

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

Урок № 67

Дата: 20.10.2022

Тема: Проектування підприємств ресторанних та готельних послуг

Мета: охарактеризувати проектування підприємств ресторанних та готельних послуг; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

Важко знайти людину, яка не мріє відкрити власний заклад: паб, піцерію чи маленьку затишну кав'ярню. Проте для цього потрібні не тільки класні ідеї та команда. Щоб не ризикувати власним бізнесом вже на початку його створення, спробуйте уникнути юридичних фактів. Кейси наших клієнтів допомогли сформулювати декілька корисних порад, яких варто дотримуватись ресторатору-початківцю.

Для того, щоб законно працювати, потрібно створити компанію (ТОВ) або зареєструватися фізичною особою-підприємцем (ФОП). Перевагами ФОП є простота в реєстрації та знятті коштів. ТОВ більше підходить для кількох власників або якщо у майбутньому ви збираєтесь продати бізнес. Ресторатори часто поєднують ці форми: кухню реєструють на ФОП, а бар – на ТОВ.

Перевірте, чи є в орендодавця документи та техпаспорт на приміщення. Обов'язково перевірте відсутність арештів, іпотек і ризикових судових спорів. Вони можуть стати причиною дострокового розірвання договору. До речі, детальніше про вибір приміщення ми вже писали у цій статті.

Радимо уважно прочитати договір оренди. У ньому мають бути зазначені характеристики приміщення, строк оренди, фіксована ціна оренди, можливість зарахування ремонту в орендну плату. Обов'язково оцініть випадки, коли орендодавець може самостійно розірвати договір оренди без вашої згоди, підстави і порядок збільшення орендної плати. Наші клієнти використовують договори, які мінімізують ризики, пов'язані з орендою. Якщо вам необхідно перевірити приміщення чи підготувати договір, ми зможемо вам допомогти.

Якщо ви плануєте продавати алкоголь та сигарети, то вам потрібна ліцензія. За продаж таких товарів без ліцензії передбачений штраф у подвійному розмірі від вартості проданих товарів.

Урок № 68

Дата: 20.10.2022

Тема: Проектування підприємств ресторанних та готельних послуг

Мета: охарактеризувати проектування підприємств ресторанних та готельних послуг; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

Ліцензії видають центри обслуговування платників ДФС України. Строк видачі становить 10 днів. Окрім ліцензії, також потрібно буде встановити реєстратор

розрахункових операцій – РРО (касовий апарат). Для реєстрації РРО потрібно подати заяву до ДФС за місцем реєстрації закладу.

Зареєструйте потужності закладу в Держпродспоживслужбі. У заяві потрібно зазначити інформацію про заклад та види діяльності, які ви плануєте здійснювати. Реєстрація проводиться безкоштовно протягом 15 днів. Також зареєструйте декларацію відповідності матеріально-технічної бази ресторану вимогам пожежної безпеки у Державній службі України з надзвичайних ситуацій. Якщо приміщення здається в оренду, то таку декларацію реєструє власник. Вона здійснюється безкоштовно протягом 5 робочих днів.

Перед допуском працівників до роботи потрібно повідомити податкову про їх працевлаштування. Якщо працівники не оформлені, то ви ризикуєте отримати штраф від Державної служби з питань праці у розмірі 120 тис грн за кожного неоформленого працівника.

Слід врахувати, що з деякими категоріями працівників можна укласти цивільно-правові договори. Використовуючи їх, ви зможете зекономити на податках та не оформляти за трудовим договором працівників для разових робіт.

Індивідуалізуйте ваш ресторанний бізнес: зареєструйте торгову марку або рецепти приготування страв чи коктейлів. Це захистить ваш бренд і рецепти від використання іншими особами.

Якщо ви плануєте розвивати франчайзинг та передавати право використання вашого бренду, то реєструвати торгову марку обов'язково. Для реєстрації потрібно подати заявку до Укрпатент. Про це потрібно потурбуватися заздалегідь, адже мінімальний строк реєстрації торгової марки зазвичай більше одного року.

Щоб розмістити на фасаді вашого ресторану вивіску потрібно отримати дозвіл. Це стосується і літнього майданчика.

Порядок отримання дозволу у кожному місті різний. За розміщення реклами та літнього майданчика без дозволу вас можуть оштрафувати, а вивіску і літній майданчик – демонтувати.

Питання для самоперевірки:

1. Які основні кроки необхідно зробити щоб відкрити заклад харчування?
2. Що необхідно зробити, щоб привернути і зберегти клієнтів закладу харчування?

Домашнє завдання: дати відповіді на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми

Рекомендована література: Апопій В. В., Олексин І. І., Шутовська Н. О., Футало Т. В. Організація і технологія надання послуг. - К.: Академія, 2016; Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг: Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2017; Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу: теорія та практика. ЦУЛ. 2017

Шановні учні! Нагадую, що на виконанні вами завдання чекає моя електронна пошта:

***kvasha.n.v@gmail.com або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,
але не пізніше 20:00***