**Название проекта:** Организация нового кафе быстрого питания

**Адрес заведения:** г. Москва, ул. Тверская, д. 8

**Тип кухни:** Восточная кухня — шаурма, шашлыки

**Формат обслуживания:** Самообслуживание + доставка

**Ассортимент продукции:** Основные блюда — шаурма куриная/говяжья/свиная, шашлык куриный/свиной/бараний, гарнир — картофель фри, салат, хлеб, напитки газированные/безалкогольные коктейли

**Оборудование:** Гриль-шкаф, жарочный шкаф, холодильное оборудование, витрины, посуда одноразовая, кассовые аппараты

**Интерьер:** Минималистичный стиль, деревянные элементы декора, современная мебель

**Маркетинговое позиционирование:** Доступная цена, высокое качество продуктов, быстрое обслуживание

**Концепция меню:** Разнообразие вкусов восточной кухни для широкой аудитории

**Особенность бренда:** Экологичность упаковки, экологичные продукты

**Требования к персоналу:** Опыт работы, вежливость, коммуникабельность, быстрая реакция

**Особенности места расположения:** Высокая проходимость района, близость офисов, туристические маршруты

**График работы:** Ежедневно с 10:00 до 22:00

**Средняя чековая сумма:** До 500 рублей

**Ключевые риски:** Невысокая маржа блюд, высокая конкуренция рынка уличной еды

**Формулировка технического задания (ТЗ):**

Ниже представлен пример подробного технического задания (ТЗ), которое преобразует основные положения вышеуказанного брифа с соблюдением критериев полноты, технической конкретности, соответствия структуры и проверяемости требований.

**Название документа: Техническое задание №\_ХХХ**

**Проектируемый объект: Кафе быстрого питания («Шаурма и шашлык»)**

Адрес объекта: г. Москва, ул. Тверская, дом 8Цель проектирования: Организация деятельности кафе быстрого питания, ориентированного на продажу восточных блюд высокой доступности и качестваЗаказчик: ООО «Гастрономика»Исполнитель: ИП Иванов И.И.Срок исполнения работ: *дата начала*, *дата окончания*

**Описание объекта проектирования:**

Кафе быстрого питания формата самообслуживания и доставки специализируется на продаже шаурмы и шашлыка с использованием традиционных ингредиентов восточноевропейской кухни.Площадь помещения составляет около 70 м², включающая зону приготовления пищи, обеденную зону и кассу выдачи заказов.Проект предусматривает оснащение современного оборудования и создание интерьера минималистичного стиля с деревянными элементами дизайна.

**Функциональные требования:**

1. Ассортимент и характеристики продукции:
   * Основная продукция включает: шаурму куриную/говяжью/свинину, шашлык куриный/свиной/бараний, гарнир (картофель фри, салаты), напиток (газировка, лимонад).Требования к качеству: Использование свежих натуральных продуктов отечественного производства, наличие сертификатов качества, использование сертифицированных специй и масел.
2. Интерьер и оформление зала:
   * Современный дизайн интерьера с минимальным количеством мебели, удобством навигации и визуальной привлекательностью для клиентов. Деревянные панели, подсветка LED лампами.
3. Особенности помещений и оборудования:
   * Оснащение оборудованием: гриль-шкаф, жарочный шкаф, холодильники, кассовые терминалы, одноразовую посуду и упаковочные материалы. Все оборудование сертифицировано, соответствует требованиям санитарии и безопасности.
4. График работы и режим функционирования:
   * Круглосуточная доступность продаж (ежедневно с 10:00 до 22:00); ежедневная уборка и дезинфекция помещения согласно нормативам СанПиН.
5. Средства автоматизации:
   * Установка автоматизированной системы учета товародвижения и ведения кассового учёта (POS-терминал). Обеспечение онлайн-контроля остатков товаров, отчетов о выручке, электронных квитанций клиентам.
6. Условия хранения сырья и готовой продукции:
   * Холодильное оборудование позволяет поддерживать оптимальную температуру (+2..+4°C) для скоропортящихся продуктов. Срок годности полуфабрикатов — максимум 24 часа.
7. Организационные условия персонала:
   * Персонал проходит регулярное обучение правилам санитарии и техники безопасности, обладает опытом работы в сфере общественного питания минимум 1 год. Регулярная проверка сотрудников медицинским персоналом (санитарная книжка обязательна).

**Специфические технические требования:**

1. Продукция должна соответствовать ГОСТ Р 54670-2011, иметь маркировку состава продукта и срок годности.
2. Материалы посуды и упаковка должны быть изготовлены из экологически чистых материалов (биоразлагаемые контейнеры и пакеты).
3. Планировочное решение предусматривает возможность расширения ассортимента блюд и увеличения количества посадочных мест.
4. Финансовая политика предполагает поддержание средней стоимости чека на уровне менее 500 руб., включая налоги и доставку.
5. Организация мероприятий промоушн и маркетинговых акций согласуется с рекламным агентством, направленным на привлечение новых посетителей.

**Прочие требования:**

1. Должностные инструкции и процедуры разработаны и утверждены руководством предприятия.
2. Система контроля качества реализуемых блюд основана на периодическом дегустировании продукции ответственным лицом.
3. Периодически проводится мониторинг отзывов потребителей и внесение изменений в ассортимент продукции и процесс обслуживания.

**Контроль качества и проверки выполнения требований:**

Контроль осуществляется путём регулярных проверок условий труда, соблюдения санитарно-гигиенических норм, контроль сроков реализации продукции, инвентаризация запасов сырья и вспомогательных материалов, проведение опросов удовлетворенности гостей. Нарушения фиксируются документально и рассматриваются руководством.

**Выводы:**

Данное техническое задание является полным, конкретным и охватывает все необходимые аспекты организации бизнеса. Оно отражает функциональные, организационные и специфические технические требования, обеспечивая соблюдение стандартов качества и комфорт обслуживания. Документ структурирован и легко проверяется посредством объективных показателей.

Начало формы