

Ресторан «Palermo» при 5* отеле Lotte Moscow

Работу выполнили: студенты 15бГД ФГРТСИ

- *Минеев Никита*
- *Рыбкина Татьяна*
- *Костомарова Ксения*
- *Шляпникова Елизавета*
- *Кожемякина Елизавета*
- *Грачева Юлия*

PALERMO

*Руководитель: Кандидат экономических наук
Гареев Роман Робертович*

- Директор : Костомарова Ксения



- Архитектор-дизайнер: Рыбкина Татьяна

- Кулинар-технолог: Грачева Юлия



- Аналитик и финансист: Минеев Никита



- Главный бухгалтер: Кожемякина Елизавета

5* LOTTE MOSCOW

- Месторасположение :

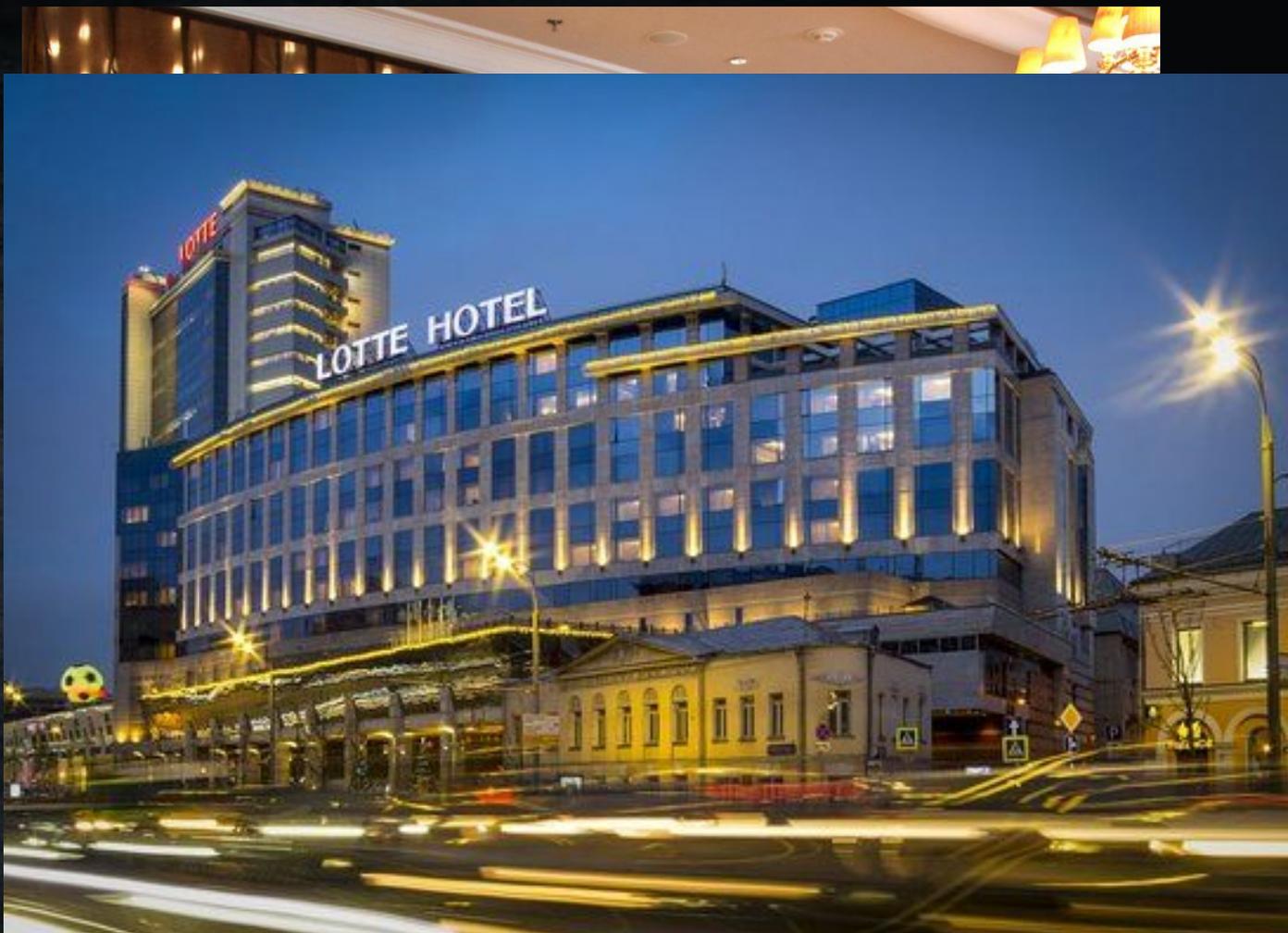
Новинский бульвар 8с2

- Номерной фонд :

300 номеров

- Рестораны:

OVO by Carlo Cracco,
MEGUmi, Breakfast restaurant,
бар The Lounge
6 банкетных и 5 конференц
залов



«Palermo» - город в Италии

- Ресторан класса люкс
- Площадь 180 м²
- 50 посадочных мест
- Итальянская кухня
- Средний чек 2000 р.
- Время работы:
Пн-чт: 12:00-23:00
Пт-вс: 12:00-01:00



PALERMO

Почему «Palermo»?

- Palermo – это город в Италии на острове Сицилия, который влюбляет в свои красоты

- Это место пропитано древней историей и запахами моря, культурными традициями и великолепной гастрономией

- Город сочетает в себе



Концепция ресторана

- Благодаря высококлассной итальянской кухне гости могут окунуться в атмосферу Италии
- Ресторан построен в современном стиле итальянского дизайна. Гости окружены уютом и теплом.
- В ресторане будет уютно даже детям. Большой аквариум с морскими обитателями будет им очень интересен.



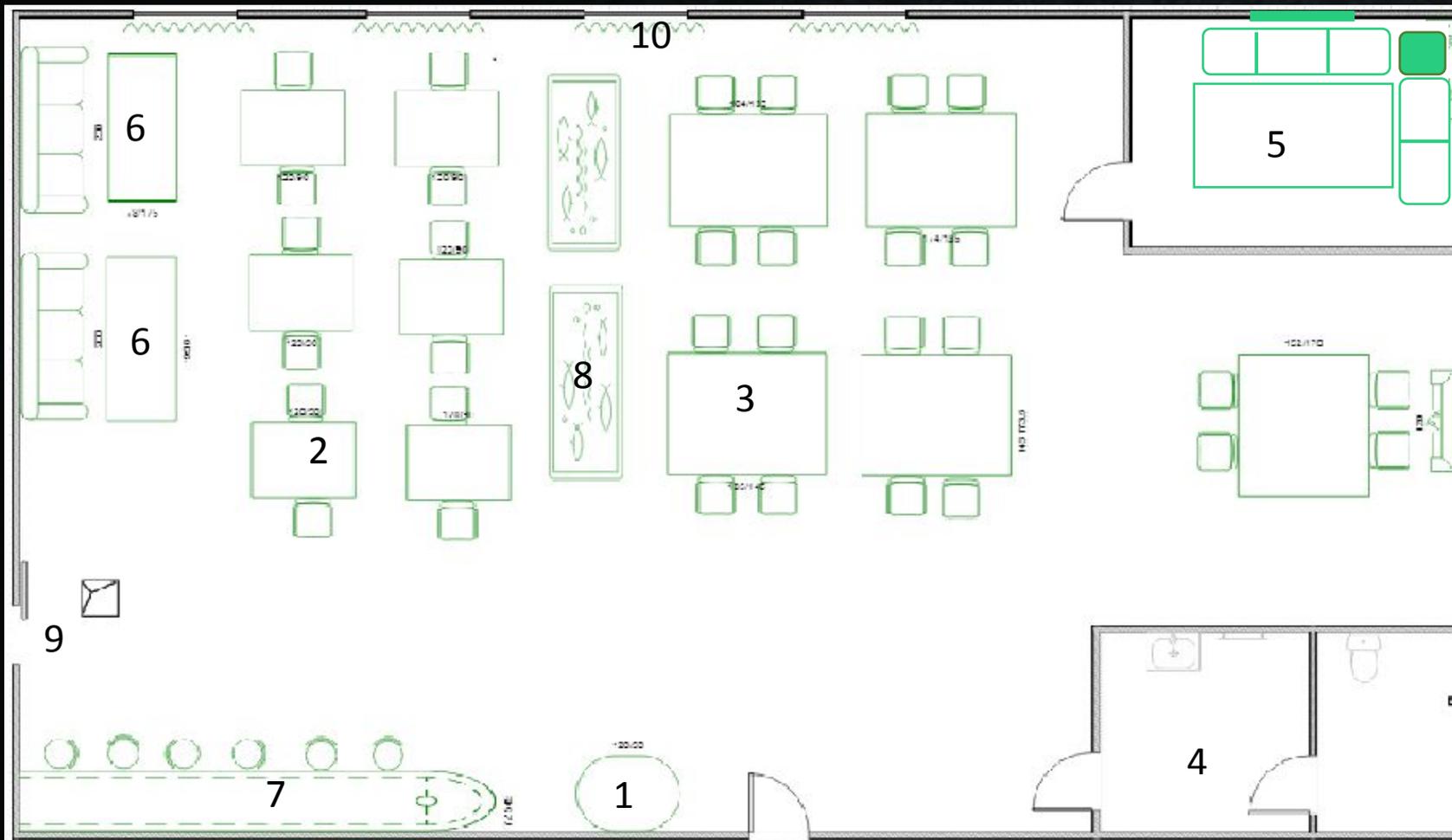
PALERMO

Необходимые документы для открытия ресторана ООО «Palermo»

- ✓ Свидетельство о регистрации в качестве субъекта предпринимательской деятельности, выписка из ГОСТ реестра
- ✓ Свидетельство о постановке на учет в налоговой инспекции и регистрации в Госкомстате
- ✓ Заключение государственного пожарного надзора
- ✓ Лицензия на розничную торговлю алкоголем; регистрация ЕГАИС
- ✓ Заключение государственной санитарно-эпидемиологической службы
- ✓ Уведомление о начале деятельности
- ✓ Регистрация онлайн кассы

PALERMO

План ресторана «Palermo»



1 - стойка хостес

2 - стол для 2
посетителей

3 - стол для 4
посетителей

4 - Санузел

5 – комната для курения

6 - Стол с диваном для
3-4 посетителей

7 - бар

8 - аквариум

9 - вход на кухню

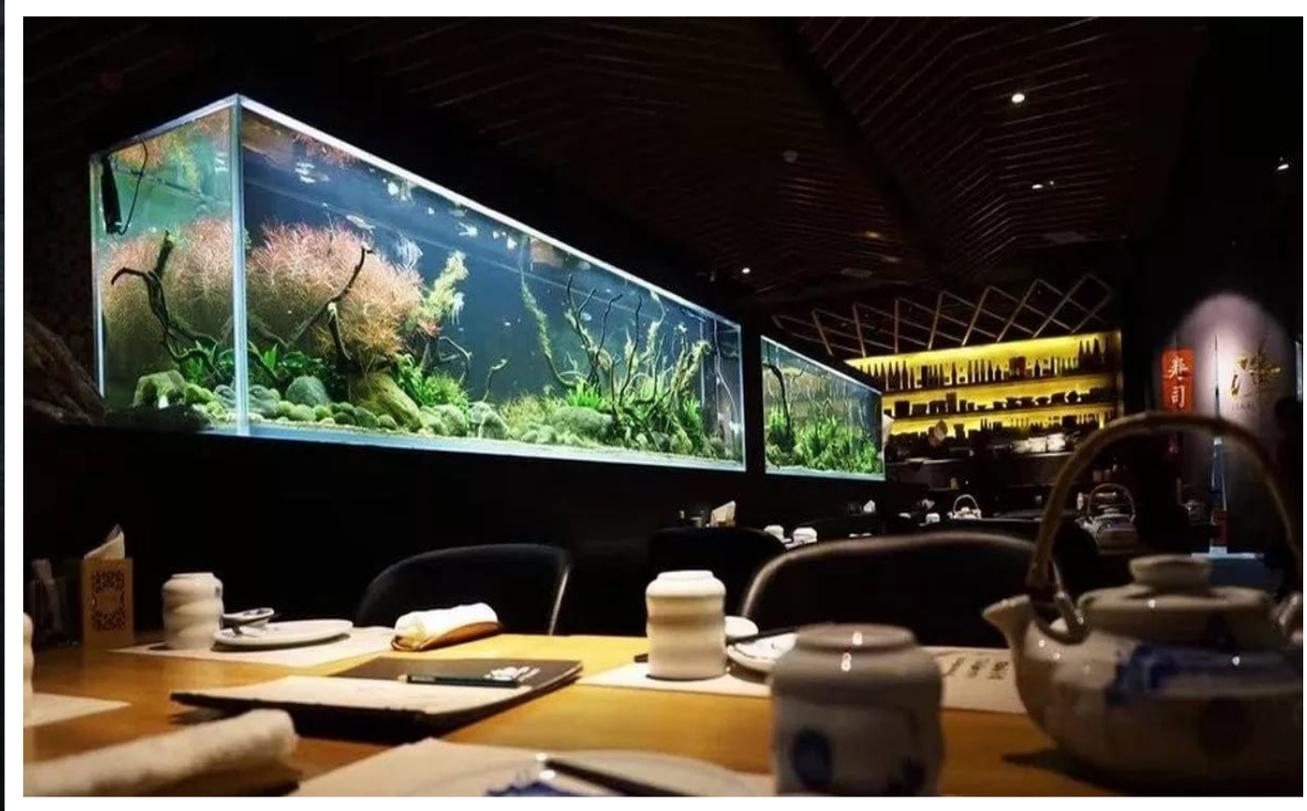
10-окно

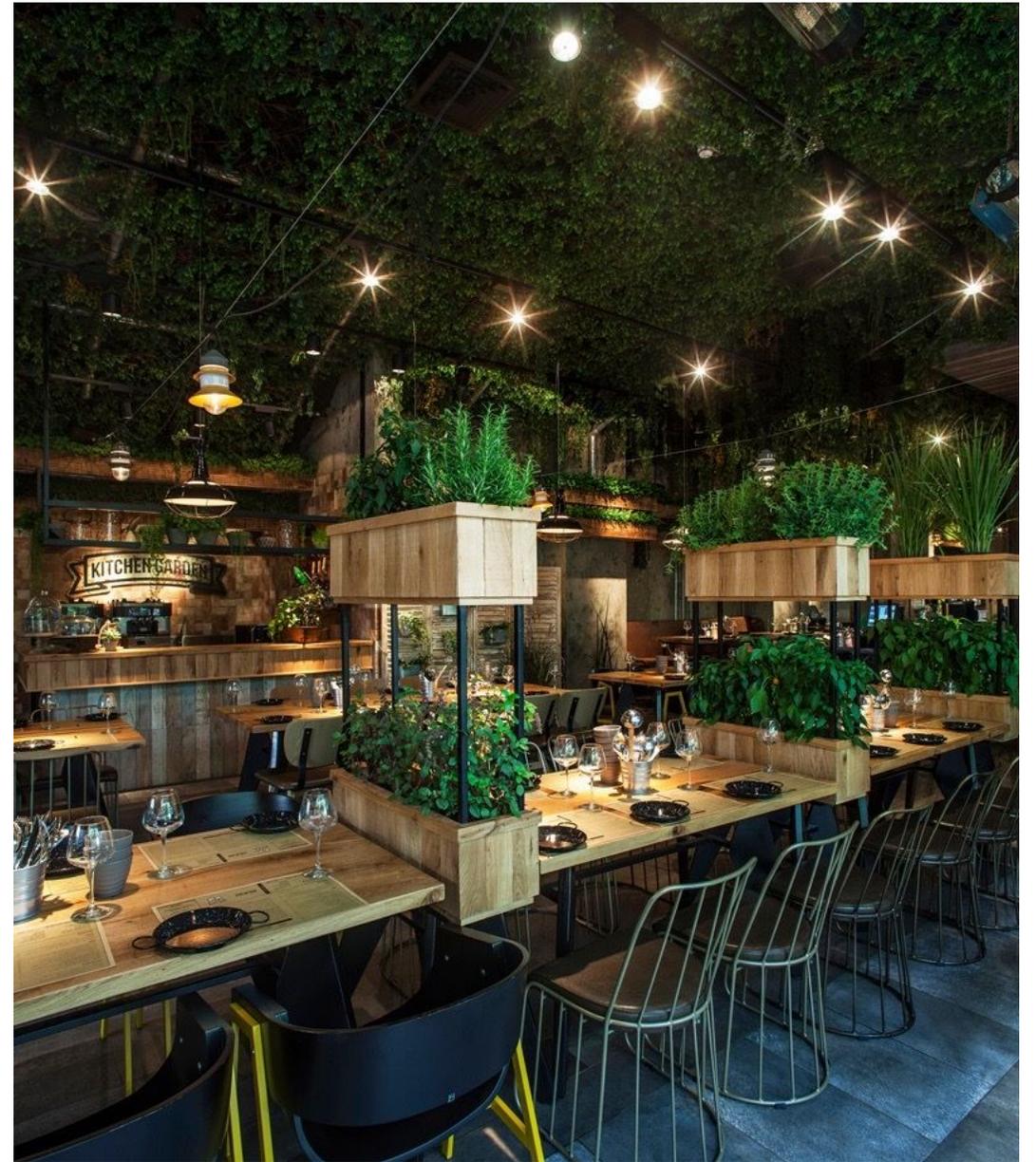
Дизайн

PALERMO



















EST. 2019

PALERMO

МЕНЮ

Меню основано на блюдах
итальянской кухни



Брускетта с семгой 550 руб.

слабосоленая семга со сливочным сыром

Брускетта с авокадо и яйцом пашот 400 руб.
подается с рукколой

Брускетта с томатами и моцареллой 350 руб.
вяленые томаты с моцареллой подается с соусом песто

Тар-тар из тунца 790руб.
с соусом гуакамоле, с салатом из цикория и яблока, заправленный маслом грецкого ореха

Карпаччо из лосося 580 руб.
тонкие ломтики лосося со сладким розовым перцем под легким лимонным соусом

Карпаччо из говядины с трюфелем 1050руб.
тонкие ломтики говядины с ломтиками трюфеля и трюфельным маслом

Ассорти мясное из итальянских колбас 750 руб.
салями, веттричина, сальсича, мортаделла
Подается с горчицей

Пармская ветчина 560 руб.
50г свеженарезанные тонкие ломтики ветчины

Ассорти сырное из итальянских сыров 950 руб.
Азыяго, горгонзолло, пармезан, скаморца
Подается с медом и грецкими орехами

Королевские оливки 360 руб.
оливки с косточкой 100г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Москардини 800руб.

Осьминоги в томатном соусе с маслинами и каперсами

Баклажаны "Пармиджано" 480руб.

Баклажаны в томатном соусе с пармезаном

Моцарелла Фритта 490 руб.

обжаренная моцарелла в панировке подается с клюквенным соусом

СУПЫ

Домашняя лапша 350руб.

куриный бульон с домашней лапшой

Грибной бульон 490 руб.

с шампиньонами, белыми грибами, вешенками, картофелем черри,

Грибной крем-суп 430руб.

суп из лесных грибов со сливками

Тыквенный крем-суп 430руб.

суп из тыквы со сливками



Томатный суп с морепродуктами 720руб.

томатный суп с мидиями и королевскими креветками

Минестроне 350руб.

традиционный итальянский овощной суп





Пицца с трюфелем 1350
руб / 30 см



Спагетти Болоньезе 520р / 290г

Тар-тар из тунца 790 руб. / 110г



Штатное расписание ресторана «Palermo»

Должность	Количество сотрудников	Оклад
Leaders		
Управляющий	1	95.000р
Менеджер	1	70.000р
Главный бухгалтер	1	68.000р
PR-менеджер	1	68.000
Бухгалтер	1	50.000р

Штатное расписание ресторана «Palermo»

Должность	Количество сотрудников	Оклад
Hot Kitchen and Pastry		
Шеф-повар	1	90.000р
Су-шеф	1	70.000р
Повар	6	50.000р
Кондитер	2	48.000р
Уборщик	4	28.000р

Штатное расписание ресторана «Palermo»

Должность	Количество сотрудников	Оклад
Restaurant and bar		
Старший бармен	1	42.000р
Бармен	3	35.000р
Старший официант	1	32.000р
Официант	5	28.000р
Хостес	2	32.000р
Outsourcing		
Сотрудник агенства почасовя оплата 1час - 160 руб.		

Бизнес план

Критерий затрат	Затраты
Затраты на интерьер	2 962 032 р.
Оборудование бара	3 411 840 р.
Оборудование для туалетов	130 450 р.
Посуда и столовые приборы	580 375 р.
Зарплаты сотрудников (год)	9 672 000 р.
Итого:	17 800 697 р.

Спасибо за внимание!

PALERMO

