RESTCONSULTPLUS

**Прайс лист на услуги**

**Первичные консультации и экспертная оценка**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Онлайн консультации:любой вид электронной связи, телефония. | 1 час  |  5 000 р |
| Консультации на объекте заказчика (Москва, Подмосковье) \*консультант консалтинга | 2 часа |  10000 р |
| Консультации на объекте заказчика (Москва, Подмосковье) \*Бренд шеф Игорь Муратов | 2 часа  | 15 000 р |
| Консультации на объекте заказчика (Р.Ф. страны СНГ) \*Бренд шеф Игорь Муратов | 1 день | 30 000 р |
| Экспресс аудит предприятия питания (работа на объекте- 2 дня, анализ, выводы, составление отчета – от 6 рабочих дней)\*аудитор консалтинга | От 8 дней | 160 000 р |
| Проведение маркетингового анализа (Москва, Подмосковье)\*консультант консалтинга(выезды, отчет) | От 5 дней | 55 000 р |
| Экспертный анализ имеющихся предложений по технологическому проекту и спецификации оборудования  | 2 дня  |  35 000 р |
| Экспертный анализ меню, технологической и калькуляционной документации. | 4 дня  | 50 000 р |

\* Все дополнительный расходы оплачиваются отдельно: авиабилеты , гостиница 4\*, номер стандарт, трансфер, питание, и прочие расходы связанные с профессиональной деятельностью.

**Открытие предприятия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Открытие предприятия питания «Под Ключ»Разработка и воплощение проекта от идеи до реализации …… от идеи и концепции до финального открытия и успешной работы.Мы воплотим вашу мечту в реальность. Коллектив консалтинга | 6-8 месяцев | По договору, но не менее1 400 000 р |
| Проведение маркетинговых исследований :анализ рынка анализ конкурентов, SWOT анализ, отчетконсультант консалтинга\* | 5-6 дней | 90 000 р |
| Разработка концепции будущего предприятия:идея, анализ, перспектива, ценовая политика, перечень ТЗ………коллектив консалтинга\* | 20-30 дней | 140 000 р |
| Разработка технологического проекта предприятия:расстановка оборудования, точки подключения и т.д.инженеры консалтинга | 10-12 дней | от 85 000 р |
| Разработка дизайн проекта предприятияинтерьер, подбор мебели, освещения и т.д., авторский надзордизайн студия | от 20 дней | От2400 р кв/м |
| Разработка Бренд бука компании:фирменный стиль, лого, регистрация авторских прав и т.д……. | от 20 дней | от 180 000 р |
| Ремонт помещения по дизайн и технологическим проектам.Составление смет, подбор материалов, авторский надзорстроительная компания партнер |  | от 10 000 р кв/м |
| Автоматизация предприятия:Разработка системы автоматизации применительно к предприятию, обучение персонала.компания партнер | от 15 дней  | от 180 000р |
| Консультации по вопросам открытия предприятия«Он-лайн» Бренд шеф Игорь Муратов  | 1 час  | 5 000 р |

\* Все дополнительный расходы оплачиваются отдельно: авиабилеты , гостиница 4\*, номер стандарт, трансфер, питание, и прочие расходы связанные с профессиональной деятельностью.

**Разработка меню и технологической документации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Разработка проекта меню исходя из концепции предприятия:проект меню, согласование, утверждение, предварительная технологическая документация. «Он-Лайн»Бренд шеф Игорь Муратов | от 14 дней | в зависимости от сложности.от 110 000 р |
| Проработка утвержденного меню на предприятии заказчика:оборудованная кухня, персонал, товарный запас продуктов,при желании фуд-фотограф. Выезд. \*Бренд шеф Игорь Муратов | от 4 дней | в зависимости от сложности от 120 000 р |
| Апгрейд действующих меню с целью выявления путей повышения эффективности и продаваемости.анализ меню, введение новых блюд, новые технологииБренд шеф Игорь Муратов | от 4 дней | в зависимости от сложностиот 110 000 р |
| Обучение персонала кухни новым технология приготовления блюд и работе на современном оборудовании. Выезд \*Москва, М.О Р.Ф.(минимум 3 дня)СНГ (минимум 5 дн)проработки блюд, мастер классы, тренинги, презентации оборудования, продуктов, компаний, консультацииБренд шеф Игорь Муратов | от 1 дня от 1 дня от 1 дня  | 10 000 день 15 000 день 20 000 день |
| Экспертная оценка работы кухни. Выезд \*экспресс аудит технологических процессов, логистики, поставщиков , квалификации персонала. Отчет. Рекомендации.Москва, М.О Р.Ф.СНГБренд шеф Игорь Муратов | От 5 днейОт 5 днейОт 5 дней | 35 000 р55 000 р90 000 р |
| Экспертная поддержка предприятия. Выезд\*постоянный мониторинг деятельности кухни предприятия, планомерный апгрейд меню, введение новых направлений, тренинг поваров.Бренд шеф Игорь Муратов | по договору,не менее 6 месяцев | по договору,не менее 110 000 р/мес |
| Аудит кухни действующего предприятия. Выезд\*аудит технологии работы кухни, калькуляционного учета, кадровой политики, работы с поставщиками, ценовой политики. аудит расходов. Отчет. Рекомендации. Бренд шеф Игорь Муратоваудитор консалтинга | от 2 дней | 140 000 р |
| Консультации по любым вопросам работы кухни. «Он-лайн»Для клиентов с экспертной поддержкойДля новых клиентовБренд шеф Игорь Муратов |  Неогранич.1 конс. | Бесплатно Бесплатно  |
| Обучение и повышение квалификации шеф поваров, су-шефов, поваров. Выезд\* или кулинарная школа в Москве\*\*индивидуально или группой. Бренд шеф Игорь Муратов | по договору | по договору |

\* Все дополнительный расходы оплачиваются отдельно: авиабилеты , гостиница 4\*, номер стандарт, трансфер, питание, и прочие расходы связанные с профессиональной деятельностью.

\*\* Все расходы по перемещению, пребыванию, размещению, питанию и т.д своих сотрудников в Москве оплачивает работодатель.

**Прочие услуги**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Доверительное управление предприятием:управление, оперативное решение проблем, развитие, повышение прибыльности.команда консалтинга \* | по договору | 30% валовой прибыли |
| Проведение кулинарного «Тим билдинга»Кулинарные соревнования, кулинарные шоу и т.п…..команда консалтинга \* | по договору | по договору |
| Представление компаний на различных выставках, форумах, съездах и т.п……Презентации, мастер классы, семинары и т.п. команда консалтинга \*Бренд шеф Игорь Муратов | по договору | по договору |
| Профессиональная , профильная фото и видео съемка:Фуд дизайн: меню, сайт, блюда и т.п.Видео обучающих мастер классовВидео для телевидения и интернет каналов | по договору | по договору |
| Адаптация франшиз для рынка Р.Ф.:анализ, адаптация, вывод на рынокБренд шеф Игорь Муратов | по договору | по договору |
| Обучение : Выезд\* или кулинарная школа в Москве\*\*Управляющий, Менеджер, Шеф повар, Су шеф, Повар, Официант……. | по договору | по договору |
| Эвент услуги:Подготовка и проведение различных торжественных мероприятий, музыканты, ведущие, площадки и т.д…….. | по договору | по договору |

\* Все дополнительный расходы оплачиваются отдельно: авиабилеты , гостиница 4\*, номер стандарт, трансфер, питание, и прочие расходы связанные с профессиональной деятельностью.

\*\* Все расходы по перемещению, пребыванию, размещению, питанию и т.д своих сотрудников в Москве оплачивает работодатель.