

Первичные консультации и экспертная оценка

Консультации на объекте заказчика (Москва или ближайшее Подмосковье) 3 часа, специалист компании	30 000 рублей
Консультация (Москва или ближайшее Подмосковье) 1 час*, Миронов Сергей Константинович	60 000 рублей
Консультации на объекте заказчика (Россия, СНГ, Зарубежье)*, специалист компании	100 000 рублей / день
Консультации на объекте заказчика (Россия, СНГ, Зарубежье)*, Миронов С.К.	500 000 рублей / день
Экспертная оценка действующего предприятия с последующими рекомендациями выявления финансовых нарушений и факторов снижающих рентабельность предприятия	300 000 рублей
Анализ сметы и проекта расстановки технологического оборудования	50 000 рублей
Анализ строительных смет	30 000 рублей

*дополнительные расходы оплачиваются отдельно

Организационные услуги

Подбор оптимального оборудования кухни и бара с предоставлением максимальной скидки у поставщиков (не менее 20%)	10% от стоимости оборудования
Разработка системы контроля и учета	100 000 рублей
Сбалансированность меню, анализ цен и себестоимости	80 000 рублей
Предоставление APL (списка поставщиков) РестКонсалта с максимальными скидками	договорная
Проработка разработанного меню ресторана с коррекцией технологических карт блюд	150 000 рублей
Руководящий персонал ресторана - помощь в подборе и контрольное собеседование с кандидатами. Тестирование с выявлением профессиональных качеств и предрасположенности к воровству	30 000 рублей / вакансия

Подготовка к открытию или антикризисное управление рестораном

Подготовка к открытию, открытие ресторана и сопровождение бизнес процесса предприятия в первые месяцы работы командой специалистов РестКонсалт *	100 000 долларов США (по курсу ЦБ на момент оплаты)
Вывод иностранных компаний на российский ресторанный рынок и адаптация франшизы	договорная
Антикризисное управление рестораном	Процент от дополнительной прибыли, полученной предприятием

*з/п специалистов задействованных в проекте оплачивается отдельно

Управление предприятием

Управление предприятием осуществляется по договору "доверительного управления"	20-30% от прибыли предприятия
Обучение владельца бизнеса. Умение контролировать ключевые точки, финансовые потоки, знание всех участков и этапов работы необходимые для полноценного контроля за работой ресторана	300 000 рублей
Обучение руководителя подразделения	100 000 рублей / должность

* Дополнительные расходы:

Билеты бизнес класса «Аэрофлот» Москва - Ваш город - Москва. Проживание в гостинице 5 звезд (*****). Трансферт аэропорт - туда и обратно. Передвижение по городу - машина с водителем.

Данный прайс-лист не является публичной офертой и предназначен для ознакомления с порядком расценок на услуги