



Дикие звери

с диким аппетитом
в вашем ресторане



Книга о том, куда же утекают денежки.

Артур Романенко



12+

Артур Олегович Романенко Дикие звери с диким аппетитом в вашем ресторане

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=41249170

SelfPub; 2019

Аннотация

Книга о том, какие расходы несёт в себе малое предприятие общественного питания и почему так важно учитывать даже маленькие платежи.

Содержание

О чём эта книга	4
Конец ознакомительного фрагмента.	6

О чём эта книга

Последние годы для всех, кто так или иначе прикасается к бизнес-сообществу прошли под знаменем «хватит работать на дядю – иди работать сам на себя», что, с одной стороны, подстегнуло большое количество молодых по паспорту и молодых душой людей «выйти из зоны комфорта» и заняться собственным бизнесом, это похвально и здорово, так как основа любой современной экономики в любом случае малый и средний бизнес.

С другой стороны, дьявол скрылся в том аспекте, что далеко не все оказались готовы к реалиям бизнеса с образовательной точки зрения, и мы получили целую армию новоиспечённых предпринимателей, которые поменяли работу наёмного сотрудника на призрачные горы собственного бизнеса. Часто это сопровождалось ещё и большими материальными затратами вместе с эмоциональными расстройствами.

Наследие «советского» менталитета подарило нам умозаключение, что хороший инженер может и должен стать хорошим директором завода, но к счастью для бизнеса и к сожалению для инженеров, хороший инженер может и должен стать техническим директором завода, а генеральным должен быть человек с профильным управленческим, экономическим или юридическим образованием. Да, может быть и синтез, но не в первую очередь.

Отсюда вышла подсознательная теория, согласно которой если ты был хороший продавец холодильников, то должен открыть свой магазин бытовой техники. Если ты хорошо стриг волосы – обязан найти инвестора на открытие салона красоты. В моём примере, если ты был сообразительным официантом – просто обязан открыть свои кафе/бар/ресторан.

Увы, общество продиктовало нам условия, при которых мы должны поддерживать других во всех начинаниях, всех критиков мы сразу клеймим завистниками, не желающими добра ближнему своему. Однако согласитесь, порой отрезвляющий вопрос человека, оказавшегося рядом в нужный момент, и подсказавший, где впереди яма, а где – целый овраг мог бы спасти нас от больших потерь. Но мы не слышим таких людей, мы уверены, что сами с усами и всё конкретно про свой бизнес знаем лучше начальства.

Таким был и я.

Я Артур Романенко и с 2014 года я занимаюсь, как это принято называть, «общепитом». При этом, у меня финансовое образование и своя консалтинговая компания, поэтому я изначально лучше разбирался в цифрах и табличках, нежели готовности пиццы и сортах кофе. Тем не менее я переложил свои навыки на новую тогда для меня сферу деятельности и попробовал оцифровать все попавшие мне в руки экономические факторы предприятий общественного питания. О результатах моих наблюдений и пойдёт речь далее.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.