

5 ошибок при открытии бара

Checklist by Baisel GASTRO Consulting

❑ Ошибки

- Нет чёткой концепции и позиционирования
- Слишком большое и сложное меню на старте
- Необученный персонал в первый день
- Нет контроля себестоимости и инвентаризации
- «Маркетинг на авось» — без стратегии запуска

❑ Быстрые шаги

- Упростите меню — оставьте только хиты
- Внедрите SOP (стандарты и чек-листы)
- Проводите ежедневные мини-брифинги
- Отслеживайте KPI: себестоимость, продажи, NPS

❑ Контакты

- Baisel GASTRO Consulting
- Email: Baiselmm@gmail.com
- WhatsApp: +49 176 40138252
- LinkedIn: Maximilian Baisel