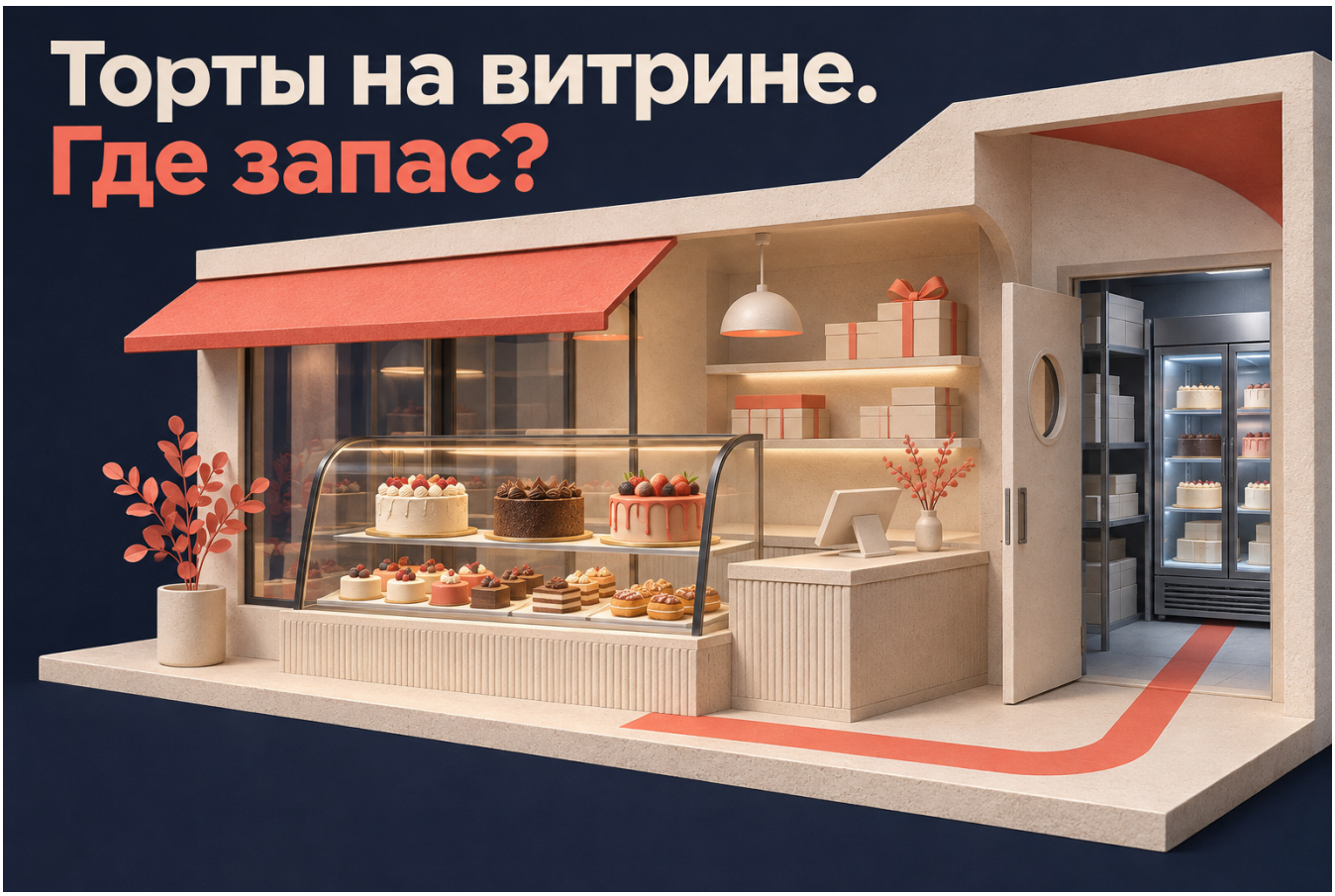
Кондитерская: от поставки до витрины

Ассортимент, пиковый остаток и маршрут поставки помогают проверить помещение до аренды.



Практический гайд с заполненным учебным примером и чистыми рабочими листами. Подготовлено редакцией Нейросистемы риелтора.

Учебные цифры не являются данными о текущем рынке. Обложка представляет концептуальную иллюстрацию.

1. Что происходит на месте

Формат	Уточнение
Готовая продукция	Упакованная или с витрины
Напитки	Есть ли приготовление
Доработка	Разморозка, декорирование
Производство	Какие операции
Выдача	Заказные торты, доставка

Разделите старт и расширение. Прежняя вывеска не подтверждает допустимость нового формата.

Операция	Сейчас / позже	Кто проверяет условия

2. Ассортимент и хранение

Условия берите из маркировки и документов изготовителя. Не назначайте всем изделиям один режим и не придумывайте срок годности.

Группа / упаковка	Режим / источник	Максимальный запас

Проверка размеров
Коробка должна размещаться в подходящем оборудовании с учётом допустимой укладки. Литры не заменяют эту проверку.

3. Пиковый остаток

Учебное событие	Коробки
До поставки	18
Приход	30
Всего одновременно	48
В витрине	16
Для резерва	32

Одинаковые коробки одного условного режима. Это не объём в литрах и не площадь. Совместимость реального ассортимента оценивают отдельно.

Время	Остаток / приход	Где размещается

4. Маршрут продукции

Этап	Зона	Время / ограничение

Заполненный маршрут
Поставка → проверка → подходящее хранение → пополнение витрины → покупка. Возвраты, отходы и служебные операции рассмотрите отдельно.

Эскиз риелтора не является согласованным технологическим проектом.

5. Карта оборудования

Устройство	Что запросить
Витрина	Режим, размеры, сервис
Хранение	Рабочая вместимость
Кофейная зона	Подключения
Прочее	Технические параметры

Устройство	Требование	Подтверждено / пробел

6. Доступ и расписание

Сопоставьте график поставок, торговли, выдачи и сервиса с режимом здания. Проверьте путь замены крупного оборудования, не только вход покупателя.

Событие	Нужное время	Правило здания

Вопрос собственнику
Как согласуются ранний приём товара, доступ сервиса и вывоз отходов? Ответ нужен применительно к конкретному объекту.

7. Сравнение за 12 месяцев

Учебная строка	А	Б
Аренда в месяц	70 000	85 000
Подготовка разово	240 000	60 000
Итог двух строк	1 080 000	1 080 000

Не полная стоимость. Добавьте обязательные платежи, оборудование, обслуживание и прочие условия. Проверяйте принадлежность передаваемого имущества.

Статья / источник	А	Б

8. Сценарий сбоя

Порядок обращения с продукцией определяют компетентные сотрудники. Риелтор уточняет доступ, контакты и возможность обслуживания, не назначает способы хранения при аварии.

Событие	Кто отвечает	Доступ / следующий шаг

Пример
Неисправна витрина: известен сервисный контакт, согласован доступ и проверен маршрут замены. Решение о продукции принимает ответственный сотрудник.

9. Итог по помещению

Операции	Подтверждённые условия	Не проверено

Доработка	Цена / источник	Ответственный

В рекомендации укажите границы: торговля готовым товаром и производство не считаются одним проверенным сценарием.

Источники и проверка

Роспотребнадзор: безопасность кондитерских изделий