

Содержание

| | |
|--|-----|
| Введение | 7 |
| 1. Выбор места расположения | 13 |
| 2. Разработка основной идеи и концепции | 23 |
| 3. Проектирование и согласование проекта и дизайна | 29 |
| 4. Реализация проекта, строительство | 41 |
| 5. Выбор оборудования и кофе | 61 |
| 6. Планирование и организация процесса работы кофейни | 89 |
| 7. Разработка меню | 97 |
| 8. Подбор и обучение персонала | 111 |
| 9. Автоматизация и контроль | 137 |
| 10. Разработка и внедрение программы лояльности клиентов | 147 |
| Заключение | 157 |
| Приложение 1 | 159 |
| Приложение 2 | 165 |
| Приложение 3 | 169 |