**Ресторанный комплекс**

**Создайте в «Абшерон» ресторан своей мечты!**

Ресторанный бизнес – одна из наиболее доходных и перспективных ниш современной, коммерческой индустрии. Однако не каждый ресторан или кафе может пробиться через паутину конкурентов и занять лидирующие позиции фаворитов потребителя. Безусловно, основами успешного ресторанного бизнеса является и команда профессионалов и уровень обслуживания, но ключом, без которого структура просто не сможет долго просуществовать неизменно остается реклама и лицо заведения. Эстетическая сторона вопроса является главенствующей частью любой сферы, основывающейся на предоставлении «услуг удовольствия». Именно поэтому, центр «Абшерон» позаботился о роскошном блоке ресторанного комплекса, прекрасном расположении, организации технологий, соответствия со стандартами данной сферы и других факторах способствующих продвижению ресторана на позицию №1.

**Ресторанный блок**

Центр «Абшерон» включает в свой комплекс масштабный ресторанный блок. Ресторанная зона разделена на несколько залов, каждый из которых подготовлен к ремонту и реализации идей лучших дизайнеров столицы. Оборудование и техническая сторона вопроса – решенная задача, готовая к комфортной эксплуатации и функционированию. Каждый зал универсален и может служить площадью под ресторан, кафе или бар элитного премиум класса. Комплекс предусматривает пожелание арендаторов о перепланировке ресторанных залов и предоставляет услуги архитектора в случае такового пожелания.

Практика показывает, что одним из основных козырей лидирующих ресторанных комплексов является – адрес. Роскошный ресторанный зал и вкусное меню существенно снизят свои позиции, если местонахождением заведения будет непривлекательный или промышленный район, в то время как в местах концентрации обеспеченной прослойки общества, то есть в престижном районе города – рентабельность коммерции повыситься в несколько раз. Комплекс расположен в двух шагах от живописной парковой зоны, что даст возможность привлекать гостей отдыхающих в парке, а также наслаждаться красивым видом из окон, что также повышает уровень комфорта в заведениях подобного типа.

**Техническое оснащение ресторанного комплекса**

Техническая сторона блока подобна работе швейцарских часов. Архитекторы и инженеры предусмотрели все факторы и исключили любые риски эксплуатационного процесса. Так ресторанный блок оснащен:

* цехами горячего и холодного типа;
* большими, вместительными кухнями;
* современным, кухонным оборудованием;
* помещениями для отходов;
* мощной системой вентиляции;
* четырьмя холодильными камерами.

Помимо этого выгодным преимуществом ресторанной зоны является наличие высоких потолков, что создает условия для воплощения любых дизайнерских идей, в том числе, например, создания уютного и просторного второго этажа.

Организация рабочего места, подсобные помещения, кухонные зоны и вентиляционные системы сконструированы по нормативам и стандартам санитарно-эпидемиологической станции с резервом для максимальной производительности оборудования, а также в соответствии с правилами планировки для максимально комфортной работы персонала.