

Обычно кондитерская в представлении обычного покупателя - небольшое кафе, в котором можно приобрести различные кондитерские изделия и попробовать их с предлагаемыми тут же напитками: кофе, чай, соки.

Все кондитерские изделия делятся на две основные группы - сахаристые и мучные, даже если в одном изделии присутствуют элементы обеих групп. Соответственно при осуществлении проекта обязательно учитывается преобладающая группа, что в дальнейшем в процессе работы кондитерской выгодно отличает ее от простого кафе.

Яркими примерами такой специализации являются: кондитерская по продаже шоколадных изделий, кондитерская-пекарня, кондитерская по производству тортов и пирожных.

Все пожелания Заказчика учитываются нами при проектировании кондитерской, учитывается опыт наиболее успешных реализованных проектов, предлагаемые дополнительно к основному ассортименту блюда и кулинарные изделия заранее предусмотрены в проекте. Соответственно в дальнейшем очень легко ввести в ассортимент новые блюда, что дает дополнительные конкурентные преимущества работающему заведению.