

Библиотека ресторатора.

Пять книг в правильном порядке: первая и вторая закрывают большинство ежедневных решений, остальные углубляют. Ссылки проверены; часть русской классики распродана — по таким даём, где искать.

- 1 Виолетта Гвоздовская — «Управление рестораном, который любит прибыль»**
Фундамент цифр: P&L, фудкост, ФОТ, бюджет. Если читать одну книгу — эту.
[Ресторанные ведомости →](#)
- 2 Сергей Миронов — «Все рестораторы делают это»**
70 коротких разборов реальных проблем: поставщики, персонал, проверки, воровство. Справочник, не теория.
тираж распродан — ищите букинистику или электронку; справка: [Лабиринт →](#)
- 3 Will Guidara — «Unreasonable Hospitality»**
Зачем всё это: сервис, который возвращает гостей. Самая влиятельная ресторанный книга последних лет.
Полного русского перевода нет — только саммари.
[Penguin Random House →](#)
- 4 Roger Fields — «Restaurant Success by the Numbers»**
Юнит-экономика заведения: безубыточность, прайм-кост, кассовые разрывы. Англ.
[Penguin Random House →](#)
- 5 Олег Назаров — «Как загубить ресторан»**
Чужие ошибки дешевле своих. Книга старая — ошибки не устарели ни одной.
тираж распродан — ищите букинистику или электронку; справка: [LiveLib →](#)

Дальше — по интересу.

- 6

Анастасия Татулова — «Нельзя, но можно»

Сеть семейных кафе изнутри: персонал, кризисы, наши реалии.

[Читай-город →](#)

- 7

Виолетта Гвоздовская — «Управление кухней»

Кухня как производство: себестоимость, качество, шеф и управляющий.

[Ozon →](#)

- 8

Danny Meyer — «Setting the Table»

Порядок приоритетов гостеприимства: сначала команда, потом гости. Перевод «Высокая кухня» выходил в 2007-м и распродан.

тираж распродан — ищите букинистику или электронку; справка: [Goodreads →](#)

- 9

Jon Taffer — «Raise the Bar»

Бар-операционка: налив, мёртвые часы, атмосфера. Жёстко и по делу. Англ.

[Amazon →](#)

- 10

Anthony Bourdain — «Kitchen Confidential»

Прививка реализма: понимать свою кухню и своих поваров. Перевод «О еде: строго конфиденциально» распродан.

тираж распродан — ищите букинистику или электронку; справка: [LiveLib →](#)

Порядок важнее списка: №1 и №2 закрывают 80% ежедневных решений. Пока дочитаете первую — ваши чеки уже можно читать каждую ночь: это делает LOVIT, аналитик Misea.

ПРОМОКОД — ПЛЮС ТРИ ДНЯ PRO

MISEA-KNIGI

Зарегистрируйтесь на [misea.ru](#) и введите этот код в форме регистрации — три дня Pro.
Первый разбор чеков — бесплатно.