

Презентація для курсової роботи

Студента групи : ТВП – 13

Тулупова Микити

Актуальність

Актуальність обраної теми полягає в тому , що галузь ресторанного бізнесу є одна із найбільш розвинених галузей на сучасному етапі і є досить привабливою для підприємців , але є однією з галузей з надзвичайно великою конкуренцією .

Перелік документів для отримання дозволу на відкриття закладу ресторанного господарства наступний:

1. Заяву у довільній формі на ім'я керівника дозвільного центру.
2. Виписка з ЄДР. або Довідка ЄДРПОУ.
3. Технологічні карти або технічні умови на виробництво продуктів харчування.
4. Сертифікати якості на сировину, яке буде використовуватися для виробництва продуктів харчування.
5. Декларація по введенню в експлуатацію приміщення, в якому буде здійснюватися діяльність.
6. Копія документа, що підтверджує право власності на приміщення або оренди приміщення для здійснення діяльності у сфері громадського харчування.
7. Договір на вивезення сміття.

Бізнес-план

- Це основа управління не тільки комерційним проектом, але і підприємством в цілому. Бізнес-план - це комплексний план розвитку підприємства, який описує всі основні аспекти його майбутнього, аналізує всі проблеми, з якими підприємство може зіткнутися, а також певні способи вирішення цих проблем

Об'єкт дослідження

У другому розділі був проведений аналіз діяльності закладу ресторанного господарству , ресторану «Мафія» показав, що ресторан «Мафія» – це ресторан, який здійснює реалізацію кулінарних виробі власного виробництва , а також організацію дозвілля (приємна атмосфера, караоке бар та і.н).

- Підприємство ресторанного господарства «Мафія» має площу 175 кв.м всі приміщення поділено на приміщення для приготування харчової продукції і зал для прийому клієнтів , в якому також знаходиться бар , піце-бар і суше-бар а також караоке бар (який працює з 20.00 до 06.00).

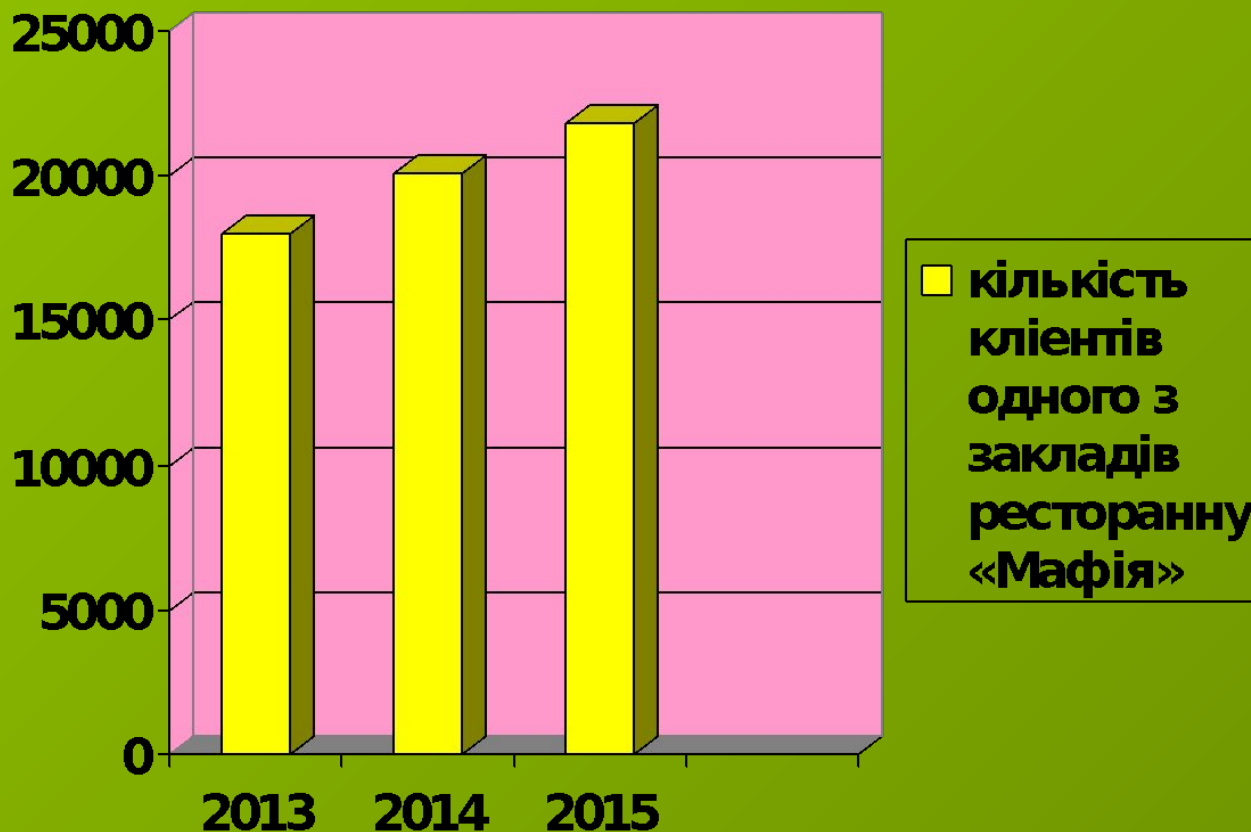
- У меню представлені всі найпопулярніші страви японської та італійської , кухонь.



Схема иєрархії в ресторанні



В 2015 році також виросло відвідування ресторану клієнтами в порівнянні з 2014 і 2013 роками. І склалося приблизно 21800 тисяч у порівнянні з 2014 (приблизно 20100) і 2013 (приблизно 18000) тисяч клієнтів в одному із закладів ресторану «Мафія». На рис 2.5 зазначено приблизну кількість клієнтів одного з закладів ресторану «Мафія»



За останні 2-3 роки мережа ресторанів «Мафія» набула великої

популярності серед населення завдяки :

- Великій кількості якісної реклами
- Великому і якісно розробленому меню
- Високій якості реалізованих власних кулінарних виробів
- Караоке
- Різноманіттю акцій
- Атмосфері інтер'єру ресторану
- Можливості замовити їжу додому
- Доброзичливості обслуговуючого персоналу
- Великою кількістю розважальних заходів

Удосконалення ресторану

- Стандартизацію роботи персоналу
- Навчання кадрів.
- Контроль.
- Система мотивації
- Якість виконання стандартів обслуговування. Необхідно переконати співробітників, що

Результат всього цього , запропоновані раніше заходи забезпечать високу рентабельність діяльності ресторану «Мафія», його стійкість до цінової конкуренції та захист від нових конкурентів

- Кінець