

«Домик в горах»

ТАВЕРНА



«Таверна» - небольшой трактир, кабачок. Первоначально – гостиница с рестораном, позднее ресторан низшего разряда. В нашем случае – небольшая гостиница с кафе.

Основные компоненты работы предприятия

- **Ресурсы**

Для создания таверны предполагаются собственные ресурсы, достаточные для постройки деревянного здания и беседки для отдыха на улице, постройки барбекю. Платить за аренду земли и зарплату, я предполагаю от прибыли.

Основные компоненты работы предприятия

- Коллектив моей таверны предполагает главного повара и помощника, бармена, троих официантов и троих горничных. Руководить будет директор, а также бухгалтер.

Производительность и система оплаты труда

- Показателем эффективности работы предприятия будет исчисляться количеством обслуженных клиентов, проданных блюд. Форма оплаты труда - сдельная, бригадная система, где оплата производится на один наряд с распределением общего заработка между членами бригады с учётом коэффициента трудового участия (КТУ).

Прибыль

- Прибыль от реализации продукции, работ и услуг (Пр) рассчитывается как разность между выручкой от реализации (Вр) и затратами на производство и реализацию (Зр):

$$\text{Пр} = \text{Вр} - \text{Зр}$$

- Плательщиком налога на прибыль является предприятие, которое является юридическим лицом, т.к. имеет собственную бухгалтерию, имеющую собственный баланс и имеющий расчётный счёт в банке.

Налоги

- **Сумма налога** на прибыль определяется плательщиком налога на основании бухгалтерского учёта. Налог выплачивается ежеквартально. В связи с тем, что предприятие только открылось, то ему предоставляются льготы на налогообложение.

Себестоимость продуктов

Себестоимость продукции – один из основных показателей эффективности хозяйственной деятельности предприятия. Упрощённая формула себестоимости продукции можно представить в виде:

- $C = Mz + P_{оп} + O_{сс} + A_о + O_{кр} + Z_{др}$,
- C – себестоимость;
- Mz – материальные затраты на производство и реализацию продукции;
- P_{оп} – расходы на оплату труда;
- O_{сс} – отчисление на государственное социальное страхование;
- A_о – амортизационное отчисление на восстановление основных производственных фондов (амортизация – это перенос стоимости основных фондов на вновь созданный продукт);
- O_{кр} – оплата по краткосрочным кредитам банков;
- Z_{др} – другие затраты на производство и реализацию продукции, включая расходы по всем видам ремонта основных производственных фондов.

Цена товара

- Цена товара = себестоимость + ожидаемая прибыль.
- Цели и задачи ценообразования зависят от направления маркетинга и целей самой фирмы. Они могут быть следующими: обеспечение выживаемости, максимизации текущей прибыли, завоевание лидерства на рынке, завоевание лидерства по показателям качества товара

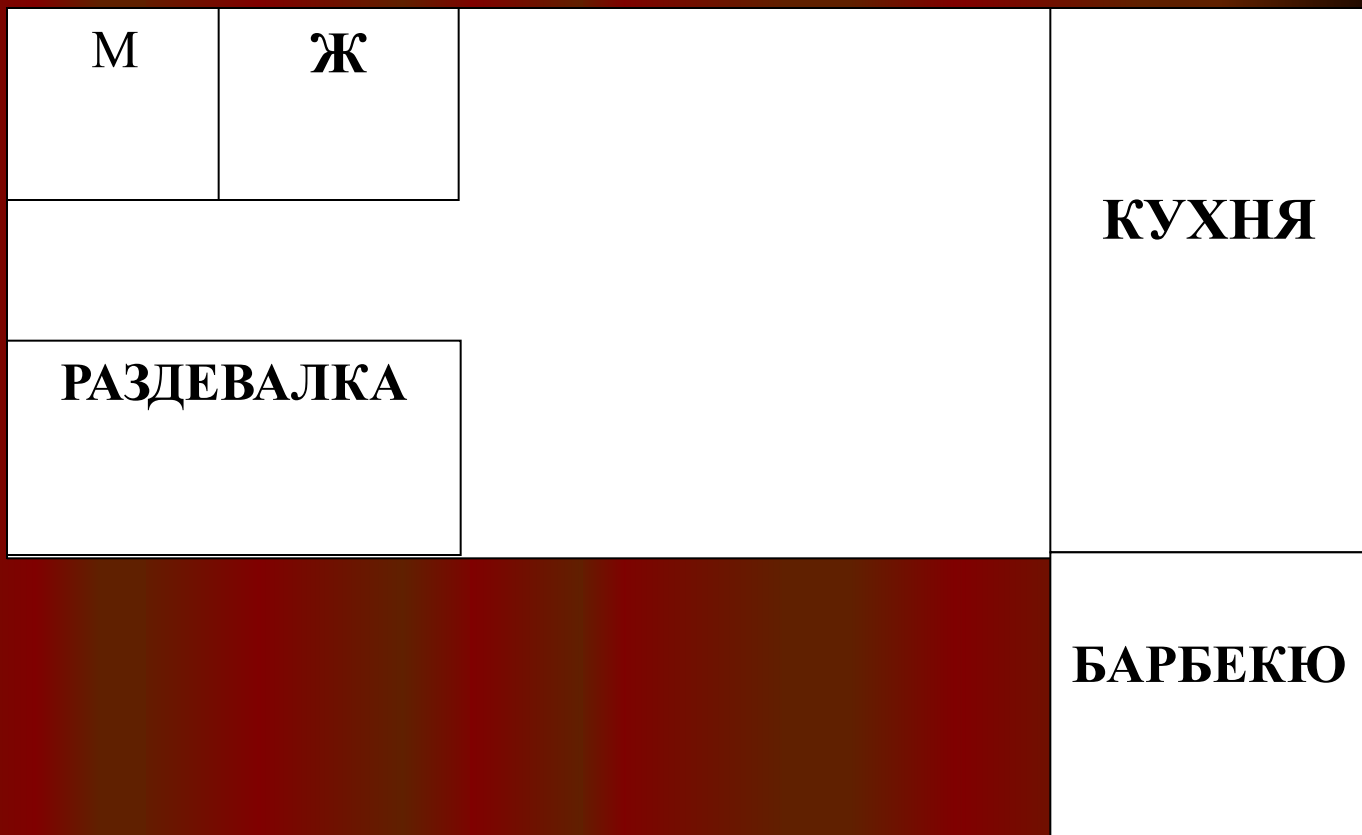
Стимулирование.

- Основные средства стимулирования – *реклама, стимулирование быта, пропаганда, личная продажа.*

Мероприятия стимулирования направлены на покупателей, агентов и продавцов:

- *Пропаганда* - не личное и не оплачиваемое спонсором стимулирование спроса на товар или услугу посредством распространения коммерчески важных сведений о них в печатных средствах информации, по радио, телевидению (иногда это называется скрытой рекламой).
- *Реклама* - целенаправленное распространение сведений (информации) о потребительских свойствах товаров или услугах с целью их продажи. В нашем случае мы будем использовать баннеры вдоль дороги с рекламой о нашем кафе.

1этаж



2этаж(спальни)

| | | | | | |
|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------------|
| № 1 | №2 | №3 | №4 | №5 | фойе |
| | | | | | |
| №10 | №9 | №8 | №7 | №6 | |



Горячие блюда



Салаты



Напитки



Таверна внутри также самобытна,
отражает традиции народностей
проживающих на территории Урала.





Барная стойка



Барбекю



Спальня



**«Здесь каждому гостю рады
и готовы поделиться своей любовью к уральской кухне.
Для вас накроют щедрый стол,
Где будет тесно блюдам и яствам,
Зато вам и вашим друзьям
Просторно и празднично!»**