



Голодный студент  
- это вчерашний  
день!

**Студенческое  
кафе «Вкусняшка»**

# \* Дерево целей



|                  | Сила/Возможности                                                                                                                                                                                     | Слабости/Угрозы                                                                                                                                                                                              |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внутренняя среда | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расположение в шаговой доступности от целевой аудитории;</li> <li>2. Демократичная ценовая политика;</li> <li>3. Высокая социальная значимость.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неустоявшаяся организационная структура;</li> <li>2. Отсутствие опыта ведения бизнеса в ресторанной сфере;</li> <li>3. Неустоявшаяся кадровая политика.</li> </ol> |
| Внешние          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие сети филиалов;</li> <li>2. Разработка</li> </ol>                                                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сезонность (во время каникул спрос падает):</li> </ol>                                                                                                             |

*Вырабатывая стратегию, нужно помнить: возможности и угрозы могут переходить в свою противоположность. Так, неиспользованная возможность может стать угрозой, если ее использует конкурент. Или наоборот, удачно предотвращенная угроза может создать у организаций дополнительную возможность в том случае, если конкуренты не устранили эту же угрозу.*





## \* Организационная структура

# \* Должностные обязанности

## \* Владелец (директор)

1. Оформляет документы, необходимые для осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания.
2. Осуществляет организацию, планирование и координацию деятельности кафе.
3. Представляет интересы ресторана и действует от его имени.

## \* Заместитель директора

1. Осуществляет контроль за рациональным использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов.
2. Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности.
3. Обеспечивает прохождение работниками кафе, связанными с производством, хранением и реализацией продуктов питания, медицинского обследования

## \* Главный бухгалтер

1. Осуществляет организацию учета производимых работ и услуг, представления отчетности о производственной деятельности.
2. Предоставляет сведения, связанные с оказанием услуг общественного питания, контролирующим органам.

## \* Руководитель отдела сервиса и маркетинга

1. Обеспечивает предоставление клиентам необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах
2. Обеспечивает наличие на каждую партию продовольственных товаров, документа, содержащего сведения об изготовителе и качестве продукта.
3. Изучает спрос потребителей на продукцию ресторана.
4. Ведет переговоры и заключает договоры поставки продукции (делегирует менеджеру по закупкам)

## \* Начальник ХЭГ

1. Руководит работой по хозяйственному обслуживанию компании.
2. Следит за состоянием помещений и принимает меры по своевременному их ремонту.
3. Обеспечивает снабжение необходимой мебелью, инвентарем, оборудованием, расходными материалами и канцелярскими принадлежностями.
4. Проводит инвентаризацию вверенного имущества.
5. Руководит работой обслуживающего персонала: рабочими, уборщицами,



# \* Расходы

| Капитальные затраты    | Тыс. руб |
|------------------------|----------|
| Приобретение помещения |          |
| Формирование концепта  |          |
| Коммунальные услуги    |          |
| Оборудование и мебель  |          |
|                        | 40       |
| Продукты и сырье       |          |
| Прочие расходы         |          |
| Итого                  | 7490     |

*Таким образом, мы сможем ....*

| Текущие затраты       | Тыс. руб |
|-----------------------|----------|
|                       | 20       |
| Фонд заработной платы | 300      |
| Прочие расходы        | 50       |
|                       | 100      |
| Итого                 | 570      |

*Средняя величина чека - 150 руб  
Средняя выручка кафе на 50...  
Прибыль будет около 300 тыс.  
руб в месяц*

