



Голодный студент  
- это вчерашний  
день!

**Студенческое  
кафе «Вкусняшка»**

# \* Дерево целей



	Сила/Возможности	Слобости/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*

