

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКЕ НА
ПРЕДПРИЯТИИ ООО
«Максим-клуб» Романтическая
кофейня «МаксиМ»



Студентка 35С131А группы
Гончарова Татьяна

Местоположение Романтичной кофейни «МаксиМ» г. Тюмень, ул. Мельникайте, 78/1.

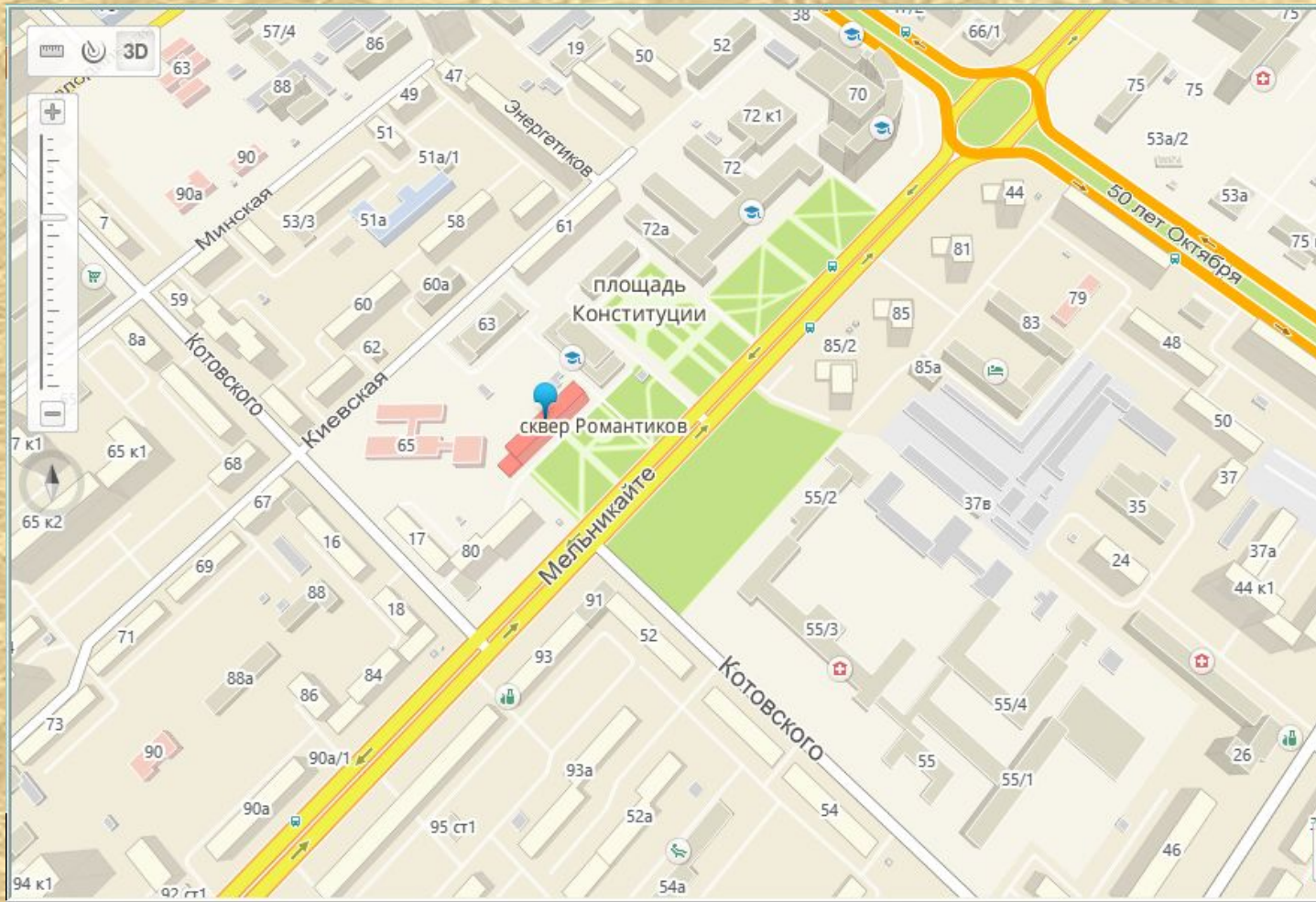


Рис. 1. Местоположение Романтичной кофейни «МаксиМ». Источник: Программа «2ГИС».



Рис. 2. Внешний вид кофейни.
Источник: фотофиксация автора.



Рис. 3. Название кофейни на вывеске с логотипом ресторанного холдинга.
Источник: фотофиксация автора.



Рис. 4.1. , 4.2. Дизайн интерьера. Источник: фотофиксация автора.

Основные финансовые показатели

- Средний чек = 800 р
- Ср. посещаемость за сутки с пн. по вс. ≈ 100 чел.
- Прибыль = (средний чек*посещаемость)*кол-во дней в месяце

$$П \approx (800 * 100) * 31 \approx 2\,480\,000$$

Прибыль $\approx 2\,480\,000$ р.



Анализ конкурентной среды Таблица

	Кофейня «МаксиМ»	Кофейня «Coffee Like»	Кафе-пироговая ¹ «Штолле»
Часы работы	С 08:00 до 23:00, без выходных	С 09:00 до 20:00, без выходных	С 09:00 до 21:00, без выходных
Месторасполо жение	Ленинский район, Мельникайте, 78	Ленинский район Республики, 155а	Кпд район, ул. Одесская, 59
Кол-во доп. услуг	14	6	10
Кол-во посад- х мест	45	30	40
Год основ-я	2012 г.	2014 г.	2014 г.
Кухня	Европейская, русская	Европейская	Европейская, русская
Мероприятия	Проводятся	Проводятся редко	Проводятся
Подарочные сертификаты	Есть	Нет	Нет

Структура управления предприятием

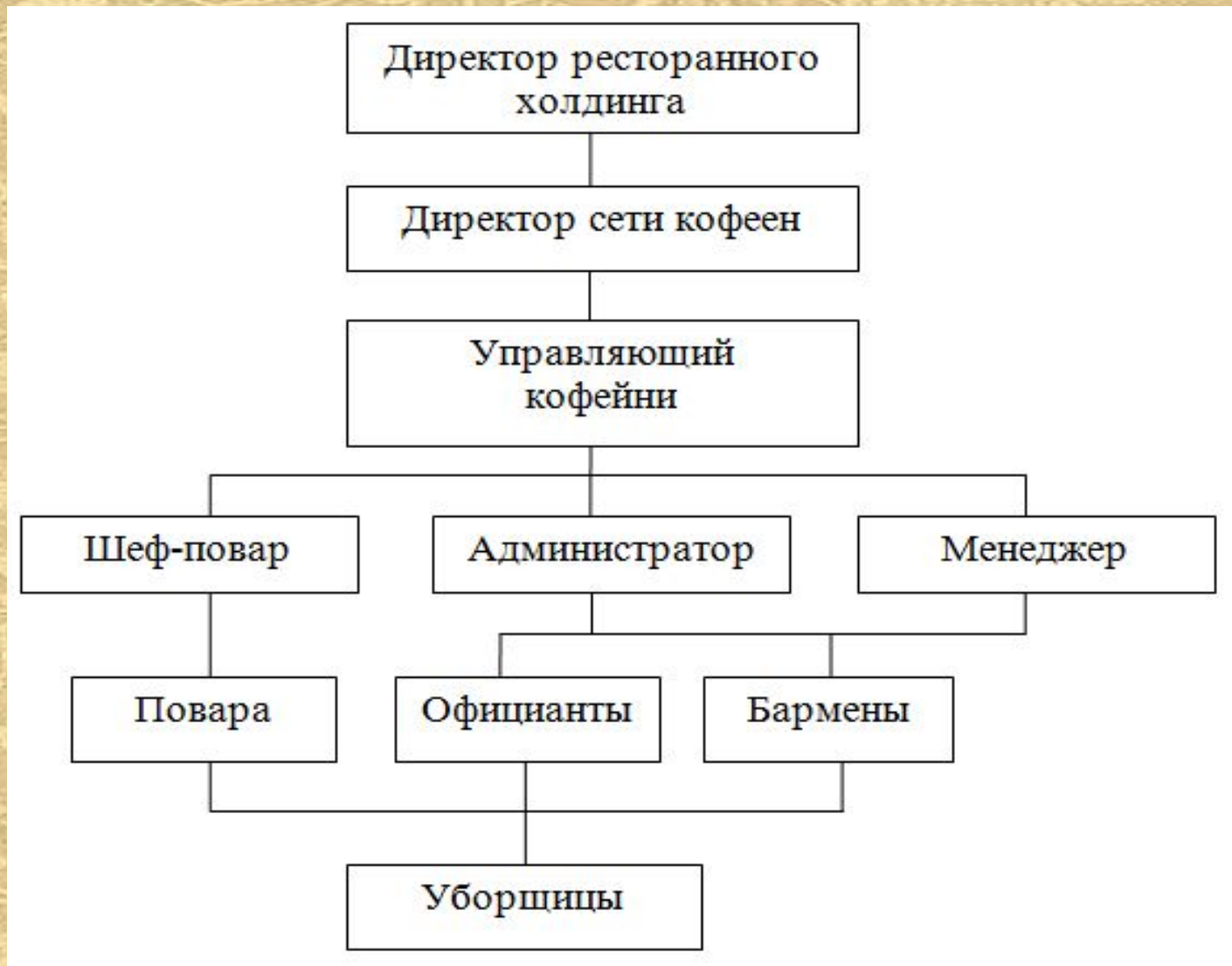


Рис. 6. Схема структуры управления Романтичной кофейней «МаксиМ». Источник: наблюдения автора.

Штат Романтической кофейни «МаксиМ»

Таблица

Должность	Кол-во человек	Средняя з/п руб. ² одного сотрудника в месяц
Управляющая	1	30 000
Администратор	1	25 000
Менеджер	1	25 000
Официант	4	18 000
Бармен	2	18 000
Повар	4	25 000
Уборщица	2	10 000
		151 000
Итого	15	2 265 000 (весь персонал)

Внешний вид сотрудников



Рис. 5.1, 5.2. Униформа сотрудников.

Технологии продвижения услуг предприятия

1. Сайт в интернете.
2. Сообщество в социальных сетях.
3. Реклама в интернете.
4. Распространение рекламных плакатов.
5. Внедрение новых блюд в меню.
6. Комфортная атмосфера для клиентов.
7. Подарочные сертификаты.
8. Карта почётного гостя.
9. Анкетирование.
10. Акции.

Рис.6. Подарочные сертификаты.



Рис.7. Плакат с информацией о мероприятии



Рис.8. Карта почётного гостя.

Спасибо за внимание!

