

**Российский колледж традиционной культуры
Санкт-Петербурга**

Выпускная квалификационная работа на тему:

«Влияние факторов внешней среды на развитие ресторана»

студент Нестеров Илья

4 курс, группа 3-419О

Специальность «Организация
обслуживания в общественном
питании»

Научный руководитель – Клейн Е.Д.

Санкт-Петербург

2015

Цель дипломной работы – оценка влияния факторов внешней среды на развитие ресторана

В соответствии с целью поставлены следующие Задачи:

- проанализировать влияние компонент внешней макро- и микросреды на деятельность предприятий общественного питания;**
- дать общую характеристику ресторана «Холст Масло»;**
- провести SWOT-анализ деятельности ресторана;**
- предложить мероприятия по повышению конкурентоспособности ресторана исходя из данных анализа.**

**Объект исследования - ресторан «Холст
Масло»**

**Предмет исследования - факторы внешней
среды предприятия общественного питания**

Компоненты макроокружения организации



Компоненты микроокружения организации



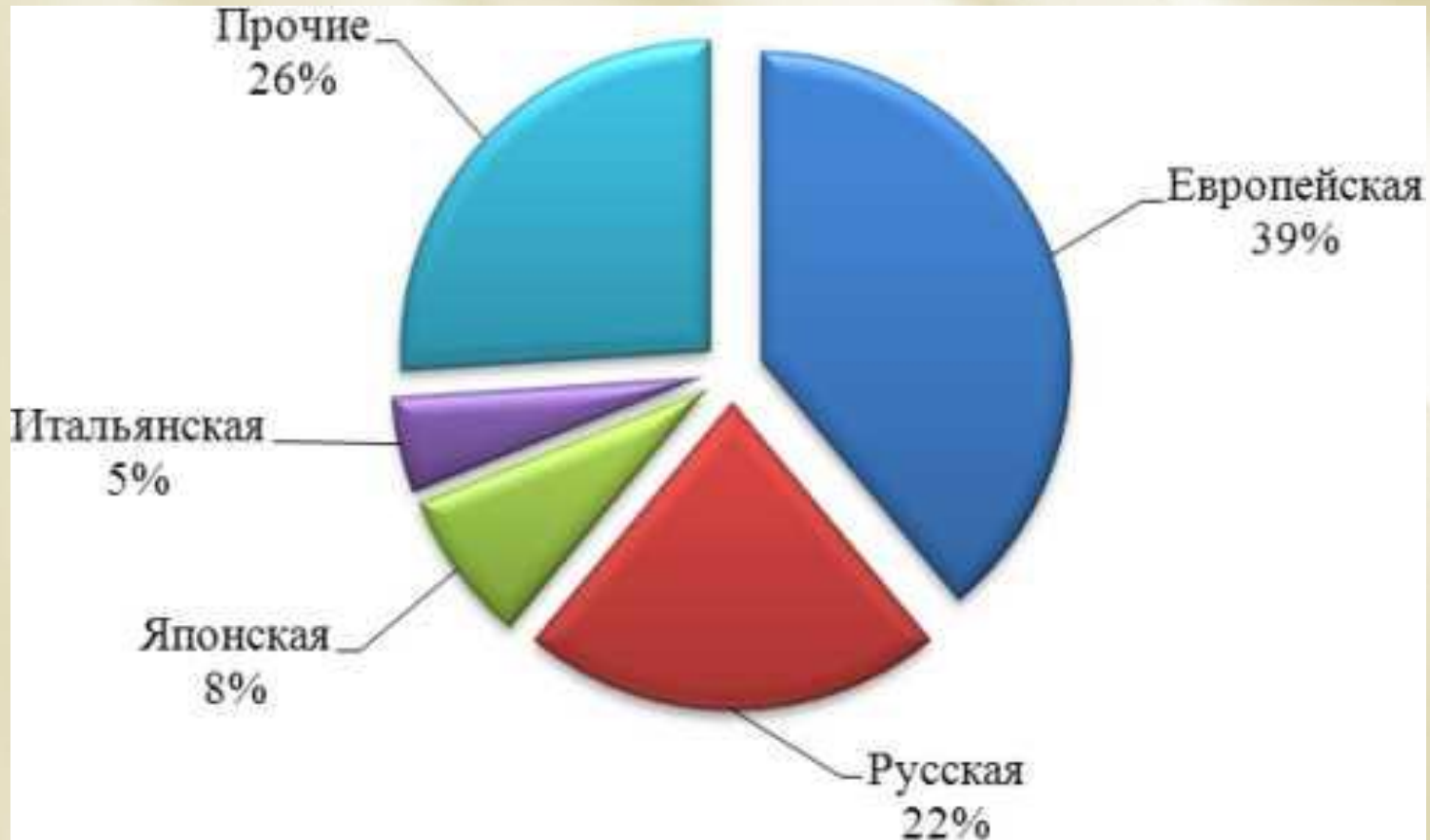
Модель пяти сил конкуренции Портера



Распределение предприятий общественного питания по районам города

Район	Кол-во	Доля, %
Центр города	1242	33,95
Адмиралтейский	346	9,46
Невский проспект	342	9,35
Север/ Озерки	307	8,39
Петроградская сторона	227	6,21
Васильевский остров	203	5,55
Старая деревня	179	4,89
Купчино/Звездная	175	4,78
Курортный район/Приморское шоссе	139	3,80
Юго-Запад/Автово	110	3,01
Выборгская сторона/Калининский	110	3,01
Охта	79	2,16
Гражданский	78	2,13
Невский район	73	2,00
Веселый поселок	48	1,31
ИТОГО	3658	100,00

Доли кухонь, представленных на рынке общественного питания в Санкт-Петербурге, % от общего числа кухонь



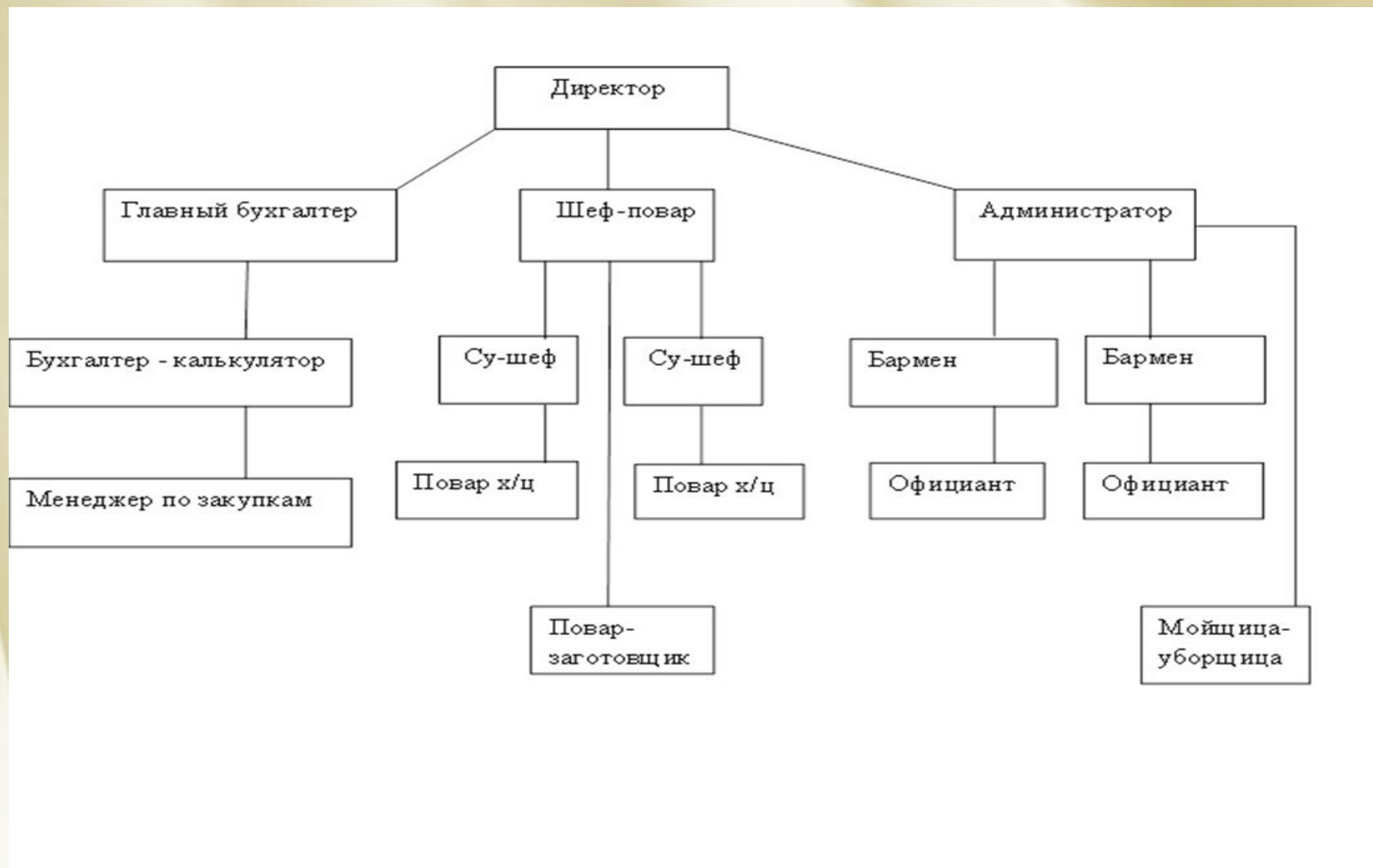
Ресторан «Холст Масло»



Штатное расписание ресторана «Холст Масло»

Должность	Оклад в мес., руб.	Количество сотрудников	Образование	Стаж
1	2	3	4	5
Администрация				
Генеральный директор	100000	1	высшее	11
Гл. бухгалтер	60000	1	высшее	13
Бухгалтер-калькулятор	35000	1	средне- спец.	4
Менеджер по закупкам	30000	1	средне- спец.	5
Зал				
Администратор	25000	2	средне- спец.	8
Бармен	18000	2	высшее	4
Официант	15000	2	среднее	3
Кухня				
Шеф-повар	60000	1	высшее	10
Су-шеф	30000	2	средне- спец.	12
Повар холодного цеха	25000	2	средне- спец.	12
Повар заготовщик	25000	1	средне- спец.	12
АХО				
Мойщица-уборщица	12000	2	среднее	2
Итого	540000	18		

Организационная структура ресторана



Матрица SWOT-анализа

Сильные стороны	Слабые стороны
<ul style="list-style-type: none">- эксклюзивность дизайна интерьера;- обилие залов;- широкий ассортимент блюд;- сезонные предложения;- высокотехнологичное оборудование;- высокий рейтинг независимых агентств;- большой спектр оказываемых услуг;- выгодное местоположение:- напитки на вынос;- близость Эрмитажа;- высокая корпоративная культура.	<ul style="list-style-type: none">- средний чек выше среднего, по сравнению с конкурентами;- малая вместимость посетителей, по сравнению с конкурентами;- большое количество конкурентов;- недостаточная квалификация персонала в период сильной загруженности;- отсутствие развлекательного комплекса (дискотек);- неэффективная рекламная компания;- должностные инструкции написаны «для галочки» и не имеют ничего общего с реальным положением дел.
Возможности рынка	Угрозы рынка
<ul style="list-style-type: none">- расширение границ;- сотрудничество с тур. фирмами;- организация дополнительных услуг;- выход на новых поставщиков и производителей;- есть возможность привлечения дополнительных сотрудников во время особенно большого наплыва посетителей;- обеспечение более инновационным оборудованием;- рост благосостояния населения.	<ul style="list-style-type: none">- появление новых конкурентов;- ненадежные поставщики;- изменение вкусов потребителей;- условия поставщиков становятся весьма обременительными;- падение спроса в связи с плохими погодными условиями;- нестабильность курса доллара и евро.

Мероприятия по повышению конкурентоспособности ресторана

1. «Живая музыка»

2. Совершенствование ценовой политики ресторана

**Спасибо
за внимание!**