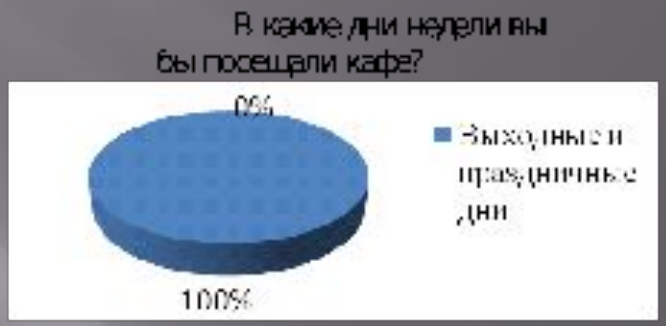
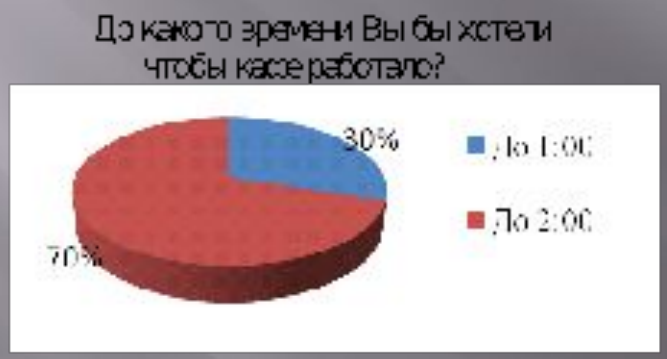
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЕ СВАДЕБНОГО БАНКЕТА НА 100 ЧЕЛОВЕК В КАФЕ «БЕССОННИЦА» В ГОРОДЕ САРАПУЛЕ УДМУРДСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Выполнил: Н.И. Филимонова

Проверил: к.т.н., доцент Н.Ю. Литвинюк

ДИАГРАММА МАРКЕТИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ





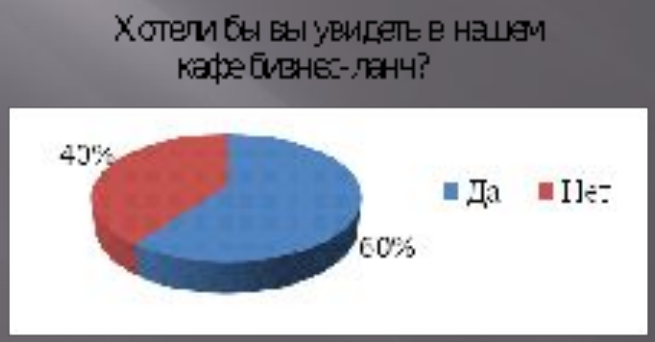
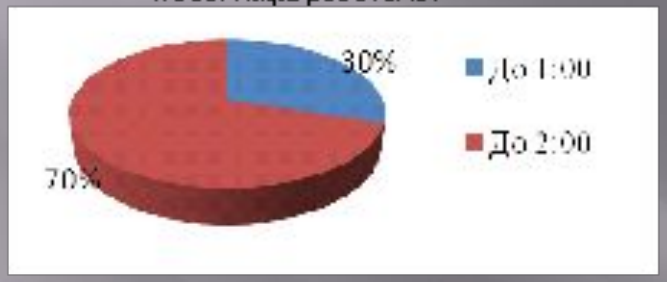
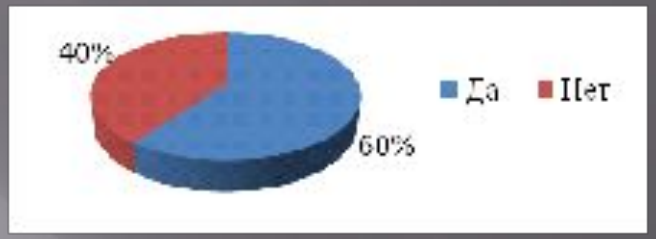
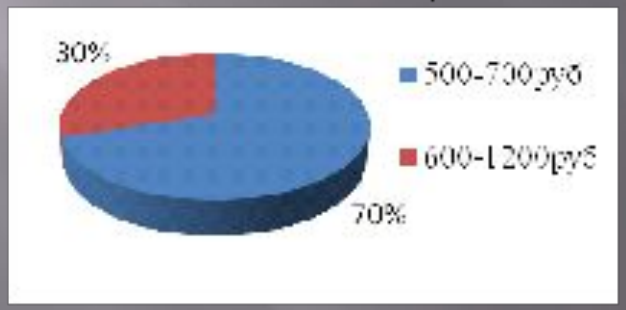


ДИАГРАММА МАРКЕТИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ







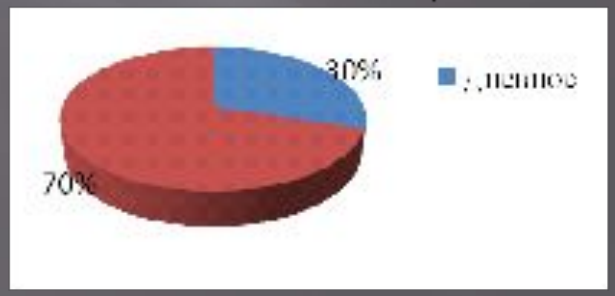
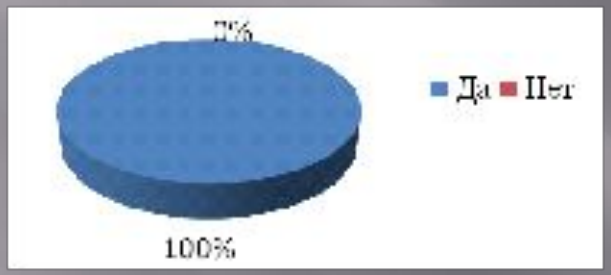
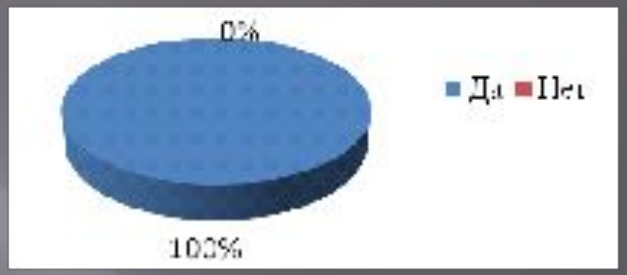


ДИАГРАММА МАРКЕТИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

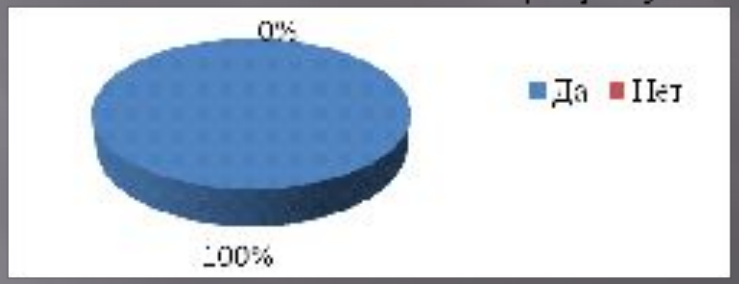
Устраивали бы вы в нашем кафе корпоративные мероприятия?



Хотели ли вы увидеть в нашем кафе дополнительные услуги?



Хотели бы вы слышать в нашем кафе музыку?



АНАЛИЗ КОНКУРЕНТОВ КАФЕ«Бессонница» в городе Сарапуле Удмурдской Республики

Постановка вопроса при Исследовании объекта или Метод его анализа	Кафе «Саббо»		Кафе «Чайка		Пиццерия «Сонцепек»		Кафе «Бессонница»»	
	полож.	отриц.	полож.	отриц.	полож.	отриц.	полож.	отриц.
Доля рынка, занимаемая конкурентом	Организация не сетевая			Организация не сетевая		Организация сетевая		Организация не сетевая
Перспективы развития конкуренции		Высокие		Высокие		Высокие		Высокие
Цены и ценовая политика конкурентов		Высокие цены	Среднее		Среднее		Средние	
Качество продукции	Высокое		Среднее		Среднее		Высокое	
Уровень обслуживания				Самообслуживание		Самообслуживание	Высокий	
Количество мест	*40* мест		*50* мест		*90* мест		*100* мест	
Сильные и слабые стороны конкурента	Обширное меню	Высокие цены	Обширное меню	Самообслуживание	Не высокие цены	Маленький ассортимент блюд	Единственное предприятие в Сарапуле с европейским уклонам на меню	Высокая конкуренция
Уровень организации рекламы	Высокий		Низкий		Низкий		Средний	
Комфорт помещений	Низкий		Низкий		Средний		Высокий	
Соответствие	Вполне			Не совсем		Не совсем	Вполне	

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СХЕМА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ

Примерный фасад кафе «Бессонница»

Примерный интерьер зала кафе

Примерный интерьер зала

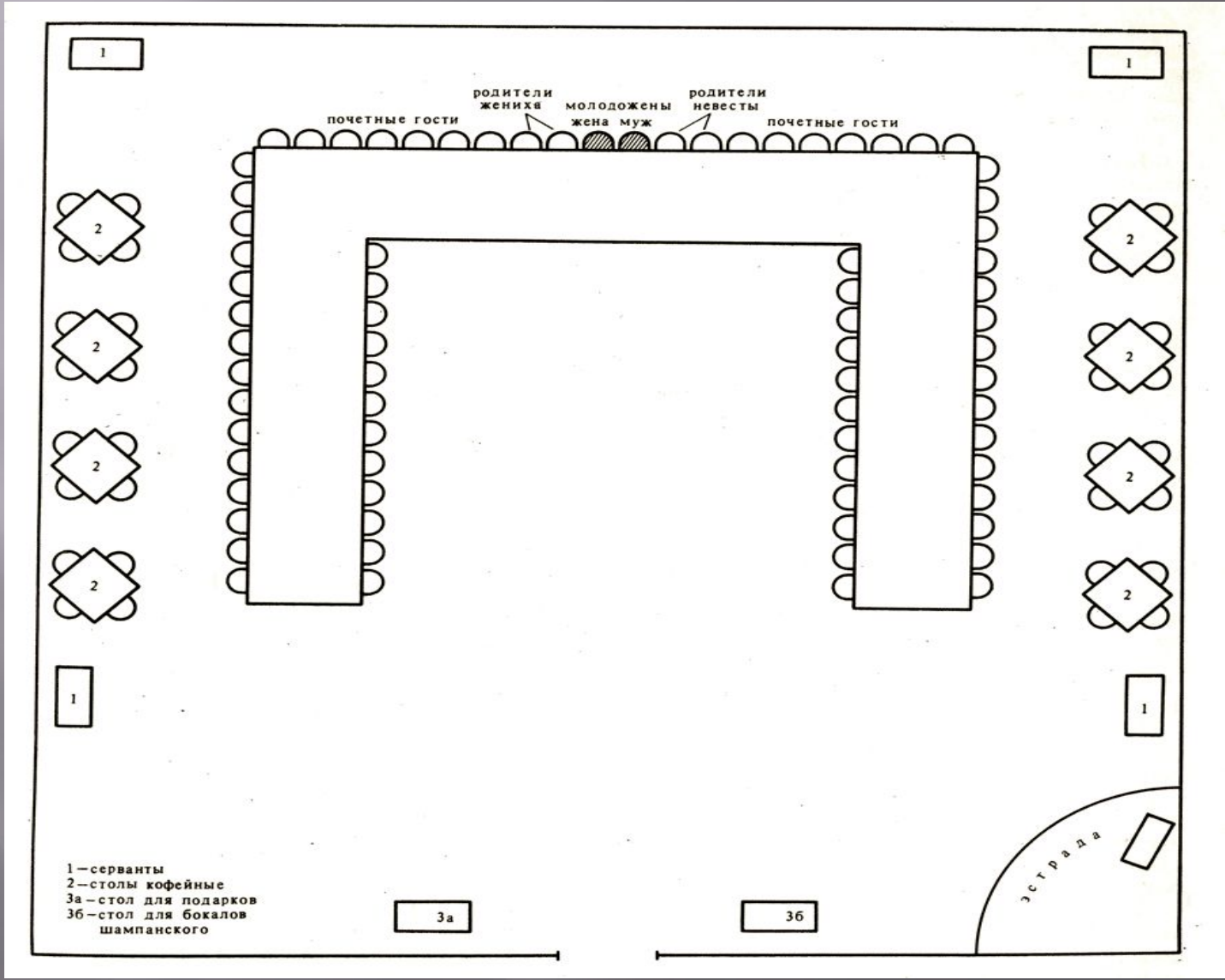
Интерьер караоке-зала

Оформление свадебного банкета

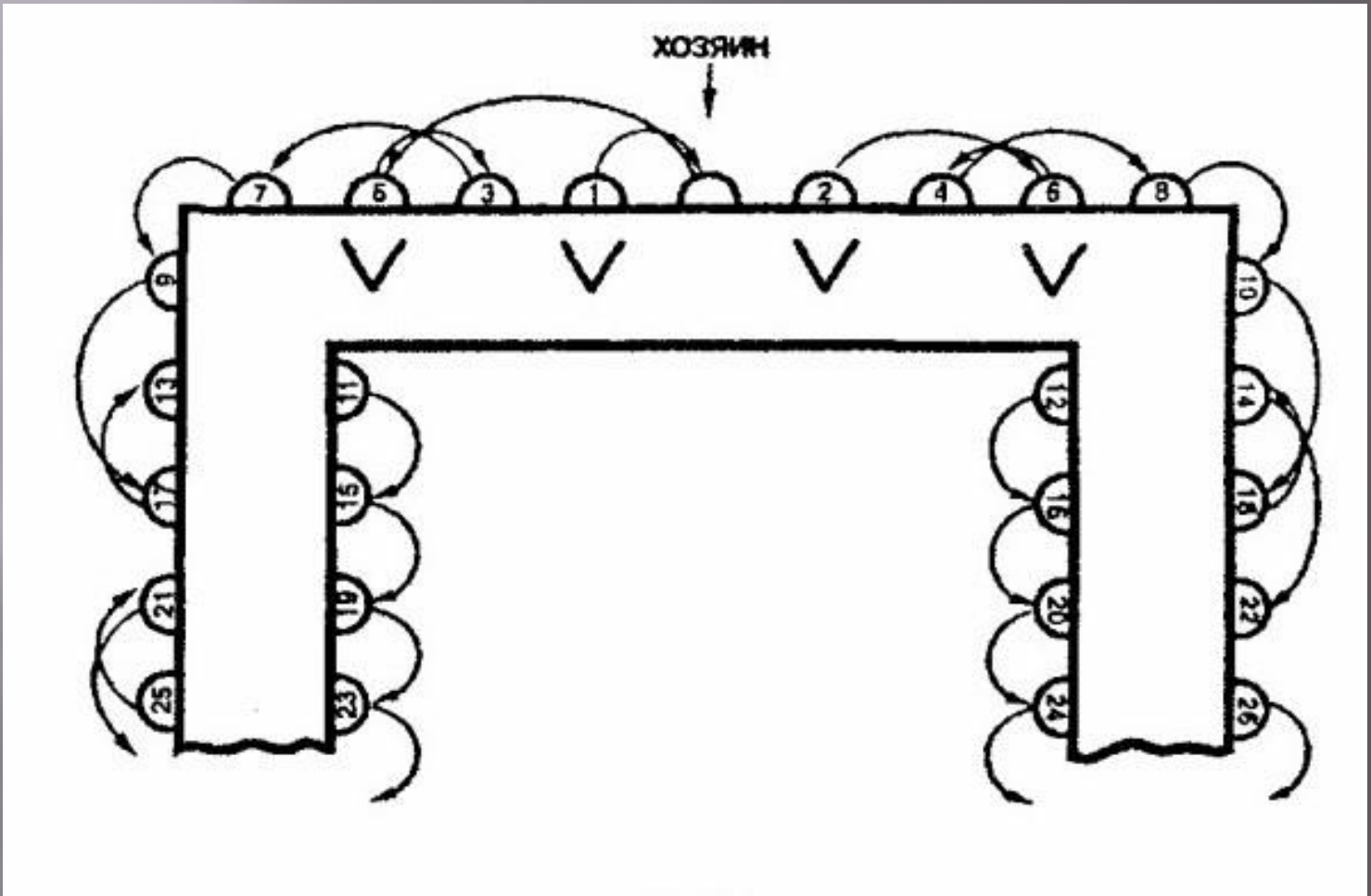
Оформление стола молодоженов

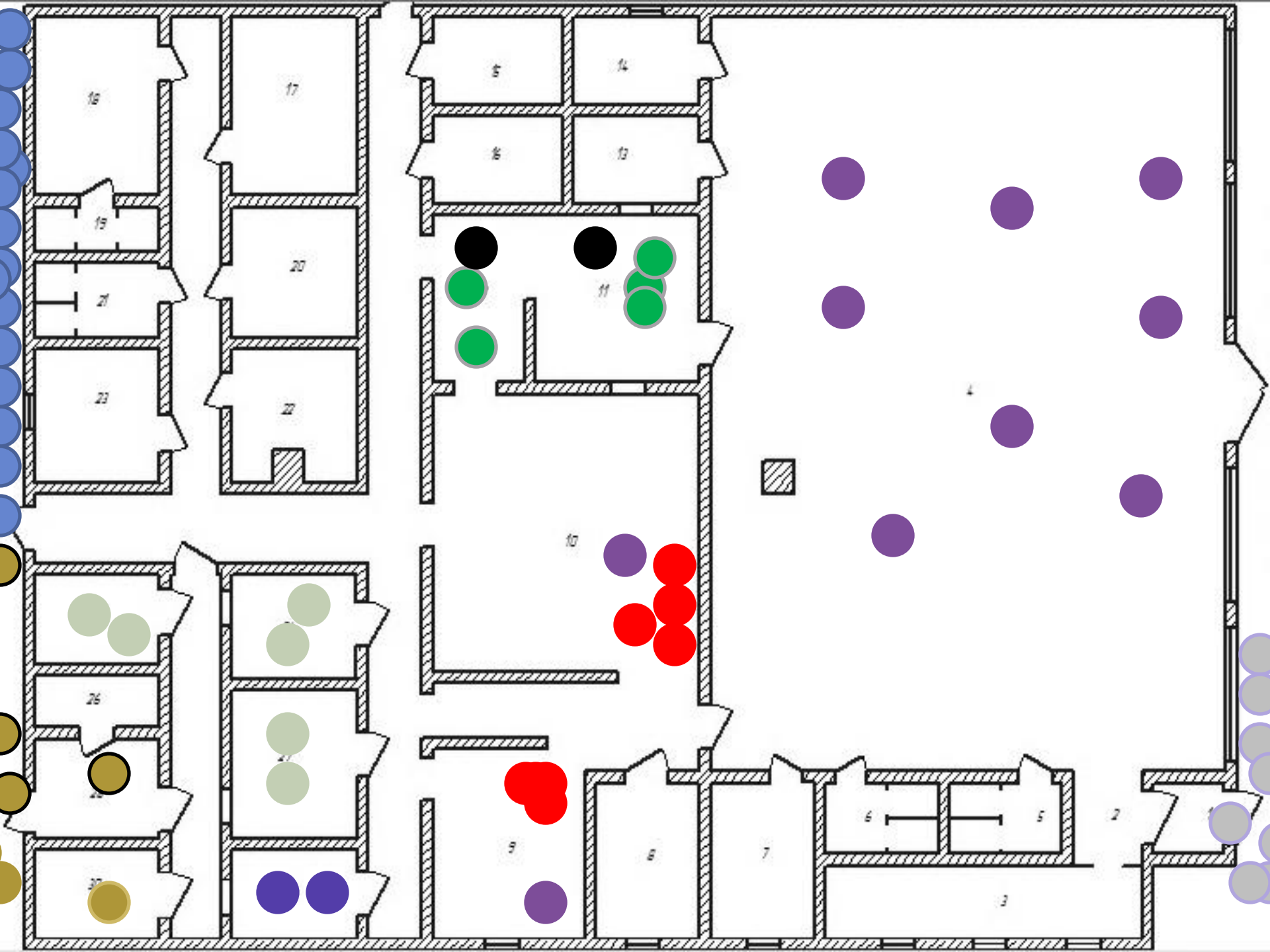
Оформление стола гостей

Схема расположения свадебного стола



Обслуживание официантами свадебного стола





Заключение

В данной курсовой работе проанализировав ситуацию на рынке, благодаря маркетинговым исследованиям, я определила основные конкуренты проектированного кафе. Изучила организацию кафе, вследствие чего составила меню со свободным выбором блюд.

Выявила основных поставщики кафе «Бессонница». Далее был составлен график загрузки зала. По графику загрузки зала и составленному меню была составлена производственная программа предприятия, график приготовления блюд. А затем по графику приготовления блюд, произведен расчет работников горячего цеха кафе, график их работы. Последовательно была работа с общим планом кафе, фасадом, а так же интерьером.

После чего составила банкетное свадебное меню на *100* человек. Также представила правила организации свадебного банкета, раскрыла немало нюансов в его проведении.

На основании полученных данных сделала вывод, что спроектированное кафе «Бессонница» будет рентабельно и конкурентоспособно, что в условиях рыночной экономики является одним из самых необходимых факторов существования на рынке.

Спасибо за внимание!!!!!!!