

# ДЕРЕВО ЦЕЛЕЙ КУЛИНАРНОГО БИЗНЕСА



Работу выполняли:

- Каминская Ксения
- Соколова Дарья.

# Иерархия целей

Приобретение навыков приготовления полезной пищи, содержащей все необходимое, для поддержания высокого уровня существования организма.

**Услуги**

**Маркетинг**

**Персонал**

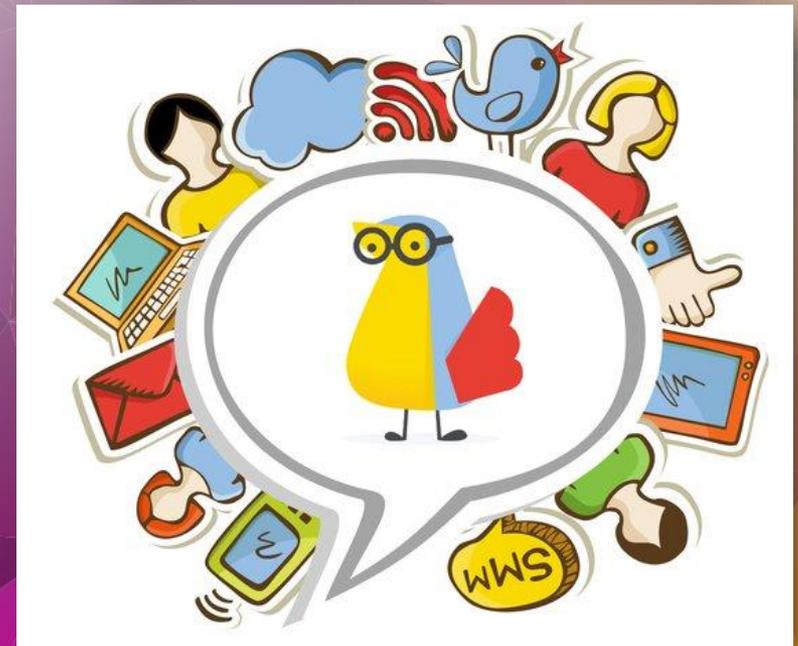
**Финансы**

# Услуги

- **Получение определенных навыков в приготовления полезной пищи**
  - **Получение множества знаний в области кулинарии.**
- 
- **Общий курс (Основы Кулинарного Искусства), т.е. курсы для школьников (7-11 класс), родителей и учителей**

# Маркетинг

- При наличии достаточного стартового капитала используйте СМИ. Если бюджет ограничен, можно создать сайт. Работает и наружная реклама – красочные афиши, баннеры.



# Персонал

**Самая сложная задача – поиск преподавателей.**

**Персонал:**

- Учащиеся школы (Старшие классы (10-11))
- Учителя
- Выпускники и Учащиеся кулинарных училищ.

**Также они должны уметь общаться с разными категориями учеников, обладать преподавательским талантом и способностью интересно преподнести материал о технологии приготовления различных блюд**



# Финансы

Определить рентабельность курсов кулинарии без конкретных исходных данных невозможно. Здесь все зависит от наличия или отсутствия приспособленного помещения и выбранного вами направления. Можно лишь определить приблизительные доходы.

Занятия должны проводиться не менее 3-х раз в неделю. Продолжительность одного урока – 3-4 часа. Все зависит от времени приготовления конкретного блюда и стиля преподавания каждого из мастеров. Численность группы не должна превышать 7-и человек. Так педагог сможет уделить внимание каждому из учеников. Возможны индивидуальные занятия или с выездом на дом. В этом случае стоимость уроков выше.



- Общий доход должен покрывать все расходы и приносить чистую прибыль.



# Кулинарная школа

- **Открытие кулинарной школы** – важное мероприятие, которое требует четко разработанной стратегии. Открыть кулинарную школу можно на базе кафе или ресторана. В основу обучения кулинарной школы могут быть взяты тематические курсы, занятия для детей, повышение квалификации работников ресторанов и кафе.

- **Кулинарные курсы для начинающих** – интересное и новое направление. Прогнозировать прибыльность очень трудно – все зависит от маркетинга и преподавателей. Творческий подход и гибкая ценовая политика помогут создать успешный бизнес и выйти на достойные прибыли.

- Для того, чтобы организовать кулуарные правила. У вас обязательно должны бы комфортное помещение и специальное подбор квалифицированного персонала

