

The background features a traditional Japanese building with a dark, curved roof, partially obscured by vibrant pink cherry blossom branches. In the distance, the snow-capped peak of Mount Fuji is visible under a soft, pinkish-purple sky.

ПРОЕКТ: «STURTUR»

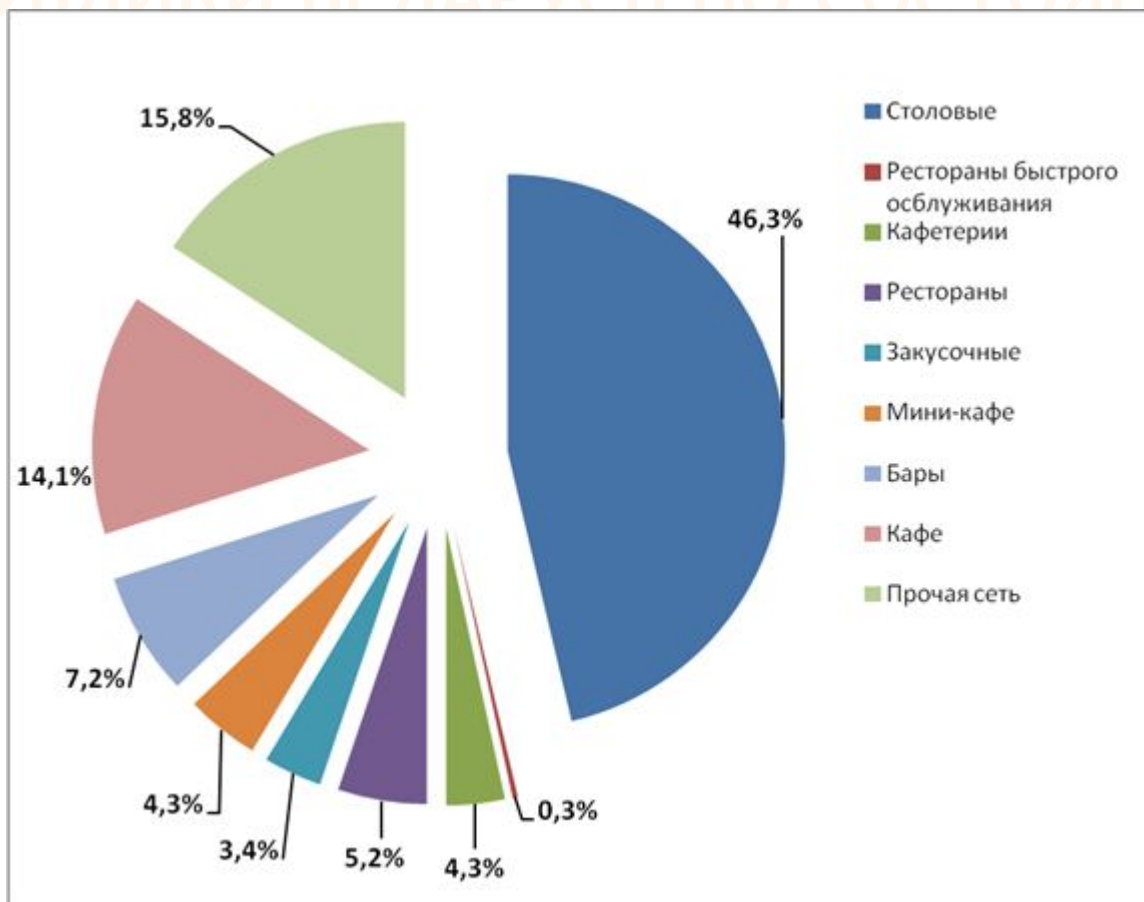
Ресторан «100 юаней»

Подготовили: Моложавый Сергей, Пятаев Павел, Гурленя Максим, Иванцова Анастасия, Ершова-Павлова Александра, Козлова Маргарита
Группа 311

ВЫБОР ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ИТОГАМ МАРКЕТИНГОВОГО АНАЛИЗА

- По данным исследования Международного агентства социальных и маркетинговых исследований (МАСМИ), проведенного в апреле 2013г., установлено, что в Беларуси не только растет спрос на заведения общественного питания, но и меняется культура питания. По оценкам МАСМИ, 25% респондентов посещают предприятия общественного питания два-три раза в неделю, 19% - почти каждый день, 5% - больше чем один раз в день. Наибольшее количество респондентов посещают рестораны быстрого питания и столовые с целью пообедать (49%), около 30% предпочитают поужинать в кафе или пиццерии, 79% опрошенных при выборе категории предприятия предпочли fast-food (предприятия быстрого обслуживания).

СТРУКТУРА СЕТИ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЛАРУСИ
ПРЕДСТАВЛЕНА НА РИСУНКЕ (СОГЛАСНО
ДАННЫМ МИНИСТЕРСТВА ТОРГОВЛИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ПО СОСТОЯНИЮ





- ◎ «100 юаней» - это национальный ресторан, главной концепцией которого является сочетание комфорта, стиля и изысканной китайской кухни. «100 юаней» отличается от других ресторанов изысканностью интерьера, высоким уровнем комфортности, просторным отбором услуг, ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, просторным отбором фирменных напитков и коктейлей.

- ⦿ В качестве правового статуса ресторана «100 юаней» мы выбрали общество с ограниченной ответственностью («ООО» - учреждённое одним или несколькими юридическими и/или физическими лицами хозяйственное общество, уставный капитал которого разделён на доли; участники общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им долей в уставном капитале общества). «ООО» - одна из наиболее часто используемых в настоящее время форм, а для малого бизнеса - и самая распространённая форма.

- © «100 юаней» - это национальный ресторан, главной концепцией которого является сочетание комфорта, стиля и изысканной китайской кухни. «SAKURA» отличается от других ресторанов изысканностью интерьера, высокий уровень комфортности, просторный отбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, просторный отбор фирменных напитков и коктейлей.



- В меню основной упор делается на блюда китайской кухни и блюда европейской кухни, как для белорусских потребителей, так и для зарубежных гостей. В ресторане предлагается винная карта с широким ассортиментом алкогольной и слабоалкогольной продукции. Имеется в наличии интересная коктейльная карта, составленная с учетом самых разных предпочтений. В оформлении интерьера ресторана отсутствуют острые углы, громоздкая мебель, преобладают различные декоративные украшения из бамбука. Основная цветовая гамма ресторана в жёлтых, красных и голубых тонах.



- Посуда, используемая в ресторане - это фарфор, который уже давно стал символом хорошего вкуса, богатства и изящества.
- Оборудованная тут кальянная комната представляет собой зал с мягкими коврами, низкими уютными диванами, множеством подушек, украшениями и, конечно же, кальяном. Курение происходит под восточную музыку. Кальянная комната разделена на 4 мягких зоны, чтобы хватило места для большой компании людей.

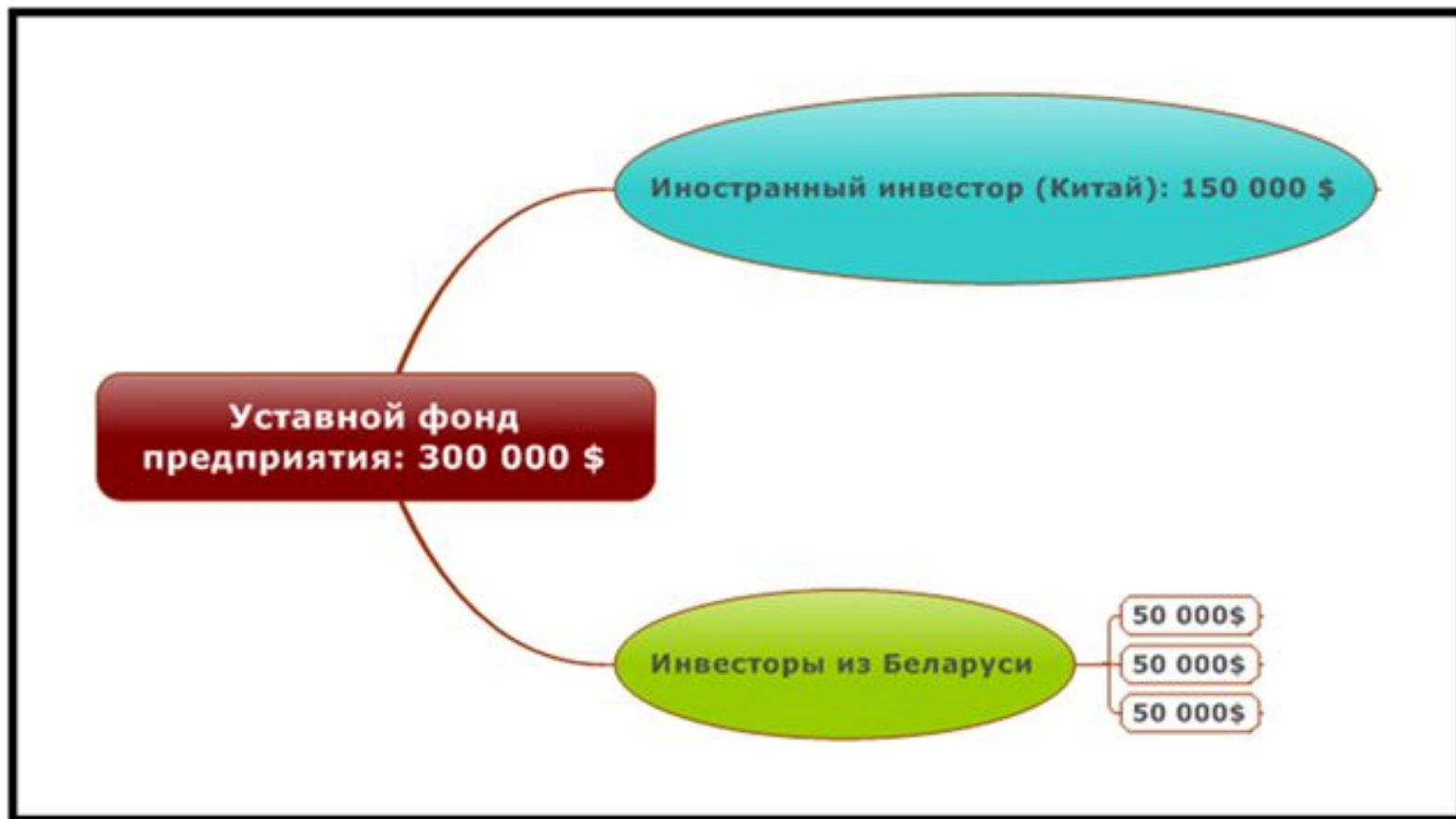


УСЛУГИ ПРЕДЛАГАЕМЫЕ НАШИМ РЕСТОРАНОМ:

- ⦿ живая музыка;
- ⦿ проведение банкетов, свадеб, презентаций;
- ⦿ кейтеринг;
- ⦿ Take Away;
- ⦿ развлекательная программа;
- ⦿ проведение чайной церемонии;



- Уставный фонд предприятия составляет 300 000 \$. Иностранный инвестор из Китая вложил капитал суммой 150 000 \$; 3 инвестора из Беларуси вложили по 50 000 \$.
- Основную долю в финансировании занимают затраты, связанные с арендой помещения, а также оборотный капитал.



УРОВЕНЬ КОНКУРЕНЦИИ

- На данный момент в Минске практически нет ресторанов национальной кухни. В особенности это относится к китайской кухне. Только четыре ресторана в городе предлагают сегодня национальные блюда страны восходящего солнца, это такие заведения, как Пекинская утка, Чжунго-мэйши, TheBlackDoor, и Тај. Из них ресторан Тај расположен ближе всего к нашему ресторану «SAKURA» находящемуся по адресу ул. Немига, 8.

АНАЛИЗ ПЕРСОНАЛА

- Общее количество персонала: 40 человек.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



Наши контакты

По всем вопросам Вы сможете
обратиться

по телефонам: **(8029) 147-147-1**
(+37529) 606-76-14

E-mail: chinese@100yuan.by

Наш сайт: 100yuan@takeaway.by



ЗАДАНИЕ ВТОРОГО СЕМЕСТРА

1) СОСТАВ И КОЛИЧЕСТВО ОСНОВНЫХ ФОНДОВ.

- Основные фонды предприятий торговли и общественного питания, в том числе нашего ресторана, составляют основу их материально-технической базы, рост и совершенствование которой являются важнейшими условиями увеличения объема предоставляемых услуг и роста прибыли. В сфере питания основные фонды имеют особенности функционирования, одна из которых - неравномерная загруженность в течение рабочего времени, что зависит от потока потребителей и особенностей выпускаемой продукции.

В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ОСНОВНЫМИ ФОНДАМИ БУДУТ ЯВЛЯТЬСЯ:

- ⦿ Производственный инвентарь
- ⦿ Хозяйственный инвентарь
- ⦿ Здание, где находится ресторан

Состав подразделений ресторана:

- административные помещения;
- производственные помещения;
- торговые помещения;
- складские помещения;
- бытовые помещения;
- технические помещения.

2) НОРМИРОВАНИЕ ОБОРОТНЫХ СРЕДСТВ

- ◎ **Оборотные средства предприятия** - это совокупность денежных и материальных средств, авансированных в средства производства, однократно участвующих в производственном процессе и полностью переносящих свою стоимость на готовый продукт. *Оборотные средства* обеспечивают непрерывность и ритмичность всех процессов, протекающих на предприятии: снабжения, производства, сбыта, финансирования. Наличие у предприятия достаточных оборотных средств оптимальной структуры - необходимая предпосылка для его нормального функционирования в условиях рыночной экономики.

- ***К нормируемым оборотным средствам*** относятся те виды материальных ценностей и затрат, которые необходимы для обеспечения бесперебойной работы предприятия - производственные запасы, незавершенное производство и полуфабрикаты собственного изготовления, расходы будущих периодов и готовая продукция на складах (в емкостях) предприятий. По каждой из этих групп оборотных средств установлен верхний лимит постоянных запасов (затрат), или норматив оборотных средств, т.е. минимальная сумма оборотных средств, необходимая предприятию.

- Что касается нашего ресторана, нормирование оборотных средств рассчитано с использованием коэффициентного метода, а именно норматив расходов будущих периодов:

$$H_{бп} = P_1 + P_2 + P_3$$

- P_1 - Аренда помещения = 5000\$
- P_2 - Продукты = 4100\$
- P_3 - Производственный инвентарь = 980\$
- P_4 - Хозяйственный инвентарь = 400\$

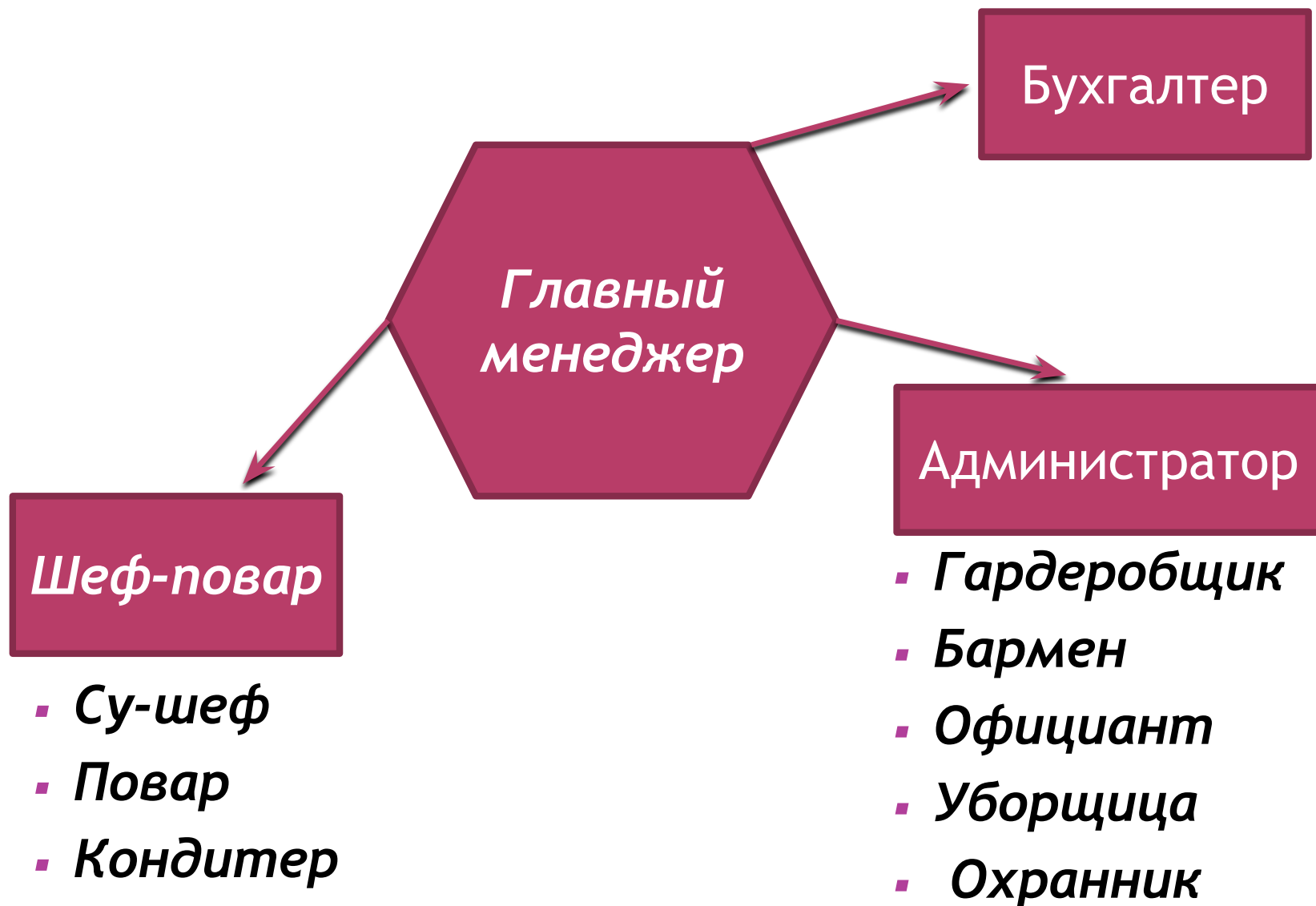
$$\underline{H_{бп} = 5000 + 4100 + 980 + 400 = 10480\$}$$

3) ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ ПРЕДПРИЯТИЯ. СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ. УСЛОВИЯ И ОПЛАТА ТРУДА

- ◉ *К персоналу общественного питания, в том числе нашего ресторана, применяются следующие требования:*
 - уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и практические навыки;
 - способность к организации деятельности ресторана и руководству персоналом (для директора, управляющего, менеджера и т.д.);
 - знание и соблюдение профессиональной этики;

- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия (организации);
- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности;
- знание требований нормативных и технических документов на услуги общественного питания, в том числе на продукцию общественного питания;
- владение профессиональной терминологией;
- повышение квалификации работников (не реже одного раза в пять лет).

СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ



Должность	Оплата	Количество	Время и режим работы
Главный менеджер	800\$	1	10:00 - 20:00
Шеф-повар	1000\$	1	10:00 - 00:00
Повар	400\$	6	10:00 - 00:00 (2/2)
Су-шеф	700\$	2	10:00 - 00:00(2/2)
Кондитер	500\$	2	10:00 - 00:00 (2/2)
Администратор	800\$	2	10:00 - 00:00(2/2)
Официант	300\$	8	10:00 - 00:00 (2/2)
Бармен	400\$	2	10:00 - 00:00 (2/2)
Гардеробщик	200\$	2	10:00 - 22:00 (2/2)
Уборщица/ посудомойка	300\$	4	10:00 - 22:00 (2/2)
Грузчик	200\$	1	13:00 - 15:00
Охранник	400\$	4	10:00 - 00:00(2/2)

УСЛОВИЯ И ОПЛАТА ТРУДА

РАСХОДЫ НА ЗАРПЛАТУ СОТРУДНИКАМ

◎ $800 + 1000 + (400 \cdot 6) + (700 \cdot 2) + (500 \cdot 2) + (800 \cdot 2) + (300 \cdot 8) + (400 \cdot 2) + (200 \cdot 2) + (300 \cdot 4) + 200 + (400 \cdot 4) = 14800\$$



4) КАЛЬКУЛЯЦИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ (УСЛУГИ).

- **Калькуляция производится в следующем порядке:**
 - Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
 - На основании сборника рецептур и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
 - Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
 - Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
 - Сырьевая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.
 - Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

5) ИННОВАЦИОННЫЙ АСПЕКТ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

- ⦿ *В нашем ресторане инновацией будет особое отношение персонала к клиенту. Посетители будут чувствовать полный комфорт и умиротворение, нацеленность на то, чтобы клиенты забыли о своих проблемах и погрузились в расслабление.*



Infor/Line®
www.inforline.com.ua

РЕСТОРАН «100 ЮАХЕНЬ»

6) СМК (СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА): СЕРТИФИКАЦИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

- *А теперь перейдем к сертификации.*
Сертификация продукции - один из способов подтверждения соответствия продукции заданным требованиям (стандартам). В теории и практике работы по сертификации применяются юридически выверенные требования и основные определения в области сертификации. **Сертификация** - деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям.

- Коротко отметить сертификацию предприятий общественного питания, как предприятий, производящих услуги. Сертификация ресторана в системе ГОСТ РБ является процедурой добровольной, поскольку сертификация услуг общественного питания, переведена на добровольную основу.
- Все рестораны, кафе, столовые, кулинарии и т.д. должны обязательно отвечать требованиям, которые установлены постановлением Правительства РБ.
- Рестораны обязаны соблюдать установленные в ГОСТах, санитарных правилах и нормах (СанПин), правилах пожарной безопасности, технологических документах и других нормативных документах, обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.
- Добровольный сертификат соответствия подтверждает высокую степень ответственности ресторана или другой организации по оказанию услуг общественного питания перед покупателями и клиентами.

- Помимо сертификации в системе ГОСТ, сертификация ресторанов может проводиться на соответствие Европейскому ресторанному стандарту (EURS). Пройдя процедуру сертификации, ресторан получает возможность использовать символику ЕВРОСОЮЗА с указанием категории - «звездности» ресторана. Разработчиком международных стандартов качества и органом сертификации ресторанов является EEIG - «Европейская Экономическая Палата Торговли, Коммерции и Промышленности».

7) ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПЕРЕЧНЯ НАЛОГОВ. ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ.

1. Сбор в республиканский фонд поддержки производителей сельскохозяйственной продукции, продовольствия и аграрной науки.

2. НДС

3. Налог на прибыль.

4. Экологический налог.

5. Земельный налог.

6. Налог на недвижимость.

7. Целевой транспортный сбор

8. Налог с продажи

9. Налог на услуги

С заработной платы сотрудников вы платите следующие налоги:

1) НДФЛ (налог на доходы физ. лиц)

2) страховые взносы в пенсионный фонд

3) отчисления в фонд соц. страхования от несчастных случаев на производстве и проф. заболеваний;

ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ

- *Цены на продукцию общественного питания относятся к системе розничных цен. Особенности ценообразования в общественном питании:*
 - 1) цены относятся к системе розничных цен, но методика их расчета отличается от ценообразования на промышленные товары;
 - 2) предприятия общественного питания одновременно производят, реализуют и организуют потребление продукции собственного производства.
- Цены на продукцию общественного питания складываются их стоимости сырья по розничным ценам и наценок, предназначенных для возмещения издержек предприятий общественного питания по производству, реализации, организации потребления продукции и получения прибыли.

- *Предельные размены наценок на продукцию собственного производства в зависимости от категории предприятия общественного питания установлены для г. Минска решением Минского городского исполкома от 23.08.2007 г. №1900 «Инструкция о порядке формирования цен, включая применение наценок, в торговых объектах общественного питания г. Минска». Согласно ему:*
 - *на продукцию предприятий категории люкс - 250%;*
 - *на продукцию предприятий высшей категории - 200%;*
 - *на продукцию предприятий первой категории - 150%;*
 - *на продукцию предприятий второй категории - 70%*

8) ПРОГНОЗИРОВАНИЕ РИСКОВ

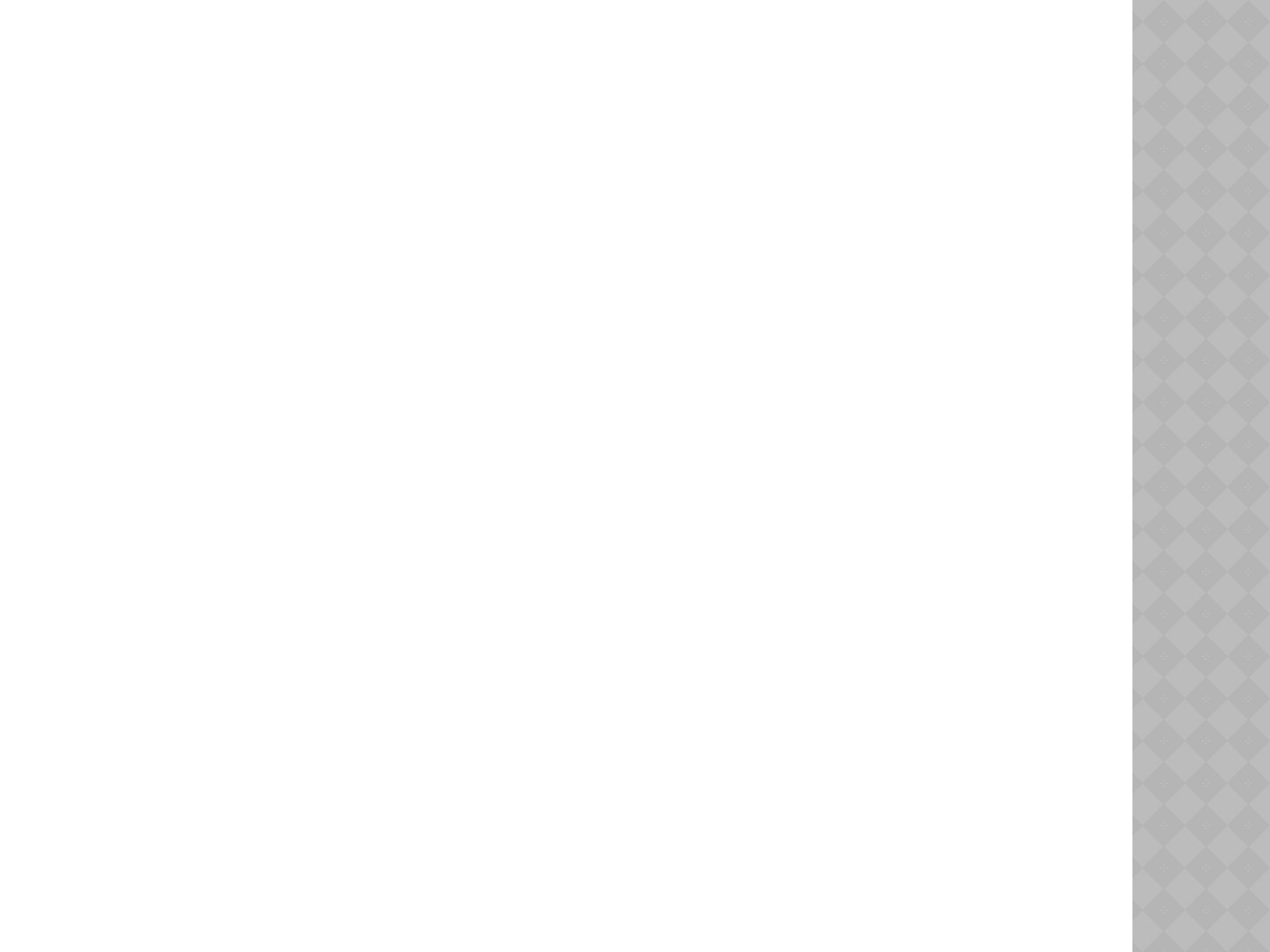
- ◉ Среди рисков, которые присутствуют в деятельности нашего ресторана, можно выделить следующие их виды:
 - риск поломки оборудования;
 - риск того, что необходимые продукты не будут доставлены в срок;
 - риск опоздания на работу или заболевания сотрудников;
 - риск появления конкурентов в этом регионе;
 - риск внезапного повышения цен на исходные продукты.
 - валютный риск;
 - риска потери дохода вследствие возврата испорченной продукции;
 - риск невозврата товара по консигнации в работе с покупателями
- Основной риск принимают на себя владельцы ресторана, поскольку они вложили деньги в его создание и развитие.

Методика оценки выглядит следующим образом:

Оценка вероятности возникновения риска:

- - 0 - риск незначительный;
- - 25 - риск, скорее всего, не реализуется;
- - 50 - о наступлении события ничего определенного сказать нельзя;
- - 75 - риск, скорее всего, проявится;
- - 100 - риск наверняка реализуется.
- Вес фактора:
 - - 0,100 - наиболее значим;
 - - 0,055 - средняя значимость;
 - - 0,010 - низкая значимость.

Результаты оценки представлены в таблице.



9) РАСЧЕТ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИНВЕСТИЦИОННОГО ПРОЕКТА.

- Как нам известно, *инвестиционный проект* – конкретное мероприятие, в которое вкладываются денежные средства с целью получения прибыли и/или прироста капитала.
- В нашем случае, для оценки эффективности инвестиционного проекта нашего ресторана, мы используем метод оценки прибыли.
- *Предположим, в месяц ресторан посетит 900 человек. Средняя стоимость заказа 30 у.е.*
Выручка = $900 \cdot 30 = 27000$ у.е.
Прибыль = Выручка - Валовые издержки = $27000 - 21180 = 5820$ у.е.

10) ПРОГНОЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ.

- Основные факторы, отражающие результативность нашего ресторана:

1. Результативность персонала и занятость:

- Расходы на заработную плату %
- Текучесть кадров %

2. Результативность управления кухней:

- Средний расход на одного клиента.
- Отношение стоимости труда к объему продаж блюд %.
- Лучшие и худшие продажи - служат для разработки карты рентабельности по меню.
- Стоимость сопроводительных услуг - стоимость услуг на стирку униформ, полотенец и т.д. (в случае не самостоятельного обслуживания)

3. Зал и результативность менеджмента ресторана:

- Средний чек - динамика продаж в зависимости от времени суток.
Количество клиентов - динамика посещаемости клиентами с учетом сезонности и времени суток.
- Эффективность расположения столов - определяет комфортность и целесообразность размещения клиентов.
Корзина заказа - определяет количество и тип блюд, заказываемых клиентами.
- % Удовлетворенных клиентов - доля удовлетворенных клиентов в общем количестве клиентов.
Отношение персонала к заказчикам, % - определяется по отзывам клиентов за период.
Доходность на час пребывания - средний объем продаж на одного клиента за 1 час пребывания.

4. Продажи и маркетинг:

- Количество клиентов - количество клиентов за период.
- % постоянных клиентов - отражает лояльность клиентов.
- Объем продаж на одного клиента .
- Доля маркетинговых и рекламных расходов в общем объеме продаж.
- Эффективность маркетинговых акций - определяется с помощью опросов клиентов
- Отзывы в прессе - процент положительных отзывов к общему количеству упоминаний в прессе за период.
- Объем резервируемых мест, % - отслеживается по неделям, месяцам и праздничным дням.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



- Получение специального разрешения (лицензии) на право осуществления розничной торговли и общественного питания. Для получения лицензии необходимо предоставить в исполком оригиналы либо копии практически всех вышеуказанных документов, а также документов, подтверждающих наличие кассовых аппаратов и приборов для проверки подлинности акцизных и иных марок.
- Согласно постановлению Совета Министров Республики Беларусь от 4 ноября 1992 г. №666 «О лицензировании и основных правилах ведения розничной торговли и торгово-производственной деятельности на территории Республики Беларусь» принят порядок выдачи специальных разрешений (лицензий) на ведение розничной торговли и торгово-производственной деятельности.
- Лицензии выдаются районными Администрациями по заявлению субъекта хозяйствования. В лицензии указывается наименование органа, выдавшего ее, наименование и адрес юридического лица или фамилия и адрес предпринимателя, наценочная категория предприятия, обязательный минимальный ассортимент вырабатываемых товаров, перечень оказываемых платных услуг населению, число точек мелкорозничной сети и их расположение.