

# ***Планування власного підприємства***

Виконали студенти групи ДМ 14-1:

Кадемська Наталія, Литвак

Мар`яна,

Федорів Лілія, Чернявська Діана

# Перші кроки до відкриття ресторану:

- Оренда або купівля приміщення
- Зібрання всіх необхідних документів для відкриття
- Ввитрати і доходи (капіталовклад)
- Набір персоналу



# *Ресторан haute Couture*

## Спеціалізація:

- Приготування авторських європейських та українських страв
- Швидке обслуговування
- Особливий підхід до кожного клієнта
- Проведення всіх видів святкових заходів

**Місія ресторану haute couture** – це задоволення потреб сучасної людини в їжі та відпочинку, гарного проведення часу. Максимум уваги кожному гостю з тим, щоб його перебування було приємним, комфортним і розкішним.

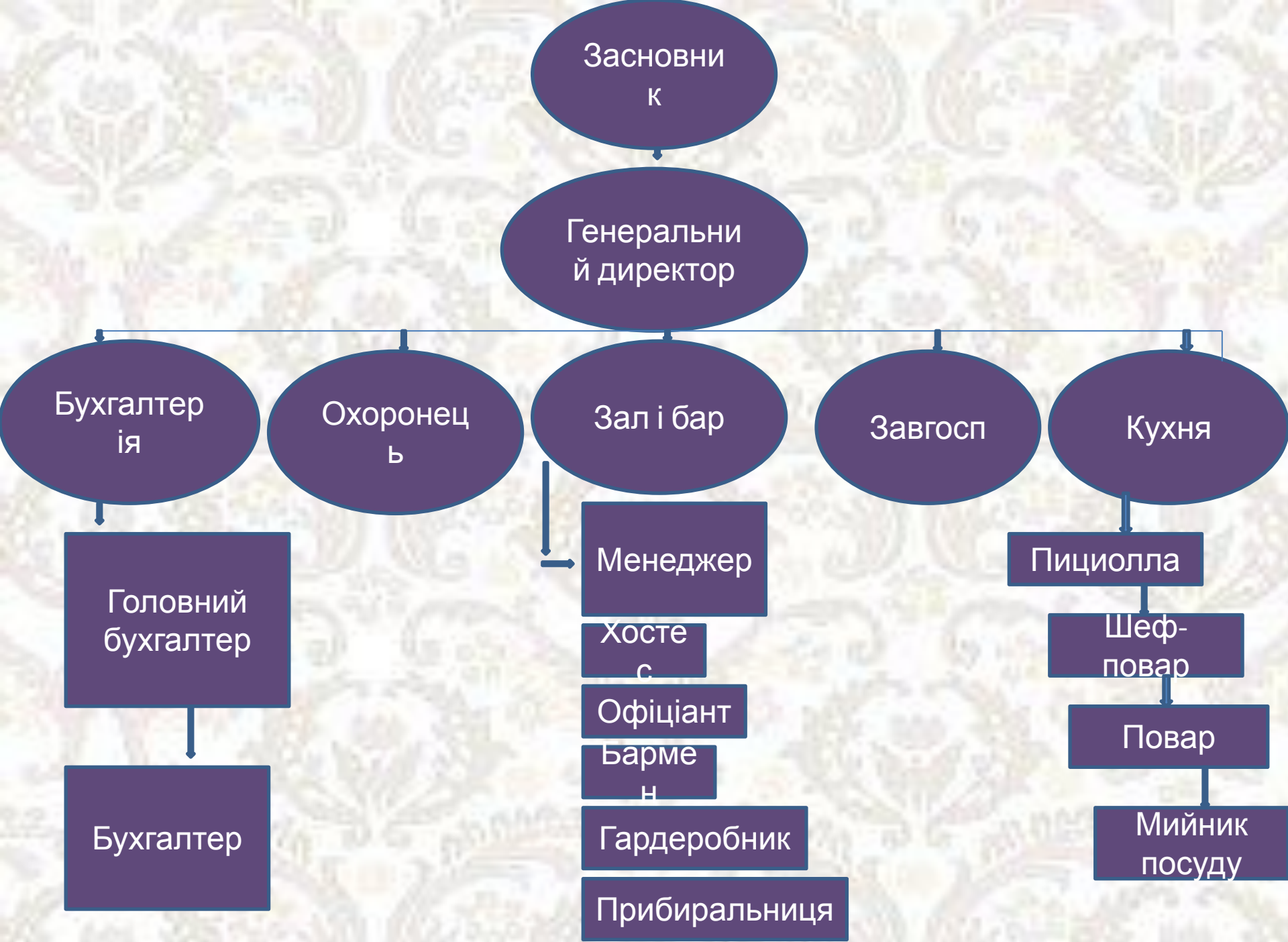
**Основні завдання** – робити все можливе, щоб принести задоволення гостям, підвищувати рівень персоналу, перевиконувати завдання, поставлені інвесторами.

**Головне завдання** – робити все щоб, гість отримав задоволення від їжі, і щоб у нього з'явилося бажання повертатися в ресторан знову і знову.

**Цілі:**

- Якісний рівень обслуговування;
- У майбутньому стати одним з кращих ресторанів Івано-Франківська;
- Докласти зусиль для підтримки і зміцнення здоров'я, задоволеності працею і фінансовим добробутом своїх співробітників





# Система мотивації

## Матеріальне

### мотивування:

- збільшення зарплати кожному працівнику
- виплата премій кращим працівникам
- підвищення на посаді

## Нематеріальне

### мотивування:

- безкоштовне навчання працівників для підвищення кваліфікації
- гнучкий графік роботи
- проведення щорічного конкурсу професійної майстерності працівників
- Дошка пошани

# Формування варіантів стратегій:





# Оплата праці працівників:

- Відрядно преміальна
- Комбінована
- Погодинно преміальна
- Проста погодинна
- Проста відрядна



# SWOT аналіз

<p><b>S</b> (Сильні сторони)</p> <p>1      2      3</p>	<p><b>W</b> (Слабкі сторони)</p> <p>1      2      3</p>
<p><b>O</b> (Можливості)</p> <p>1      2      3</p>	<p><b>T</b> (загрози)</p> <p>1      2      3</p>



*HB*

*haute Couture*

RESTAURANT

ФІЛОСОФІЯ СМАКУ



# УВ

## RESTAURANT

*Ресторан “Від Кутюр”-  
атмосфера високого стилю і  
бездоганності смаку*

Вишуканий інтер`єр “Від Кутюр”,  
авторська кухня, розкіш святкового  
настрою, витончене чарівництво музичної  
концепції, класичне поєднання затишку та  
елегантності.

Якщо ви звикли отримувати від життя все  
саме найкраще, якщо в сірих буднях вам  
невистачає романтизму, якщо ви любите  
витонченість і розкіш, то ресторан “від Кутюр”  
створений саме для вас.

- Зручне розміщення в центрі  
Івано-Франківська
- Вишукана авторська кухня
- Розкішні інтер`єри
- Чари музичної концепції
- Неймовірно багата винна карта
- Атмосфера свята



*УС*  
RESTAURANT

*Авторське меню “від Кутюр” –  
твори кулінарного мистецтва,  
де кожна страва – це таємниче  
дійство,  
приємна пригода, можливість  
спробувати*

*високу моту на смак.*



Ви залишетесь несказанно задоволеними авторським переосмисленням страв європейської кухні, щедрими порціями та ексклюзивною подачею.

На роль винного супровіду можна вибрати рідкісні, унікальні колекційні позиції.

Щедра кофейна і чайна карта незалишить байдужим навіть самого вимогливого гурмана.



*УВ*  
RESTAURANT

ПОСЛУГИ  
РЕСТОРАНУ

*Ресторан “від Кутюр” - чудовий  
вибір для проведення різних заходів*

В ресторан “від Кутюр” можна зайти на сніданок і на діловий обід, замовити тут фірмовий ланч, чи провести в ресторані романтичну вечерю.

В ресторони “від Кутюр” будуть раді вишуканим весіллям, сімейним торжествам і діловим прийомам.

Два зала, сцена, екран, VIP-зона, музикальні установки і сучасне обладнання дозволить організувати свято любого рівня складності.

Літературні вечора, показ мод, виставки художників,

театрелізовані інсталяції, і звичайно, жива музика,

Всі види святкових заходів

- Показ мод
- Презентації
- Ділові зустрічі
- Виставки
- Банкети
- Фуршети







*УВ*  
RESTAURANT



*Ресторан "від Кутюр" - спробуй  
на смак і відчуй...*

