

**ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ**

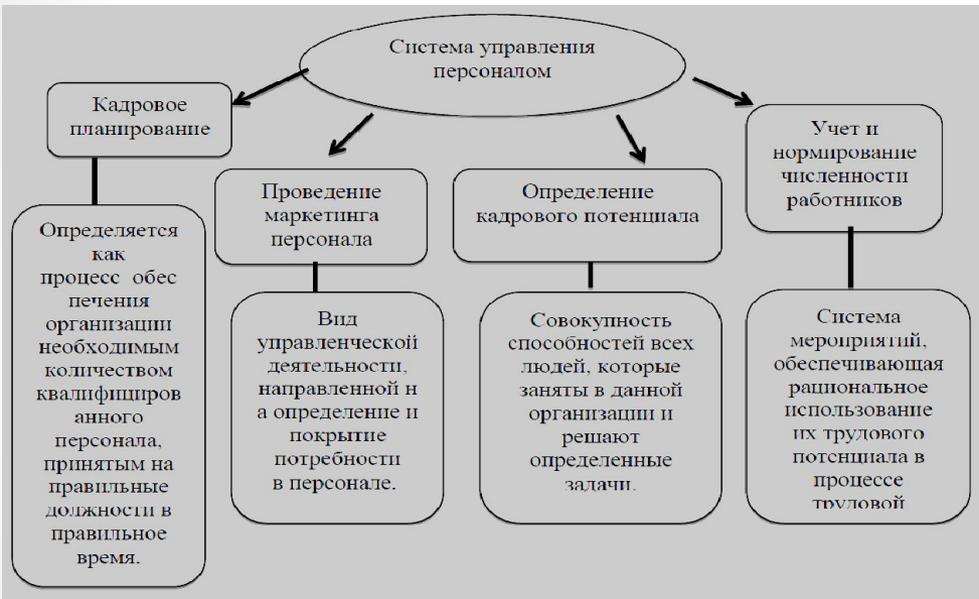
**Студентки**

**на тему: «Разработка стратегии управления персоналом организации  
(на примере ООО «Чикаго»)»**

**Научный руководитель**

**КАЛИНИНГРАД  
2015**

# Теоретические основы исследования



*Система управления персоналом*



*Управленческие задачи стратегии управления персоналом*

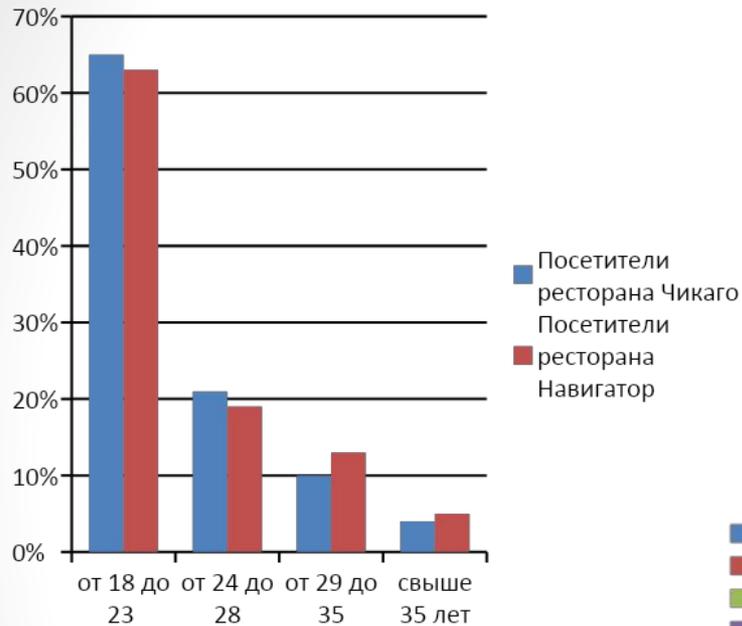


*Ресторан «Чикаго»*

# Финансовый анализ деятельности предприятия

1	2011г.	2012г.	2013 г.	Абсолютное отклонение от 2011г.		Относительное отклонение от 2011г. %.	
				2012г.	2013г.	2012г.	2013г.
1.Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб.	65441	66960	60770	1519	-6190	102,32	90,76
2.Чистая прибыль, тыс.руб.	5075	7885	26708	2810	18823	155,37	338,72
3. Выручка, тыс. руб.	56921	62589	88513	5668	25924	109,96	141,42
4. Фондоотдача, руб./руб.	0,86	0,87	1,46	0,1	0,59	101,2	167,82
5.Фондоемкость, руб./руб.	1,2	1,1	0,68	-0,1	-0,42	91,7	61,8
6.Средняя численность работников, чел.	86	85	70	-1	-5	100	82,3
7. Производительность труда 1 раб., тыс. руб./чел.	59	92,7	381,5	33,7	288,8	157,1	411,5

# Анализ предпочтений потребителей



*Возрастная структура*

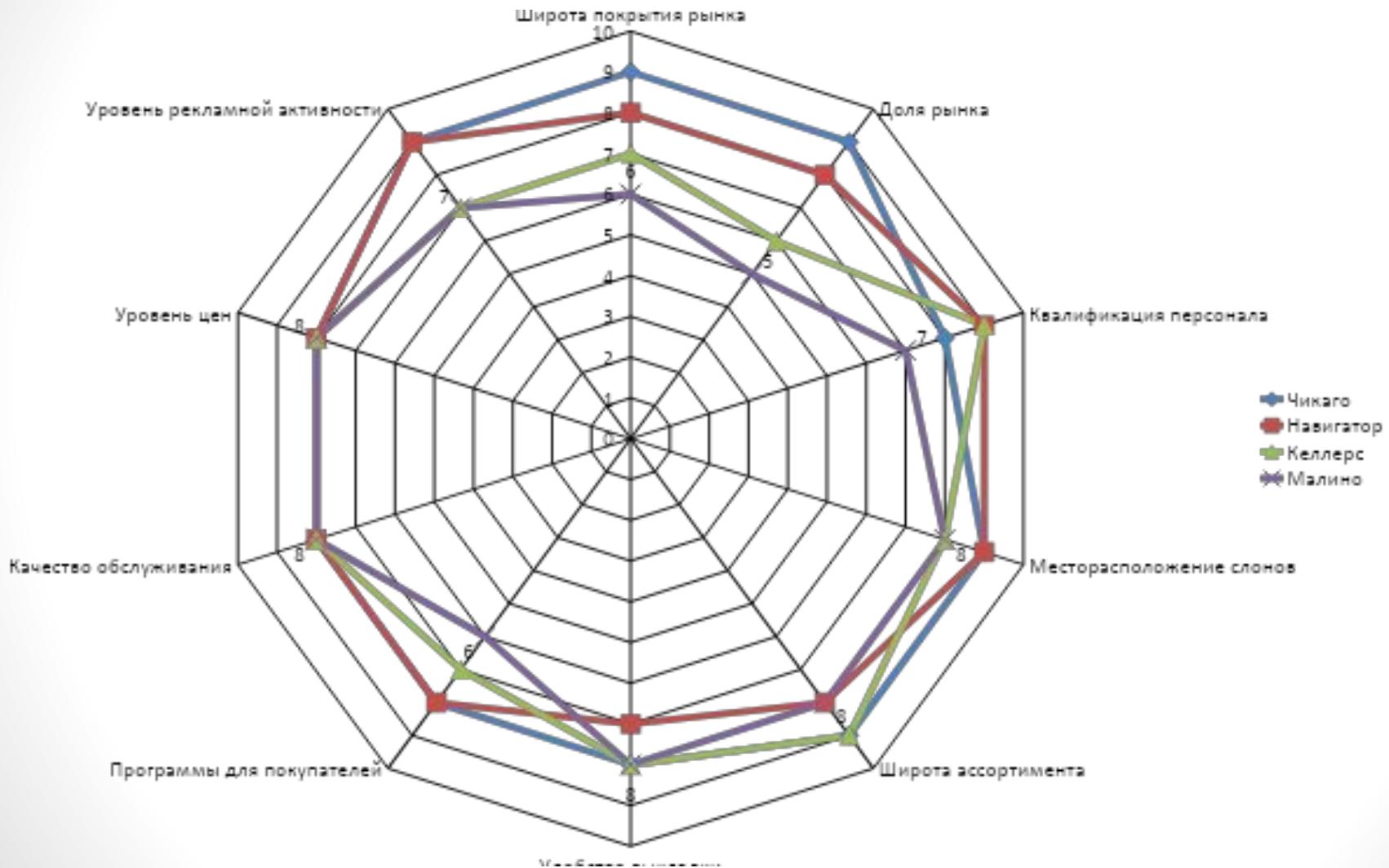
*потребителей ресторана*



*Предпочтения услуг ресторана*

*«Чикаго»*

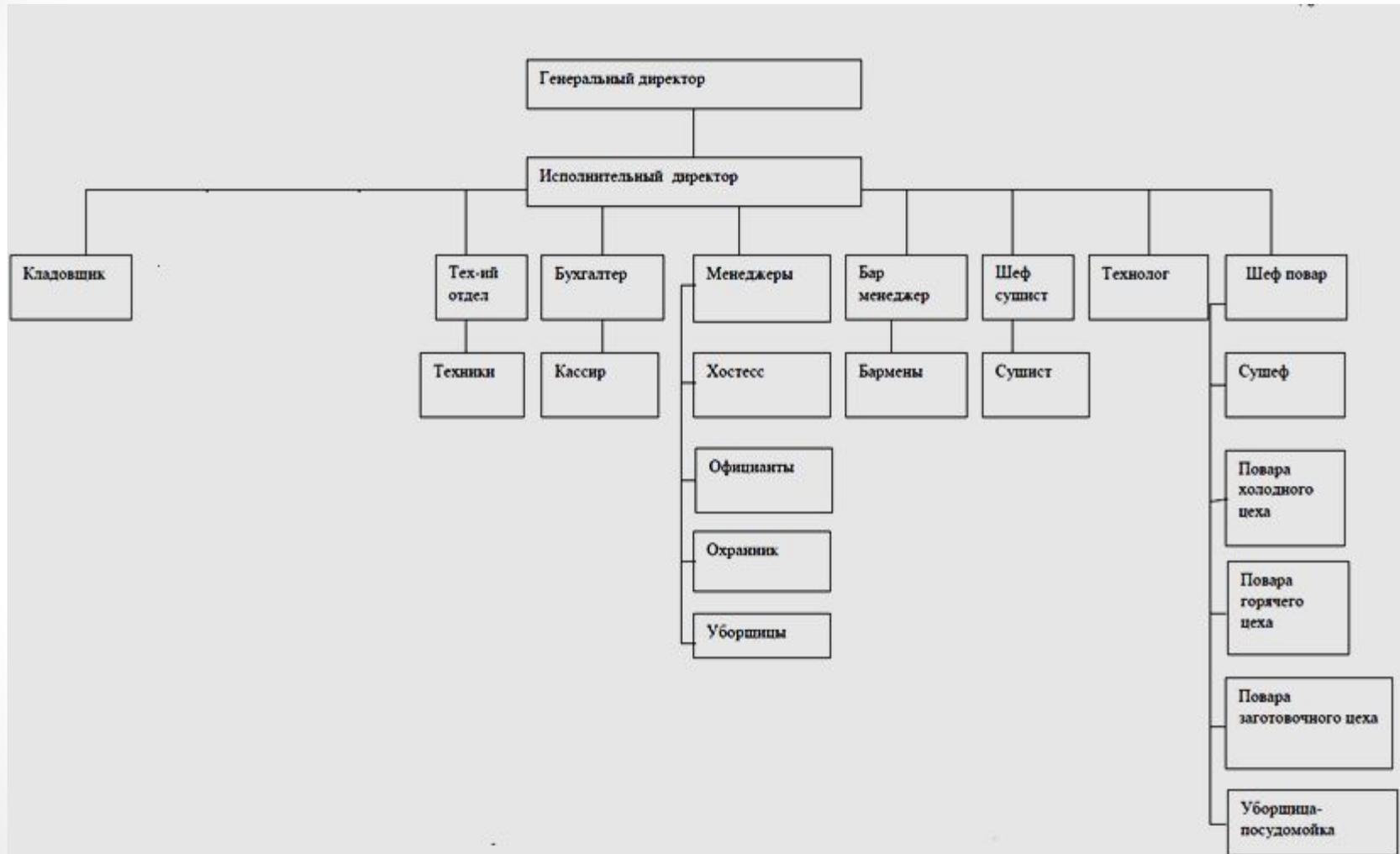
# Оценка конкурентоспособности ООО «Чикаго»



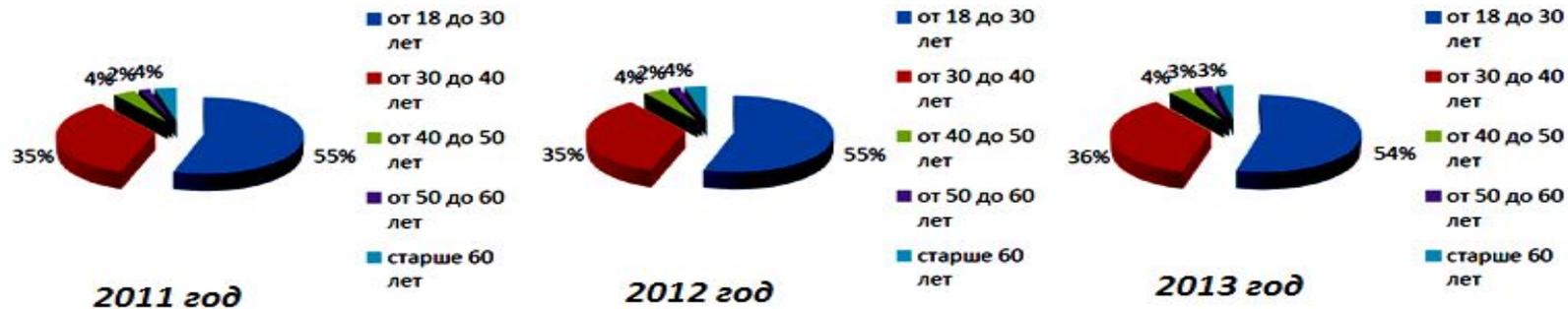
# SWOT-анализ (сильных и слабых сторон) ресторана «Чикаго»

	Возможности внешней среды	Угрозы внешней среды
	<p>Формирование конкурентоспособных цен на продукцию</p> <p>Увеличение объема продаж за счет гибкой ценовой политики</p> <p>Разработка маркетингового плана</p>	<p>Увеличение числа и усиление позиций конкурентов</p> <p>Изменение вкусов и потребностей посетителей</p>
<p><b>Сильные стороны</b></p> <p>Широкий ассортимент продукции и услуг</p> <p>Высокое качество продукции и услуг</p> <p>Квалифицированный персонал</p> <p>Постоянное повышение уровня квалификации персонала (семинары, тренинги)</p> <p>Высокий процент постоянных посетителей</p>	<p>Поле СиВ</p> <p>внедрения системы автоматизации ресторана</p> <p>оптимизации процессов оформления заказа</p> <p>усиление контроля над действиями сотрудников</p> <p>организация маркетинговой системы</p>	<p>Поле СиУ</p> <p>обслуживанию дополнительных групп потребителей</p> <p>заказ столика с помощью сети Интернет</p>
<p><b>Слабые стороны</b></p> <p>Отсутствие необходимых финансовых ресурсов.</p> <p>Неустойчивое финансовое положение ресторана</p> <p>Высокая цена на предоставляемую продукцию и услуги</p> <p>Низкая рекламная активность</p>	<p>Приток в город людей, расширение фирм и появление новых предприятий будет возможностью получать новый опыт работы и сотрудничества, следовательно, совершенствовать организационную структуру предприятия и расширению числа клиентов</p>	<p>использование помещений максимально эффективно путем организации прачечных на больших площадях</p>

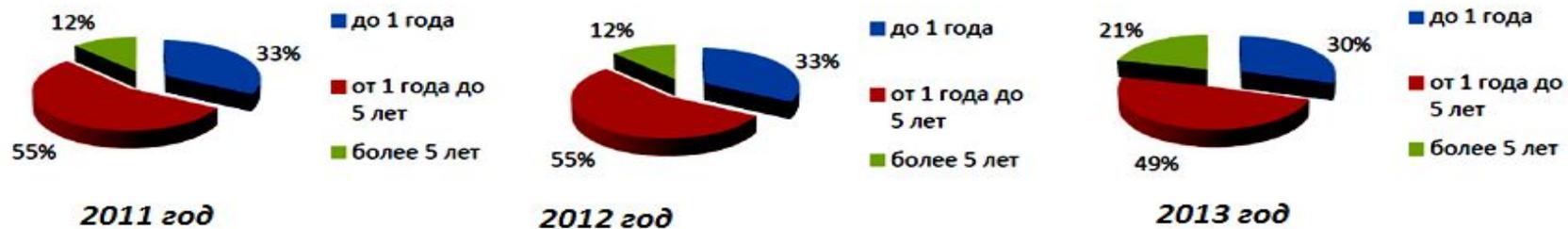
# Организационная структура управления предприятия



# Анализ состава и структуры персонала



*Структура персонала ресторана «Чикаго» (по возрасту)*

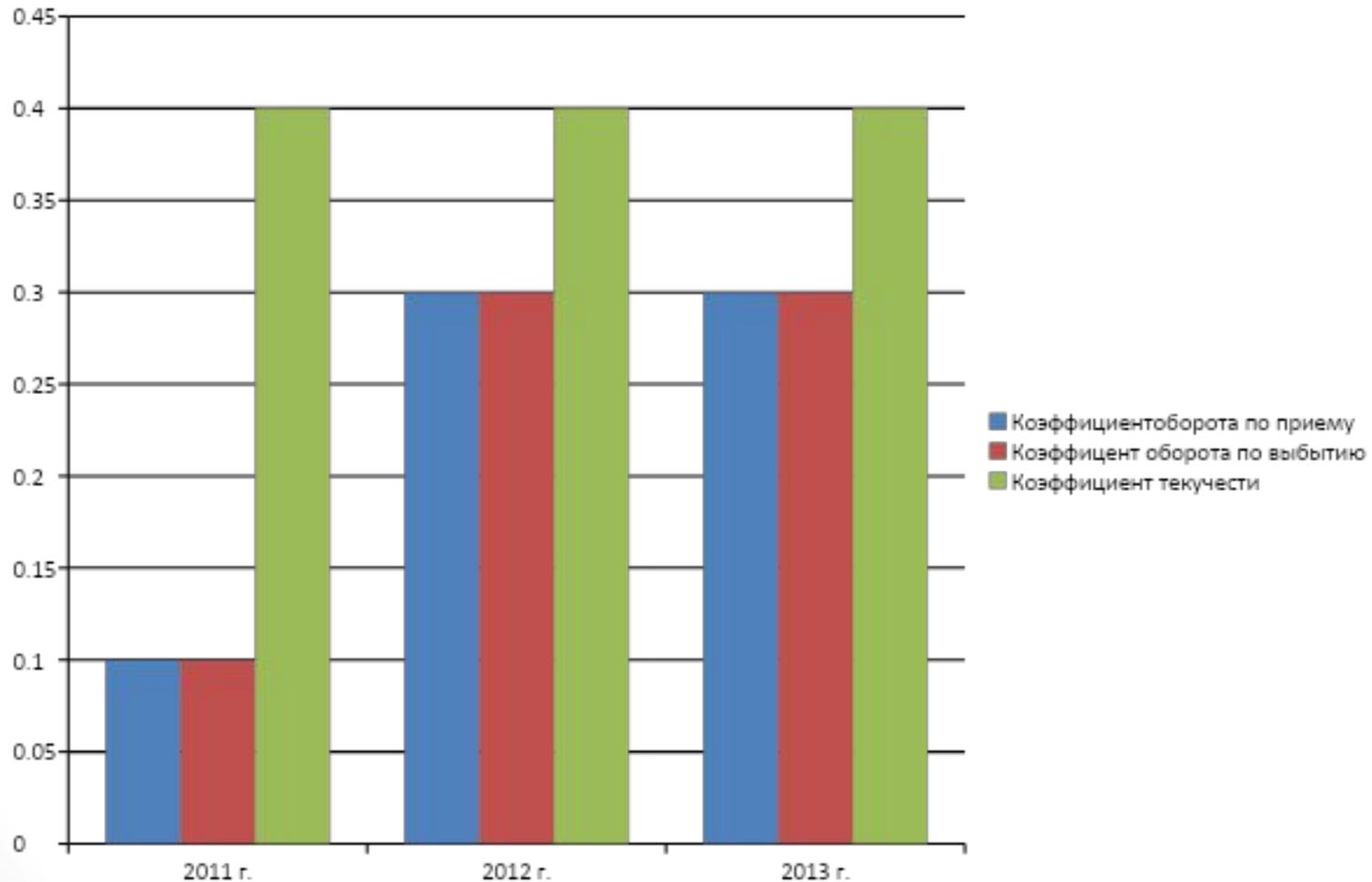


*Структура персонала ресторана «Чикаго» (по стажу работы)*



*Структура персонала ресторан «Чикаго» (по образованию)*

# Диаграмма динамики персонала ресторана «Чикаго»



# Проблемы системы управления персоналом ООО «Чикаго»:

1. При наборе персонала преимущественно используется внутренний набор, что значительно сокращает возможность выбора высоко квалифицированного персонала;
2. Не проводится мероприятий по созданию кадрового резерва;
3. Большая текучесть кадров, анализ причин которой не проводится;
4. Не квалифицированность имеющегося персонала;
5. Недостаточное материальное стимулирование.

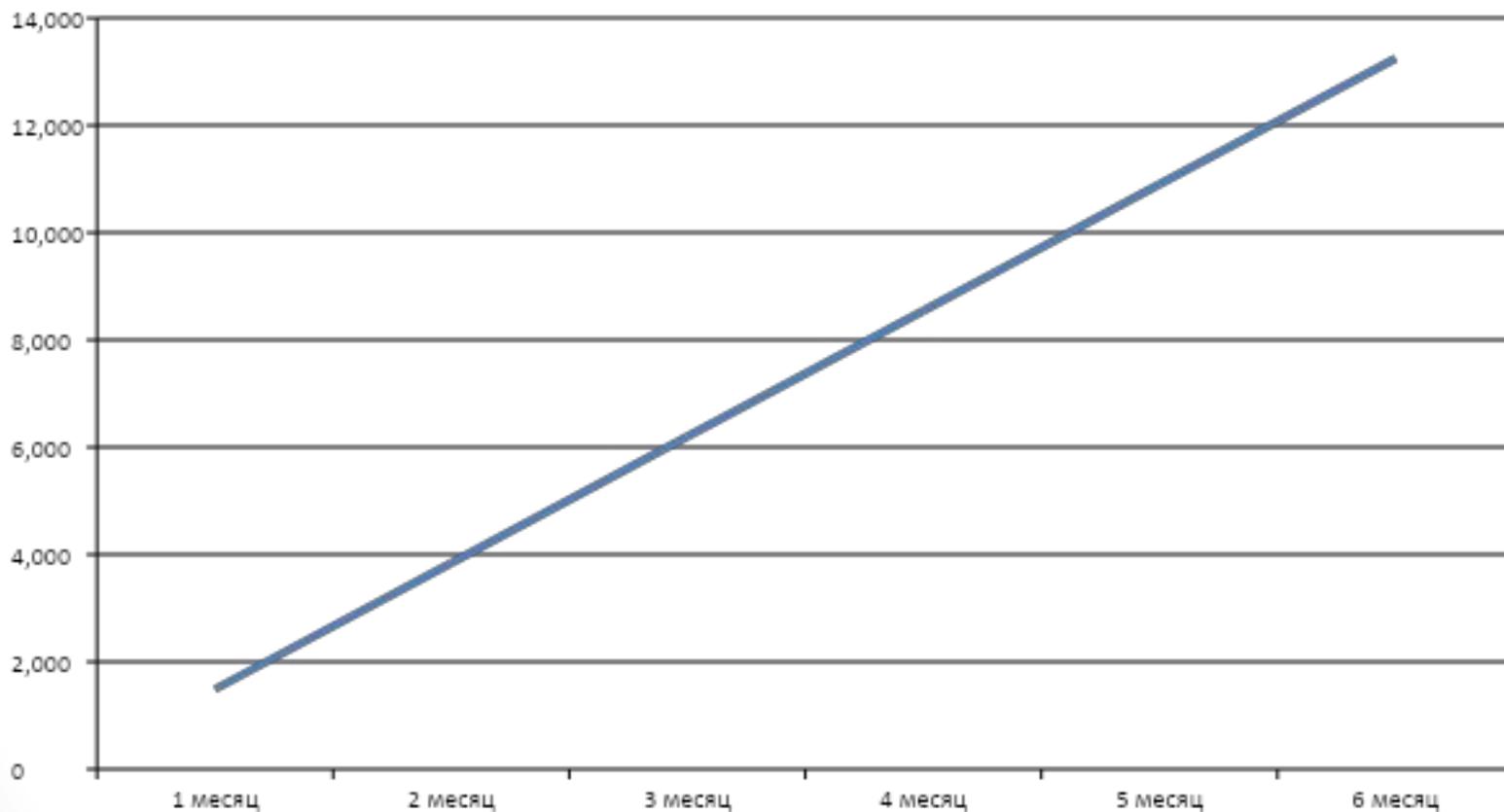
# «Дерево» целей



# Расчет денежных потоков проекта, тыс. руб.

№ п/ п	Период (месяц)	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.	5 мес.	6 мес.
1	CashIn (входящий денежный поток)	7376,08	7376,08	7376,08	7376,08	7376,08	7376,08
2	CashOut (Исходящий денежный поток)	5885,04	5024,25	50,2425	5054,25	5024,25	5024,25
3	Нарастающий денежный итог	1491,04	3842,87	6194,7	8546,53	10898,36	13250,19

# График окупаемости, тыс. руб.



**Спасибо за внимание!**