

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/231746>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Экономика предприятия

-

Технологический проект организации общепита по общепринятой структуре

Резюме проекта

Цель проекта: создание данного предприятия как коммерческой организации является получение прибыли путем оказания услуг общественного питания.

Задачи проекта:

- приобретение помещения;
- закупить машины и оборудование, оргтехнику для офисной работы;
- взять долгосрочный кредит на 3 года под 14% годовых.

Описание проекта: Данный проект планируется реализовать на рынке городов с населением от 50 тыс. чел. Т.к. средним портретом покупателя данных услуг – а именно покупателя продукции общепита должна быть преимущественно молодёжь и люди среднего возраста. Соответственно ориентация на такого клиента будет работать как дополнительная реклама по принципу «сарафанного радио». Продукция пиццерии не будет успешна среди людей старшего возраста, а также детей до 6 лет. При успешной реализации данного проекта возможно создание сети таких организаций общепита на территории всей РФ в городах с вышеописанным населением. Срок реализации данного проекта от 2 мес. В данном проекте планируется покупка двух квартир с последующей перепланировкой под общепит. Проектируется создание мучного и горячего цеха, которые будут выполнены одним блоком. В этом цехе будет завершаться технологический процесс: осуществляться тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление гарниров, соусов некоторых несложных блюд, а также тепловая обработка для холодных и сладких блюд; производиться приготовление горячих напитков, а так же приготовление и порционирование холодных блюд и закусок, сладких блюд.

Результаты проекта: Главной целью проектируемого предприятия является проникновение на рынок и последующее расширение рыночной доли. Основным товаром пиццерии, безусловно, считается пицца, вокруг нее строится весь ассортимент, она «королева» меню и основной источник дохода.

Ограничения по проекту: предприятие может выдержать снижение выручки от реализации более чем в половину, это является чрезвычайно важным моментом в условиях нестабильности рынка и инфляции
Стоимость проекта: -

Производственный план

Маркетинговый план

Финансовый план

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/231746>