

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://stuservis.ru/kursovaya-rabota/410560>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Введение в бизнес

Введение

Глава 1. Анализ рынка общественного питания г. Санкт-Петербург

1.1. Анализ рынка г. Санкт-Петербург

1.2. Оценка конкурентов на рынке общественного питания

Глава 2. Финансовый план предприятия общественного питания на год

2.1. Резюме проекта

2.2. Производственный план предприятия

2.3. Финансовый план предприятия

Заключение

Библиографический список

Введение

Бизнес – деятельность или занятие, приносящие доход. Занимающийся бизнесом – «бизнесмен», или, иначе, коммерсант, делец, предприниматель. Бизнесом называется осуществляющая в рыночной экономике деятельность, которая нацелена на получение прибыли. При этом данная деятельность осуществляется путем создания и реализации определенных товаров или услуг. Следовательно, бизнес – это деятельность граждан, имеющих определенную собственность, которая приносит им доход. Но, кроме того, под бизнесом понимается также комплекс отношений между его участниками, объединенными целью получения прибыли, развития бизнес-субъектов.

Бизнес, если рассматривать его как систему, обладает четырьмя свойствами – целесообразностью, противоречивостью, целостностью и активностью. Иногда бизнес наделяют атрибутами живого организма – так как он рождается, развивается, растет, терпит неудачи, гибнет. Происходящее с хозяйствующими субъектами на любом из отрезков жизненного цикла предприятия является результатом управленческой деятельности.

Представляя собой неотъемлемую и значительную часть жизни современного мира, сфера общественного питания является одним из активно растущих и перспективных направлений развития комплекса пищевой промышленности в РФ.

Отрасль общественного питания становится главной при выборе основной сферы деятельности предприятий, которые оказывают услуги населению. Сейчас отрасль общественного питания является одной из ключевых отраслей РФ, предприятия отрасли представляют различный уровень сервиса, качества и уровня обслуживания. Общественное питание относится к тем отраслям экономики, которые способствуют рациональному использованию ресурсов и времени человека.

Развитие индустрии общественного питания является приоритетным, следовательно, открытие новых заведений и насыщение рынка предприятиями с востребованным форматом не теряет своей актуальности. За последнее время публикуется большое число научных статей, материалов, монографических и коллективных работ отечественных исследователей в сфере управления предпринимательской деятельностью, в том числе, в области оказания услуг общественного питания через объекты общепита и отдыха с залом обслуживания посетителей.

В отечественных исследованиях ведется поиск путей создания единой концепции проектного управления, поэтому в условиях ее отсутствия требуются дополнительная их апробация на практике. Кроме того, использование научной методологии проектного управления в реальных условиях деятельности предприятий и организаций часто отходит на второй план, что представляется необоснованным.

Целью работы является разработка и обоснование бизнес-плана открытия кафе в г. Санкт-Петербург.

В связи с вышеизложенным, задачами курсовой работы являются:

- провести анализ рынка общественного питания г. Санкт-Петербург;
- разработать финансовый план предприятия общественного питания.

Предмет исследования – организационный инструментальный и практика оценки рисков при управлении

проектом создания предприятия общественного питания.

Объект исследования – создаваемое кафе в г. Санкт-Петербург, планирующее хозяйственную деятельность в области организации общественного питания и отдыха населения.

Теоретической и методологической основой работы стали труды последних лет в области теории управления проектами, риск-менеджмента и практики применения организационного инструментария бизнес-проектирования, финансового планирования, стратегического маркетинга и менеджмента, инвестирования в условиях рынка; непосредственное участие автора работы в планировании создания малого предприятия общественного питания и отдыха.

В процессе подготовки работы были изучены как теоретические, так и практические аспекты исследуемой проблемы: удалось провести анализ литературных материалов, нормативно-правовой базы по теме работы, а также были использованы материалы средств массовой информации, исследования и обзоры, представленные в электронных ресурсах и др.

Структура работы включает в себя введение, две главы, которые разделены на параграфы, заключение, библиографический список.

Глава 1. Анализ рынка общественного питания г. Санкт-Петербург

1.1. Анализ рынка г. Санкт-Петербург

Абсолютно каждый гражданин хотя бы раз в жизни пользовался услугами предприятия общественного питания, но не все знают, что именно можно понимать под этим названием и на какие типы делятся подобные заведения.

Классификация заведений общественного питания, в свою очередь, подразделяет их на:

- завод по производству полуфабрикатов;
- фабрика заготовок;
- фабрика-кухня;
- пищевое предприятие.

Предприятия пищевой промышленности не подразделяются на подвиды. Все они специализируются на приготовлении полуфабрикатов, поступающих с заготовительных предприятий, и обязательно оборудованы большими залами для посетителей, горячими и холодными цехами, а также мойкой посуды.

Заведения общественного питания с полным производственным циклом наиболее распространены и представляют собой различные кафе, столовые, рестораны и другие заведения, где осуществляется полный цикл приготовления пищи, начиная с первичной обработки продуктов и заканчивая реализацией готовой продукции.

Независимо от классификации предприятий, на все заведения распространяются следующие требования:

- соответствуют их типу и назначению;
- предоставляют свои услуги своевременно и в полном объеме;
- соблюдают социальную адресность;
- комфорт;
- культура обслуживания;
- Безопасность;
- экологичность и эстетика.

В зависимости от своего типа предприятия предоставляют следующие услуги:

- организация досуга;
- Еда;
- производство кулинарных изделий;
- ее оставляют потребителю;
- качественный сервис и так далее.

Все это контролируется на государственном уровне соответствующими законами. Распространение алкогольной и табачной продукции разрешено только при наличии лицензий на данный вид деятельности.

В кафе посетителям предлагаются блюда из фиксированного меню, независимо от дня посещения.

Кафе направлены на организацию досуга населения и специализируются на простом приготовлении пищи и широком ассортименте горячих напитков. Они разделены по:

- контингент посетителей (дети, молодежь и т.д.);
- ассортимент (кондитерские изделия, мороженое и т.д.);
- тип обслуживания (официанты или самообслуживание).

Разнообразие меню зависит от специальности заведения и может включать фирменные блюда или напитки. В зале кафе микроклимат должен поддерживаться с помощью вентиляции, должно быть декоративное оформление зала в определенном стиле, гардеробная, гардероб и вестибюль. Мебель легкая, а посуда уже изготовлена из нержавеющей стали, стекла или фаянса.

ГОСТ также относит кафетерии к этой категории заведений общественного питания. Они специализируются на горячих напитках и легких в приготовлении закусках и чаще всего организуются при крупных магазинах, автовокзалах и так далее. В них запрещено продавать алкогольные напитки. Производство в заведениях общественного питания такого типа не осуществляется. Магазины - это просто небольшие залы с выставленной готовой продукцией. В них обязательно есть определенный ассортимент товаров и возможность заказать определенные блюда к желаемому времени и дате. В магазинах обычно есть несколько специализированных отделов:

- готовые блюда (холодные закуски, салаты, винегреты, мясные и рыбные блюда, каши, паштеты, запеканки);
- полуфабрикаты (замороженные или охлажденные отбивные, котлеты, мясной фарш, гуляш и другие продукты из овощей, рыбы или мяса);
- кондитерские изделия (торты, пироги, выпечка и другие изделия домашнего приготовления, а также покупные сладости, печенье и так далее).

В таких заведениях работает не более 8 сотрудников, и при наличии свободного места в магазине можно разместить несколько высоких столов.

Многие люди понимают под заведениями общественного питания именно знакомые большинству кафе и столовые, но на самом деле список таких заведений очень широк и отличается разной специализацией, классификацией и способом продажи продукции.

В настоящее время сфера общественного питания является одним из наиболее актуальных направлений развития пищевой промышленности как в мире, так и в России. Наблюдается тенденция, согласно которой растет доля организаций в сфере предоставления услуг, оказывающих услуги по общественному питанию гражданам. Сейчас отрасль общественного питания является одной из ключевых отраслей РФ, предприятия отрасли представляют различный уровень сервиса, качества и уровня обслуживания. Развитие отрасли общественного питания является особенно актуальным в условиях недостатка времени и ресурсов у человека, позволяя их рациональному использованию.

1. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 № 117-ФЗ // Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
2. Федеральный закон от 25.02.1999 N 39-ФЗ «Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений» // Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
3. Абутидзе Т.С. Тенденции развития отрасли общественного питания в Москве / Т.С. Абутидзе // Образование. Наука. Научные кадры. – 2019. – № 2. – С. 114-118.
4. Барроу П. Бизнес-план, который работает / П. Барроу. – СПб.: Спец-лит, 2018. – 283 с.
5. Бизнес-план кафе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.ideibiznesa.org/biznes-plan-otkrytie-kafe.html>.
6. Богомолов Е.А. Анализ региональных особенностей и тенденций развития рынка предприятий общественного питания на примере Ивановской области / Е.А. Богомолов, М.В. Воронин // Инновационная экономика: перспективы развития и совершенствования. 2019. – № 2(36). – С. 134-138.
7. Браун Р. Бизнес-проектирование. Полное руководство / Р. Браун. – М.: Дело, 2018. – 523 с.
8. Вест А. Бизнес-план. Учебно-практическое пособие / А. Вест. – М.: Высшая школа, 2018. – 338 с.
9. Грачева М.В. Управление рисками в инновационной деятельности: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / М.В. Грачева. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2022. – 351 с.
10. Зель А. Бизнес-план. Инвестиции и финансирование, планирование и оценка проектов / А. Зель. – М.: Ось-89, 2021. – 448 с.
11. Инвестиционное развитие в сфере общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.kommersant.ru/doc/4041092>.
12. Как открыть предприятие общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://solidartrade.ru/biznes/kak-otkryt-predpriyatie-obshhestvennogo-pitaniya>.
13. Ковтун Н. Не единой торговлей / Н. Ковтун [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://marketmedia.ru/media-content/1-7-trln>.

14. Мищенко А. В. Модели управления производственной деятельностью предприятия в условиях привлечения заемных средств / А. В. Мищенко; М. В. Андреева // Финансы и кредит. - 2020. - № 2. - С. 12-21.
15. Никитушкина И. В. Корпоративные финансы : учебник для академического бакалавриата / И. В. Никитушкина, С. Г. Макарова, С. С. Студников ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова ; под общ.ред. И. В. Никитушкиной. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2018. - 521 с.
16. Островенко Т. К. Проблемы методики анализа финансового состояния предприятия и его информационной базы / Т. К. Островенко; Г. Д. Гребнев // Экономический анализ : теория и практика. - 2019. - № 5. - С. 48-55.
17. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.
18. Патракова Д.И. Анализ конкурентоспособности сети ресторанов «Рататуй» на рынке ресторанных услуг г. Екатеринбург / Д.И. Патракова // Современные научные исследования и разработки. - Астрахань: научный центр «Олимп». - 2019. - №1 (30). - С.813-818.
19. Пищевые технологии [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://zavod-pt.ru>.
20. Рынок общественного питания продолжает расти [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://infoline.spb.ru/news/index.php?news=172377>.
21. Сергеев И. В. Экономика организации (предприятия): учебник и практикум для прикладного бакалавриата / И.В. Сергеев, И.И. Веретенникова. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. :Юрайт, 2018. - 671 с.
22. Шмелёва Е.А. Развитие рынка услуг общественного питания / Е.А. Шмелёва // Современная наука и ее ресурсное обеспечение: инновационная парадигма: сборник статей Международной научно-практической конференции (20 февраля 2020 г.). - Петрозаводск: МЦНП «Новая наука», 2020. - С. 47-51.
23. Эгертон-Томас К. Как открыть и успешно управлять рестораном / К. Эгертон-Томас. - М.: Дело и сервис, 2018. - 335 с.
24. Яременко Ю. В. Экономические беседы / Ю. В. Яременко. - М.: ДИС, 2018. - 323 с.

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://stuservis.ru/kurovaya-rabota/410560>