

Vyhotovenie a obhajoba vlastného projektu „Podnikateľský plán“

Odbor: študijný odbor čašník, servírka
študijný odbor kuchár

Podnikateľský plán na zriadenie gastronomického zariadenia

Témy:

1. Reštaurácia
2. Denný bar
3. Kaviareň
4. Pizzeria
5. Vináreň
6. Hostinec, bistro . . .

Ciele:

- vypracovať podnikateľský plán
- aplikovať získané teoretické poznatky svojho odboru a využiť ich pri vypracovaní plánu
- využívať vedomosti a poznatky získané na odbornom výcviku a v praxi
- aplikovať a dodržiavať hygienické zásady, zásady BOZP a ochrany životného prostredia
- pri vypracovaní podnikateľského plánu využívať medzipredmetové vzťahy
- vyhotoviť prácu v zmysle zásad STN 016910 – pravidlá písania a úpravy písomností

Úlohy:

1. Využiť vedomosti získané na teoretickom aj praktickom vyučovaní
2. Opísať, charakterizovať firmu
3. Určiť personálne obsadenie firmy, manažment
4. Zhodnotiť trh a konkurenciu
5. Aplikovať zásady marketingu, marketingový mix
6. Popísať systém zásobovacej činnosti, výber dodávateľov, spôsoby objednávanie surovín a tovaru
7. Charakterizovať výrobný proces v určenom gastronomickom zariadení
8. Popísať odbytové stredisko, formu predaja, jedálny a nápojový lístok, úlohy a organizáciu práce
9. Zostaviť finančný plán – prehľad príjmov a výdavkov, zdôvodniť dosiahnutý výsledok hospodárenia
10. Priložiť potrebnú dokumentáciu a prílohy, ktoré súvisia so zadanou prácou

I. Formálna stránka

Úvodná strana:

- záhlavie: SOŠ obchodu a služieb, Nábřežie Jána Kalinčiaka č. 1, 971 01 Prievidza
- stred: Podnikateľský plán

„určené gastronomické zariadenie“

- dolu vľavo: šk. rok: 2010/2011
- dolu vpravo: meno a priezvisko, trieda

Ďalšie nečíslované strany: - Čestné prehlásenie
- OBSAH

II. Vlastná práca (obsahová stránka)

1. Zhrnutie – význam práce, stručné zdôvodnenie založenia prevádzky, zhrnutie celého obsahu práce, ciele podnikania
2. Charakteristika firmy
 - opis prevádzky
 - obchodné meno, právna forma
 - kontaktné údaje, kapitál
3. Opis predmetu podnikania
 - charakteristika určeného druhu gastronomického zariadenia
 - vonkajšia a vnútorná úprava zariadenia
 - dispozičné riešenie
 - vybavenie, zariadenie strediska
4. Analýza trhu /výber dodávateľov, systém objednávanía surovín a tovaru, odberatelia, zákazníci, konkurencia/
5. Marketingový plán, marketingový mix, komunikačný mix, pravidlo A.I.D.A.
 - prieskum trhu a marketingová analýza
 - marketingový mix firmy, 4 P
 - SWOT analýza
 - grafická podoba jedálneho a nápojového lístka, logo zariadenia - reštaurácie
6. Organizácia a riadenie firmy
 - personálne obsadenie firmy, manažment
 - prevádzkový čas, pracovný čas, stav pracovníkov
 - pracovné zmluvy, dohoda o hmotnej zodpovednosti
 - organizačná štruktúra, pracovná náplň zamestnancov – povinnosti zamestnancov
7. Realizácia podnikateľského zámeru – gastronomická časť
 - charakteristika zariadenia, predmet činnosti, ponúkané produkty a služby
 - kapacita odbytového strediska
 - náčrt odbytového strediska
 - forma predaja
 - systém obsluhy
 - zostavenie jedálneho lístka
 - zostavenie nápojového lístka
 - vyúčtovanie s hosťom
 - BOZP
 - hygiena
 - vplyv na životné prostredie

8. Finančný plán

- vypočítajte predpokladané príjmy na prvé tri roky podnikania
/vysvetliť výpočet predpokladaných tržieb/
- vypočítajte predpokladané výdavky na prvé tri roky podnikania
/rozpísať konkrétne predpokladané výdavky/
- vypočítajte predpokladaný výsledok hospodárenia

III. Prílohy:

- osvedčenie o živnostenskom podnikaní
- vonkajšia úprava:
 - výveska na dverách s otváracími hodinami,
 - vývesný štít
- vnútorná úprava odbytového strediska /nákres/
- žiadosť o prijatie do pracovného pomeru
- životopis
- pracovná zmluva
- dohoda o hmotnej zodpovednosti
- prieskum trhu, anketa, graf
- vzor inzerátu, letáku, plagát, pútač, slogan
- jedálny a nápojový lístok

IV. Použitá literatúra: - v abecednom poradí podľa priezvisk autorov v tvare: priezvisko, meno, názov diela, rok vydania

- použité [www.stránky](#): názov súboru, meno autora, dokumentu ...
- presná norma a príklady sú uvedené v manuáli k protokolu o príprave slávnostnej hostiny

Podmienky:

- papier formát A4, použitá 1 strana listu
- typ písma: Times New Roman
- veľkosť písma: 12, nadpisy 14
- riadkovanie: 1,5
- ľavý okraj: 3 cm
- pravý okraj: 2 cm, zarovnaný text
- horný a dolný okraj: 3 cm
- číslovanie strán začína od „zhrnutia“, čísľujeme v strede dolu
- označenie častí textu (kapitol): arabské číslice na konci bez bodky, napr. 1.2.1
- väzba: hrebeňová