

Тема работы:

Совершенствование оперативного планирования  
работы предприятия общественного питания

Выполнила обучающаяся: Хапнина Виктория  
Евгеньевна

Руководитель: Беспалова Ирина Ивановна

# Актуальность

Современным предприятиям, развивающимся в нестабильных условиях внешней среды, необходим анализ деятельности организации и возможность предвидеть изменения внешней среды, так как это является непременным условием и их реализации.

## Цель работы:

Изучение и анализ процесса оперативного планирования деятельности организации и разработка рекомендаций по совершенствованию системы планирования в кафе "Авеню".

## Задачи работы:

- провести анализ литературы по теме исследования;
- рассмотреть сущность, цели, классификацию, основные принципы, этапы, методы планирования;
- выделить виды планов;
- проанализировать систему планирования в кафе "Авеню", в том числе, осуществить анализ факторов внутренней и внешней среды;
- разработать комплекс мероприятий по совершенствованию системы планирования в кафе "Авеню".

Объект исследования : система планирования в организации.

Предмет исследования : процесс планирования в кафе "Авеню".

# Система планов

- Стратегический план
- Стратегические планы отдельных деловых единиц, входящих в состав фирмы
- Оперативные планы организации

# Классификация планов

- Календарное планирование
- Текущее планирование
- Оперативное планирование

# Принципы планирования

- Гибкость
- Непрерывность
- Комплексность
- Целенаправленность
- Точность



# Методы оперативного планирования

- Объемный метод
- Календарный метод или оперативно календарное планирование



городское кафе

**АВЕНЮ**

ул.Лермонтова, д.15, тел.503-573



## Ассортимент продуктов

Наименование продукта	Единицы измерения	Цены(в руб.)
Кофе	Чашка	От 60
Мороженое	Порция	От 40
Пирожные	Штука	От 30
Горячие блюда	Порция	От 80
Десертные блюда	Порция	От 100
Салаты	Порция	От 50
Вино	Бутылка	От 500
Пиво	Бутылка	От 150
Шампанское	Бутылка	От 500
Пицца	Порция	От 100

# Температурный режим

Наименование помещений	Температура воздуха, С
Зал, буфет, раздаточная	16
Вестибюль, аванзал	16
Сервизная, хлеборезка	16
Моечная столовой посуды	20
Помещение официантов	18

# Основные элементы оперативного планирования

- Расстановка мебели
- Производственная инфраструктура
- Сервировка столов
- Проведение собраний, совещаний
- Ежедневное составление плана-меню
- Составление калькуляционных карт
- Составление требований в кладовую

## План-меню

Наименование блюда	Количество блюд	Цена( в руб.)	Сумма(в руб.)
Сельдь под шубой	35	90	2700
Салат «Оливье»	27	60	1620
Салат «Нежный»	27	80	2160
Суп «Борщ»	15	90	1350
Суп «Солянка»	15	90	1350
Омлет с сыром	10	60	600
Блинчики со сгущенкой	15	30	450
Торт	10	120	1200
Кофе с молоком	20	80	1600
Чай чёрный	20	40	800

# Калькуляционная карточка

## Наименование блюда «Салат Оливье»

Наименование продукта	Норма( гр.)	Цена(руб.)	Сумма(руб.)
Ветчина/колбаса	30	300	9,00
Огурцы марин.	9	200	1,8
Картофель	15	30	0,45
Морковь	5	30	0,15
Яйцо(42 г)	16	6	2,28
Горошек зел.	6	150	0,9
Майонез	20	200	4,00
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию	х	х	18,73
Наценка 300%			56,19
Цена продажи блюда( руб, коп)			74,92
Выход 1 блюда в готовом виде, гр.			100

# Мероприятия по совершенствованию системы оперативного планирования

- Выездная торговля
- Приём заказов на кондитерские изделия
- Применение системы скидок



Спасибо за внимание !!!