

● ПРЕЗЕНТАЦІЯ НА ТЕМУ:
«ПРОЕКТУВАННЯ ІНОВАЦІЙНОЇ
ФІРМОВОЇ ПОСЛУГИ В ГРК
“BENEDICT”

Виконала студентка групи МГР-16

Андрацуляк А.О.

Керівник:к.т.н., доц.

Мартиненко Л.Г.

МЕТА ТА ЗАВДАННЯ

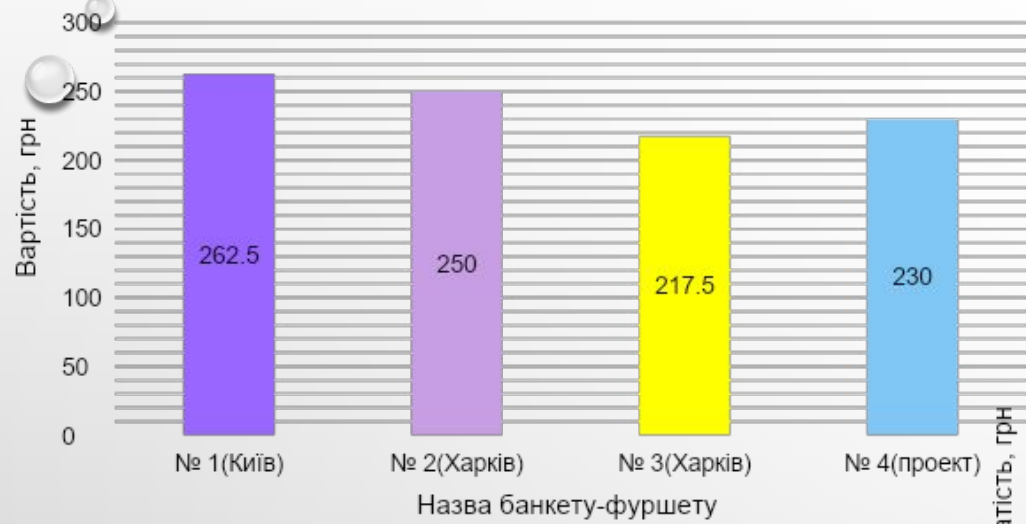
- МЕТА-АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ РОБОТИ КЕЙТЕРИНГОВИХ КОМПАНІЙ ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ СЕРВІСНИХ ПОСЛУГ НА РИНКУ ГРГ МІСТА ХАРКОВА.
- ЗАВДАННЯ-РОЗРОБИТИ НОВУ КОНЦЕПЦІЮ КЕЙТЕРИНГОВОЇ СЕРВІСНОЇ ПОСЛУГИ НА ПРИКЛАДІ ГАЛА-ВЕЧЕРІ В ГРК «VENEDICT»



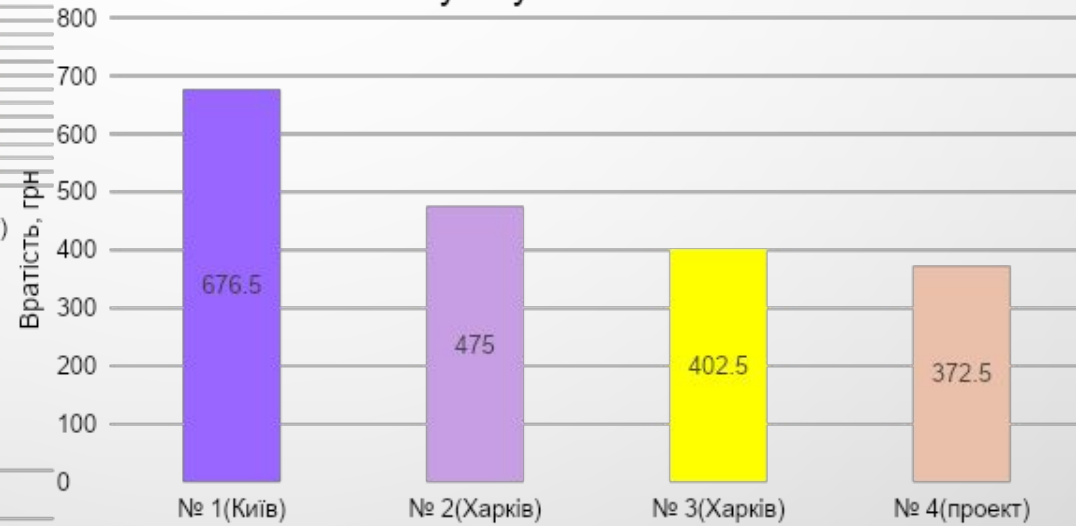
На сьогоднішній день ринок кейтерингових послуг можна розділити на два основних сегменти: обслуговування на місці і виїзне обслуговування.

- ЦІНОВА ПОЛІТИКА НА КЕЙТЕРИНГОВІ ПОСЛУГИ

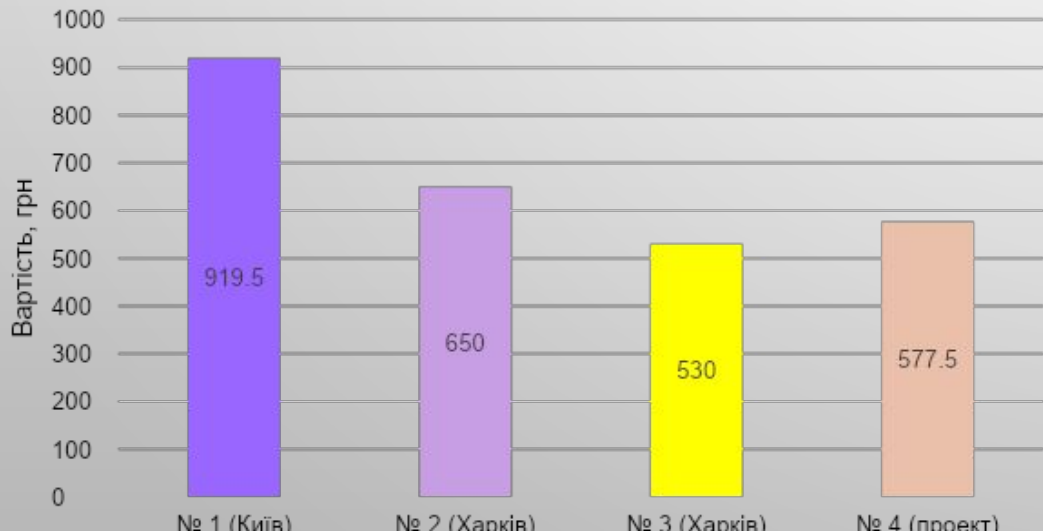
Цінова політика проведення фуршетів



Цінова політика проведення банкету з част обслуговуванням



Цінова політика проведення банкету весілля



- ПЕРЕЛІК ЗАХОДІВ З КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ

- ГАЛА-ВЕЧЕРЯ ДЛЯ ПРОЕКТОВАННОГО ГРК “BENEDICT”.



Розрахунок кейтерингової послуги (на одну особу):

Захід	Ціна, грн.	%
1. Меню гала-вечері	1024	60
2. Алкогольні напої	250	
2. Безалкогольні напої	53	
2.Оренда столового посуду та наборів в необхідної кількості	66,5	3
3.Оренда необхідної кількості текстилю (столова білизна, фуршетні юбки тощо		
4.Оренда меблі (банкетні столи, стільці з чохлами тощо)		
5. Обслуговуючий персонал (8 – офіціантів, метрдотель, вантажник, тех. персонал).Разом – 12 чол.	265,4	12
6. Робота кухарів (6 – чоловік)		
7. Транспортні витрати на доставку та повернення столового посуду та обладнання	110,6	5
8. Вантаження та розвантаження меблі, посуду і обладнання		
9. Прибирання приміщення після заходу		
10 Оформлення столів (інноваційне).	44,2	2
11.Організація обслуговування елементами театралізованої вистави	66,5	3

