

Управление ресторанным холдингом: эффективность vs. Творчество

Татьяна Бурделова

Управляющий партнер Пять звезд менеджмент 03 марта 2010г.



План

- 1. Управление ресторанным холдингом.
- 2. Цели создания холдинга
- 3. Юридическая структура бизнеса
- 4. Корпоративная структура бизнеса
- 5. Пошаговый план по созданию холдинга
- 6. Холдинг и инновации



ЭТО организационно-юридическая объединяющая структура бизнеса, созданная для:

- Повышения капитализации бизнеса
- Повышения эффективности
- Решения управленческих задач бизнеса.



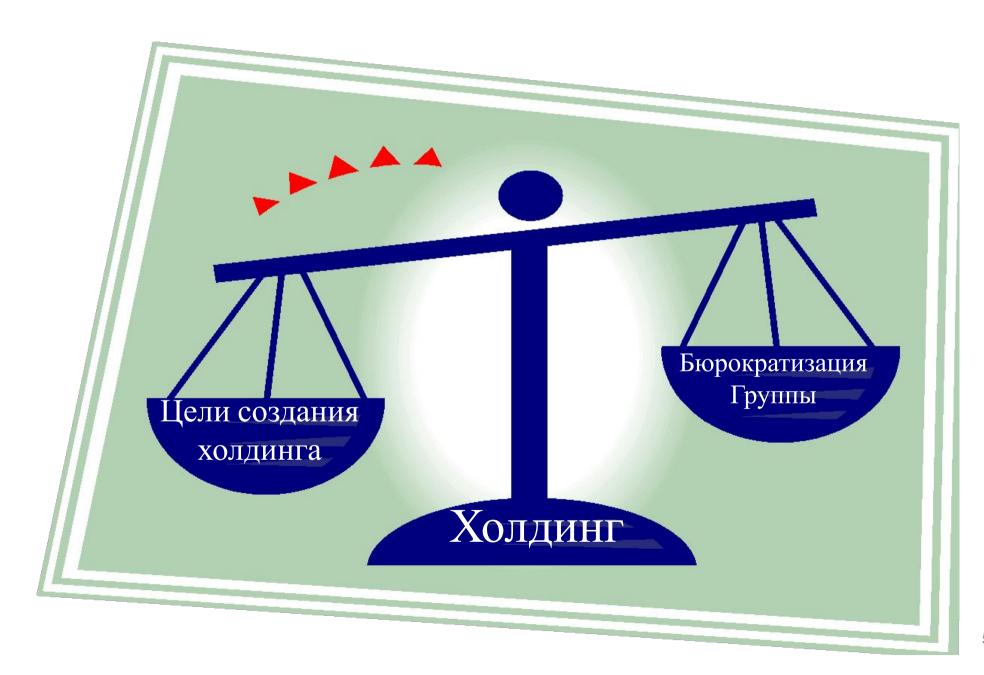


- ффективности функционирования
- привлекательности *
- ффективности управления
- Налоговая оптимизация, финансовое планирование
- уровня юридической защиты бизнеса
- Привлечения более дешевого финансирования

^{*} Для институционального инвестора

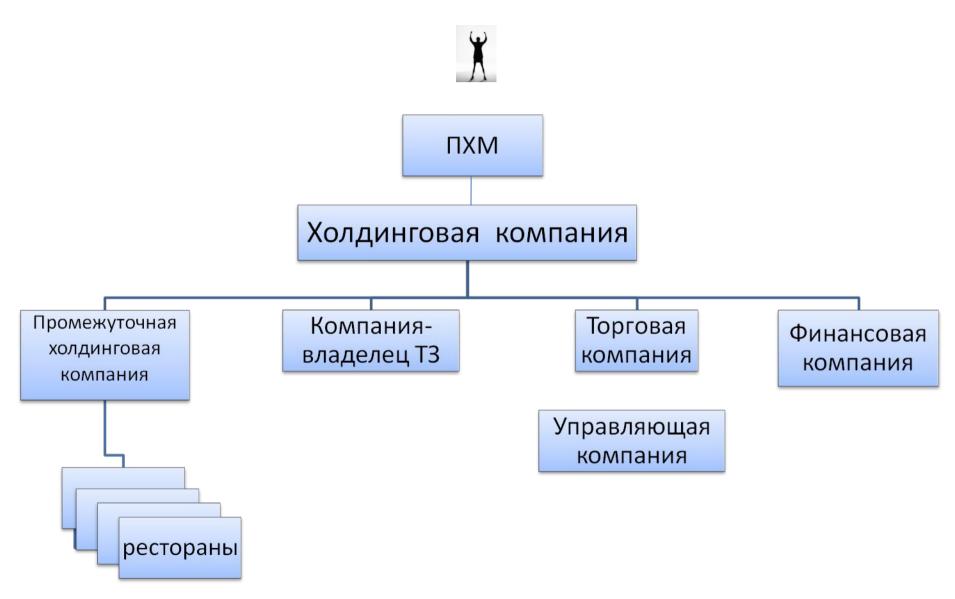
Ресторанный холдинг - что это?





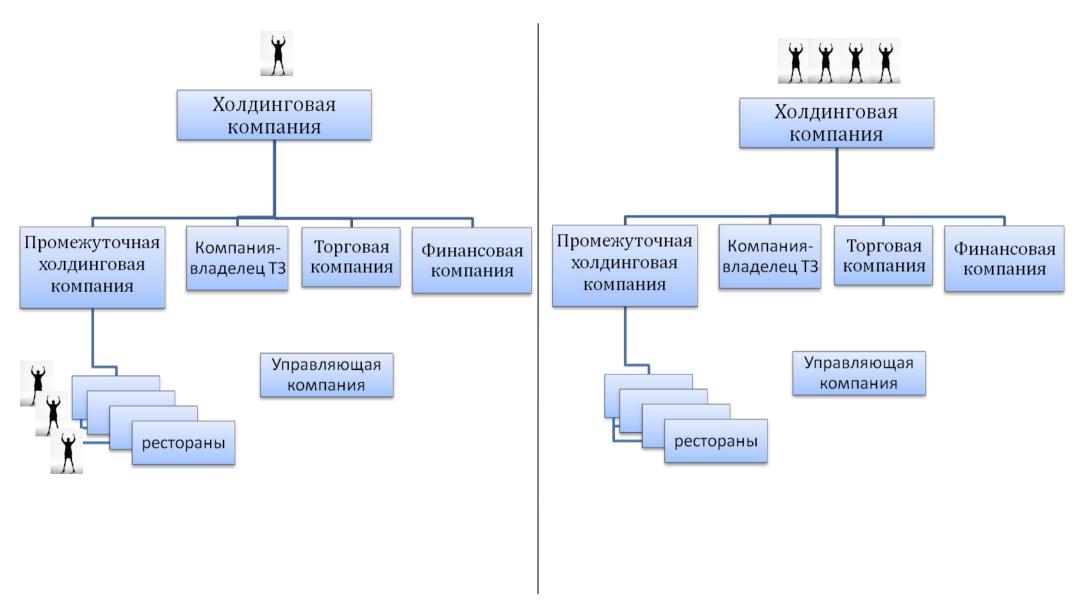
Холдинг: юридическое объединение





Холдинг: юридическое объединение





Холдинг: корпоративное объединение



• Централизация бизнес – процессов

- кадровая служба (набор, обучение)
- маркетинг, реклама, PR
- закупки
- служба по развитию
- back-office (юридический, финансовый, аналитический отделы)
- др.

• Децентрализация

- кухня
- интерьер заведения
- оперативное управление рестораном

Пример: Кадровая служба в холдинге



• Функции

- поиск персонала
- •обучение
- •мотивация (вознаграждение)
- •движение персонала между звеньями

• Преимущества

- •экономия затрат (денег и времени)
- •снижение % брака
- •единый базовые стандарты набора и обучения
- •удержание кадров в системе

Пример: Закупки в холдинге



• Функция

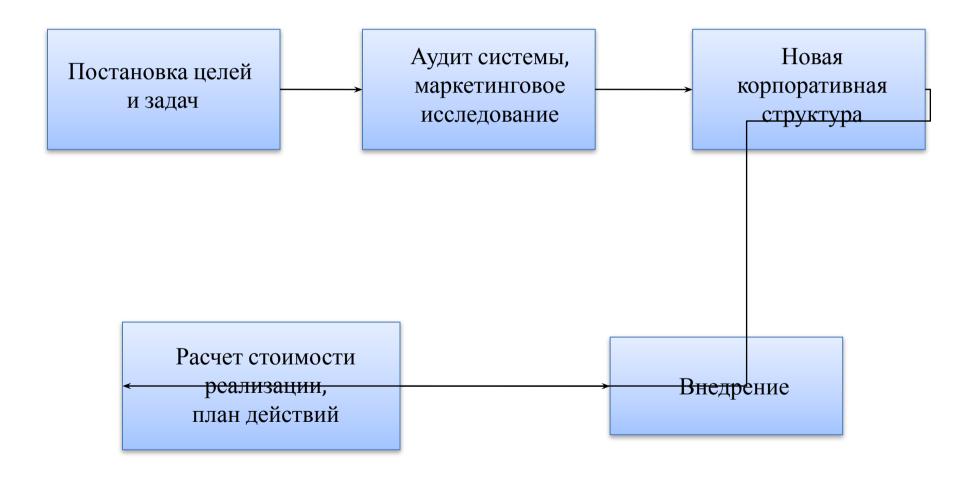
• единые цены по «основным» поставщикам и последующий контроль единых цен

• Преимущества

- экономия затрат (до 10%-20%)
- повышение прозрачности закупок

Пошаговый план





- Использование интернет ресурсов для бронирования столиков, просмотра интерьера, в качестве дополнительной рекламы (презентация ресторанов на собственных веб ресурсах);
- Использование терминалов самообслуживания;
- Экономия и ресурсосбережение в ресторанах.



ВОПРОСЫ?

Пять звезд менеджмент



тел. +7 (499) 158 5202

Волоколамское ш., д.10 Москва