



Пять звезд менеджмент

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.



Ресторанный холдинг: цели создания

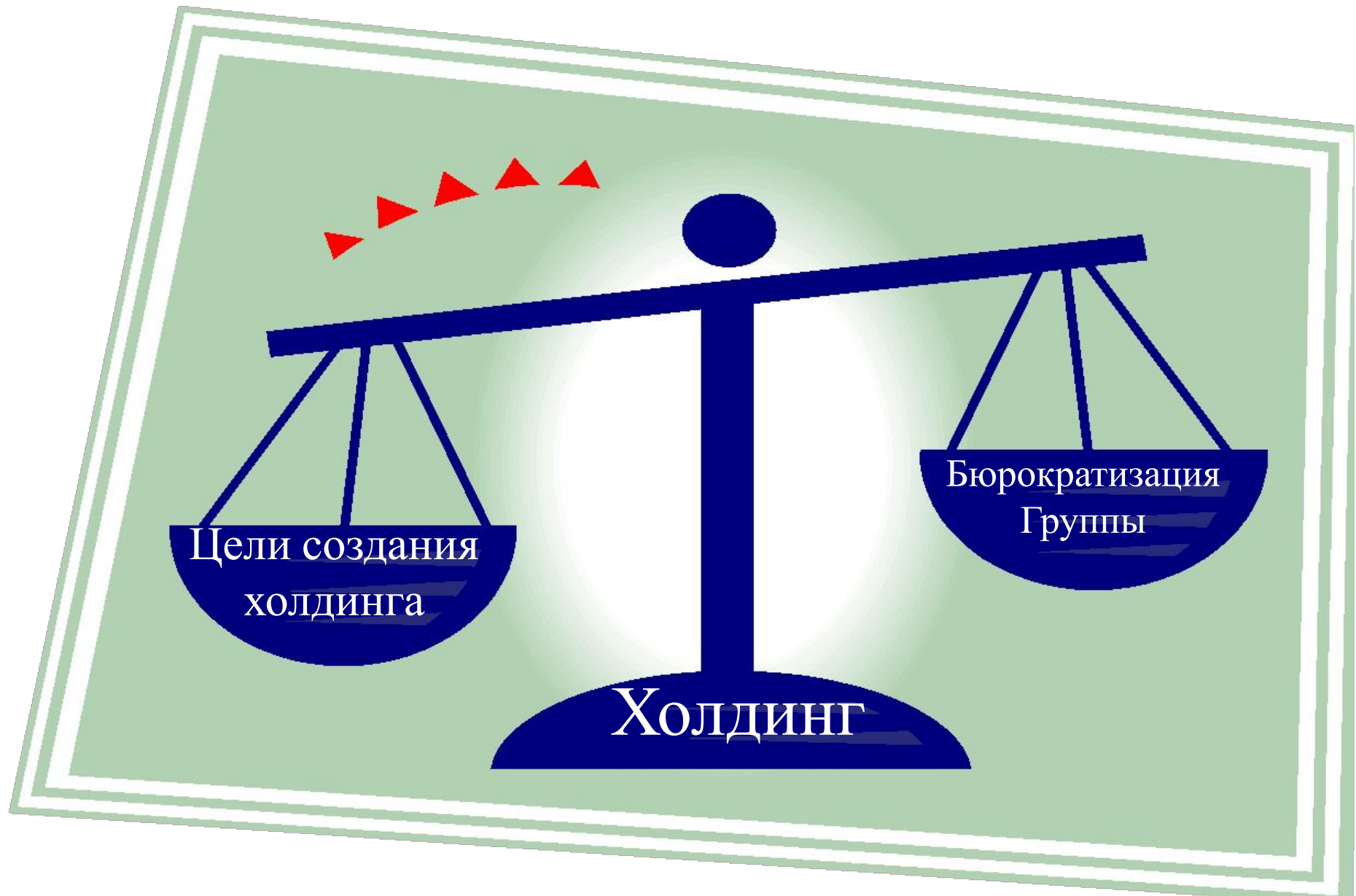
- ↑ эффективности функционирования
- ↑ инвестиционной привлекательности *
- ↑ эффективности управления
- Налоговая оптимизация, финансовое планирование
- ↑ уровня юридической защиты бизнеса
- ↑ Привлечения более дешевого финансирования

* Для институционального инвестора

Ресторанный холдинг - что это?



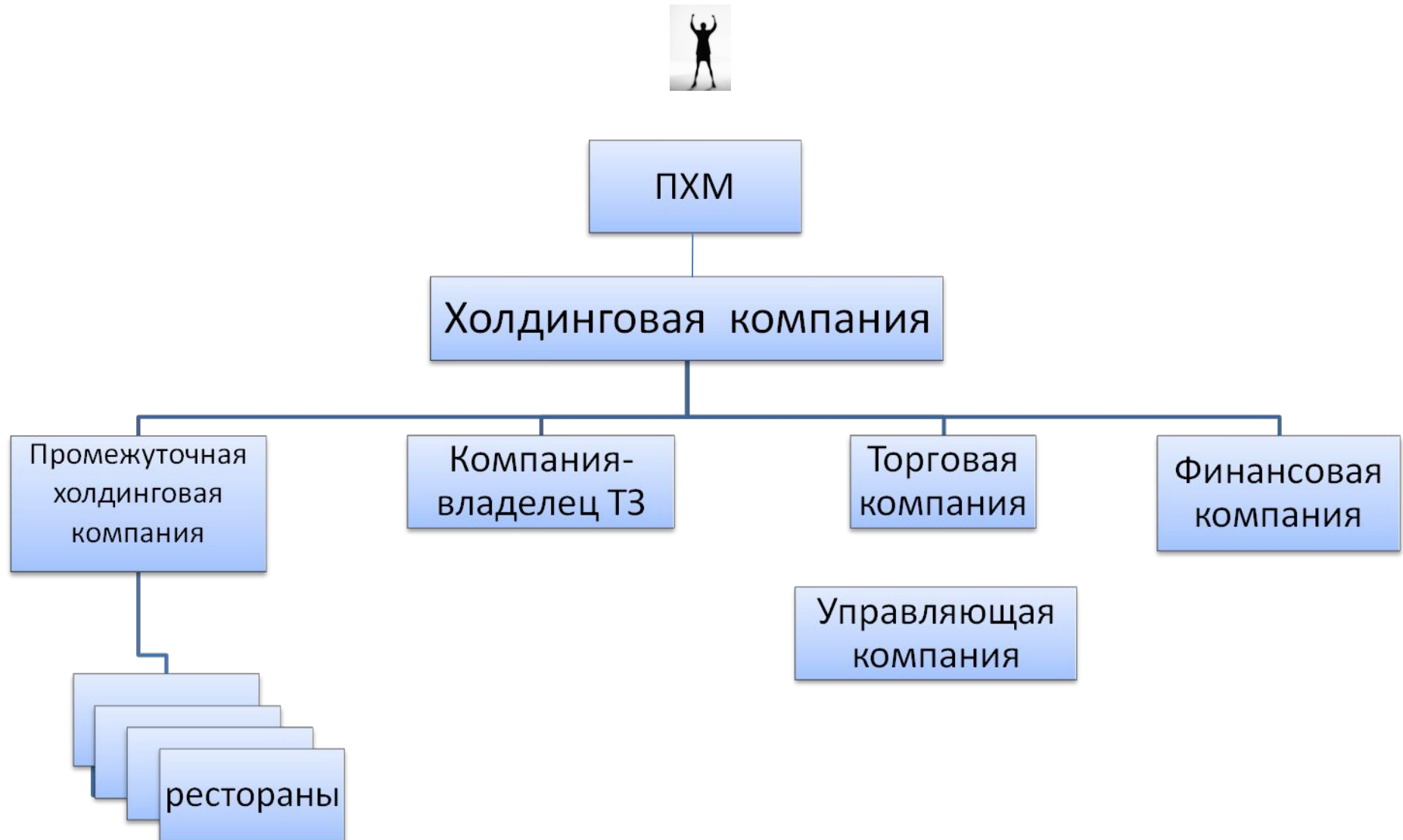
Пять звезд менеджмент



Холдинг: юридическое объединение



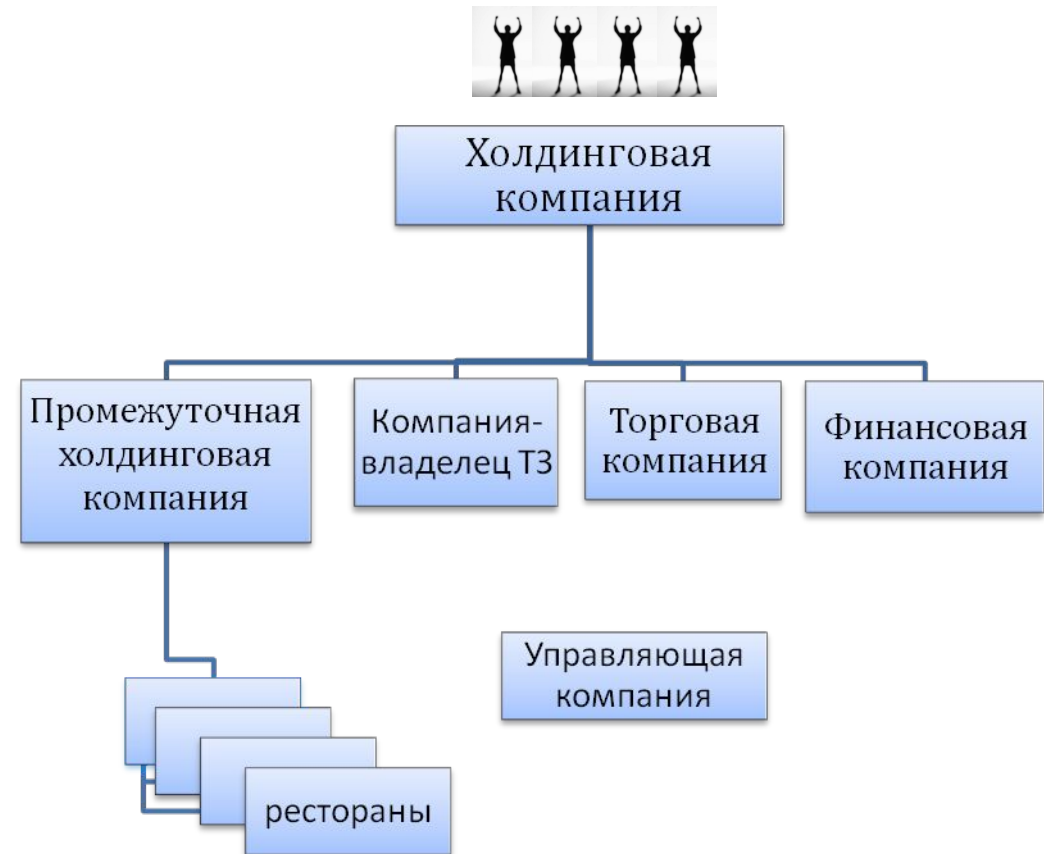
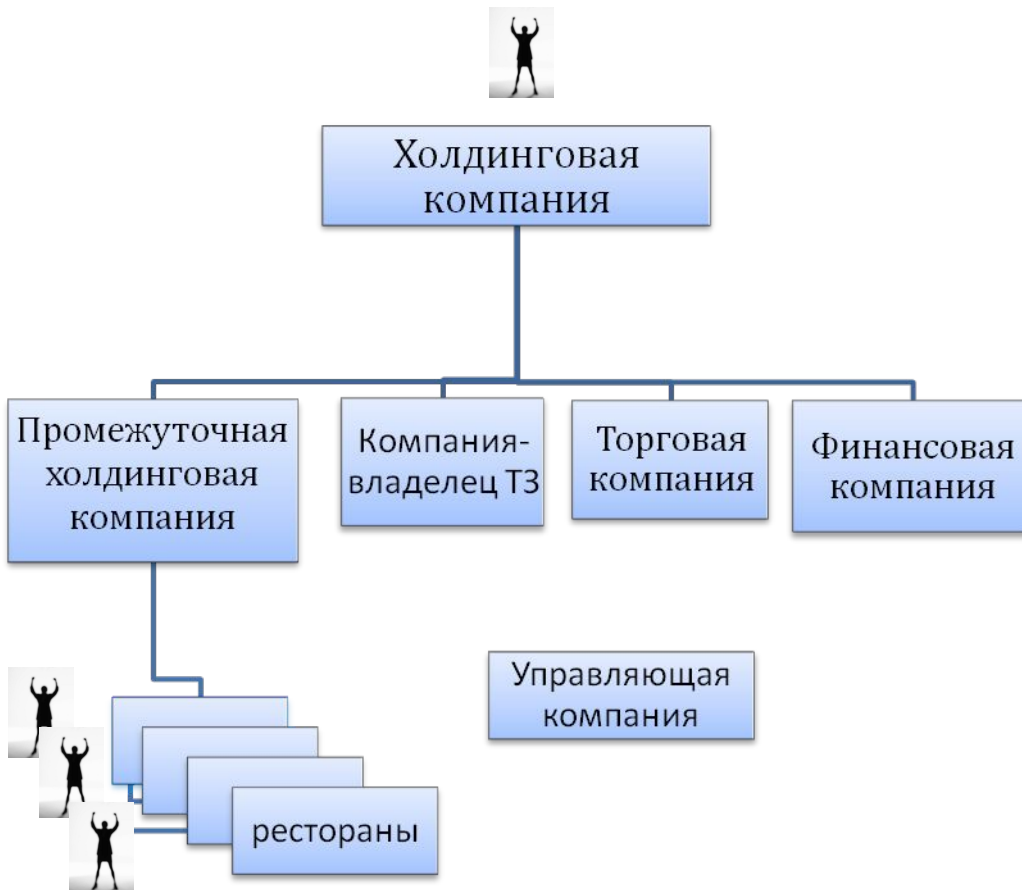
Пять звезд менеджмент



Холдинг: юридическое объединение



Пять звезд менеджмент





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



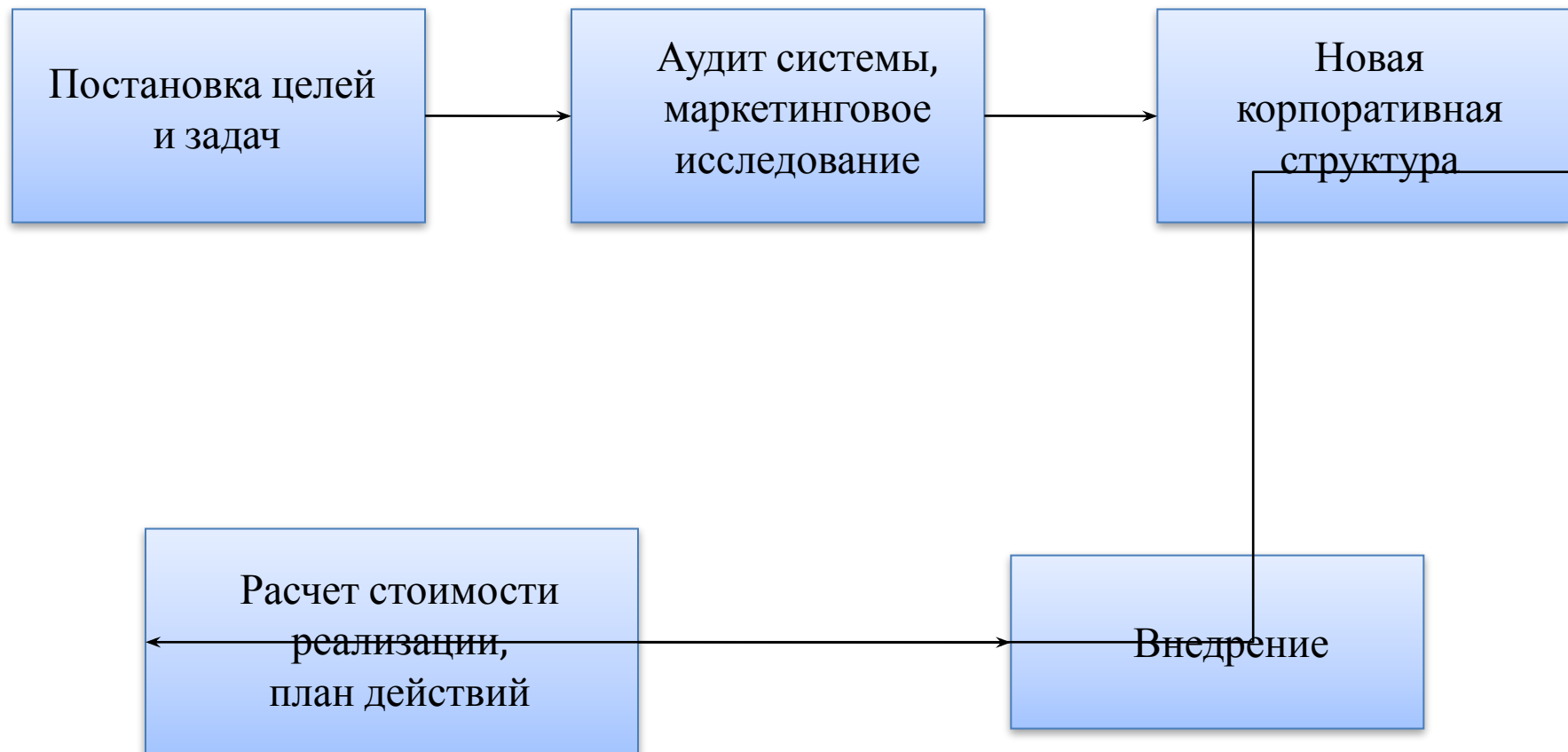
Пример: Закупки в холдинге

- **Функция**
 - единые цены по «основным» поставщикам и последующий контроль единых цен
- **Преимущества**
 - экономия затрат (до 10%-20%)
 - повышение прозрачности закупок

Пошаговый план



Пять звезд менеджмент





- 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



Пять звезд менеджмент

тел. +7 (499) 158 5202

Волоколамское ш., д.10

Москва