

# «Домик в горах»

ТАВЕРНА



«Таверна» - небольшой трактир, кабачок. Первоначально – гостиница с рестораном, позднее ресторан низшего разряда. В нашем случае – небольшая гостиница с кафе.

# Основные компоненты работы предприятия

- **Ресурсы**

Для создания таверны предполагаются собственные ресурсы, достаточные для постройки деревянного здания и беседки для отдыха на улице, постройки барбекю. Платить за аренду земли и зарплату, я предполагаю от прибыли.

# Основные компоненты работы предприятия

- Коллектив моей таверны предполагает главного повара и помощника, бармена, троих официантов и троих горничных. Руководить будет директор, а также бухгалтер.

# Производительность и система оплаты труда

- Показателем эффективности работы предприятия будет исчисляться количеством обслуженных клиентов, проданных блюд. Форма оплаты труда - сдельная, бригадная система, где оплата производится на один наряд с распределением общего заработка между членами бригады с учётом коэффициента трудового участия (КТУ).

# Прибыль

- Прибыль от реализации продукции, работ и услуг (Пр) рассчитывается как разность между выручкой от реализации (Вр) и затратами на производство и реализацию (Зр):  
$$Пр = Вр - Зр$$
- Плательщиком налога на прибыль является предприятие, которое является юридическим лицом, т.к. имеет собственную бухгалтерию, имеющую собственный баланс и имеющий расчётный счёт в банке.

# Налоги

- **Сумма налога** на прибыль определяется плательщиком налога на основании бухгалтерского учёта. Налог выплачивается ежеквартально. В связи с тем, что предприятие только открылось, то ему предоставляются льготы на налогообложение.

# Себестоимость продуктов

Себестоимость продукции – один из основных показателей эффективности хозяйственной деятельности предприятия. Упрощённая формула себестоимости продукции можно представить в виде:

- $C = Mz + P_{оп} + O_{сс} + A_о + O_{кр} + Z_{др}$ ,
- C – себестоимость;
- Mz – материальные затраты на производство и реализацию продукции;
- P<sub>оп</sub> – расходы на оплату труда;
- O<sub>сс</sub> – отчисление на государственное социальное страхование;
- A<sub>о</sub> – амортизационное отчисление на восстановление основных производственных фондов (амортизация – это перенос стоимости основных фондов на вновь созданный продукт);
- O<sub>кр</sub> – оплата по краткосрочным кредитам банков;
- Z<sub>др</sub> – другие затраты на производство и реализацию продукции, включая расходы по всем видам ремонта основных производственных фондов.

# Цена товара

- Цена товара = себестоимость + ожидаемая прибыль.
- Цели и задачи ценообразования зависят от направления маркетинга и целей самой фирмы. Они могут быть следующими: обеспечение выживаемости, максимизации текущей прибыли, завоевание лидерства на рынке, завоевание лидерства по показателям качества товара

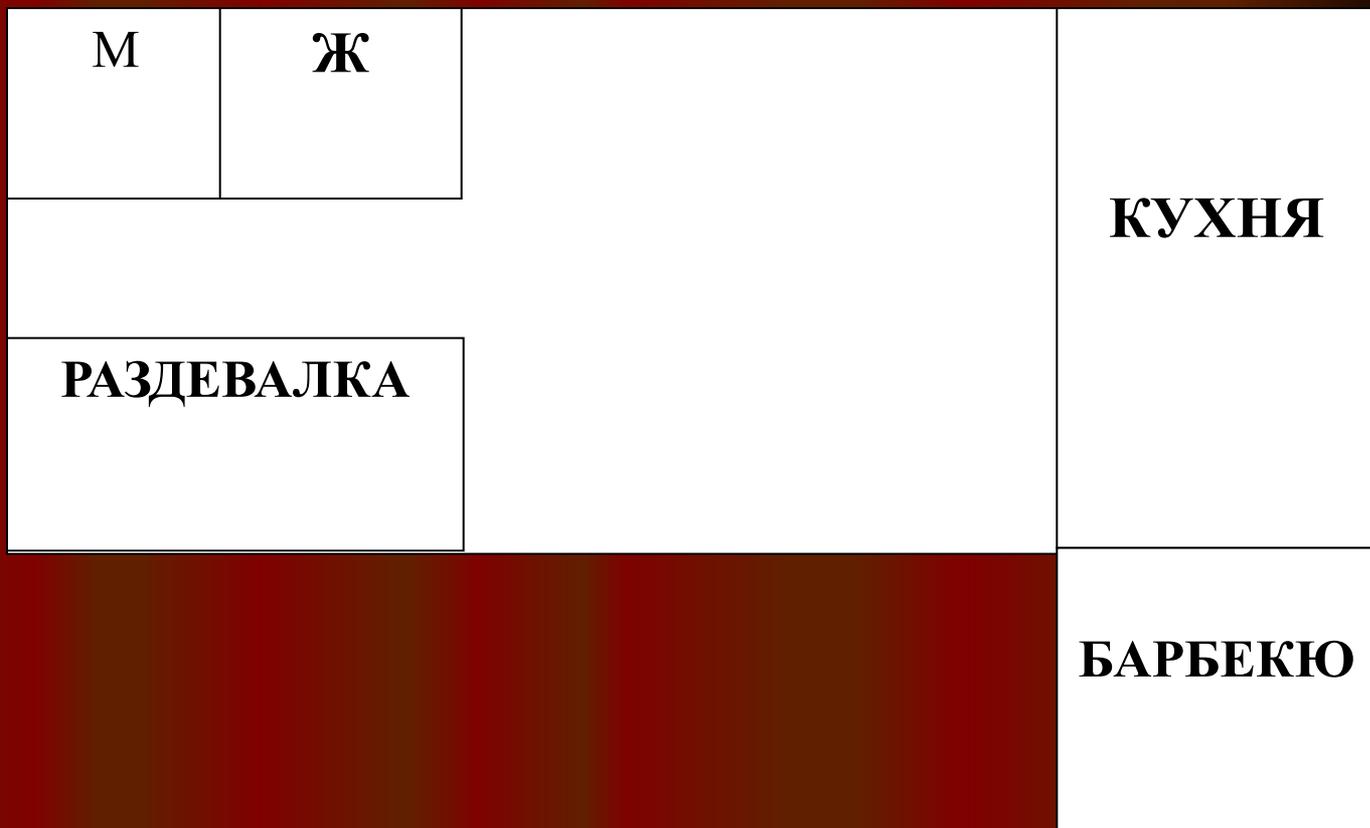
# Стимулирование.

- Основные средства стимулирования – *реклама, стимулирование быта, пропаганда, личная продажа.*

# Мероприятия стимулирования направлены на покупателей, агентов и продавцов:

- *Пропаганда* - не личное и не оплачиваемое спонсором стимулирование спроса на товар или услугу посредством распространения коммерчески важных сведений о них в печатных средствах информации, по радио, телевидению (иногда это называется скрытой рекламой).
- *Реклама* - целенаправленное распространение сведений (информации) о потребительских свойствах товаров или услугах с целью их продажи. В нашем случае мы будем использовать баннеры вдоль дороги с рекламой о нашем кафе.

# 1этаж



# 2этаж(спальни)

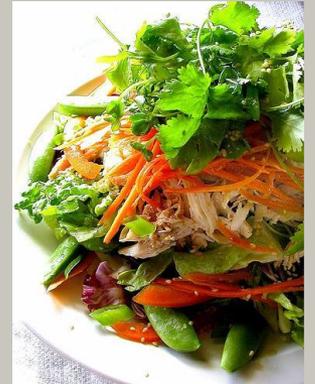
<b>№ 1</b>	<b>№2</b>	<b>№3</b>	<b>№4</b>	<b>№5</b>	<b>фойе</b>
<b>№10</b>	<b>№9</b>	<b>№8</b>	<b>№7</b>	<b>№6</b>	



# ние блюда



# Салаты



# Напитки



Таверна внутри также самобытна,  
отражает традиции народностей  
проживающих на территории Урала.





# Барная стойка



# Барбекю



# Спальня



**«Здесь каждому гостю рады  
и готовы поделиться своей любовью к уральской кухне.  
Для вас накроют щедрый стол,  
Где будет тесно блюдам и яствам,  
Зато вам и вашим друзьям  
Просторно и празднично!»**