

Министерство образования и науки Алтайского края
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ТЕМА: СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РАБОТЫ ПО УПРАВЛЕНИЮ ПЕРСОНАЛОМ В ООО "КРАТОН"

Выполнил: _____

Научный руководитель:

Актуальность темы

- Общественное питание является одной из важнейших сфер хозяйственно-экономической деятельности человека.
- Общественному питанию присуще многообразие типов и классов предприятий, основная цель которых – удовлетворение разнообразных потребностей населения.
- Потребность в создании эффективной системы управления развитием сферы общественного питания делает особенно важными вопросы теории и практики с учетом ее особенностей и специфики оказываемых услуг.

Задачи исследования

- рассмотреть теоретические основы управления предприятиями общественного питания;
- провести анализ организации и управления предприятием общественного питания на примере - ООО «Кратон», кафе Чинар ;
- разработать рекомендации по совершенствованию управления при проведении различных мероприятий на предприятии общественного питания;
- рассмотреть сущность банкета и изучить основные формы их обслуживания на предприятиях общественного питания.

Объект и предмет исследования

- **Объект исследования:** ООО «Кратон», кафе Чинар.
- **Предмет исследования:** организация управления на предприятии общественного питания в современных условиях и организация банкетных мероприятий.

Теоретические аспекты

- Структурные подразделения органов управления можно объединить в следующие группы: руководство, отраслевые структурные подразделения, функциональные структуры подразделения, вспомогательные структуры подразделения.
- В общественном питании применяются линейная, линейно-функциональная (комбинированная), программно-целевая структуры управления.
- Система управления персоналом состоит из двух подсистем: непосредственное управление персоналом; планирование и прогнозирование кадровой политики на предприятии, анализ и планирование тенденций формирования структуры кадров.

Система управления персоналом

- - подсистему общего и линейного руководства;
- - подсистему планирования и маркетинга персонала;
- - подсистему найма и учета персонала;
- - подсистему трудовых отношений;
- - подсистему условий труда;
- - подсистему развития персонала;
- - подсистему мотивации поведения персонала;
- - подсистему социального развития;
- - подсистему развития организационных структур управления;
- - подсистему правового обеспечения;
- - подсистему информационного обеспечения.

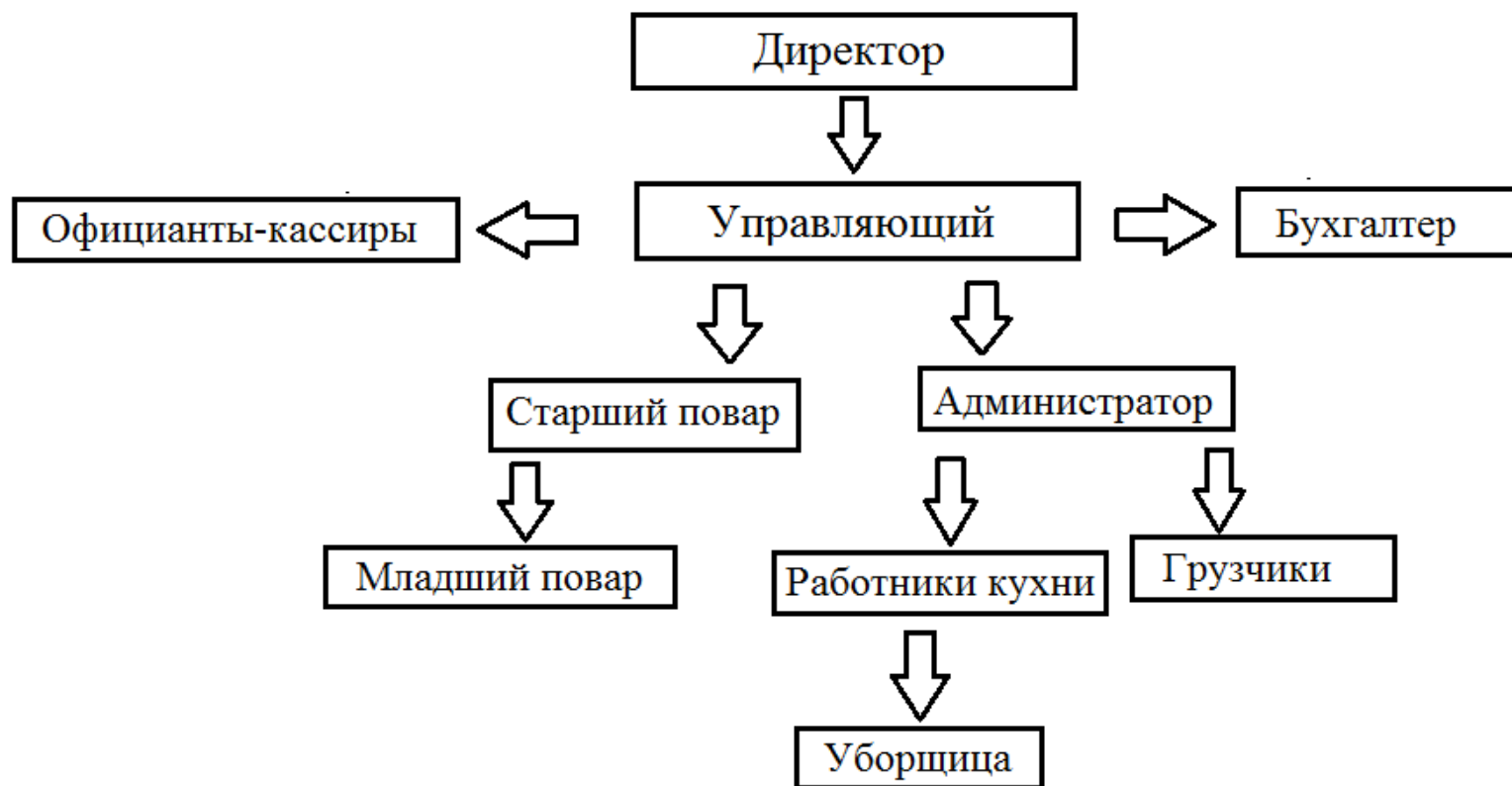
Основные факторы, характеризующие стиль руководства

- - требования, предъявляемые к руководителям в отношении их компетентности, деловитости, ответственности, личных качеств, нравственности, характера, темперамента и пр.;
- - специфика системы - ее цели и задачи, управленческие структуры и технология управления, функции руководителя;
- - окружающая производственная среда - технологический уровень производства, форма организации труда, обеспеченность материальными ресурсами и т. п.;
- - особенности руководимого коллектива - его структура и уровень подготовленности, характер сложившихся в нем взаимоотношений, его традиции и ценности.

Характеристика ООО «Кратон»

- Компания зарегистрирована 11 сентября 1996 года
- Адрес: г. БАРНАУЛ, ул. СУХЭ-БАТОРА д. 17.
- Основным видом деятельности является:
"Деятельность ресторанов и кафе".
- Организация также осуществляет деятельность по следующим направлениям: проведение корпоративов, кейтеринг, спецобслуживание, проведение свадеб, юбилеев.
- Режим работы: с 12.00 до 24.00.

Структура управления ООО «Кратон»



Характеристика проводимого мероприятия «Серебряная свадьба» на 76 человек

- 25.09.2017г
- дата проведения : 15.10.2017г
- часы проведения банкета: 17:00 по 23:00
- количество гостей: 76, из них 6 почетных
- место проведения банкета: кафе Чинар
- отмечаемое событие: серебряная свадьба
- Предварительная оплата: 60000 тысяч рублей

Оформление зала

- Для оформления зала к банкету «Серебряная свадьба» лучше использовать цвета серебряные и белые, которые могли бы подчеркнуть праздничное настроение.
- Банкетные столы будут покрыты белыми скатертями, что подчеркнёт торжественность момента.
- Для сокращения времени на обслуживание потребителей на свадебных банкетах применяют предварительную сервировку столов, которая дополняет интерьер зала.

Затраты на проведение мероприятия

- Капитальные затраты на оборудование – приблизительно 50 000 рублей.
- Оформление тематического вечера -10 000 рублей.
- Постоянные затраты:

Наименование	Количество	Стоимость	Итого, сумма, руб
Затраты на заработную плату официантам	6	1000	6000
Затраты на закуску	76	150	11400
Затраты на горячие блюда	76	300	22800
Затраты на выпечку	76	10	760
Затраты на напитки	76	250	19000
Итого			59960

Экономический эффект от внедрения проекта

Наименование	За вечер	Кол.вечеров	Итого
Выручка	100000	4	400000
Капитальные затраты	-	-	60000
Постоянные затраты	59960	4	239840
Экономический эффект	-	-	100160



Спасибо за внимание!