

ББК 65.29я73
Р 623

Рецензенты:

Т.И. Белова, канд. экон. наук,
директор центра международного образования
А.Н. Сапожников, канд. техн. наук, доцент кафедры ТОПП

Работа подготовлена на кафедре
технологии и организации пищевых производств

Рожественская Л.Н.

Р 623 Технология открытия предприятия питания: учебное пособие / Л.Н. Рожественская, Л.Е. Чередниченко, О.В. Рогова. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2019. – 134 с.

ISBN 978-5-7782-3992-0

В пособии освещаются вопросы технологии открытия предприятия питания. Рассматриваются составляющие конкурентоспособности концепции, принципы позиционирования и выбора местоположения. Включены рекомендации по выбору организационно-правовой формы собственности и перечень необходимых разрешительных документов. Приведена методика разработки внутренних стандартов организации. Представлены слагаемые проектирования бизнес-процессов, а также методы их автоматизации. Пособие будет полезно магистрантам в освоении дисциплины «Технология открытия предприятия питания»

ББК 65.29я73

ISBN 978-5-7782-3992-0

© Рожественская Л.Н., Чередниченко Л.Е.,
Рогова О.В., 2019
© Новосибирский государственный
технический университет, 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1. Обоснование концепции	5
1.1. Целеполагание в создании предприятия индустрии питания	5
1.2. Миссия, видение, стратегия развития	14
1.3. Анализ целевой аудитории	20
1.4. Обзор рынка конкурентов	24
1.5. Разработка меню	27
1.6. Создание бренда.....	33
2. Нормативно-правовое регулирование	39
2.1. Обоснование организационно-правовой формы собственности	39
2.2. Разрешительная документация	45
2.3. Документация, регламентирующая и обеспечивающая качество продукции и услуг	49
3. Выбор месторасположения предприятия	58
3.1. Обоснование локации	58
3.2. Интегральная оценка потенциальных мест размещения	63
3.3. Многоугольник конкурентоспособности.....	66
4. Управление бизнес-процессами предприятия питания.....	71
4.1. Организационная и управленческая структуры	71
4.2. Проектирование и моделирование бизнес-процессов	74
4.3. Контроль исполнения бизнес-процессов	85
4.4. Разработка стандартов организации и коммуникативных модулей.....	93
4.5. Автоматизация процессов управления производством и обслуживанием	102
5. Запуск предприятия	117
5.1. Обоснование требуемых кадровых, финансовых, материально- технических и информационных ресурсов	117
5.2. Бизнес-планирование предприятия питания	122
5.3. План-график запуска предприятия	127
Список использованных источников	132