

## Оглавление

Введение .....	3
Глава 1. Теоретические основы прогнозирования.....	7
1.1 Сущность, принципы и классификация методов прогнозирования.....	7
1.2 Прогнозирование деятельности ресторана.....	18
Глава 2. Анализ деятельности предприятия .....	28
2.1 Характеристика предприятия ООО «СИРИУС» бар «Jack Rose».....	28
2.2 Анализ эффективности деятельности предприятия.....	49
Глава 3. Эффективность прогнозирования деятельности предприятия ООО «СИРИУС» бара «Jack Rose» .....	49
3.1 Прогноз оборота общественного питания в предприятии ООО «СИРИУС» бара «Jack Rose».....	49
3.2 Оборот общественного питания и эффективность деятельности ООО «СИРИУС» бара «Jack Rose».....	60
3.3. Разработка механизма реализации прогноза оборота общественного питания.....	66
Заключение .....	74
Список литературы.....	78
Приложение.....	81

## **Введение**

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории.

Из года в год ресторанный бизнес стремительно развивается. Идет серьезная конкурентная борьба за гостевую базу, именно этот фактор заставляет руководство продумывать детали придающие заведению уникальность и неповторимость. Но стоит учитывать, что только при грамотно разработанной концепции и её последовательного внедрения, гарантирован успех в развитии деятельности ресторана.

Бары и рестораны играют очень важную роль в жизни человека. Человеку нужно не только поесть, но и пообщаться. Бары - это одни из немногих мест, где работают все органы чувств, которые генерируют общее чувство удовлетворения. Вкус, зрение, обоняние, тактильные ощущения объединяются в оценке кушаний и обслуживания.

Наиболее эффективная работа ресторана зависит от нескольких факторов. Как и любая сложная система, ресторан начинается с замысла его основателей и заканчивается контролем работы предприятия.

Главную роль в этом выполняет практическая философия его владельца. Ее раскрывает подход к ведению бизнеса, который определяет этические и моральные ценности, что реализуются в процессе функционирования предприятия. Главная идея основателей ресторана определяют его кредо, и призвана максимально удовлетворять посетителей.

Российский рынок общественного питания растет, так как на это обстоятельство прямо указывают данные статистики. Рост оборота в сфере общественного питания аналитики и участники рынка связывают с возросшей покупательной способностью россиян и развитием демократичных сегментов рынка.