

БИЗНЕС ПРОЕКТ

НА

Ресторант за здравословно хранене



1. РЕЗЮМЕ

Настоящият маркетингов план е свързан с изграждането на заведение за здравословно хранене „Идилия” в гр. Кюстендил. Фирма „Идилия” е създадена на 20.09.2009 г. Тя е нова на пазара с предмет на дейност предлагане на здравословни храни в своя ресторант. Най-важното за „Идилия” е финансовият успех, който ще бъде постигнат чрез стриктен финансов контрол. В допълнение, успехът ще бъде гарантиран от висококачествен сервиз, изключително здравословна, без мазнини храна, предлагана с фантазия. „Идилия” предвижда постепенно

повишаване на цените от менюто с привличането на повече и повече клиенти. Имаме за цел под името „Идилия” клиентите ни да разбират съвършенство.



В резултат на влошеното здравеопазване и непълноценно хранене, населението в България е с влошено здравословно състояние. Възниква въпросът „Как това поколение, с влошено здраве, ще се справи с големите предизвикателства през следващото столетие?”. Именно на този въпрос ще се опитаме да отговорим ние като създаваме продукти, които ще подобрят здравословното състояние на хората и ще ги накара да се чувстват здрави, пълноценни и пълни с енергия.

Продуктът, който ще се предлага включва:

- хранене
- допълнителни услуги

Фирмата си е поставила за цел да наложи продукта си на пазара и постепенно да завладее максимална част от него.

Заведението предвижда за свои потенциални клиенти възрастни хора, нуждаещи се от специално лечение и млади хора, стремящи се към пълноценен и здравословен начин на живот.

2.БИЗНЕС ИДЕЯ

„Идилия” ще е нов средно голям ресторант, разположен в модерния квартал – ”Запад“ на Кюстендил. „Идилия” ще предлага ястия, приготвени от здравословни продукти. Изборът на продуктите е според желанието на собственика на фирмата,

„Идилия” ще предлага на жителите на Кюстендил уютно и приятно място, вкусна и здравословна храна. Главният готвач Ивелина Атанасова има дългогодишен опит с рецепти от българската кухня. Прогнозите на

„Идилия” са, че по-голямата част от клиентите ще следват предложенията на главния готвач при избора на храна. Ястията от българската кухня ще се предлагат на посетителите с богато и нестандартно меню. Главният готвач Ивелина ще приготвя здравословна храна, отдавайки своя принос към тенденцията, обща за ресторантьорството да се обръща повече внимание на здравословно хранене.

„Идилия” ще е чудесно място за хранене, с отлична, интересна и вкусна храна. Ние ще създаваме честна печалба за собствениците и мотивиращо работно място за персонала.

3. ПОМЕЩЕНИЕ

Открихме място и осигурихме вземането му под наем за месечен наем от 500 лв. Мястото вече е оборудвано като ресторант, така че планираме да стартираме с 25 000 лв.

4. МИСИЯ И ЦЕЛИ

Съвременните проучвания предвиждат, че практическото удължаване на човешкия живот ще доведе до подобряване здравето на хората и до намалена честота на заболяванията на късната възраст като сърдечно-съдови, рак и диабет. Именно за това и мисията на фирмата ще бъде формиране на потребности и нужди у българското население от здравословно диетично хранене.

4.1. Дългосрочни цели

- създаване на верига ресторанти в по-големите градове;
- постигане на лидерски позиции в дизайна и в качеството на услугата;
- създаване на имидж и благоприятни представи за заведението;
- нарастване на възвращаемостта на инвестициите с 5% с всяка изминала година.

4.2. Краткосрочни цели

- запознаване с услугата на пазара;
- привличане на клиенти;
- привличане на чужди туристи.

АНАЛИЗ НА БИЗНЕС СРЕДАТА

5.1. Анализ на пазара

За да се разберат мненията и нагласите на бъдещите потребители за предлагания ресторантьорски продукт бе проведено Маркетингово проучване. То се основава на вероятностна извадка, включваща 1000 единици, подбрани по лотариен принцип. Анкетирането се извърши чрез изпращане на анкетни карти по пощата, публикуването им във вестници и списания, в опаковката на хранителни продукти, произведени от фирми-доставчици на фирмата. За да се гарантира връщането на анкетите, потребителите бяха включени в томбола, резултатите, от която ще станат известни на откриването на заведението.

Обработката на данните показват, че 70% от анкетираните приемат доброжелателно изграждането на здравословен ресторант. За тях ресторант от такъв ранг би допринесъл за подобряване на хранителните навици не само на нуждаещите се, но и на хора без големи здравословни проблеми. За 20% начина на приготвяне на храната е от изключително значение. За 45% цената е важен фактор за избора на ресторант. За целта фирмата ще се стреми да поддържа съотношението-отлично качество на достъпна цена. По-голямата част от анкетираните предпочитат да посещават ресторанти с жива музика към края на седмицата. Поради тази причина в заведението ще се организират музикални изпълнения предимно през уикенда.

Сегментиране на пазара и определяне на целевата група

Сегментирането на пазара извършихме в две направления - едната група са хора, младежи, желаещи да водят здравословен начин на живот и другата – възрастни хора със здравословни проблеми.

Анализът на анкетите показва, че 45% от потребителите са готови да заменят свинското месо с по-лека здравословна храна. Само 5 % не желаят да консумират такъв вид храна. 40 % се хранят два пъти седмично извън дома. 25 % биха посетили ресторанта, заради интериора.

Доставчици

Стратегията на фирмата е да подбира внимателно партньорите, с които се предвижда на работи и на база задълбочени проучвания – качество, цени, гаранция, срок на доставка. Фирмата се стреми към установяване към коректни и добри взаимоотношения с доставчиците на онези стоки и услуги, от които зависи най- много дейността.

Основни доставчици на ресторанта са : хлебопекарна „Стратос”- Кюстендил ; „Транжорна „ –Кюстендил; оранжерии - с. Жабокрът и с. Невестино и др. С тях се сключват договори за редовни доставки .



Клиенти

Като новосъздадена ресторант на пазара, трудно ще завладеем по-голямата част от населението на територията на града. Залагаме на младежите желаещи да водят здравословен начин на живот и на хората със здравословни проблеми. За целта ще провеждаме активна комуникационна политика и ще предоставяме храна за вкъщи.



АНАЛИЗ НА МАКРООБКЪРЖАВАЩАТА СРЕДА

5.2. Конкуренция

Тъй като в България не съществуват заведения за здравословно хранене, а само магазини, предлагащи такива храни, нашата фирма няма реални конкуренти.

6. МАРКЕТИНГ МИКС

6.1. Ценообразуване

Целта на фирмата е да постигне най-добрата конкурентна цена при добро съотношение "качество-цена". Продажната цена ще включва и комисионните на доставчиците, разходите за маркетинг, административни нужди, както и рискови разходи, в случай че не бъдат постигнати прогнозните обеми продажби на ресторантьорския продукт.

Ако търсенето на някои от ястията намалее, цената им ще спадне. За редовни клиенти се предвиждат отстъпки. В определени дни от седмицата се предлагат безплатна част от менюто. Възможност за пакети.

Чрез ценообразуването фирмата ще преследва четири цели:

- максимална текуща печалба;
- съобразяване с платежоспособността на потенциалните клиенти;
- привличане на вниманието и стимулиране на интерес към продукта.

6.2. Промоция и реклама

Фирмата провежда маркетингови кампании, с които се цели засилване на мотивациите и заинтересоваността на потребителите като ползва услугите на дизайнер. Тя набляга на уникалността на тур. продукт, местоположението, цената, същността и качеството му.

Тъй като българското население няма изградена култура за пълноценен и здравословен начин на живот, създаваме реклама, която да въздейства върху съзнанието на потребителя и представя ползата и предимствата на здравословното хранене.

Ще бъде поръчана неонтова реклама на входа на обекта и ще бъде пусната реклама по радиата "Ритъм плюс", "Веселина" две седмици преди откриването на ресторанта. На откриването ще бъдат поканени представители на водещи фирми в хранително - вкусовата индустрия, диетолози, известни личности в шоу-бизнеса, журналисти от местни телевизии и вестници. Освен това ще се напечатат календари и ще се раздават фирмени химикали и тефтери.

7. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА ПОЛИТИКА



За отличаване на фирменото ни предлагане от това на конкурентите избрахме позицията: „Храненето при нас е удоволствие и здраве”.

Заведението за здравословно хранене „Идилия” предлага:

- достъпна здравословна храна, която осигурява необходимата енергия и хранителни в-ва за поддържане на организма, както за болни, така и за здрави клиенти;
- задоволяване на потребителското търсене чрез оригинално изработени лист-менюта;
- готови продукти и тяхното красиво порционно оформление;
- директно приемане на поръчката;
- безплатна поръчка и доставка на кулинарна продукция по домовете;
- безплатен паркинг;

В ресторант „Идилия” ще се предоставят на клиентите и условия за забавления: музикални изпълнения на български поп изпълнители, игри, среща с главния готвач, който ще демонстрира на гостите приготвянето на някоя от рецептите.

Освен основните услуги, които предлага всеки ресторант, ние предлагаме още:

- безплатна част от менюто (например напитка)
- в определени дни от седмицата 10% намаление от цената;
- в началото на всеки месец ще се раздават талони на клиентите, на които ще се отбелязват посещенията им. Те ще са индивидуални за семейство. Всяка 4-та неделя ще се провежда томбола. За участие в нея ще са необходими 5 посещения. Ще се раздават награди като безплатна вечеря за 4-ма, фитнес карти, талони с 20% намаление и др.

За да бъдат клиентите максимално удовлетворени, към ресторанта ще се изгради лятна градина с подходящи условия за забавление на децата. Градината ще се изгради в средновековен стил – дървени маси и скамейки, фенери, специално озеленяване. Персоналът ще бъде избран с изискването да е компетентен на тема здравословно хранене, за да може да отговаря на всички въпроси, които вълнуват клиентите.

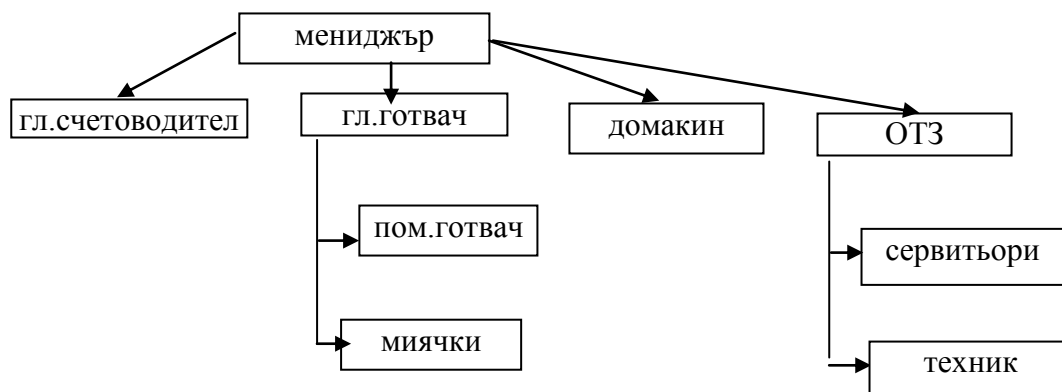
Всички услуги, които ще се предлагат в ресторанта ще допринесат не само за повишаване качеството на обслужване, но и за конкурентноспособността и просперитета на заведението.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ

След анализ на различните варианти за учредяване на фирма в търговския закон бе избрана организационно-правната форма ЕТ.

Персоналът ще бъде подбран чрез конкурс по документи и събеседване с кандидатите. Ще се държи на езиковата подготовка, външен вид, комуникативни способности и професионализъм. Персоналът ще бъде задължен да посещава курсове за допълнителна квалификация и техническа безопасност, които ще се заплащат от фирмата. Всеки един служител ще получава заплата, униформа и обувки, в зависимост от длъжността, която изпълнява.

ОСУ на фирма “Идилия”



План за набиране на персонал в ресторант „Идилия”

<i>Длъжност</i>	<i>брой</i>	<i>квалификация</i>	<i>Осн. задължения</i>	<i>заплата</i>
Мениджър	1	Висше-туризъм	Цялостно управление, за изпълнението на поставените цели, подбора и мотивацията на персонала	600
ОТЗ	1	Висше-икономика	Посреща и изпраща гостите	300
гл. счетоводител	1	Висше-икономика	Води счетоводната отчетност, прави анализ на финансовото състояние, изплаща заплати	500
Главен готвач	1	Висше-по специалността	Изготвя разнообразно меню, отговаря за високото качество на храните	400
Пом. готвачи	1	Висше/средно специално	Приготвяне на храна, контрол на кулинарна продукция	350
Домакин / доставчик	1	Средно-спец.-колеж	Доставя и управлява запаси и консумативи	300
Сервитьори	4	Средно-специално	Качествено и вежливо обслужване на клиентите	280
Техник	1	Средно-специално	Поддържа оборудването и инсталациите в изправност	350
Общи работници (миячки)	2	Средно	Подпомагат при работата в кухнята	250 250
Общо:	13			3580

Инвестиционни разходи – 2010г.

<i>наименование</i>	<i>бр.</i>	<i>ед.цена</i>	<i>сума</i>
1.оборудване на ресторанта			
-тоалетна	1	100	100
-пердета-плътни	5	20	100
-пердета-тънки	5	15	75
-маси за 4 души	7	150	1050
-маси за 2 души	5	100	500
-кръгла маса за 6 души	3	200	600
-табла за сервиране	5	10	50
-столове за маси	60	20	1200
-телевизор	1	300	300
-закачалки	4	10	40
-покривки за маси	30	3	90
-пепелници	30	1	30
-прибор за подправки	20	4	80
-огледало	2	30	60
-вази	20	6	120
Общо:			4395
2.оборудване на лятна градина			
-озеленяване	1	800	800
-фенери	5	20	100
-маси	11	200	2200
Общо:			3100
3.инвентар			
*чинии			
-подложни	150	0.7	105
-супени	110	0.7	77
-порционни	110	1	110
-за студени предястия и супи	110	0.8	88
*лъжици			
-супа	110	0.3	33
-средни	110	0.3	33
-малки-кафе	110	0.3	33
*вилници			
-големи	110	0.8	88
-средни	110	0.7	77
-малки	110	1	110
*ножове			
-големи	110	1.4	154

-средни	110	1.2	132
-малки	110	0.7	77
*чаши			
-ракия	110	0.5	55
-бяло вино-100мл.	110	1.5	165
-червено вино-150мл.	110	1.5	165
-бира	110	1.0	110
-кафе	110	0.8	88
-чай/мляко	110	1	110
-безалкохолно-200мл.	110	1	110
Общо:			1920
4.оборудване на кухнята			
-хладилници и съоръжения	5	400	2000
-скара	1	40	40
-ел.печка	2	800	1600
-фритюрник	2	60	120
-бойлер – 100мл.	1	200	200
-миялна машина	1	700	700
-миксер	1	100	100
-везна	2	9	18
-маса – работна	2	150	300
-абсорбатор	1	110	110
-тенджери – комплект	2	90	180
-тави – комплект	2	105	210
-тигани	3	75	225
-дъски за рязане	2	4	8
-ножове – комплект	1	44	44
-хладилна ветрина	1	500	500
-кафе – машина	1	400	400
-тирбушон	2	2	4
-кофа за боклук	2	5	10
-месомелачка	1	60	60
Общо:			6829

9. Мотивация на персонала

Персоналът се мотивира чрез:

-добро заплащане (там където може заплащането е свършена работа, а не на твърда заплата)

-възможност за издигане в йерархията

-създаване на добра работна атмосфера

-при работа по празниците надниците ще се удвояват

ПРОГНОЗНИ ФИНАНСОВИ ОТЧЕТИ

10. ФИНАНСОВ ПЛАН

*разчети за разходите и приходите

*инвестиционни разходи

Прогнозиран разчет за приходи и разходи за 2010/2012г.

	2010г. (лв.)	2011г. – (лв.)	2012г. Лв.
Приходи			
Безалкохолни напитки вино и бира	62 000	68 000	73 000
Храна	194 400	255 600	286 272
Допълнителни услуги	85 800	128 700	144 144
Общо:	342 200	452 300	503 416
Разходи			
безалкохолни напитки вино и бира	13 176	21 708	24 313
Продукти	47 520	81 000	90 720
Транспорт	25 740	64 350	72 072
Общо:	86 436	167 058	187 105
Оперативни разходи			
Реклама	3 000	1 000	1 600
Заплата+соц. осигуровка	4 220	5 281	5 281
Такса смет	400	400	450
Амортизация техника	5 000	5 000	5 000
Бонуси	1 000	2 000	2 240
Данък сграда	200	300	360
Ток, Вода	8 400	12 400	14 128
Общо:	22 220	26 381	29 059

Печалба:	233544	258 861	287 252
Данък печалба:	46709	51772	57450
Нетна печалба:	186 835	207 089	229 802

Инвестиционни разходи	Стойност, лв.
-разходи за наем	500
-светлинно - рекламен надпис и емблема на обекта	200
-оборудване на ресторанта	4395
-оборудване на лятна градина	3100
-оборудване на кухнята	6829
-кухненски инвентар	1920
-финанси	3330
Общо:	20274

Финансови показатели

- финансов резултат – разработеният план за приходите и разходите през първата година от дейността на фирмата, показва положителен финансов резултат – печалба в размер на : **233544**

Показатели за ефективност

Коефициент на ефективност на разходите КЕраз

	2010	2011	2012
КЕраз = $\frac{\text{приходи}}{\text{разходи}}$	$\frac{342\ 200}{108\ 656} = 3,15$	$\frac{452\ 300}{193\ 439} = 2,34$	$\frac{503\ 416}{216\ 164} = 2,33$

Нарастването на КЕраз показва, че всяка единица вложен разход осигурява през втората година по-голям размер приход в сравнение с първата.

Коефициент на ефективност на приходите КЕпр

	2010	2011	2012
КЕпр = $\frac{\text{разходи}}{\text{приходи}}$	$\frac{108\ 656}{342\ 200} = 0,32$	$\frac{193\ 439}{452\ 300} = 0,43$	$\frac{216\ 164}{503\ 416} = 0,43$

Нарастването на КЕпр показва, че всяка единица приход е реализирана през втората година в сравнение с първата.

Показатели за рентабилност

Рентабилност на приходите Рпр

	2010	2011
$R_{пр} = \frac{\text{фин.резултат}}{\text{приходи}} \times 100$	$\frac{233\ 544}{342\ 200} = 0,68$	$\frac{258\ 861}{452\ 300} = 0,57$

Рентабилност на разходите Рраз

	2010	2011
$R_{раз} = \frac{\text{фин.резултат}}{\text{Разходи}}$	$\frac{233\ 544}{108\ 656} = 2,15$	$\frac{258\ 861}{193\ 439} = 1,34$

Период за възвращаемост на инвестицията Тгод

	2010
$T_{год} = \frac{\text{инвест.разх.}}{\text{нетна печалба}}$	$\frac{20274}{186\ 835} = 0,11$

Тгод 0,11 означава, че инвестираните през първата година средства, изцяло ще се компенсират от печалбата на фирмата, само един или най-много два месеца на първата година.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Този вид дейност е непопулярна у нас и смятаме, че ще намерим своята пазарна ниша. Икономиката ни има нужда от нови идеи

Меню на ресторант „Идилия”



Бира

Шуменско наливно	500 мл.	1,39 лв.
Шуменско наливно	300 мл.	0,99 лв.
Шуменско специално	500 мл.	1,39 лв.
Загорка специално	500 мл.	1,49 лв.
Загорка специално	300 мл.	1,49 лв.
Амстел	500 мл.	1,79 лв.
Холстен	500 мл.	1,59 лв.
Каменица	500 мл.	1,39 лв.
Бекс	500 мл.	1,59 лв.
Туборг	500 мл.	1,59 лв.
Туборг	300 мл.	1,59 лв.
Хайнекен	300 мл.	2,69 лв.
Хайнекен	500 мл.	1,99 лв.

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

Продукти на Кока Кола	250 мл.	0,99 лв.
Сода	250 мл.	0,59 лв.

Минерална вода	250 мл.	0,79 лв.
Сапру	250 мл.	1,19 лв.
Айран	200 мл.	0,69 лв.
Ред Бул	250 мл.	4,99 лв.

ТОПЛИ НАПИТКИ

Кафе espresso	0,59 лв.
Чай	0,59 лв.
Сметана	0,19 лв.
Мед	0,29 лв.

ЯДКИ

Бадеми	100 гр.	4,49 лв.
Лешник	100 гр.	4,49 лв.
Кашу	100 гр.	4,49 лв.
Фъстък	100 гр.	1,19 лв.

ВИНА

БЕЛИ ВИНА

Шато Карнобат Мускат	7,99 лв.
Шато Карнобат Шардоне	7,99 лв.
Шато Карнобат Премиум Совиньон Блан	10,99 лв.
Шато Карнобат Траминер	12,99 лв.
Шато Карнобат Премиум Шардоне	10,99 лв.
Романца Шардоне лимитирана селекция	29,99 лв.
Керацуда лукс	7,99 лв.
Шардоне Търговище	8,99 лв.
Мускат Търговище	8,99 лв.
Траминер Търговище	13,99 лв.

Шардоне Хан Крум	8,99 лв.
Мускат Хан Крум	8,99 лв.
Траминер Хан Крум	13,99 лв.
Наливно вино Шато Карнобат	3,49 лв.

ЧЕРВЕНИ ВИНА

Шато Карнобат Каберне Совиньон	8,49 лв.
Шато Карнобат Мерло	8,49 лв.
Шато Карнобат Мавруд	9,99 лв.
Шато Карнобат Розе	7,99 лв.
Шато Карнобат Премиум Сира	11,99 лв.
Болкан Крест Каберне	13,99 лв.
Шато Шивачево Премиум	13,99 лв.
Каберне Совиньон Домейн Бойар	8,99 лв.
Мерло Домейн Бойар	8,99 лв.
Мавруд Асеновград резерва	9,99 лв.
Бакхус Каберне Совиньон	9,99 лв.
Бакхус Мерло	9,99 лв.
Санта Сара Каберне Совиньон	79,99 лв.
Санта Сара Мерло	59,99 лв.
Наливно вино Шато Карнобат	3,49 лв.

ШАМПАНСКО

Шампанско бяло	4,99 лв.
Шампанско червено	4,99 лв.

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

Савой	50 мл.	0,99 лв.
-------	--------	----------

Бифитър	50 мл.	2,29 лв.
Сикс сенс	50 мл.	0,99 лв.

ДЖИН

РАКИИ

Гроздова от изба Сунгуларе	50 мл.	1,79 лв.
Мускатова от изба Сунгуларе	50 мл.	1,99 лв.
Кехлибар	50 мл.	1,59 лв.
Карнобатска отлежала	50 мл.	1,09 лв.
Карнобатска мускатова	50 мл.	1,09 лв.
Карнобатска гроздова	50 мл.	0,99 лв.
Бургаска мускатова	50 мл.	1,49 лв.
Поморийска гроздова	50 мл.	1,19 лв.
Поморийска мускатова	50 мл.	1,39 лв.
Сливенска перла	50 мл.	1,99 лв.
Пещерска Селекция	50 мл.	2,89 лв.
Пещерска мускатова	50 мл.	2,89 лв.
Пещерска отлежала	50 мл.	1,19 лв.
Сунгуларска	50 мл.	1,79 лв.

КОНЯК

Бренди Карнобат	50 мл.	0,99 лв.
Ром Савой	50 мл.	0,99 лв.
Курвоазие	50 мл.	5,89 лв.
Метакса 7*	50 мл.	4,09 лв.
Метакса 5*	50 мл.	2,39 лв.
Плиска	50 мл.	1,09 лв.

МАСТИКА

Карнобатска мастика	50 мл.	0,99 лв.
Карнобатска мента	50 мл.	0,99 лв.
Узо Тсантали	50 мл.	1,99 лв.
Узо Пломари	50 мл.	1,99 лв.
Пещера	50 мл.	0,99 лв.

ВОДКА

Савой	50 мл.	0,99 лв.
Савой Зелена ябълка	50 мл.	0,99 лв.
Силвър Клуб	50 мл.	1,09 лв.
Мери Джейн	50 мл.	0,99 лв.
Финландия	50 мл.	2,39 лв.
Абсолют	50 мл.	2,39 лв.
Смирноф	50 мл.	2,39 лв.
Руски стандарт	50 мл.	2,89 лв.
Собиески	50 мл.	2,39 лв.
Търговище	50 мл.	0,99 лв.
Флирт	50 мл.	0,99 лв.
Аляска	50 мл.	0,99 лв.
Сливенска водка	50 мл.	1,19 лв.

ВЕРМУТ

Вермут	100 мл.	1,09 лв.
--------	---------	----------

Мартини бианко	50 мл.	1,79 лв.
Бейлис	50 мл.	3,19 лв.
Каролаинс	50 мл.	3,19 лв.

УИСКИ

Савой Голд	50 мл.	1,19 лв.
Дъмпъл 15 год.	50 мл.	6,99 лв.
Джони Уокър 12 год.	50 мл.	6,49 лв.
Джони Уокър	50 мл.	3,19 лв.
Джи Би	50 мл.	3,19 лв.
Грантс	50 мл.	2,99 лв.

САЛАТИ

Салата домати	(Домати, Зехтин)	220 гр.	1,99 лв.
Салата краставици	(Краставици, Зехтин)	200 гр.	1,99 лв.
Салата мешена	(Домати, Краставици)	220 гр.	2,00 лв.
Шопска салата	(Домати, Краставици, Лук, Магданоз, Сирене)	320 гр.	2,59 лв.
Селска салата	(Домати, Краставици, Печен пипер, Гъби, Шунка, Кашкавал, Сирене, Яйце, Маслини)	400 гр.	3,29 лв.
Салата със зеле и моркови	(Зеле, Моркови, Зехтин, Мгданоз)	350 гр.	1,59 лв.
Маслини с лук	(Маслини, Лук, Зехтин)	200 гр.	2,19 лв.
Салата Зелe с майонеза	(Зеле, Майонеза)	250 гр.	2,00 лв.
Зелена салата	(Зелена салата, Лук, Магданоз, Яйца, Маслини)	250 гр.	2,29 лв.
Зеленчукова салата	(Домати, Краставици, Зелe, Моркови, Лук, Дресинг)	300 гр.	1,65 лв.
Салата с пилешко месо	(Домати, Краставици, Зелe, Моркови, Пилешко месо, Дресинг)	350 гр.	3,29 лв.
Салата „Пиза”	(Зелена салата, Краставици, Домати, Царевица, Моркови, Пипер, Мариновани гъби, Магданоз, Зехтин)	380 гр.	2,39 лв.
Италианска салата	(Зеле, Краставици, Домати, Шунка, Кашкавал, Яйце, Копър, Бял сос)	350 гр.	2,49 лв.
Салата „Цезар”	(Зелена салата, Домати, Пилешко месо, КРД?, Дресинг, Лимон)	400 гр.	2,69 лв.

Салата „Виктория” (Зеле, Краставици, Мариновани гъби, Моркови, Луканка, Кашкавал, Маслини, Копър, Млечен сос)	400 гр.	2,79 лв.
Салата „Хемингвей” (Картофи, Яуце, Маслини, Лук, Магданоз)	350 гр.	2,19 лв.
Салата „Тунай” (Зелена салата, Луканка, Кашкавал, Сирене, Маслини, Яуце)	380 гр.	2,29 лв.
Млечна салата (Мляко, Краставици, Копър, Чесън)	300 гр.	1,59 лв.
Руска салата (Майонеза, Кисели краставички, Хамбургски салам, Моркови, Грах)	200 гр.	1,99 лв.
Редена салата (Домати, Краставици, Лук, Магданоз)	250 гр.	2,39 лв.
Салата „Асортн” (Домати, Краставици, Млечна салата, Луканка, Кашкавал, Сирене, Маслини, Яйце)	400 гр.	3,29 лв.
Салата „ИДИЛИЯ” (Картофи, Майонеза, Домати, Краставици, Магданоз, Кашкавал, Гъби, Шунка, Царевица, Маслини, Айце)	400 гр.	4,89 лв.
Яйчна салата (Яйца, Зехтин)	300 гр.	2,19 лв.

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТЯ

Бански старец	100 гр.	4,99 лв.
Луканка	100 гр.	3,99 лв.
Суджук	100 гр.	3,49 лв.
Филе "Елена"	100 гр.	4,99 лв.
Пастърма	100 гр.	4,99 лв.
Кашкавал	100 гр.	1,99 лв.
Сирене	100 гр.	1,49 лв.
Пилешки пастет с шунка	300 гр.	4,39 лв.
Хайвер от сирене	200 гр.	2,49 лв.
Лютивка със сирене	200 гр.	2,49 лв.

ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ

Пилешки дроб с лук и бекон	400 гр.	3,49 лв.
Пилешки сърца	300 гр.	3,39 лв.
Пилешки хапки	250 гр.	3,39 лв.
Тиквички бюрек	300 гр.	2,89 лв.
Чушки бюрек	350 гр.	2,89 лв.

Чушки бюрек по Радомирски	500 гр.	3,39 лв.
Мусака от патладжан	300 гр.	2,59 лв.
Гъби на плоча	200 гр.	2,79 лв.
Гъби пълнени със сирене и кашкавал	300 гр.	3,39 лв.
Гъби панирани	200 гр.	2,99 лв.
Царевица в зехтин	250 гр.	2,09 лв.
Картофено пюре	250 гр.	1,39 лв.
Картофено пюре с яйце	300 гр.	1,79 лв.
Задушени картофи с копър и чесън	400 гр.	1,79 лв.
Пържени картофи	250 гр.	1,99 лв.
Пържени картофи със сирене	300 гр.	2,39 лв.
Пържени картофи, сирене, кетчуп, майонеза	350 гр.	2,59 лв.
Пикантни картофи	250 гр.	2,49 лв.
Панирани сиренца	220 гр.	2,69 лв.
Панирани кашкавалчета	220 гр.	3,79 лв.
Кашкавал на плоча	180 гр.	3,19 лв.
Кашкавал пане с шунка	220 гр.	3,99 лв.
Топено сирене пане	200 гр.	3,19 лв.
Задушени зеленчуци	250 гр.	2,09 лв.
Паниран карфиол със сос Винегрет	350 гр.	4,49 лв.

СУПИ

Картофена крем супа	350 гр.	1,39 лв.
Пилешка супа	350 гр.	1,39 лв.
Шкембе чорба	350 гр.	1,39 лв.
Таратор	350 гр.	1,39 лв.
Супа топчета	350 гр.	1,30 лв.
Агнешка супа	350 гр.	1,30 лв.
Боб чорба	450 гр.	1,50 лв.

ЯСТИЯ С ПИЛЕШКО МЕСО

Пиле върху сос от гъби	320 гр.	4,89 лв.
Пилешка фантазия	300 гр.	5,89 лв.
Пилешко филе с чили и кашкавал	300 гр.	4,29 лв.
Горещо пиле със зеленчуци	400 гр.	6,59 лв.
Пилешко „Кардонбльо” (С шунка и кашкавал)	350 гр.	4,79 лв.
Пилешко филе „Оскар”	350 гр.	5,29 лв.

ЯСТИЯ ОТ РИБА

Пъстърва	1 бр.	5,39 лв.
Шишчета от скумрия	150 гр.	1,49 лв.
Скумрия (на скара)	250 гр.	2,99 лв.
Бяла риба	250 гр.	3,69 лв.
Кебап от сом върху ориз	400 гр.	6,59 лв.
Сьомга	200 гр.	7,99 лв.
Сафрид	350 гр.	2,99 лв.
Ролца от раци	150 гр.	2,19 лв.

СКАРА

Кюфте	80 гр.	0,99 лв.
Кебапче	80 гр.	0,99 лв.
Кърначе	200 гр.	2,29 лв.
Пилешко шишче	120 гр.	1,99 лв.
Пилешки шишлък	300 гр.	4,29 лв.

РИЗОТА И СПАГЕТИ

Пилешко ризо	500 гр.	4,39 лв.
Вегетарианско ризо	500 гр.	2,09 лв.
Ризо „Морски дар”	500 гр.	4,39 лв.
Спагети „Болонезе”	500 гр.	2,99 лв.
Спагети „Карбонаре”	500 гр.	4,39 лв.
Пиле по „Панонски”	500 гр.	4,39 лв.

ЯСТΙΑ С ЯЙЦА

Яйца на очи	3 бр.	1,59 лв.
Омлет натюр	200 гр.	1,59 лв.
Омлет със сирене	250 гр.	2,09 лв.
Омлет с кашлавал	250 гр.	2,49 лв.
Омлет с шунка	250 гр.	2,29 лв.
Омлет по селски	250 гр.	2,49 лв.
Омлет с гъби	250 гр.	2,49 лв.
Яйца по панагюрски	300 гр.	2,49 лв.

СОСОВЕ

Гъбен	150 гр.	1,00 лв.
Доматен сос	150 гр.	1,00 лв.
Млечен сос	150 гр.	1,00 лв.
Чеснов сос	150 гр.	1,00 лв.
Сладко кисел сос	150 гр.	1,00 лв.

ГАРНИТУРИ

Студена гарнитура (Пържени картофи)	300 гр.	1,59 лв.
Топла гарнитура (Варени картофи)	300 гр.	1,59 лв.
Гарнитура „Мистър Бийн” (Задушени зеленчуци)	250 гр.	1,59 лв.
Картофи соте (Пресни зеленчуци)	400 гр.	1,79 лв.
Ориз	150 гр.	1,39 лв.
Зеле	250 гр.	1,39 лв.
Лютеница	150 гр.	1,60 лв.

ДЕСЕРТИ

Палачинка	0,99 лв.
Голяма палачинка с плодове	3,29 лв.
Малка палачинка с плодове	2,59 лв.
Крем карамел	0,99 лв.
Крем с боровинка	1,99 лв.
Крем с мед и орехи	1,99 лв.
Крем с банан и шоколад	1,99 лв.
Сладоледена торта	2,99 лв.
Сладолед „Нуга”	2,19 лв.
Плодова салата	2,59 лв.
Сладолед /топка/	0,49 лв.

ИНТЕРВЮ

1. Ако трябва да опишете себе си с една дума, коя ще бъде тя?
2. Кое ваше лично качество смятате за най – полезно в работата?
3. Как се справяте с натоваарването на конфликти?

4. Опишете своята личност?
5. Кои са основните ви плюсове и минуси?
6. Опишете сегашната си длъжност и задължения?
7. Посочете три неща, които харесвате и три, които не харесвате в сегашната си длъжност. Какво бихте променили ако можете?
8. Какви успехи сте имали?
9. Как прекарвате в свободното си време?
10. Кой Задължения и отговорности са ви най – неприятни?
11. Били ли сте някога отстраняван от работа? Поради какви причини?
12. Какво търсите при смяна на работата си?
13. С какви хора Ви е най – трудно да работите?
14. А с какви хора работите най – добре?
15. Към кого се обръщате за помощ при вземане на решения?
16. Има ли въпрос, който не съм Ви задала, на който според вас трябва да бъде зададен?
17. Вие какви въпроси имате към мен?
18. Какво ще направите, ако спечелите от лотарията?

АНКЕТА

на ресторант за здравословно хранене „Идилия”

1. Приемате ли доброжелателно изграждането на ресторант за здравословно хранене в гр. Добрич?
а/ Да
б/ Не
в/ Незнам

2. Според вас ресторант от такъв ранг би ли допринесъл за подобряването на хранителните навици?
а/ Да
б/ Не
в/ Незнам

3. Цената важен фактор ли е за избора на ресторанта?
а/ Да
б/ Не

4. Какъв вид забавления предпочитате?

5. Готови ли сте да замените свинското месо със здравословна храна?
а/ Да
б/ Не
в/ Незнам

6. Желаете ли да консумирате такъв вид храна?
а/ Да
б/ Не
в/ Незнам

7. Колко пъти се храните извън дома?
.....

8. Защо бихте посетили ресторант „Идилия“
.....

9. На колко години сте?
.....

10. Аз съм?
а/ Мъж
б/ Жена

ОБЯВА:

Уважаеми съграждани, определяме месец април, за месец на здравословното хранене и предлагаме следните асортименти на храни, с 20% намаление !



Съдържание:

1. РЕЗЮМЕ

2. Бизнес идея

3. Помещение

4. МИСИЯ И ЦЕЛИ

4.1 Дългосрочни цели

4.2 Краткосрочни цели

5. АНАЛИЗ НА БИЗНЕС СРЕДАТА

5.1 Анализ на пазара

5.2 Конкуренция

6. Маркетинг микс

7. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА ПОЛИТИКА

8. Организация и управление

9. Мотивация на персонала

10. Финансов план

