

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт управления бизнес-процессами и экономики
Кафедра экономики и управления бизнес-процессами

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ З. А. Васильева

« ____ » _____ 2018 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

38.03.02 Менеджмент

«Разработка и управление проектом создания кафе в структуре общественного питания г. Красноярск»

Руководитель _____ д-р экон. наук, профессор Г. Ф.
Каячев

Выпускник _____ Е. А. Богачева

Нормоконтролер _____ Т. А. Бурменко

Красноярск 2018

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт управления бизнес-процессами и экономики
Кафедра «Экономика и управление бизнес-процессами»

УТВЕРЖДАЮ

И. о. заведующего кафедрой

_____ И. Р. Руйга

подпись

« _____ » _____ 2017 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студенту Богачевой Екатерине Александровне

Группа: ЭА 14-21Б

Специальность: 38.03.02 «Менеджмент»

Тема выпускной квалификационной работы: «Разработка и управление проектом создания кафе в структуре общественного питания г. Красноярск»

Утверждена приказом по университету: №5220 /с от 11.04.2018 г.

Руководитель ВКР: Г. Ф. Каячев, профессор, доктор экон. наук

Исходные данные для ВКР: показатели бухгалтерской отчетности ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис», нормативно-справочные и статистические данные, справочная и учебная литература.

Перечень разделов ВКР:

- 1 Теоретические аспекты управления проектом;
- 2 Организация общественного питания как объект проектного управления на примере ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис»
- 3 Разработка проекта в сфере общественного питания на примере кафе

Перечень графического материала:

- тема ВКР;
- актуальность, объект, предмет исследования;
- используемые методы менеджмента;
- анализ рынка общественного питания;
- характеристика ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис»;
- характеристика проекта;
- экономическая эффективность проекта;
- риски проекта;
- иерархическая структура работ и стоимости;
- механизм управления;
- разработка рекомендаций по реализации проекта;
- спасибо за Внимание.

Руководитель ВКР _____

Г. Ф. Каячев

Задание принял к исполнению _____

Е.А. Богачева

«___» _____ 2017 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка и управление проектом создания кафе в структуре общественного питания г. Красноярск» содержит 125 страницы, 25 рисунков, 72 использованных источника, 4 приложения.

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОЕКТ, УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ, ПРОЕКТНЫЙ ПОДХОД, ЭФФЕКТИВНОСТЬ, РИСКИ, СТРУКТУРИЗАЦИЯ, ПЛАНИРОВАНИЕ.

Цель выпускной квалификационной работы: разработка и управление проектом создания кафе в структуре общественного питания ш. Красноярск

Задачи работы:

- раскрыть сущность и содержание управления проектами;
- выявить особенности организации проектной деятельности в сфере общественного питания;
- проанализировать опыт управления проектами в сфере общепита;
- выбрать инструментарий для оценки проектного предложения;
- выполнить анализ рынка, на который запланировано внедрение проекта;
- провести организационно – экономическую характеристику ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис»;
- разработать проект по созданию кафе, имеющего тематику караоке – бара в г. Красноярске;
- провести экономическую оценку эффективности проекта;
- разработать мероприятия по реализации проекта.

Актуальность выражается в том, большинство заведений общепита реализуют типовые проекты, которые относятся к операционной деятельности, и, как правило, не предоставляют уникальной нагрузки.

Итогом данной работы стала разработка мероприятий и рекомендаций по разработке и управлению кафе, имеющего тематику караоке - бара в г. Красноярске.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	7
1 Теоретические аспекты управления проектом.....	10
1.1 Сущность и содержание управления проектом.....	11
1.2 Особенности организации проектной деятельности и современный опыт в сфере общественного питания	19
1.3 Выбор инструментария для оценки проектного предложения	29
2 Организация общественного питания как объект проектного управления на примере ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис»	34
2.1 Характеристика рынка общественного питания в г. Красноярске .	Error! Bookmark not defined.
2.2 Характеристика и анализ деятельности ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис».....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Основные проблемы внедрения проектного подхода в организации ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис»	Error! Bookmark not defined.
3 Разработка проекта в сфере общественного питания на примере кафе	Error! Bookmark not defined.
3.1 Основные элементы и этапы разработки проекта	Error! Bookmark not defined.
3.2 Экономическая оценка проекта	Error! Bookmark not defined.
3.3 Разработка рекомендаций по реализации проекта	Error! Bookmark not defined.
Заключение.....	36
Список использованных источников	41
Приложения А – Д	119-128

ВВЕДЕНИЕ

На сегодняшний день управление проектами является культурой управленческой деятельности, признанной во всем мире, так как организация способна существовать и успешно конкурировать на рынке лишь при условии постоянного развития и адаптации под изменяющиеся условия бизнеса, обусловленные возрастающей динамикой среды бизнеса, сокращением жизненного цикла товаров, ростом их технической сложности и резким снижением рыночных ниш, а также появлением информационных технологий в управлении, с чем сможет справиться проектная деятельность.

Так, в сфере общественного питания такая методология, как управление проектами используется, но недостаточно развито: предприятия реализует типовые проекты, не имеющие свою уникальность, а также не рассчитывают критерии его эффективности и технико – экономическую обоснованность.

Предприятия общественного питания решают как экономические, так и социальные задачи: помогают создавать рабочие места, сокращая безработицу, увеличивают доходы, повышают уровень жизни, одновременно обеспечивая социальную интеграцию и защиту населения, поэтому необходимо использовать управление проектами в сфере общественного питания, то есть проектный подход, который является наиболее востребованным и направлен на реализацию проекта с максимально возможной эффективностью при заданных ограничениях по времени, денежным средствам и ресурсам, а также по качеству конечных результатов проекта.

Актуальность темы выпускной квалификационной работы заключается в том, что общественное питание – это одна из важнейших социально-экономических составляющих уровня развития общества, где сфера деятельности достаточно конкурентоспособна: с каждым годом растёт количество заведений общественного питания, однако большинство из них реализуют типовые проекты, которые относятся к операционной деятельности,

и, как правило, не предоставляют уникальной нагрузки. Внедрение же и развитие проектного подхода в организациях общественного питания позволят предприятиям создавать уникальную продукцию или услуги, при этом учитывая индивидуальные предпочтения населения, а также расширять продуктовые инновации и развивать виды деятельности, что будет способствовать повышению культуры обращения, привлекательности, рентабельности и улучшения финансово – хозяйственной деятельности самого предприятия.

Так, рынок общественного питания является перспективным, однако существует несколько проблем. Во – первых, это проблемы управления проектами в заведениях общественного питания, либо же его отсутствие, где для проекта не рассчитываются его критерии эффективности, не применяются методы планирования, исполнения, корректировки и контроля, что влечет за собой потерю денежных средств для предприятия, а также несоответствие ожиданиям клиентов и изменяющимся современным тенденциям рынка. Во – вторых, это необходимость учета изменений структуры общественного питания с учетом индивидуальных предпочтений разных социальных групп населения, и, в – третьих, отсутствие встроенности в систему досуга и его форм. Кроме того, исследовав рынок общественного питания, были выявлены проблемы, связанные с транспортной и логистической инфраструктурой, выражающиеся в ограниченности мест (4 – 18) или отсутствие парковок для личного транспорта, а также расположение остановок общественного транспорта на большом расстоянии (370 – 950 м), то есть не в ближайшей доступности.

Таким образом, социальное значение отрасли общественного питания и ее значение в современной рыночной экономике проявляется в создании условий, облегчающих и улучшающих жизнь людей, поэтому необходимо качественное развитие сферы общественного питания с помощью такой методологии, как управление проектами, основы экономико – управленческой деятельности, разработки специальных методов планирования, контроля сроков исполнения и организации взаимодействия исполнителей.

Объектом работы является деятельность организации по созданию кафе, имеющего тематику караоке - бара в г. Красноярске.

Предмет – совокупность методов, инструментов и принципов по управлению проектом создания кафе, имеющую тематику караоке - бара в г. Красноярске.

Целью выпускной бакалаврской работы является разработка и управление проектом создания кафе в структуре общественного питания г. Красноярска.

Для достижения цели необходимо решить следующие задачи:

- раскрыть сущность и содержание управления проектами;
- выявить особенности организации проектной деятельности в сфере общественного питания;
- проанализировать современный опыт управления проектами в сфере общественного питания;
- выбрать инструментарий для оценки проектного предложения;
- выполнить анализ рынка, на который запланировано внедрение проекта;
- провести организационно – экономическую характеристику ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис»;
- разработать проект по созданию кафе, имеющего тематику караоке – бара в г. Красноярске;
- провести экономическую оценку эффективности проекта;
- разработать мероприятия по реализации проекта.

Теоретической основой для написания бакалаврской работы являются труды авторов: Арутюнова Д. В., Балашов А. И., Брезе О. Э., Володин В. В., Грашина М. Н., Дорофеев В.Д., Зуб А. Т., Ильина О. Н., Крылов С. И., Лайцан Я. Г., Мазур И.И., Масловский, В. П., Никулена Е. О., Никуленкова Т. Т., Ольдерогге Н. Д., Родионова Н. С., Романова М. В., Шапиро В. Д, Юрьев В. М., и другие.

При исследовании будут использованы следующие методы и инструменты:

– базовой методологией управления проектами выбран стандарт «Руководство к своду знаний по управлению Проектами» - Project Management Body of Knowledge, PMBOK;

– характеристика и анализ рынка общественного питания выполняется при помощи анализа статистических и финансово-экономических показателей, характеризующих его состояние;

– организационно – экономическая характеристика и анализ организации ООО «Ре Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис» осуществляется с помощью структурного анализа Баланса и Отчета о прибыли и убытках, а также анализа рентабельности предприятия и SWOT – анализа;

– для разработки проекта по созданию кафе в г. Красноярске применены инструменты: концепция проекта, устав проекта, жизненный цикл проекта, матрица «Власть/интерес», матрица «Власть/влияние», матрица «Влияние/воздействие»;

– для оценки и анализа эффективности проекта используется анализ показателей эффективности;

– оценка рисков проекта осуществлена с помощью методов точки безубыточности и чувствительности;

– в рамках управления содержанием проекта будет применен метод структуризации;

– для управления временными параметрами проекта – календарное планирование.

1 Теоретические аспекты управления проектом

1.1 Сущность и содержание управления проектом

В современном мире управление проектами актуально и востребовано, так как организации способны существовать и успешно конкурировать на рынке лишь при условии постоянного развития и адаптации к изменяющимся условиям ведения бизнеса, и проектная деятельность (управление проектами) позволяет справиться с поставленной задачей, так как изменения в практике управления проектами связаны с расширением спектра объектов управления, к которым применяются методы проектного менеджмента и с применением усовершенствованных или новых методик и инструментов с учетом особенностей проектов и способов их реализации [9].

Существует ряд определений термина «проект», каждое из которых имеет право на существование, в зависимости от конкретной задачи, стоящей перед специалистом. Вот некоторые из них.

Проект представляет собой «замысел, идею, образ, воплощенные в форму описания, обоснования, расчетов, чертежей, раскрывающих сущность замысла и возможность его практической реализации» [24].

Ряд специалистов в качестве основополагающего принимает следующее определение: «проект – это комплексное, неповторяющееся мероприятие, предполагающее внедрение нововведений, ограниченное по времени, бюджету и ресурсам, а также четкими указаниями по выполнению, разработанными под потребности заказчика» [24].

В «Кодексе знаний об управлении проектами» проект – это некоторая задача с определенными исходными данными и требуемыми результатами (целями), обуславливающими способ ее решения (рисунок 1) [16].

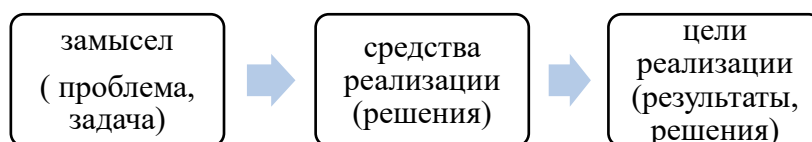


Рисунок 1 – Основные элементы проекта

С точки зрения системного подхода проект рассматривается как процесс перехода социотехнической системы из исходного состояния в конечное при действии ряда ограничений и механизмов, что представлено на рисунке 2 [25].

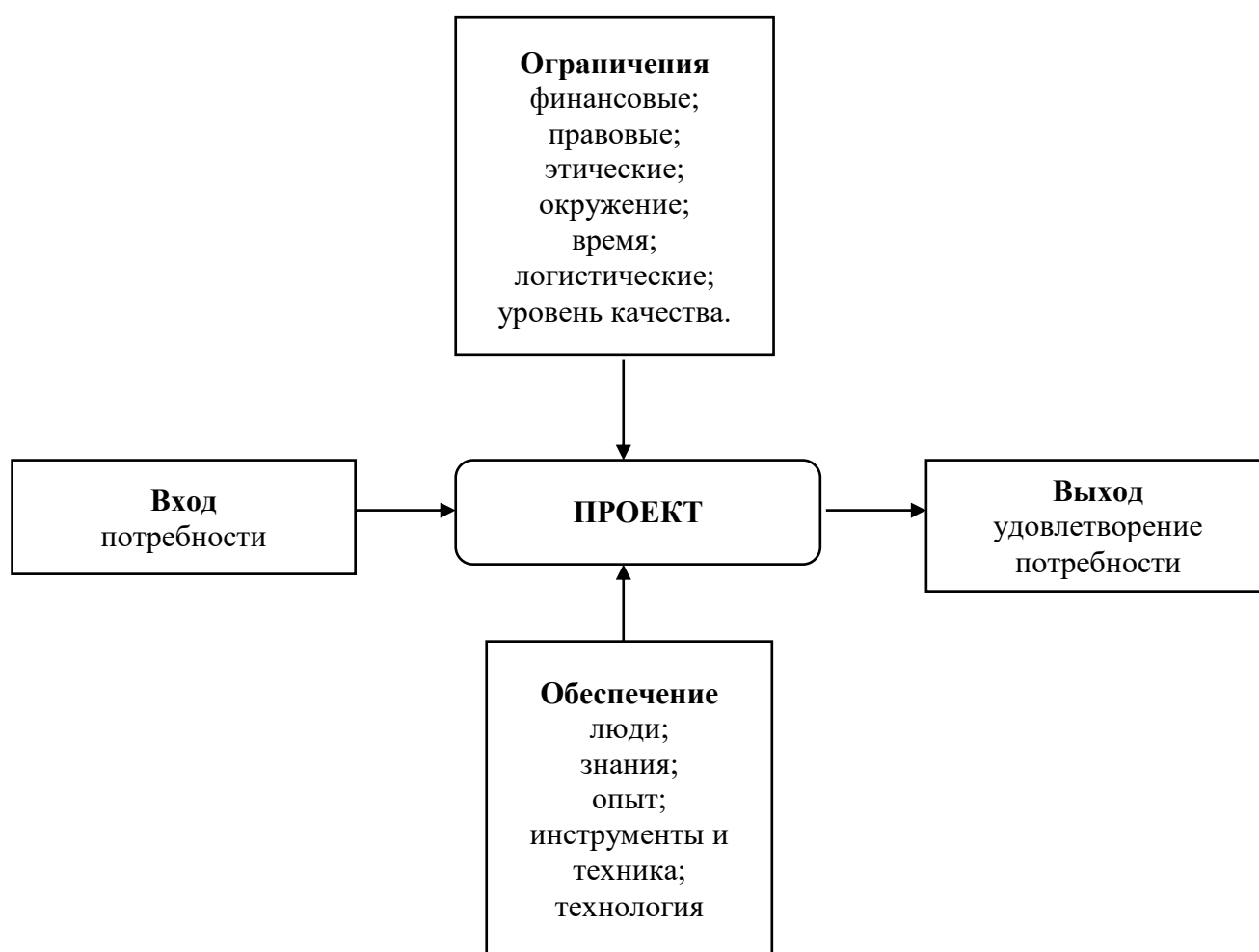


Рисунок 2 – Проект как процесс перехода системы из исходного состояния
в конечное

Также, проект - это временное предприятие, предназначенное для создания уникальных продуктов, услуг или результатов [36]. Из определения можно выделить следующие характеристики проекта [36]:

- наличие дат начала и завершения (у каждого проекта обязательно есть начало и конец, этим проектная деятельность отличается от операционной);
- результат каждого проекта - уникальный продукт или услуга;
- направленность проекта на достижение определенных целей.

Таким образом, основными признаками проекта являются:

- 1) наличие определенной цели;
- 2) постоянные изменения;
- 3) ограниченность во времени и по ресурсам;
- 4) уникальность;
- 5) комплексность и разграничение;
- 6) специфическая организация проекта.

Проект характеризуется тройственной ограниченностью, выражающейся в балансе стоимости, качества и времени (рисунок 3).



Рисунок 3 - Тройственная ограниченность проекта

Также, одним из важных факторов проекта являются его участники, под которыми понимаются физические и юридические лица, которые

непосредственно вовлечены в реализацию проекта, или чьи интересы могут быть затронуты при осуществлении проекта [41].

К участникам проекта относятся:

- заказчик;
- подрядчик;
- руководство проекта;
- команда проекта;
- инвестор;
- спонсор;
- проектировщик;
- поставщик;
- лицензиаторы;
- исполнители.

Управление проектами - это искусство и наука координирования людей, оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для выполнения определенного проекта в заданное время, в пределах бюджета и к удовлетворению заказчика (потребителя).

Согласно международному стандарту РМВОК, под управлением проектами понимается приложение знаний, навыков, инструментов и методов к работам проекта для удовлетворения требований, предъявляемых к проекту [3].

Выделяют шесть основных групп проекта, связанных со стадиями его жизненного цикла [3]:

- 1) Процессы инициации - принятие решения о начале выполнения проекта;
- 2) Процессы планирования - определение целей и критериев успеха проекта и разработка рабочих схем их достижения;
- 3) Процессы исполнения - координация людей и других ресурсов для выполнения плана;

4) Процессы анализа - определение соответствия плана и исполнения проекта поставленным целям и критериям успеха и принятие решений о необходимости применения корректирующих воздействий;

5) Процессы управления - определение необходимых корректирующих воздействий, их согласование, утверждение и применение;

6) Процессы завершения - формализация выполнения проекта и подведение его к упорядоченному финалу

Основаниями для разработки системы управления проектами служат стандарты, которые, в свою очередь, подразделяются на:

- международные;
- национальные;
- общественные (подготовленные и принятые сообществом специалистов);
- частные;
- корпоративные (разработанные внутри одной компании).

Международными стандартами являются стандарты, в которых описываются как требования к управлению проектами, так и обучение, тестирование, аудит, консалтинг и другие элементы [3]. Наиболее известные международные стандарты управления проектами представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Международные стандарты управления проектами

№	Наименование	Описание
1	Project Management Body of Knowledge (PMBOK)	<p>Описывает принципы и подходы, используемые в области проектного менеджмента, формализованные и структурированные. Подробно описано:</p> <ul style="list-style-type: none"> – управление интеграцией проекта; – управление содержанием проекта; – управление сроками проекта; – управление стоимостью проекта – управление качеством проекта; – управление человеческими ресурсами проекта; – управление взаимодействием в проекте; – управление рисками проекта; – управление контрактами проекта.
2	IPMA Competence Baseline (ICB)	Система международных требований к компетентности менеджеров проектов, определяет области квалификации и компетентности в управлении проектами, а также принципы оценки кандидата на получение сертификата.
3	Стандарт ISO 10006	Стандарт охватывает десять групп процессов управления проектом (процесс разработки стратегии, управление взаимосвязями процессов, а также процессы, связанные с проектным заданием, сроками, затратами, ресурсами, кадрами, информационными потоками, риском и материально-техническим снабжением (закупками)).

Национальные стандарты управления проектами разрабатываются на основе международных.

Так, Ассоциация по управлению проектами России (СОВНЕТ) разработала в 2001 г. на основе стандарта IPMA «Основы профессиональных знаний. Национальные требования к компетентности специалистов». Также, в 2012 г. в России вступили в силу национальные стандарты по управлению проектом, программой и портфелем проектов такие, как [1,2]:

- ГОСТ Р 54869-2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению проектом»;
- ГОСТ Р 54870-2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению портфелем проектов»;
- ГОСТ Р 54871-2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению программой»;
- ГОСТ ИСО 21500-2014 – Национальный стандарт РФ «Руководство по проектному менеджменту».

Таким образом, методы, средства управления проектами позволяют [6]:

- разработать и обосновать концепцию проекта;
- оценить эффективность проекта с учетом факторов риска и неопределенности;
- выполнить технико-экономическое обоснование проекта и разработать бизнес-план проекта;
- осуществить системное планирование проекта;
- оценить инвестиционные качества отдельных финансовых инструментов и отобрать наиболее эффективные из них;
- разработать смету и бюджет проекта, соответствующие заданным ограничениям;

- подобрать исполнителей проекта через процедуру конкурсов;
- подготовить и заключить контракты на поставку;
- организовать оптимальную процедуру закупок и поставок;
- организовать реализацию проекта;
- обеспечить эффективный контроль и регулирование, а также управление изменениями, неизбежными в ходе реализации проекта, на основе современных информационных технологий;
- организовать эффективное завершение проекта; - организовать системное управление качеством продукции проекта;
- в полной мере учесть так называемый «человеческий фактор», оказывающий нередко решающее воздействие на эффективность проекта в целом.

Таким образом, управление проектами представляет методологию организации, планирования, руководства, координации трудовых, финансовых и материально-технических ресурсов на протяжении проектного цикла, которая направлена на эффективное достижение его целей путем применения современных методов, техники и технологии управления для достижения определенных в проекте результатов по составу и объему работ, стоимости, времени, качеству и удовлетворению участников проекта, а методы управления проектами или, другими словами, его инструментарий позволяют эффективно управлять временными, затратными, качественными параметрами будущей продукции.

1.2 Особенности организации проектной деятельности и современный опыт в сфере общественного питания

Сфера общественного питания играет важнейшую роль в жизни современного общества и каждого человека, что обусловлено, прежде всего изменением технологий по производству и переработке продуктов питания, развитием коммуникаций, а также средств доставки и интенсификацией многих производственных процессов [8].

Кроме того, общественное питание является одной из важных социально-экономических составляющих уровня развития общества, поэтому потребность в создании эффективной системы управления развитием сферы общественного питания делает особенно важными вопросы теории и методологии проектирования предприятий массового питания с учетом особенностей данного процесса и специфики оказываемых услуг.

В современной России нужны адекватные к сложившимся условиям подходы к управлению развитием сферы общественного питания, принципы и методы планирования, и регулирования рыночно-хозяйственной деятельности ее предприятий с позиции действия закономерностей современной экономики и требований практики хозяйствования, с чем может справиться проектная деятельность.

Ведение бизнеса в сфере общественного питания специфично и отличается от других отраслей: предприятия общественного питания характеризуются одновременно производством и реализацией, поэтому им присуще разнообразие форматов и индивидуальность [39].

Бизнес в сфере общественного питания интегрирует в себе искусство и механизмы системной деятельности, а также философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории, где концепция должна быть подтверждена обоснованностью, например, маркетинговыми исследованиями, экономическими расчетами, выявлением рисков и разработкой плана их снижения и другими факторами бизнеса, поэтому концепция

предприятия общественного питания является основой для разработки инновационных и инвестиционных проектов, как с целью инновационного развития, так и для экономического роста предприятий в региональных условиях сферы общественного питания (таблица 2) [40].

Таблица 2 – Сравнительная характеристика рынка проектов для сферы общественного питания по основным параметрам

№	Основные параметры	Инновационный проект	Инвестиционный проект
1	рекомендуемая форма предоставления проекта	формы грантодателей, бизнес – ангелов венчурных фондов	инвестиционный меморандум проекта, структура проекта (структура инвестиций)
2	инструментарии обоснования и привлечения ресурсов	гранд, средства венчурного капитала, программ поддержки инновационной деятельности, инвестиции	собственные средства предприятий, инвестиции, кредитные ресурсы, бизнес - ангелы
3	основные акценты для разработки проекта	техничко– экономические аспекты разработки новшества и реализации нововведения с учетом оценки риска	финансовые риски – расчет финансовых показателей, обоснование продажи реализуемость (маркетинг, управление, финансы)
4	маркетинг в процессе развития и экономического роста	потенциальные потребительские предпочтения, оценка и формирование спроса рынка	обоснование продаж, стратегия маркетинга для сбыта продукции и услуг обслуживания
5	финансы, инвестиции и поддержка проектов	безвозвратность, возможна доля в капитале компании. бюджет затрат по мере движения по стадиям инновационной деятельности	расчет окупаемости проекта, возвратность кредита, его обеспечение, соотношение собственных средств и заемных
6	основные риски проектов	техничко – эконмические, организационно-экономические	финансовые, коммерческие, организационные

Так, согласно таблице 2, инвестиционные проекты характерны для экономического роста предприятий общественного питания на основе собственных и/или кредитных ресурсов. Инновационные же проекты характерны для малого бизнеса тогда, когда предприятия генерируют и готовы

внедрять нововведения, вести инновационную деятельность на основе достижений науки и техники.

Инновационное развитие сферы питания, к которой относятся предприятия общественного питания и пищевой промышленности обеспечивает формирование человеческого капитала, являющегося базой развития общества, что актуализирует развитие предприятий сферы питания на основе инновационных проектов.

Также, основными особенностями предприятий общественного питания на основе интегрированной системы контроля и управления качеством (ИСКиУК) являются следующие [39]:

- персонал предприятия отличается высокой квалификацией;
- на балансе предприятия имеются нематериальные активы;
- наличие широкого ассортимента блюд разных кухонь, эксклюзивные блюда с учетом стереотипов пищевого поведения населения региона;
- интересные и познавательные тематические развлекательные мероприятия;
- технологическое оборудование для обеспечения процесса производства широкого ассортимента блюд, в том числе новых пищевых продуктов.

Как таковых исследований в сфере общественного питания, как правило, не проводится и для создания бизнеса в сфере общественного питания сложно найти информацию об аналогах и специфике.

Однако для того чтобы выявить особенности проектного управления в сфере общественного питания, проведем сравнительный анализ проектов по области деятельности, к которой относятся проекты, что представлено в таблице 3 [58].

Таблица 3 – Сравнительная характеристика проектов и их особенностей

Тип проекта	Масштабность бизнеса для старта (малый, средний, большой)	Рыночные риски	Реакция на риски	Наличие стандартов и прописных процедур в ходе реализации проекта	Наличие показателей эффективности	Стоимость проекта	Полнота публичной информации	Уровень конкуренции
строительные проекты	большой	высокие	быстрая	+	+	высокая	+	высокий
Retail проект	малый	низкие	быстрая	-	+/-	низкая	+	средний
с\х проект	малый, средний, большой	высокие	медленная	+	+	высокая	+	низкий
СМИ проекты	средний, большой	высокие	быстрая	+	+	средняя	+	высокий
проекты автосервиса	малый	низкие	медленная	+	-	средняя	+	высокий
проекты здравоохранения	средний, большой	высокие	медленная	+	+/-	высокая	+	высокий
Event проекты	малый средний	низкие	быстрая	+	+	средняя	+	высокий
проекты общепита	малый, средний, большой	низкие	быстрая	-	-	низкая	-	высокий

Как видно из таблицы 3, для проектов в сфере общественного питания характерны следующие особенности:

- отсутствие стандартов и прописных процедур в ходе реализации проекта;
- отсутствие показателей эффективности успешной реализации проекта;
- низкая стоимость проекта;
- отсутствие публичной информации (доступность информации об аналогах).

Особенности, характерные для проектов общественного питания, где необходимо интегрировать конкурентоспособность предприятия общественного питания с потребительскими предпочтениями населения, позволяют более эффективно подходить к разработке, ведению и управлению данных проектов.

Что касается опыта управления проектами в сфере общественного питания, то на сегодняшний день управление проектами является признанной во всем мире профессиональной дисциплиной, где методология и средства управления проектами широко используются во всех сферах целенаправленной и проектно-ориентированной деятельности [17].

Во многих развитых странах проектный анализ используется практически на всех проектах, например, в Японии. По данным Японской ассоциации Управления проектами, все инвестиционно-строительные проекты оцениваются и реализуются с помощью технологий управления проектами.

Кроме того, в США, Германии, Франции и других странах все чаще и чаще используют в своей ежедневной деятельности методы и средства управления проектами.

Говоря о международном опыте, необходимо отметить, что в ходе постепенного развития системы управления проектами в конечном итоге были

созданы собственные унифицированные механизмы, методологии, инструментарии и стандарты.

Так, например, создана единая Международная ассоциация управления проектами - IPMA с центром в г. Цюрих, Швейцария. Международная ассоциация управления проектами - это международная организация в области управления проектами, объединяющая 34 национальные ассоциации управления проектами и около 20000 членов практически из всех развитых европейских стран, а также Турции, Египта, Китая, Индии, Южной Африки и Латинской Америки. Данная ассоциация зарегистрирована в Швейцарии в 1965 г. как некоммерческая, профессиональная организация, основной целью которой является содействие развитию и широкому применению на практике методов и средств управления проектами в разных странах мира. [3]

Современное управление проектами является зрелой профессиональной научно-практической сферой, которая имеет следующие преимущества [36]:

- сложившиеся и выверенные практикой концепции, теорию, методологию и развитые технологии;
- признанные международные и национальные стандарты и другие нормативно-методические документы;
- развитый мир профессиональных публикаций, конференций и конгрессов;
- богатый рынок профессиональных программных приложений;
- развитый рынок профессиональных услуг;
- современные системы образования, включая различные программы сертификации профессионалов;
- обширные области применения в современном обществе; - растущую популярность и значение.

Что касается России, то управление проектами начало образовываться достаточно поздно, в 1990-е гг., однако на протяжении всего XX в., в рамках различных научных школ велась разработка отдельных методов и

инструментов, которые сегодня относятся к истокам формирования российского управления проектами в его современном понимании. Основными фазами становления управления проектами в СССР и России являются [44]:

1) Зарождение идеи регламентации и технологической увязки комплекса работ при реализации крупных проектов в строительстве с использованием календарных планов и циклограмм (1920 - 1930-е гг.).

2) Организация поточного строительства. Планирование и контроль выполнения проектов в этот период базируется на детерминированных линейных моделях Гантта и циклограммах с использованием графо-аналитических методов их расчета и оптимизации (1930 - 1960-е гг.).

3) Сетевое планирование и управление (1960 - 1980-е гг.) В это же время появились первые программные системы планирования и контроля проектов, такие как «А-ПЛАН АККОРД», «ГАУСС» и др..

4) Развитие методов и средств управления проектами (1980 - по наст. время). В это время формируется несколько научно-теоретических направлений развития методов и инструментов управления проектами (С.П. Никанорова, В.Н. Буркова, А.А. Гусакова и др.)

Так, современные российские научнометодические работы в сфере управления проектами характеризуются широким использованием всего спектра методов и средств управления проектами, нацеленных на решение актуальных современных задач, таких как управление проектами в условиях экономики знаний и устойчивого развития, активизации и развитии человеческого потенциала, достижении долгосрочного успеха.

На сегодняшний день в России создано профессиональное сообщество менеджеров проектов, где главную роль в нем играют профессиональные ассоциации — Российская ассоциация управления проектами СОВНЕТ и Московское и Санкт-Петербургское отделения Института управления проектами США. Также, набирает темпы процесс сертификации в области управления проектами. Ассоциация управления проектами «СОВНЕТ» является добровольным союзом профессионалов, осуществляющих научные

исследования и разработки, обучение и сертификацию специалистов в области управления проектами, подготовку, выполнение и управление проектами в различных сферах деятельности, миссия которого - содействие развитию профессионального управления проектами во всех отраслях экономики и сферах общественной жизни России.

Существует следующий опыт внедрения управления проектами на российских предприятиях, в том числе и заведений общественного питания, который иллюстрирует, как проектный подход позволяет решить текущие проблемы организации и рассматривает долгосрочные решения по усовершенствованию управления проектами, что, в свою очередь, подразумевает решение следующих этапов [49]:

1) 1ый этап направлен на выявление и решение проблемы, для которого характерно, что сотрудники работают качественно, однако проекты редко завершаются вовремя ввиду различных взглядов и отсутствия взаимопонимания, что приводит к выводу о необходимости создания и применения структурированной методики управления проектами, поэтому вы принимаете решение о внедрении Проектного Офиса с едиными практиками управления проектами;

2) 2ый этап подразумевает необходимость немедленного улучшения (процессов), однако существуют ограничения по времени и по ресурсам, поэтому необходимо сконцентрироваться на разработке продукта, а не на очередном улучшении бизнес-процессов, для чего необходимо достичь таких стадий, как:

- 1) закладка фундамента: определение актуальных задач и долгосрочных целей, где как правило, начинают с оценки своих текущих возможностей, целей и задач. Результат - переход к финансированию и набор необходимого персонала;
- 2) запуск краткосрочных мероприятий;
- 3) курирование проектов;

4) развертывание долговременных решений: организация получает все возрастающие выгоды по мере того, как она совершенствует свои способности в управлении проектами. Основная цель - улучшение и ускорение процессов, обучение персонала и организация стабильной системы поддержки, необходимой для успешного управления проектами, где развиваем долговременные решения, продолжаем действия по руководству проектами, как правило, проводим дополнительные пилотные тесты;

5) поддержка и совершенствование.

Таким образом, накопленный опыт внедрения управления проектами на предприятиях, в том числе и в сфере общепита предполагает алгоритм решений проблем при внедрении управления проектами.

При рассмотрении проектов общественного питания в Красноярском крае можно выделить ресторанные холдинги, которые в бизнесе достигают синергетический эффект за счет функционирования нескольких проектов и которым удается избежать убытков в сложное экономическое время и при этом реализовать новые перспективные проекты.

Так, ресторанные холдинги, то есть современные предприятия общественного питания способны существовать и успешно конкурировать на рынке лишь при условии постоянного развития и адаптации к изменяющимся условиям ведения бизнеса, особенно при его диверсификации, с чем справляется управление проектами, для которого характерно наличие определенной цели, ограниченность во времени и по ресурсам, а также комплексность и специфическая организация проекта [57].

В Красноярске функционирует 2 крупных ресторанных холдинга Bellini group и Traveler's Coffee. Однако следует заметить, что Traveler's Coffee реализует типовые проекты, заключающиеся в производстве кофе и его предоставлении населению через сеть кофеин, в то время как Bellini group занимается разными проектами, как в сфере предоставления услуг общественного питания населению (кафе, кофейни, рестораны), так и

созданием площадок, призванных проводить мастер – классы, обучение (Школа Ресторанного Менеджмента), а также созданием собственного производства - сыроварни FORMAGGI.

Bellini group является одним из крупнейших ресторанных холдингов города Красноярска и Красноярского края, основная деятельность которого ресторанный бизнес [62].

Как уже говорилось выше, Bellini group реализует широкий спектр разнообразных проектов, среди которых основными являются:

- кофе-холл «Крем»;
- «Sport Bar»;
- пицца-паста «Перцы» и бар «Bellini»;
- гастронаб «Свинья и бисер»;
- клуб «Три Дня Дождя»;
- Bistrot de Luxe НОМЕ и служба Горячая Доставка;
- кейтеринг Bellini group;
- ресторан «Trattoria Formaggi»;
- казан-мангал «Баран и бисер», кафе-бар «Якитория»;
- банкетный зал «Пассаж»;
- кулинарная студия «Рататуй», запуск доставки здорового питания BelliniFIT, открытие «Benedict coffee club»;
- открытие ресторана «Мама's», «BelliniFIT Bar» в фитнес-центре «Level-Up», кондитории «РомБаба», сыроварни FORMAGGI и Высшей Школы Ресторанного Менеджмента;
- присоединение ресторана «Хозяин тайги», открытие «ПАПА's» beer garage, открытие «КОКО шинель» открытие кондитории «РомБаба» на Пушкина.

Таким образом, ресторанные холдинги, в том числе Bellini group, реализующие разнообразные, уникальные проекты с помощью такой

методологии, как проектный анализ являются мощным способом развития бизнеса, который является перспективным направлением, так как происходит:

- оптимизация расходов, в том числе налоговых;
- централизация и перераспределение капитала;
- возможность создавать конкурентоспособный продукт;
- объединение опыта работников и управляющих;
- внутрикорпоративное обучение персонала;
- имидж крупной компании.

Кроме того, это возможность сокращать затраты по таким статьям, как обучение персонала, маркетинг, реклама и развитие бизнеса, при этом максимально оптимизировать налогообложение.

1.3 Выбор инструментария для оценки проектного предложения

Под методологией управления проектами понимается подход к формированию набора методов, который структурирует систему управления проектами и отражается в руководствах [36].

Так, методы управления проектами позволяют:

- определить цели проекта и провести его обоснование, его жизнеспособность;
- выявить структуру проекта (подцели, задачи, работы, которые предстоит выполнить);
- определить необходимые объемы и источники финансирования;
- подобрать исполнителей;
- подготовить и заключить контракты;
- определить сроки реализации проекта, составить график его выполнения, рассчитать необходимые ресурсы;
- рассчитать смету и бюджет проекта;
- планировать и учитывать риски;

- обеспечить контроль за ходом реализации проекта.

Основными методами в управлении проектами, в порядке развития основных фаз жизненного цикла являются:

1) Разработка концепции проекта:

- методы определения целей проекта;
- методы описания и анализа целей: морфологические деревья, дерево целей, методы маркетинга, социологические методы, экспертные системы;
- методы концептуального проектирования: формализованное описание предметной области, начальных условий и ограничений, выбор критериев, поиск решений, анализ альтернатив;
- методы предпроектного анализа.

2) Разработка проекта:

- методы структурной декомпозиции;
- методы построения композиционных структурных моделей;
- методы решения задач на структурных моделях;
- методы моделирования процессов осуществления проектов;
- методы построения систем с заданными свойствами;
- имитационное моделирование;
- методы календарного планирования: временной, стоимостной, ресурсный анализ, планирование ресурсов и затрат;
- методы функционально-стоимостного анализа, учет риска, надежности;
- методы управления качеством;
- методы управления риском;
- методы проектного анализа на стадии разработки.

3) Реализация проекта:

- методы оперативного планирования работ, времени, ресурсов, стоимости;

- методы мониторинга проекта: учет, контроль, анализ хода работ и динамики показателей;
- актуализация планов, прогноз развития проекта и регулирование;
- методы контроля затрат;
- методы управления запасами;
- методы управления изменениями;
- методы проектного анализа на стадии реализации проекта.

4) Завершение проекта:

- методы анализа эффективности проекта;
- методы разработки исполнительных графиков и анализа данных о запланированном и фактическом ходе выполнения проектов.

Существуют следующие «базовые» методологии управления проектами - PMI, IPMA, ISO, P2M, PRINCE2 [38]. Стандарт ISO 10006 является основополагающим документом из серии стандартов рассматриваемого профиля, подготовленным техническим комитетом ISO/TC 176 «Управление качеством и обеспечение качества» Всемирной федерации национальных органов стандартизации (члены ISO), где основной упор сделан на принципе эффективности проектирования оптимального процесса и контроля этого процесса, а не на контроле конечного результата. ISO 10006 ориентирован на проекты самого широкого спектра – малые и крупные, краткосрочные и долгосрочные, для различных окружающих условий. и контроля этого процесса, чем контроля конечного результата.

IPMA Competence Baseline (ICB) является международным нормативным документом, определяющим систему международных требований к компетентности менеджеров проектов. ICB содержит 42 элемента (28 основных и 14 дополнительных), определяющих области требований к знаниям, мастерству и профессиональному опыту в менеджменте проектов. ICB IPMA принят в качестве официального базового более чем в 30 странах мира.

Стандарт P2M описывает управление инновационными проектами и программами в рамках организации, где отличие этой методологии заключается в ориентированности не на продукт, а на улучшение организации в результате выполнения проектов, то есть стандарт описывает, как сочетать выполняемые проекты и программы с бизнес-стратегией компании и использовать полученный в результате выполнения проектов опыт для развития и продвижения к стратегическим целям.

В PRINCE2 более чётко определена структура персонала, по сравнению с большинством управленческих подходов к ведению проектов, что связано с первоначальной ориентацией подхода на масштабные государственные проекты.

Стандарты PMI сгруппированы в рамках библиотеки стандартов по управлению проектами в три категории: базовые стандарты; практические и рамочные стандарты; расширения к стандартам PMI. Сам PMI является старейшей и наиболее авторитетной некоммерческой ассоциацией, объединяющей более 285 тысяч специалистов в 170 странах мира.

Так, в качестве основной методики проведения исследования в части разработки и управления проектом выбран стандарт «Руководство к своду знаний по управлению Проектами» - Project Management Body of Knowledge, PMBOK по следующим причинам:

- стандарт описывает методы, подходы и процессы к управлению проектами, исходя из десяти областей знаний, которые представлены ниже и структурируют процесс управления каждым отдельным проектом;
- представляет основы для управления проектами различных отраслей и направлений деятельности;
- наличие перевода на русский язык;
- наличие системы индивидуальной сертификации.

Данный стандарт предполагает 10 областей управления проектом [36]:

1) Управление интеграцией - описывает необходимые мероприятия, обеспечивающие координацию различных элементов проекта, а также предполагает разработку устава, плана проекта и его исполнение, общее управление изменениями и закрытие проекта;

2) Управление содержанием - описывает действия, которые необходимы для четкого определения, что именно должно быть сделано в ходе выполнения проекта;

3) Управление временем проекта - определяет мероприятия, которые обеспечивают выполнение проекта в установленные сроки, а также определяет состав операций, их взаимосвязи, оценку длительностей, составление расписания и управление им;

4) Управление стоимостью - мероприятия для соблюдения запланированного бюджета проекта;

5) Управление качеством проекта - регламентирует содержание мероприятий, направленных на удовлетворение целей проекта;

6) Управление человеческими ресурсами проекта – описывает подходы к управлению и руководством команды проекта, в которой определены конкретные роли и ответственности за выполнение проекта;

7) Управление коммуникациями - определяет мероприятия, обеспечивающие своевременное и достоверное составление, сбор, распределение и использование информации;

8) Управление рисками - описывает процессы идентификации, анализа, оценки и реагирования на риски проекта;

9) Управление поставками проекта – описывает процессы управления поставками, включающие в себя покупку или приобретение тех или иных необходимых продуктов, услуг, а также документов, которые производятся внешними организациями по отношению к той, в которой реализуется проект;

10) Управление заинтересованными сторонами проекта - мероприятия, направленные на удовлетворение потребностей заинтересованных сторон и

решение возникающих проблем, которые могут повлечь за собой изменения на проекте.

Таким образом, исходя из специфики проекта по созданию кафе в структуре общественного питания г. Красноярска, были выбраны следующие методы и инструменты проектного менеджмента:

– базовой методологией управления проектами выбран стандарт «Руководство к своду знаний по управлению Проектами» - Project Management Body of Knowledge, PMBOK;

– характеристика и анализ рынка общественного питания выполняется при помощи анализа статистических и финансово-экономических показателей, характеризующих его состояние;

– организационно – экономическая характеристика и анализ организации ООО «Ре Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис» осуществляется с помощью структурного анализа Баланса и Отчета о прибыли и убытках, а также анализа рентабельности предприятия и SWOT – анализа;

– для разработки проекта по созданию кафе в г. Красноярске применены инструменты: концепция проекта, устав проекта, жизненный цикл проекта, матрица «Власть/интерес», матрица «Власть/влияние», матрица «Влияние/воздействие»;

– для оценки и анализа эффективности проекта используется анализ показателей эффективности, а также метод дисконтирования денежных потоков;

– оценка рисков проекта осуществлена с помощью методов точки безубыточности и чувствительности;

– в рамках управлением содержанием проекта будет применен метод структуризации;

Метод структуризации призван проект по созданию кафе, имеющего тематику караоке - бара в г. Красноярске, разбить на отдельные, более мелкие элементы, которые имеют свои специфические задачи, исполнителей,

обязанности и ответственность, например, на блок финансов, производство и маркетинга, что является основой алгоритма организации проектирования и принятия управленческих решений по проекту создания кафе, имеющего тематику караоке - бара в г. Красноярске;

– для управления временными параметрами проекта – календарное планирование, которое определяет последовательность и сроки выполнения отдельных работ, что особенно важно для проекта по созданию кафе, имеющего тематику караоке - бара в г. Красноярске, где к особенностям функционирования относятся такие факторы, как повышенные требования к хранению и доставке продукции, ее экологичности, строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований, наличие лицензии на деятельность, которые обязательно нужно учитывать.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной работе были разработаны мероприятия по разработке и управлению проекта создания кафе, имеющего тематику караоке – бара в г. Красноярске.

В рамках первой главы выпускной квалификационной работы были выделены особенности проектного управления, присущие сфере общественного питания, а также проанализирован современный опыт и выделены проблемы внедрения проектного подхода в ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис».

Кроме того, была обоснована актуальность и значимость проектного подхода как на предприятиях общественного питания в целом, так и для ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис», а также определен инструментарий: для проекта по созданию кафе в структуре общественного питания г. Красноярска были выбраны следующие методы и инструменты:

– базовой методологией управления проектами выбран стандарт РМВОК;

– характеристика и анализ рынка общественного питания выполняется при помощи анализа статистических и финансово-экономических показателей, характеризующих его состояние;

– организационно-экономическая характеристика и анализ организации ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис» осуществляется с помощью структурного анализа Баланса и Отчета о прибыли и убытках, а также анализа рентабельности предприятия и SWOT – анализа;

– для разработки проекта по созданию кафе в г. Красноярске применены инструменты: концепция проекта, устав проекта, жизненный цикл проекта, матрица «Власть/интерес», матрица «Власть/влияние», матрица «Влияние/воздействие»;

– для оценки и анализа эффективности проекта используется анализ показателей эффективности;

– оценка рисков проекта осуществлена с помощью методов точки безубыточности и чувствительности;

– в рамках управления содержанием проекта будет применен метод структуризации;

– для управления временными параметрами проекта – календарное планирование.

Во второй главе данной работы проведен анализ рынка общественного питания г. Красноярска, на котором непосредственно осуществляет свою деятельность ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис», который показал, что рынок общественного питания в Красноярском крае динамично развивается, обеспечивая практически самый высокий уровень показателей по сравнению с другими отраслями экономики, где основными факторами роста является увеличение материальных доходов горожан и, как следствие, увеличение покупательской способности, а также изменение культуры питания, стиля жизни и появление продуктовых инноваций, а именно новые напитки, блюда, изменение биохимического состава продуктов.

Что касается ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис», была проведена характеристика и анализ деятельности, согласно которым предприятие занимает устойчивое финансовое положение на рынке, увеличивает собственные средства и прибыль, а также имеет благоприятную динамику с точки зрения платежеспособности и ликвидности, поэтому для расширения своей деятельности и увеличения доли потребительского сегмента, что, в свою очередь, предприятию позволит увидеть в стратегической перспективе рыночный спрос и индивидуальные предпочтения потребителей и соответственно удовлетворить их, приходит к решению о разработке и управлении проектом создания кафе, имеющего тематику караоке – бара в г. Красноярске, которое возможно за счет проектного подхода.

И наконец, в третьей главе были применены различные инструментарию проектного менеджмента. Так, для начала были разработаны концепция и устав проекта, было построено дерево целей, организационная структура проекта, матрица ответственности и другое. Также, был проведен коммерческий и финансово – экономический анализ проекта, которые обосновали эффективность данного проекта. Изначально были рассчитаны инвестиционные затраты, которые составляют 1 702 736 руб., после чего был произведен расчет экономической эффективности и финансовой реализуемости проекта на 2 года.

Так при расчете, сальдо денежных потоков по всем видам деятельности на каждом шаге положительное, и итоговое сальдо нарастающим итогом равно 2 280 913,99 руб., из чего следует, что проект по созданию кафе, имеющего тематику караоке – бара является финансово- реализуемым. Кроме того, были рассчитаны такие критерии эффективности проекта, как:

- чистый дисконтированный доход (NPV) равен 214 327,07 руб., что, свидетельствует о целесообразности реализации проекта;
- внутренняя норма доходности (IRR) равна 48%. Пороговое значение данного показателя – > ставки дисконтирования, кроме того IRR стремится к максимуму;
- индекс доходности (PI) равен 1,18, что означает, что проект является рентабельным, так как значение представленного индекса превышает единицу.
- дисконтированный срок окупаемости (DPBP) равен величине 6,52 кв., в течение которого проект окупится.

После расчета эффективности проекта были оценены возможные риски с использованием различного инструментария, а именно был применен метод точки безубыточности и метод чувствительности.

Согласно методу точки безубыточности, данный проект является устойчивым к риску, а также на протяжении 2 – 6 кварталов уровень безубыточности принимает довольно высокие значения. Кроме того, запас

финансовой прочности на протяжении двух лет относительно высокий и достигает уровня 73% ввиду постепенного роста выручки.

Метод чувствительности проводился относительно чистого дисконтированного дохода (NPV) при изменении следующих показателей, оказывающих на него влияние: инвестиции (увеличились на 10%), ставка дисконтирования (увеличилась на 10%) и доходы (уменьшились на 10%). После чего данная ситуация по проекту была проиллюстрирована графиком, согласно которому следует вывод, что при снижении доходов примерно на 11%, NPV проекта примет значение равное 0, следовательно, проект перестанет быть эффективным. Также, пороговым значением, после которого проект не целесообразен, является ставка дисконтирования, равна 65%, и при увеличении инвестиций на 15% NPV так же примет нулевое значение. Дальнейшее изменение представленных параметров на величину, большую пороговых точек, NPV проекта принимает отрицательные значения.

Был использован инструмент по управлению и контролю проекта, а именно календарное планирование, де длительность создания проекта равна 3 месяцам.

Также, были разработаны мероприятия по реализации проекта, а именно кадровому обеспечению и проведению рекламных мероприятий и применен один из основных инструментов управления и контроля проекта – календарное планирование. Так, целями проведения мероприятий по вопросам кадрового обеспечения является поиск и привлечение специалистов в области управления проектами, а также повышение квалификации и профессиональной адаптации для сотрудников предприятия, которые позволят создать крепкую, сплоченную команду, необходимую для эффективной деятельности ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис». Рекламные мероприятия рекомендовано проводить в следующих векторах развития: имиджевая реклама, событийный акции, а также через интернет и социальные сети.

Календарное же планирование разработано совместно с потребностью в финансовых ресурсах, обеспечивающими возможность исполнения бизнес –

процессов для проекта по созданию кафе, имеющего тематику караоке – бара.

В заключении можно сказать, что проект является эффективным и при его реализации ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис» обладает возможностью расширения своей деятельности и увеличения доли потребительского сегмента, то есть наращиванию прибыли, а также позволит увидеть в стратегической перспективе рыночный спрос и индивидуальные предпочтения потребителей и соответственно удовлетворить их.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1) ГОСТ Р 54869 – 2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению проектом» – Введ. 22.12.2011. – Москва : Стандартинформ, 2011. – 10 с.
- 2) ГОСТ Р ИСО 21500-2014 «Руководство по проектному менеджменту проектом» – Введ. 26.11.2014. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 50 с.
- 3) Руководство к своду знаний по управлению проектами (руководство РМВОК®) Четвертое издание [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://by.odb-office.eu/>
- 4) Федеральная служба государственной статистики. Официальный сайт. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.gks.ru/wps/alfabank.rbc.ru/media/research/file>
- 5) Управление Федеральной службы государственной статистики по Красноярскому краю, Республике Хакасии и Республике Тыва Официальный сайт. [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.krasstat.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/krasstat/ru/statistics/krsnStat/standards_of_life/
- 6) Аньшина, В. М. Управление проектами: учебное пособие / В. М. Аньшина, О. Н. Ильина. - Москва: Издательский дом Высшей Школы Экономики, 2013. - 11 с.
- 7) Арутюнова, Д. В. Стратегический менеджмент: учеб. пособие / Д. В. Арутюнова. – Ростов на Дону: ЮФУ, 2014. – 152 с
- 8) Ахмадеева, О. А., Тенденции развития рынка общественного питания в России / О. А. Ахмадеева // Молодой ученый. - 2016. - №8. - С. 483-486.
- 9) Балашов, А. И. Управление проектами: учебник / А. И. Балашов, Ю. – Москва: Юрайт, 2013. – 18 - 56 с.

10) Бутакова, Н.М. Анализ финансового состояния предприятия: методические указания : руководство / Н. М. Бутакова, Т. И. Долгачева. – Красноярск: ГАСА, 2013. – 412 с.

11) Бутакова, Н. М. Анализ финансового состояния предприятий: методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Финансовый менеджмент» для студентов образовательной программы 080500 «Экономика и управление на предприятии». // Н. М. Бутакова / – Красноярск: Изд-во Сибирского федерального университета, 2017. – 129 с.

12) Брезе, О. Э. О тенденциях развития общественного питания / О. Э. Брезе, Е. Н. Румянцева // Отраслевая экономика. - 2015. - №4. - С. 4-6.

13) Быстров, С. А. Туризм: макроэкономика и микроэкономика / С. А. Быстров. – СПб: Издательский дом Герды, 2012. – 200 с.

14) Герасимова, Е. Б. Финансовый анализ. Управление финансовыми операциями: учеб. пособие /Е. Б. Герасимова. – Москва: Издательство «ФОРУМ», 2014. – 37 с.

15) Гульпенко, К. В. Актуальные проблемы калькулирования в отраслях экономики: учебное пособие / К.В. Гульпенко. – Москв : Проспект, 2017. - 239 с.

16) Вылегжанина, А. О. Мультипроектное управление и системы проектного управления : учеб. пособие / А. О. Вылегжанина. – Москва-Берлин : Директ-Медиа, 2015. – 160 с.

17) Володин, В. В. Управление проектами: учеб. пособие / В. В. Володин. – Москва: Московский международный институт эконометрики, информатики, финансов и права, 2013. – 181 с.

18) Волков, И.М. Проектный анализ: продвинутый курс: учебное пособие для студентов / И. М. Волков, М. В. Грачева. – Москва : ИНФРА-М, 2012. – 494 с

19) Гвозденко, А. И. SWOT-анализ: методики проведения и возможности применения на российских предприятиях / А. И. Гвозденко Маркетинг и маркетинговые исследования. – 2010. – № 2. – с. 42.

- 20) Грашина, М. Н. Основы управление проектами: учеб. пособие / М. Н. Грашина, В. Р. Дункан. – Москва: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2013. – 43 с.
- 21) Давыденко, И.Г. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебное пособие / И.Г. Давыденко, В.А. Алешин, А.И. Зотова. — М: КноРус, 2016. — 374 с.
- 22) Дашков, В. Г. Культура ресторанного бизнеса: учебное пособие / В.Г. Дашков. – Москва: Дашков и К, 2016. - 35 с.
- 23) Денисенко, В. И. Управление проектами: учеб. пособие / В. И. Денисенко. – Владимир: ВлГУ, 2015. – 37 с.
- 24) Зуб, А. Т. Управление проектами: учебник / А.Т. Зуб. – Москва: Юрайт, 2014. – 11 с.
- 25) Ильина, О. Н. Системный подход к управлению проектами в организации: монография / О. Н. Ильина. – Москва : Креативная экономика, 2012. – 208 с.
- 26) Кангро, М. В. Методы оценки инвестиционных проектов: учеб. пособие / М. В. Кангро. – Ульяновск: УлГТУ, 2013. – 35 с.
- 27) Каячев, Г. Ф. История и методология науки и менеджмента: учеб. пособие / Г. Ф. Каячев, И. С. Багдасарьян. – Красноярск: Сибирский Федеральный Университет, 2013. – 26 с.
- 28) Коваленко, С.П. Управление проектами: Практическое пособие / Санкт–Петербург. Коваленко. — Минск: Тетралит, 2013. — 192 с. Колмыкова, Т. С. Инвестиционный анализ: учеб. пособие / Т. С. Колмыкова. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 204 с.
- 29) Кожухар, В.М. Практикум по экономической оценке инвестиций : учеб. пособие / В. М. Кожухар. - Москва : Дашков и К, 2012. – 148 с.

- 30) Крылов, С. И. Финансовый анализ: учеб. пособие / С. И. Крылов. – Екатеринбург: Издательство Уральского Университета, 2016. – 29 с.
- 31) Кузнецова, Е. Ю. Современный стратегический анализ: учеб. пособие / Е. Ю. Кузнецова. – Екатеринбург: Издательство Уральского Университета, 2016. – 11 с.
- 32) Лайцан, Я. Г. Современные технологии социального и проектного управления / Я. Г. Лайцан // Особенности управления проектами в сфере общественного питания. – 2014. - №2. – С.100 – 103.
- 33) Лич, Л. Вовремя и в рамках бюджета. Управление проектами по методу критической цепи: учебник / Л. Лич. – Москва: Альпина Паблишерс, 2013. – 45 с.
- 34) Ларсон, Эрик У. Управление проектами: учебник / Эрик У. Ларсон, Клиффорд Ф. Грей; [пер с англ. В. В. Дедюхин]. – Москва : Дело и Сервис, 2013. - 784 с.
- 35) Мазур, И. И. Управление проектами: учеб. пособие / И. И. Мазур, В. Д. Шапиро. – Москва: Омега - Л, 2010. – 664 с.
- 36) Масловский, В. П. Управление проектами: учебное пособие [Электронный ресурс] / В. П. Масловский – Электрон. дан. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2017. – 27 с.
- 37) Михайлов, А. Ю. Организация строительства. Календарное и сетевое планирование: учебное пособие / А. Ю. Михайлов. – Москва: Инфра - Инженерия, 2016. – 8 с.
- 38) Маташок, В. М. Управление проектами: учебное пособие / В. М. Маташок. – Москва: РУДН, 2012. – 533 с.
- 39) Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Красноярск: Сиб. Федер. ун - т, 2015. – 124 с.
- 40) Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – Москва: Колос, 2014. – 246 с.

- 41) Попов, Ю.И. Управление проектами: учебное пособие / Ю.И. Попов, О.В. Яковенко. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 208 с.
- 42) Разу, М. Л. Управление проектом. Основы проектного управления: учебник / под ред. проф. М. Л. Разу. – Москва : КНОРУС, 2010. – 342 с.
- 43) Родионова Н. С. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. – Санкт - Петербург: ТИ, 2014. - 208 с.
- 44) Романова, М.В. Управление проектами: учебное пособие / М.В. Романова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 256 с.
- 45) Самопкина И. В. Управление проектами: учебное пособие / И .В. Самопкина, А. В. Москвина. – Красноярск: Сибирский Федеральный Университет, 2010. - 33 с.
- 46) Соколова, О. Р. Сетевое планирование и управление: учебник / О. Р. Соколова. – Ульяновск: УЛГТУ, 2016. – 11 с.
- 47) Тимирясов, В. Г. Проблемы и перспективы развития торговли и индустрии гостеприимства: учебное пособие / В.Г. Тимирясов. – Казань: Познание, 2014. - 8 с
- 48) Турманидзе, Т. У. Анализ и оценка эффективности инвестиций: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / Т. У. Турманидзе. – Москва : Юнити-Дана, 2014. – 247 с.
- 49) Фоминых, М. М., Проблемы внедрения проектного управления в российских компаниях / М. М. Фоминых // Молодежь Сибири – науке России. - 2013. - №1. - С. 518-522.
- 50) Фролова, Т. А. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : конспект лекций / Т. А. Фролова. - Таганрог: ТРТУ, 2011. – 170 с.
- 51) Харпер-Смит, П. Управление проектами / П. Харпер-. - М.: ДиС, 2011. - 240 с.
- 52) Хелдмен, К. Профессиональное управление проектом: учебник / К. Хелдман. – Москва: БИНОМ, 2016. – 15 с.

53) Ципес, Г.Л. Проекты и управление проектами в современной компании : учебное пособие/ Г.Л. Ципес, А.С. Товб. – Москва : ЗАО «Олимп-Бизнес», 2010. – 149 с.

54) Чернова, В. Э. Финансовый анализ состояния предприятия: учеб. пособие / В Э. Чернова, Т. В. Шмулевич. – Санкт - Петербург: Издательство Санкт – Петербургского государственного технологического университета, 2013. – 13 с.

55) Шапиро, В.Д. Управление проектами: толковый англо-русский словарь-справочник / В. Д. Шапиро. – Москва : АВС, 2015. – 670 с

56) Шарп, У. Инвестиции: учебник / У.Шарп, Г.Александр, Дж.Бэйли., Пер с англ. – Москва : ИНФРА-М, 2012. – 360 с.

57) Шумский, И. Н., Инновационные технологии в практике отечественного HR - менеджмента: создание модели выявления талантов организации в ресторанном холдинге/ И. Н. Шумский // Инновации и инвестиции. - 2013. - №1. - С. 108-109.

58) Юрьев, В. М. Диалектика инвестиционных и инновационных проектов: монография / В. М. Юрьев; под общ. Ред. В. М. Юрьева. – Тамбов: Издательский дом ТГУ им. Г. Р. Державина, 2010. – 526 с.

59) Яковлев, Ю. В. Механизмы управления сложным инвестиционным проектом: учебное пособие / Ю.В. Яковлев. – Москва: Креативная экономика, 2013. - 18 с

60) Официальный сайт Центрального Банка РФ [Электронный ресурс] : Информационная система Центрального банка Российской Федерации – Режим доступа: <http://www.cbr.ru>.

61) ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ioanidis.ru/about/>

62) Bellini group - ресторанный холдинг [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bellinigroup.ru/>

63) Общероссийский классификатор видов экономической деятельности [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://okvd-2.ru/>

- 64) Мировой опыт оценки ресторанного хозяйствования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://voyagespb.ru/gostinichno-restorannyy-biznes/mirovoy-opyit-otsenki-zavedeniy-restorannogo-hozyaystva/>
- 65) Ассоциация рестораторов и отельеров «Федерация Рестораторов и Отельеров» [Электронный ресурс] – Режим доступа: frio.ru/about/
- 66) Чистые активы - Финансовый анализ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://1fin.ru/?id=311&t>
- 67) Электронная база «Студопедия». Структуризация проекта [Электронный ресурс]: - Режим доступа: http://studopedia.ru/16_72936_strukturizatsiya-proekta.html.
- 68) Маркетинговое исследование конкуренции в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://doc4web.ru/marketingovoe-issledovanie-konkurenciya-v-restorannom-biznese.html>
- 69) Стратегический анализ внешней компании [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.stplan.ru/articles/theory/vnsreda.htm>
- 70) Электронная база «Проектная практика». Участники проектов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pmpractice.ru>.
- 71) Электронная база «Студопедия». Структуризация проекта [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://studopedia.ru>.
- 72) Электронная база «Национальный открытый университет ИНСТИТУТ». Основы управления проектами [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.intuit.ru>.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Бухгалтерский баланс ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис» за 2013-2016 г. в тыс. руб.

Наименование показателя	Код	31.12.16	31.12.15	31.12.14	31.12.13
АКТИВ					
I. ВНЕОБОРОТНЫЕ АКТИВЫ					
Основные средства	1150	39835	41315	42358	43588
Финансовые вложения	1170	25	2	1	1
Итого по разделу I	1100	39860	41317	42359	43589
II. ОБОРОТНЫЕ АКТИВЫ					
Запасы	1210	569	2440	3382	579
Дебиторская задолженность	1230	1833	1635	1272	2896
Денежные средства и денежные эквиваленты	1250	76	695	483	1060
Итого по разделу II	1200	2478	4770	5137	4535
БАЛАНС	1600	42338	46087	47496	48124
ПАССИВ					
III. КАПИТАЛ И РЕЗЕРВЫ					
Итого по разделу III	1300	28136	20300	13421	5043
IV. ДОЛГОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА					
V. КРАТКОСРОЧНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА					
Краткосрочные заемные средства	1510	6437	12377	12227	10962
Краткосрочная кредиторская задолженность	1520	7765	13410	21848	32119
Итого по разделу V	1500	14202	125787	34075	43081
БАЛАНС	1700	42338	46087	47496	48124

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Отчет о финансовых результатах ООО «Ле Рой Трейдинг» ресторан «Иоанидис» за 2013-2016 г. в тыс. руб.

Наименование показателя	Код	31.12.16	31.12.15	31.12.14	31.12.13
Доходы и расходы по обычным видам деятельности					
Выручка	2110	33610	30859	30940	40410
Себестоимость продаж	2120	(22046)	(20083)	(21320)	(32752)
Валовая прибыль	2100	11564	10776	9620	7658
Прибыль (убыток) от продаж	2200	11564	10776	9620	7658
Прочие доходы и расходы					
Проценты к уплате	2330	0	0	(588)	(404)
Прочие расходы	2350	(6031)	(8760)	(213)	(2962)
Прибыль до налогообложения	2300	5533	2016	8819	4292
Текущий налог на прибыль	2410	(0)	(0)	(0)	(1)
Чистая прибыль	2400	5533	2016	8819	4291
Справочно					
Совокупный финансовый результат периода	2500	5533	2 016	8 19	4291

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Сводная (краткая) таблица ответов по результатам анкетирования

В анкетировании приняло участие 160 респондентов

№	Вопрос	Ответ, %	
1	Ваш пол?	-мужской – 71,7; -женский – 28,3.	
2	Ваш возраст?	-до 18 лет – 2,6; -19 – 25 – 82,9	-26 – 35 – 7,9; -46 и старше – 4,6
3	Ваш род деятельности?	-студент – 86,4; -работающий – 31,7% -пенсионер – 3,9%.	
4	В каком районе г. Красноярска вы проживаете?	-Октябрьский – 65,8; -Железнодорожный – 11,2; -Центральный – 7,2; -Советский – 11,1;	-Кировский – 2,6; -Ленинский – 0,7; -Свердловский – 1,3
5	Какие заведения развлекательного типа Вы предпочитаете?	-ночной клуб – 25; -караоке – бар – 33,6; -бар – 59,9;	-ресторан – 48; -антикафе – 17,8; -стриптиз – клуб – 5,3.
6	В каком районе г. Красноярска Вам удобно было бы посещать наш караоке – бар?	-Октябрьский – 48,7; -Железнодорожный – 9,2; -Центральный – 29,6; -Советский – 7,2;	-Кировский – 1,3; -Ленинский – 0,7; -Свердловский – 7,2.
7	Как часто Вы готовы посещать наш караоке – бар?	-только по праздникам и определённым событиям – 32,2; -пару раз в неделю – 2,6;	-несколько раз в месяц – 27,6; -редко – 26,3; -никогда – 8,6.
8	Какая ценовая категория Вас устроила бы?	-500 – 600 – 52; 601 – 1000 – 32,9;	-1001 – 1500 – 12,5; -свыше 1500 – 2,6.
9	Какого типа караоке – бар Вы бы хотели	-американский – 16,4; -японский – 26,3;	-смешанный – 57,2.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Подробная характеристика заведений общественного питания в Октябрьском районе г. Красноярск

1. Ночные клубы

Circus Concert-Hall

Адрес: Красноярск, Высотная, 35а/1; режим работы: ежедневно с 18:00 до 06:00 часов, нет наличия парковочных мест, остановка находится на расстоянии 370 м «Почта (ул. Высотная)» (автобусы: 4, 14, 35, 38, 52, 71, 80, 85, 87, 88, 89, 91, 99). Средний чек 1200 руб. (расчет по картам, наличный расчет и оплата через банк), вместимость до 1500 человек, имеются в наличии VIP-зала, присутствует дресс-код, фейсконтроль, Wi-Fi.

2. Рестораны

2.1. Park Grill. Адрес : Красноярск, Елены Стасовой, 59г ст1; режим работы ежедневно с 12:00 до 24:00 часов, парковка расположена на противоположной стороне, остановка находится на расстоянии 60 м «Лесопитомник» (автобусы: 26, 136). Средний чек 750 руб. (расчет по картам, наличный расчет и оплата через банк), вместимость до 100 человек, имеются в наличии VIP-зал, Wi-Fi, детского уголка, летней террасы, танцпол, живая музыка, развлечения для детей, заказ столиков, услуга «еда с собой».

2.2. Biergarten - ресторан-пивоварня. Адрес: Красноярск, Елены Стасовой, 43; режим работы ежедневно с 12:00 до 24:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 50 мест, остановка находится на расстоянии 310 м «Поворот» (автобусы: 5, 26, 34, 35, 43, 49, 53, 84, 85, 87, 91, 136). Средний чек 1000 руб., бизнес-ланч от 150 руб. (расчет по картам, наличный расчет), вместимость до 220 человек, имеются в наличии VIP-зал, Wi-Fi, своя пивоварня, детское меню, услуга «еда с собой», живая музыка, заказ столиков, постное меню, спортивные трансляции, проведение банкетов, летняя терраса, настольные игры, развлечения для детей, танцпол.

2.3. Иоанидис, ресторан-таверна греческой кухни. Адрес: Красноярск, Копылова, 74, режим работы ежедневно с 11:00 до 24:00 часов; общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 15 мест, остановка находится на расстоянии 180 м «Жорнеева» (автобусы: 4, 14, 35, 38, 52, 71, 80, 85, 87, 88, 89, 91, 99; троллейбусы: 5, 13, 15).

Продолжение приложения Г

Средний чек 1500 руб., бизнес-ланч от 300 руб. (расчет по картам, наличный расчет, оплата через банк), вместимость до 100 человек, имеются в наличии Wi-Fi, детское меню, услуга «еда с собой», заказ столиков, постное меню, проведение банкетов, танцпол, доставка тортов, торты на заказ, фототорты.

2.4. Мельница – трактир. Адрес: Красноярск, Академика Киренского, 86 ст1, режим работы с 12:00 до 24:00 часов (вс: с 13:00 до 24:00 часов), парковка, расположенная рядом находится на противоположной стороне дороги, вместимостью 15 мест, остановка находится на расстоянии 460 м «Луначарского» (автобусы: 12, 14, 34, 43, 49, 68, 80, 89, 91; троллейбусы: 4, 13, 15). Средний чек 1200 руб., бизнес-ланч от 250 руб. (расчет по картам, наличный расчет, оплата через банк), вместимость до 50 человек, имеются в наличии Wi-Fi, услуга «еда с собой», заказ столиков, постное меню, поминальные обеды, проведение банкетов, летняя терраса

2.5. Генеральская дача- рестобар. Адрес: Красноярск, Академика Киренского, 25, режим работы ежедневно с 12:00 до 01:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 100 м «Станция Юнатов» (автобусы: 2, 3, 31, 35, 38, 63, 76, 83; троллейбусы: 5). Средний чек 1000 руб., бизнес-ланч от 170 руб. (наличный расчет, оплата через банк), вместимость до 35 человек, имеются в наличии Wi-Fi, услуга «еда с собой», детское меню, заказ столиков, проведение банкетов.

2.6. La Famille – трагтория. Адрес: Красноярск, Сосновый Бор, 40; режим работы вс-чт с 08:00 до 00:00 часов и пт-сб с 08:00 до 02:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 90 м «Сосны» (автобусы: 12). Средний чек 1500 руб. (расчет по картам, наличный расчет, оплата через банк), вместимость до 80 человек, имеются в наличии Wi-Fi, услуга «еда с собой», заказ столиков, проведение банкетов, детский уголок, летняя терраса.

2.7. Mon Plaisir. Адрес: Красноярск, Дивная, ба; режим работы с 12:00 до 23:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 950 м «Живописная» (автобусы: 12). Средний чек 1500 руб., бизнес-ланч от 150 руб. (расчет по картам, наличный расчет), вместимость до 60 человек, имеются в наличии VIP-зал, Wi-Fi, услуга «еда с собой», детское меню, заказ столиков, проведение банкетов, летняя терраса, танцпол.

Продолжение приложения Г

3. Бар

3.1 Кабачок 13 кружек. Адрес: Красноярск, Елены Стасовой, 25г; режим работы вс-чт с 15:00 до 24:00 часов и пт-сб с 15:00 до 02:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 310 м «Поворот» (автобусы: 5, 26, 34, 35, 43, 49, 53, 84, 85, 87, 91, 136).Средний чек 1000 руб. (расчет по картам, наличный расчет), имеются в наличии Wi-Fi, спортивные трансляции, настольные игры.

3.2 Западная Звезда, кафе-бар. Адрес: Красноярск, Калинина, 94; режим работы ежедневно с 12:00 до 02:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 18 мест, остановка находится на расстоянии 140 м «АЗС» (автобусы: 52).Средний чек 1500 руб. (наличный расчет), вместимость до 80 человек, имеются в наличии Wi-Fi, услуга «еда с собой», живая музыка, заказ столиков, проведение банкетов, танцпол.

3.3 Narat`s pub - сеть ирландских пабов.Адрес: Красноярск, Высотная, 2 ст1; режим работы круглосуточно, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 20 мест, остановка находится на расстоянии 450 м «Рассвет» (автобусы: 5, 14, 26, 34, 38, 43, 51, 52, 71, 80, 85, 87, 89, 91, 99, 136; троллейбусы: 4, 13, 15).Средний чек 700 руб., бизнес-ланч от 200 руб. (расчет по картам, наличный расчет), вместимость до 60 человек, имеются в наличии Wi-Fi, услуга «еда с собой», живая музыка, заказ столиков, спортивные трансляции, проведение банкетов, летняя терраса, настольные игры.

3.4 Перекресток.Адрес: Красноярск, Новосибирская, 35г; режим работы ежедневно с 13:00 до 24:00, парковка расположена возле соседнего дома с наличием 4 места, остановка находится на расстоянии 120 м «Новосибирская» (автобусы: 3, 85, 90, 99).Средний чек 200 руб., бизнес-ланч от 250 руб. (расчет по картам, наличный расчет), вместимость до 40 человек, имеются в наличии VIP-зал, Wi-Fi, услуга «еда с собой», заказ столиков, спортивные трансляции, летняя терраса, танцпол.

4. Столовая

4.1 Столовая СФУ.Адрес: Красноярск, Свободный проспект, 79; режим работы пн – пт с 08:00 до 16:00, сб – вс – выходной, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 100 мест, остановка находится на расстоянии 240 м «Сибирский федеральный университет» (автобусы: 12, 32, 35, 68, 88, 90).Средний чек 100 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «еда с собой».

Продолжение приложения Г

4.2 Мир вкуса. Адрес: Красноярск, Борисова, 14; режим работы пн - сб с 10:00 до 18:00, вс –выходной, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 800 м «Студгородок» (автобусы: 2, 3, 31, 35, 38, 63, 76, 83; троллейбусы: 5). Средний чек 150 р (наличный расчет), услуга «еда с собой».

4.3 Пчелка.Адрес: Красноярск, Сопочная, 58; режим работы пн - пт с 11:00 до 16:00, сб- вс –выходной, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 220 м «Станция Юнатов» (автобусы: 2, 3, 31, 35, 38, 63, 76, 83; троллейбусы: 5).Средний чек 120 руб. (наличный расчет), услуга «еда с собой».

4.4 Съем слона .Адрес: Красноярск, Телевизорная, 1 ст9; режим работы пн – сб – с 08:00 до 20:00, вс – с 08:00 до 18:00, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 322 мест, остановка находится на расстоянии 550 м «ГорДК» (автобусы:5, 14, 26, 34, 38, 43, 51, 52, 71, 80, 85, 87, 89, 91, 99, 136; троллейбусы: 4, 13, 15). Средний чек 150 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «еда с собой», поминальные обеды.

4.5 Горожанин.Адрес: Красноярск, Толстого, 65; режим работы ежедневно с 09:00 до 20:00, парковка расположена возле соседнего дома с наличием 6 мест, остановка находится на расстоянии 420 м «Школа» (автобусы: 2, 5, 26, 32, 51, 52, 53, 71, 76, 85, 87, 136).Средний чек 150 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «еда с собой».

4.6 Семь хлебов Адрес: Красноярск, Телевизорная, 1 ст78; режим работы ежедневно с 09:00 до 21:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 8 мест, остановка находится на расстоянии 170 м «Торговый Квартал» (автобусы: 2, 5, 26, 32, 51, 52, 53, 71, 76, 85, 87, 136).Средний чек 150 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «еда с собой».

5. Суши

5.1 Ris. Адрес: Красноярск, Ладо Кецховели, 17а; режим работы ежедневно с 11:00 до 23:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 800 м «Западный» (автобусы: 12, 14, 31, 34, 43, 49, 63, 68, 80, 83, 85, 89, 90, 91; троллейбусы: 4, 5, 15).Средний чек 350 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «доставка готовых блюд».

5.2 Цунами.Адрес: Красноярск, Академика Киренского, 89; режим работы пн – чт с 10:00 до 23:00 часов, пт – вс с 11:00 до 24:00 часов , общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 40 мест, остановка находится на расстоянии 280 м «Кравченко» (автобусы:12, 14, 34, 35, 43, 49, 68, 80, 89, 91; троллейбусы: 4, 13, 15).Средний чек 500 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «доставка готовых блюд».

Продолжение приложения Г

5.3 Суши-маркет. Адрес: Красноярск, Телевизорная, 1 ст9; режим работы ежедневно с 10:00 до 22:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 322 мест, остановка находится на расстоянии 330 м «ГорДК» (автобусы: 5, 14, 26, 34, 38, 43, 51, 52, 71, 80, 85, 87, 89, 91, 99, 136; троллейбусы: 4, 13, 15). Средний чек 500 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «доставка готовых блюд».

5.4 Суши – дом. Адрес: Красноярск, Вильского, 14и; режим работы ежедневно с 10:00 до 23:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 480 м «Поворот» (автобусы: 5, 26, 34, 35, 43, 49, 53, 84, 85, 87, 91, 136). Средний чек 500 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «доставка готовых блюд».

6. Пиццерия

6.1 Amada mia. Адрес: Красноярск, Живописная, 2; режим работы ежедневно с 12:00 до 23:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 50 мест, остановка находится на расстоянии 50 м «Живописная» (автобусы: 12). Вместимость до 50 человек, имеются в наличии Wi-Fi, услуга «еда с собой», Заказ столиков, проведение банкетов, детский уголок, летняя терраса, настольные игры.

6.2 Коно пицца. Адрес: Красноярск, Академика Киренского, 32; режим работы пн-сб с 19:00 до 22:00 часов, вс с 10:00 до 22:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью, остановка находится на расстоянии 240 м «Поликлиника» (автобусы: 2, 3, 31, 35, 38, 63, 76, 83; троллейбусы: 5). Средний чек 150 руб. (наличный расчет), услуга «доставка готовых блюд», «еда с собой», летняя терраса.

6.3 Cheez. Адрес: Красноярск, Академика Киренского, 41; режим работы ежедневно с 10:00 до 23:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 15 мест, остановка находится на расстоянии 140 м «Кинотеатр Ударник» (автобусы: 2, 3, 31, 35, 38, 63, 76, 83; троллейбус: 5). Средний чек 210 руб. (расчет по картам, наличный расчет), услуга «доставка готовых блюд».

6.4 Pizza Rosso. Адрес: Красноярск, Крупской, 1г; режим работы ежедневно с 10:00 до 23:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 140 м «Крупской» (автобусы: 5, 26, 34, 45, 43, 51, 88; троллейбус: 15). Средний чек 250 руб. (расчет по картам, наличный расчет), вместимость 30 человек, услуга «доставка готовых блюд», еда с собой.

Продолжение приложения Г

6.5 Пиццайоло. Адрес: Красноярск, Телевизорная, 1 ст90; режим работы ежедневно с 10:00 до 23:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 300 мест, остановка находится на расстоянии 190 м «Торговый Квартал» (автобусы: 2, 5, 26, 32, 51, 52, 53, 71, 76, 85, 87, 136). Средний чек 300 руб. (расчет по картам, наличный расчет), нет данных о количестве посадочных мест.

7. Кафе, кофейни

7.1 Холостяки. Адрес: Красноярск, Свободный проспект, 93; режим работы ежедневно с 12:00 до 21:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 60 м «Школа глухонемых» (автобусы: 12). Средний чек 300 руб. (наличный расчет, расчет по картам), вместимость до 80 человек, имеются в наличии живая музыка, проведение банкетов, заказ столиков, летняя терраса, услуга «еда с собой», танцпол.

7.2 Лесное. Адрес: Красноярск, Свободный проспект, 79/1; режим работы ежедневно с 12:00 до 21:00 часов, нет наличия рядом парковочных мест, остановка находится на расстоянии 950 м «Сопка» (автобусы: 12, 32, 35, 68, 88, 90). Средний чек 500 руб. (наличный расчет), вместимость до 50 человек, имеются в наличии проведение банкетов, летняя терраса, услуга «еда с собой», заказ столиков.

7.3 Кекс & Крендель. Адрес: Красноярск, Свободный проспект, 89; режим работы ежедневно с 09:00 до 21:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 200 мест, расположенная через дорогу, остановка находится на расстоянии 100 м «Сопка» (автобусы: 12, 32, 35, 68, 88, 90). Средний чек 190 руб. (расчет по картам, наличный расчет), вместимость до 15 мест.

7.4 Discovery coffee. Адрес: Красноярск, Михаила Годенко, 6; режим работы ежедневно с 08:00 до 23:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 20 мест, остановка находится на расстоянии 220 м «Кравченко» (автобусы: 12, 14, 34, 35, 43, 49, 68, 80, 89, 91; троллейбусы: 4, 13, 15). Средний чек 350 руб. (расчет по картам, наличный расчет), вместимость до 35 человек, имеются в наличии Wi-Fi, завтрак, заказ столиков, бизнес-ланч, услуга «еда с собой».

7.5 Штолле, кафе-пироговая. Адрес: Красноярск, Ладо Кецховели, 65а/2; режим работы ежедневно с 09:30 до 21:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 50 мест, расположенная возле соседнего здания, остановка находится на расстоянии 40 м «Николаевская слобода» (автобусы: 3, 85, 90). Средний чек 200 руб. (расчет по картам, наличный расчет, оплата через банк), вместимость до 15 человек, заказ столиков, услуга «еда с собой».

Окончание приложения Г

8. Заведения быстрого питания

8.1 Дёнер. Адрес: Красноярск, Академика Киренского, 87Б/1; режим работы круглосуточный, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 20 мест, остановка находится на расстоянии 30 м «Кравченко» (автобусы: 12, 14, 34, 35, 43, 49, 68, 80, 89, 91; троллейбусы: 4, 13, 15). Средний чек 150 руб. (расчет по картам, наличный расчет), имеются в наличии Wi-Fi, услуга «еда с собой».

8.2 KFC. Адрес: Красноярск, Телевизорная, 1 ст90; режим работы ежедневно с 10:00 до 22:00 часов, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 300 мест, остановка находится на расстоянии 190 м «Торговый Квартал» (автобусы: 2, 5, 26, 32, 51, 52, 53, 71, 76, 85, 87, 136). Средний чек 300 руб. (расчет по картам, наличный расчет, оплата через банк), детское меню, услуга «еда с собой».

8.3 Chicken deneg. Адрес: Красноярск, Ладо Кецховели, 65а/2; режим работы круглосуточный, общедоступная бесплатная парковка вместительностью до 50 мест, расположенная возле соседнего здания, остановка находится на расстоянии 40 м «Николаевская слобода» (автобусы: 3, 85, 90). Средний чек 160 руб. (расчет по картам, наличный расчет), Wi-Fi.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Календарный план проекта

