

# Gostišče pri Žabonu s.p.



# UVOD

- *Za gostišče »pri Žabonu« sem se odločil, ker v oklici mejnega prehoda (Gruškovje) ni gostišča, kamor bi lahko zahajali turisti in drugi ljudje iz okolice (mladina, poslovneži, ...).*
- *Gostišče »pri Žabonu« stoji na obrobju haloških gričev ter med prijaznimi in dobrimi ljudmi. V to okolje privablja veliko ljudi svež zrak, prijazna postrežba in pristna haloška kapljica.*
- *Pri ustanovitvi gostišča bom moral dobro preučiti vse možne dejavnike ki vplivajo nanj in zelo dobro načrtovati posel da nebi vplivali na neuspešnost gostišča.*

# TRG IN LOKACIJA

*Sem Marko Petek in bom ustanovil uspešno gostišče, ki se bo imenovalo«pri Žabonu«Gostišče bom ustanovil na osnovi pridobljenega dobička na Športnih stavah in na osnovi lastnih sredstev. Moj cilj je pridobiti čim več strank , pridobil pa jih bom z raznimi ponudbami:*

- *Dobro voljo*
- *Prijazna postrežba*
- *Haloška kapljica(vina)*
- *Ruski bife solat*
- *Dobro hrano*
- *Dobro ponudbo*
- *Raznimi specialitetami*
- *Urejena okolica (parkirišče,park...)*
- *Bistveno je, da znam pripraviti dobre pizze, tople malce, kosila, večerje in seveda vsakodnevna priprava raznih specialitet.*

*Moji dobavitelji so:*

- *Dobavitelji brezalkoholnih pijač bo »diskont Flamingo«Kidričevo 15/a*
- *Dobavitelj mesa in mesnih izdelkov-(govejega,svinjskega...)Franc Turk Lancova vas 23, 2284 Videm pri Ptuj*
- *Dobavitelj perutninskih izdelkov-(puranje,piščančje,gosjega...)Jata Rogozniška cesta 20, 2250 Ptuj*
- *Dobavitelji piva-(radler, roler, smile, amber, panache, union, laško...)diskont Dipsi Prešernova 3, 2250 Ptuj*
- *Dobavitelji kruha, moke, slanega peciva -Pekarna Ptuj, Železniška cesta 89, 2250 Ptuj*
- *Dobavitelji vina-Haloze, Leskovec 130, 2284 Videm pri Ptuj*
- *Dobavitelji mleka-Ptujska mlekarna d.o.o. 2250 Ptuj*

# SPREMEMBE NA TRGU

- *Posebnost mojih gostov so predvsem **TURISTI**, saj si hočejo oddahniti od naporne vožnje in se malo sprehoditi za lažje nadaljevanje poti.*
- *Dobra lokacija je potrebna za uspešno poslovanje gostinskega objekta in na podlagi tega sem se odločil, da bom gostišče postavil ob mejnem prehodu, ki ga meji glavna cesta med Slovenijo in Hrvaško na katero prihaja veliko različnih strank (turistov).*
- *Za pridobitev strank bom uporabil oglaševanje na različnih radijskih postajah, televizijskih programih (kabelska), reklamnih prospektih (Naš glas).*

# TRŽNA RAZISKAVA

- *Tržna raziskava je nujna, zato si bom priskrbel ustrezne podatke, s katerimi bom reševal probleme trženja. Saj pregovor pravi:*
- **»dobra tržna raziskava je temelj vsakega uspešnega posla«**
- Na podlagi raziskave bom:
- **SEGMENTIRAL TRG:** *opredelil bom, na katere skupine potencialnih strank se bom osredotočil.*
- **IZOBLIKOVAL PROIZVODE:** *oblikoval bom cene, menije, ki so smiselni za določene skupine strank, in ki se bodo razlikovali od drugih ponudnikov.*
- **IZOBLIKOVAL POSEBNO PONUDBO:** *v tej ponudbi bo zajeta posebna specialiteta moje kuhinje **žabji kraki**.*
- **ORGANIZIRAL DODATNO PONUDBO:** *v tej ponudbi pa bo zajet še moj park, ki si bo ga lahko vsak gost tudi ogledal in sprehodil po njem.*
- **Pri tržni raziskavi bom šel skozi nekaj faz:**
- *Določil bom, kaj še moram raziskati, ves trg in določene njegove prednosti, ter slabosti.*
- *Navedel bom vse svoje cilje, ki jih hočem pridobiti pri poslovanju,*
- *In kasneje vse svoje cilje tudi obravnavati, da za njih zberem določene podatke,*
- *Izbral tisto metodo, ki mi bo omogočila priti do izvirnih podatkov,*
- *Določil bom obseg raziskave, koliko ljudi bom anketiral in katere bom izbral (turiste, ljudi iz okoliša,..)*
- *Za raziskavo bom uporabil svoje znanje in zbral najboljše podatke,*
- *Na osnovi teh podatkov bom preučil poslovanje,*
- *In kasneje sprejel sklepe.*

# LOKACIJA

- **Pri lokaciji svojega gostišča sem se še moral odločiti:**
- -Kaj natanko bo zajemala moja lokacija
- **Pri izbiri lokacije bom moral predvsem upoštevati:**
- *Ali bom z urejenim okoljem pridobil dovolj gostov, da bo gostinski objekt brezhibno deloval,*
- *Ali je gospodarstvo v okolju razvito in s tem dober okvir za moj posel,*
- *Turizem je zelo ciklična dejavnost*
- *Ali je moj prostor primeren za trg kakšnega potrebujem,*
- *Na podlagi gospodarskih zmogljivosti v največji meri določa moje poslovne možnosti, sorazmerno bogato okolje pomeni visoko zaposlenost in rast prebivalstva.*
- **Ugodnosti, ki bi v mojem okolju nastajale:**
- *\*naraščanje novih trgovin in trgovskih centrov,*
- *\*odpiranje objektov večjih podjetij, ki bi se širili v okolico*
- *\*gradnja stanovanjskih objektov*
- *\*ter dobre prevozne zmogljivosti do drugega okolja.*
- **Prednosti mojega gostišča:**
- *\*nimam konkurence,*
- *\*imam urejeno zunanjo okolico (park, parkirišče, ribnik,..)*
- *\*dobra lokacijska točka,*
- *\*zaposleni so stanujoči v bližini gostinskega objekta,*
- *\*strežba hitre hrane za mimoidoče,*
- *\*bližina mejnega prehoda,...*
- *Moj cilj gostinskega lokala je pridobiti čim več strank, za katere bom poskrbel, da bodo zadovoljni s ponudbo.*
- *Gostišče »pri ŽABONU« se bo nahajalo v Gruškovju,3/a,2286 Podlehnik*
- *TEL:02-786-2351*
- *FAX:02-786-3521*

# PROSTORI

- **Moj prostor bo v središču javnosti, kar mi že v naprej zagotavlja dober obisk (saj daleč v okolju ni nobenega gostišča).**
- **Stavbo mi bo zgradilo podjetje GRADIS d.d. Ormoška cesta 9.,2250 Ptuj. Elektriko in centralno ogrevanje mi bo napeljalo podjetje TAMEŠ d.o.o., Ormoška cesta 14, 2250 Ptuj.**
- **Pleskanje sten in zunanosti lokala bo prepleskalo podjetje, pleskar VRABL s.p.,Pobrežje 16, 2284 Videm pri Ptuj.**
- **Notranjo opremljanje:** - kuhinja;RUTAR , Ljubljana,.
  - - računalniški sistemi;PANASONIK,Ptuj.
  - - alarmni sistemi;DOZA,Ptuj.
- **Ta prostor zajema 430m2.**
- **DELI SE NA:**
  - -jedilni prostor;60m2
  - -prostor za pripravo hrane;30m2
  - -prostor za točenje pijač in delitev hrane;60m2
  - -prostor za razne storitve (garderoba, toaletni prostori, shrambe);20m2
  - -pisarniški prostori;30m2
  - -kletni prostori;10m2
  - -parkirišče;180m2
  - -terasa;40m2

# ZALOGE

- V začetku bom v lokalu delal s štirimi kolegi. Delo nam bom razdelil. Če ne bomo zmogli dela izpeljati sami, bomo najeli osebo z nekaj prakse. Eno osebo bom najel za določen čas ob petkih, sobotah in kakšnih večjih prireditvah. Gostišče bo odprto 7 dni v tednu, 12 ur dnevno. Vodja gostišča mora biti sposoben na vseh področjih, da zgradi dobre odnose z dobavitelji in da dobro pozna tekoče cene storitev ali proizvodov.
- Redno zaposleni v gostišču bodo morali dobro nadzirati, da ne bo prišlo do napak, ki bi rušile ugled tega gostišča.
- Moral bom dobro preučiti, katere zaposlene potrebujem (praksa, izkušnje, znanje vsaj enega tujega jezika..),
- Kakšne pogoje bom zahteval (redna/honorarna zaposlitev, plače, zaporednik del med dnevom in tednom...),
- Kako bom zaposloval dodatne zaposlene (kaj bom od njih zahteval),
- Kako jih bom vpeljal v posel.
- **Če bo delo v gostišču dobro poslovalo, sem tudi pripravljen na:**
- za dobro opravljeno delo sem pripravljen dati javna priznanja,
- trudil se bom, da bo delo zanimivo, razgibano,
- razmišljal bom o strankah ne le o poslu,
- zaposlene bom obveščal o vseh zadevah in utišal bom govorice s točno informacijo,
- spoštoval bom različna mnenja strank, zaposlenih.
- Moj cilj je spremljati rezultate zaposlenih in jih primerno nagraditi, pri tem pa bom upošteval vsa zakonska pravila in predpise o delovnih razmerjih.
- **Sodelavci-partnerji Znanje-izkušnje naloge Vrsta zaposlitve Plača**
- Petra
- Muršec Del.dob.3.leta 2.tuja jezike Strežba gostov natakarica 120.000sit
- Mateja
- Gregorec Del.dob.4.leta
- 3.tuja jezike Strežba gostov natakarica 120.000sit
- Polona
- Bedenik Del.dob.6.let
- 3.tuja jezike Kuhanje, priprava hrane kuharica 120.000sit
- Marko
- Petek Del.dob.9.let
- 4.tuje jezike Vodenje podjetja direktor 250.000sit
- **Ker v tem podjetju ni tajnice, bom to delo prevzel jaz kot direktor, ki bom v podjetju prevzel celotno delo:**
- \*ustanovitev gostišča,
- \*vodenje reklame in propagande,
- \*prodaja gostinskih storitev za izdelavo dokumentacije-vodenje računov.

- **Zaposlena Znanje-izkušnje Naloge Vrsta zaposlitve**
- Matej Žajdela Kuharska šola



# STROŠKI

- - amortizacija osnovnih sredstev,
- - plače zaposlenih,
- - komunalne storitve (ogrevanje, voda, odpadki-odvoz smeti).
- Nastajajo pa tudi drugi stroški, ki bodo nihali glede na obseg posla:
  - - naše akcija,
  - - naša ponudba v sezonah,
  - glede na spremembe cen ali storitev (pisarniški material, tiskanje-letaki- reklame),
  - - PTT stroški ( telefon, fax,...),
  - - reklama in propaganda,
  - - pakiranje (hrana, pizze za pot ali domov).

# OSEBJE

- *V začetku bom v lokalu delal s štirimi kolegi. Delo nam bom razdelil. Če ne bomo zmogli dela izpeljati sami, bomo najeli osebo z nekaj prakse. Eno osebo bom najel za določen čas ob petkih, sobotah in kakšnih večjih prireditvah. Gostišče bo odprto 7 dni v tednu, 12 ur dnevno. Vodja gostišča mora biti sposoben na vseh področjih, da zgradi dobre odnose z dobavitelji in da dobro pozna tekoče cene storitev ali proizvodov.*
- *Redno zaposleni v gostišču bodo morali dobro nadzirati, da ne bo prišlo do napak, ki bi rušile ugled tega gostišča.*
- *Moral bom dobro preučiti, katere zaposlene potrebujem (praksa, izkušnje, znanje vsaj enega tujega jezika..),*
- *Kakšne pogoje bom zahteval (redna/honorarna zaposlitev, plače, zaporednik del med dnevom in tednom...),*
- *Kako bom zaposloval dodatne zaposlene (kaj bom od njih zahteval),*
- *Kako jih bom vpeljal v posel.*
- *Če bo delo v gostišču dobro poslovalo, sem tudi pripravljen na:*
  - *za dobro opravljeno delo sem pripravljen dati javna priznanja,*
  - *trudil se bom, da bo delo zanimivo, razgibano,*
  - *razmišljal bom o strankah ne le o poslu,*
  - *zaposlene bom obveščal o vseh zadevah in utišal bom govorice s točno informacijo,*
  - *spoštoval bom različna mnenja strank, zaposlenih.*

# VODENJE RAČUNOV IN PRAVNI POSLI

- *PRAVNO ORGANIZACIJSKA OBLIKA PODJETJA:*
- *Če bom pričakoval, da bom uspešno razvijal posle, je verjetno smiselno, da registriram gostišče kot partnersko podjetje, saj bo lahko uspešno poslovalo, če se bom združil z več sposobnimi posamezniki. Moje gostišče bo urejeno kot d.o.o. Za gostišče je pomembno, da bom izbral primerno, prodorno in privlačno ime.*
- 
- *RAČUNOVODSTVO:*
- *Pri vsakem poslu je bistveno, da bom vodil dokumentacijo, saj to zahteva država in to bom potreboval za vodenje posla. Tekoče vodenje bo ključno za uspeh gostišča. To mi bo namreč omogočalo sprejeti primerne poslovne odločitve, preden bom morda zašel v poslovne težave.*
- *Računovodstvo bo moralo biti stalno, natančno in polno. V gostišču bom moral imeti dokumentacijo o:*
- *\*sklenjenih poslih,*
- *\*o denarnih prejemkih,*
- *\*o denarnih izdatkih/izplačilih*
- *Pazljivo bom moral voditi dokumente o zavarovanju. Imeti bom moral pogled o obračunavanju plač in drugih prejemkih zaposlenih.*
- *UPRAVLJANJE S FINANCAMI:*
- *Pri gospodarjenju gre za pet dejavnikov:*
- *\*upravljanje z osnovnimi sredstvi*
- *\*upravljanje obratnega kapitala*
- *\*pridobivanje potrebnih dodatnih sredstev*
- *\*ocena potrebnih obratnih sredstev v prihodnje*
- *\*poravnava obveznosti iz dobljenih kreditov*

# PREDVIDEVAN PROMET

- **PRODAJA PIZZA**      **CENA-VREDNOST**
- 1 pizza      700 sit
- Dnevno 30 pizz    21000sit
- Tedensko 250 pizz    175000 sit
- Mesečno 1000 pizz    700000 sit

- **PRODAJA MALIC**      **CENA- VREDNOST**
- 1 malica      450 sit
- Dnevno 50 malic    22500sit
- Tedensko 350 malic    157500 sit
- Mesečno 1500 malic    675000 sit

- **PRODAJA SPECIALITET POLŽEV**      **CENA-VREDNOST**
- 1 porcija      900 sit
- Dnevno 10 porcij    9000 sit
- Tedensko 70 porcij    63000 sit
- Mesečno 300 porcij    270000 sit

# PREDVIDEVAN PROMET

- **PRODAJA SPECIALITET ŽABJIH KRAKOV CENA-VREDNOST**
- 1 porcija 800 sit
- Dnevno 10 porcij 8000 sit
- Tedensko 70 porcij 56000 sit
- Mesečno 300 porcij 240000 sit
  
- **PRODAJA PIJAČ CENA- VREDNOST**
- Dnevno 300 gostov 80000 sit
- Tedensko 2100 gostov 440000 sit
- Mesečno 9000 gostov 1820000 sit
  
- **MESEČNI PRIHIDEK OD: CENA- VREDNOST**
- PIJAČ 1820000 SIT
- MALIC 675000 SIT
- PIZZ 700000 SIT
- POLŽOV 270000SIT
- ŽABJIH KRAKOV 240000SIT
- **3.685.000 SIT**
- -2,5 %DAVKA 226000 SIT
- **3.458.475 SIT**

# OPIS POSLOVANJA

- *Vrata gostišča bodo odprta vsak delovnik od 8 ure do 24 ure, razen ob sobotah od 10 ure do 2 ure zjutraj, ob nedeljah pa od 10 ure do 22 ure.*
- *Našo osebje bo poskrbelo da se bodo gostje dobro počutili, pa čeprav bo to trajalo po zapiralnem času.*
- *Prostor bo možno rezervirati že vnaprej.*
- *Naša ponudba bo vsestranska:*
  - *-vljudno osebje*
  - *-prijetno vzdušje*
  - *-razne akcije (nap: kuponi za pizze)*
  - *-možnost širitve*

# ZAČETEK POSLOVANJA

- *Gostišče pri Žabonu bo svoja vrata prvič odprlo 1.6.2007. Poskrbeli bomo za prijetno počutje naših gostov, ki se bodo lahko zabavali ob prijetni glasbi .*
- *Vabljeni vsi, ki boste želeli okusiti naše dobrote in tudi tiste, ki boste prišli iz radovednosti.*

# REKLAMA IN PROPAGANDA

- *Pri reklami in propagandi bom preučil naslednje dejavnike:*

- *\*kje bom reklamiral,*
- *\*koliko denarja bom v reklamo vložil,*
- *\*kateri reklamni oglas bom izbral.*

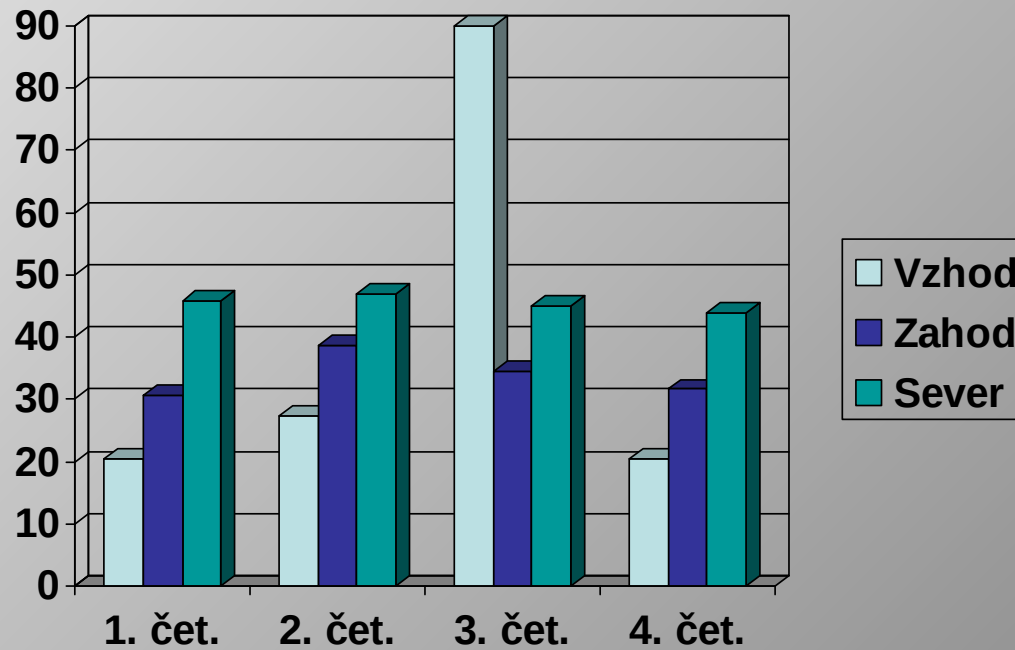
- ***Pazljiv bom moral biti na naše konkurente:***

	<b>LOKACIJA</b>	<b>VRSTA PONUDBE</b>
• <b><u>Večji:</u></b>		
• <i>Hotel Podlehnik</i>	<i>Podlehnik,</i>	<i>Hrana, pijača in prenočišča</i>
• <i>Gostišče Majolka</i>	<i>Podlehnik, Ptuj.</i>	<i>Pizza, pijača, večerje</i>
• <b><u>Manjši:</u></b>		
• <i>Bistro Amadea</i>	<i>Podlehnik, Gruškovje</i>	<i>pijača</i>
• <i>Bistro Babilon</i>	<i>Žetale, Podlehnik</i>	<i>pijača</i>



# GRAF

- En graf si sam naredioz bilanco stanja samo podatke vpisi noter pa je toto



# ANKETA

» **PRILAGAM VZOREC ANKETNEGA LISTA**

» ANKETNI LIST ZA GOSTIŠČA

- Ankentiranci: M. Jelen, Z. Topolovec, S. Forstnarič
- TRŽNA RAZISKAVA:
- Sem dijak četrtega letnika ekonomske šole Ptuj. Delam poslovni načrt, za odpiranje bodočega gostišča. Zato imam za Vas nekaj vprašanj, ki bi mi pomagala pri sestavljanju poslovnega načrta. Za sodelovanje se Vam zahvaljujem in upam, da mi bodo odgovori pomagali pri poslovnem načrtu.
- -Kdaj ste začeli z obratovanjem?
- -Kako ste začeli s poslom?
- -Ali imate prostor v najemu?
- -Kakšno kapaciteto gostinstva imate?
- -Koliko zaposlenih imate?
- -Koliko sedežev zajema lokal?
- -Kakšno hrano pripravljate?
- -Ali imate kakšno posebno vrsto hrane?
- -Ali imate poleg običajne hrane še kakšno drugo vrsto hrane?
- -Kakšen obisk imate mesečno, tedensko, dnevno?
- -So gostje zadovoljni z vašo ponudbo?
- -Prirejate kakšne zabave?
- -Ali vam ta dejavnost vzame veliko prostega časa?
- -Imata v okolici veliko konkurentov?

# CENIK PIJAČ

- **PRILAGAM CENIKE PIJAČ IN JEDI**

- CENIK PIJAČ

- BREZALKOHOLNE PIJAČE:

- COCA COLA 2dl 170 SIT
- SPRITE 2dl 160 SIT
- SWING 2dl 150 SIT
- GOSTI SOK
- (marelica, jagoda) 2dl 170 SIT
- JUICE 2dl 160 SIT
- PAGO 2dl 180 SIT
- ACE 2dl 160 SIT
- BANANA KIVI 2dl 150 SIT
- LEDENI ČAJ 2dl 160 SIT
- RADENSKA 2dl 90 SIT

- ALKOHOLNE PIJAČE:

- 2dl 140 SIT
- UNI 2dl 130 SIT
- UNON PREIS 2dl 150 SIT
- RADLER 2dl 350 SIT
- REDBUL 2dl 380 SIT

- VINA:

- Steklenica 900 SIT
- ŠIPON Steklenica 1200 SIT
- LJUTOMERČAN Steklenica 1100 SIT
- JERUZALEMČAN Steklenica 1200 SIT
- ZLAȚA PENINA Steklenica 1500SIT
- JANŽEVEC Steklenica 1100 SIT
- LAŠKI RIZLING Steklenica 1150 SIT

# CENIK JEDI

- CENIK JEDI

- PIZZA:

- MALA VALIKA
- Žabonska(ribje meso, sir ,tune,gobe) 480 SIT 540 sit
- Mešana (šunka, sir, gobe, paprika) 490 SIT 560 SIT
- Vegetrijanska(sir, paradižnik,paprika) 450 SIT 540 SIT
- Morska(sir,morski sadeži,preliv) 470 SIT 570 SIT
- Kraška(pršut,sir,gobe) 460 SIT 560 SIT
- Pizza za manjše-navadna 350 SIT

- DODATKI:

- Ajvar,gorčica,kečap,majoneza,. 50 sit
- Gobove omaka 80 sit
- Tatarska omaka 80 sit

- GOTOVE JEDI:

- 750 SIT
- DNEVNA KOSILA 1200 SIT
- SVINJSKA PEČENKA 0,25 dag 450 SIT
- GOLAŽ 350 SIT
- VAMPI 380 SIT
- GOV. JUHA Z MESOM 0,15 dag 290 SIT
- GOVEDINA V SOLATI 0,20 dag 300 SIT
- HRENOVKA 90 SIT
- HAMBURGER 0,30 dag 380 SIT

- JEDI NA ŽARU:

- RAŽNIČI porcija 450 SIT
- ČEVAPČIČI Porcija 480 SIT
- ŽABJI KARKI 0,50 dag 900 SIT
- ODCVRTI POLŽI 0,50 dag 800 SIT
- MEŠANO MESO 0,50 dag 380 SIT
- ZAREBERNICA 0,30 dag 450 SIT
- PLESKAVICA 0,30 dag+ čebula 450 SIT

- PRILoge: