



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТАМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

МЕНАЏМЕНТ ХРАНЕ И ПИЋА

-ПРЕДАВАЊА-

др Драган Тешановић, редовни професор

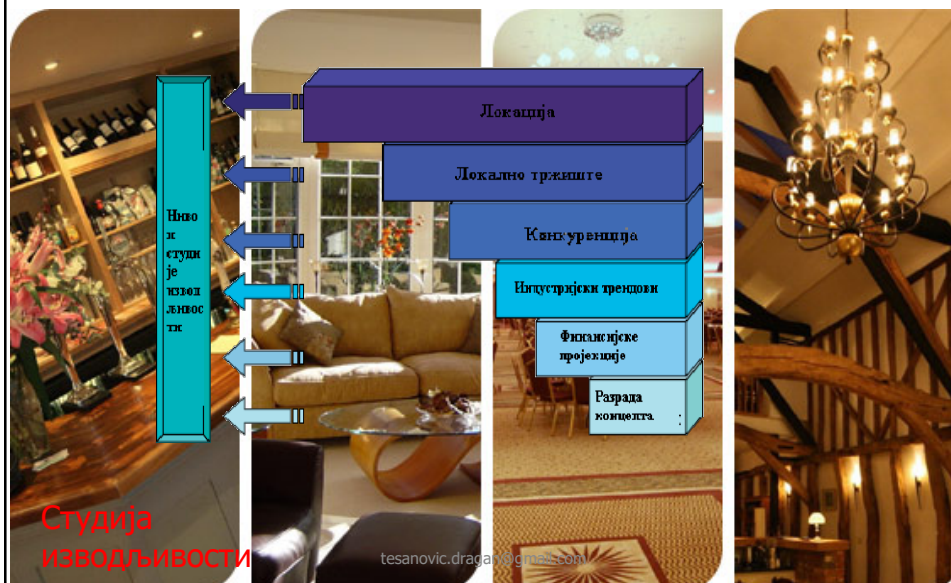


Нови Сад, 2017.

РАЗВИЈАЊЕ КОНЦЕПТА РЕСТОРАНА

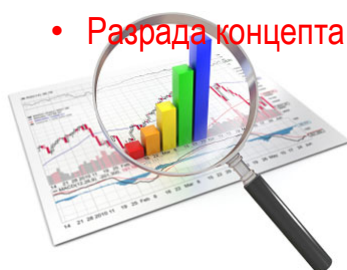


КОНЦЕПТ

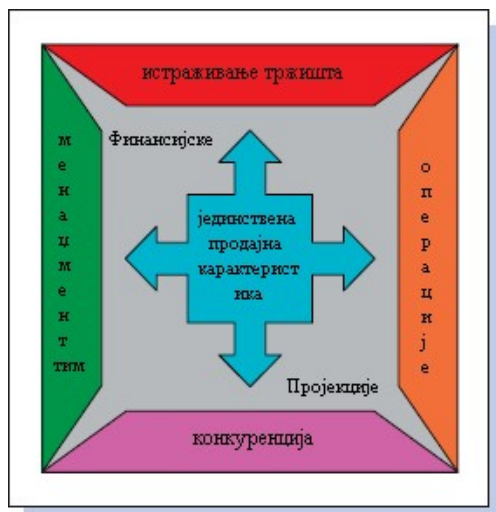


СТУДИЈА ИЗВОДЉИВОСТИ

- Локација
- Локално тржиште
- Конкурентција
- Индустрјски трендови
- Финансијски пројекти
- Разрада концепта



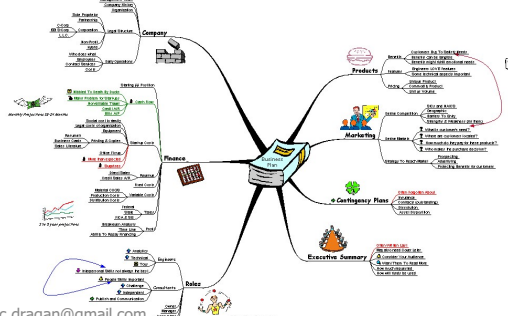
БИЗНИС ПЛАН



Елементи
бизнис
плана
ресторана

tesanovic.dragan@gmail.com

- Извршни резиме
- Опис концепта ресторана
- Анализе тржишта
- *PESTLE* анализе
 - Скраћеница се односи на политичка, економска, социјална, технолошка, правне и питања окружења, као и на фактори који се морају узети у обзир приликом израде бизнис плана.
- *SWOT* анализе
- Менаџмент тим
- Операције
- Пословне претње
- Финансијске пројекције
- Додатак



tesanovic.dragan@gmail.com

ФИНАНСИРАЊЕ ПОСЛОВАЊА

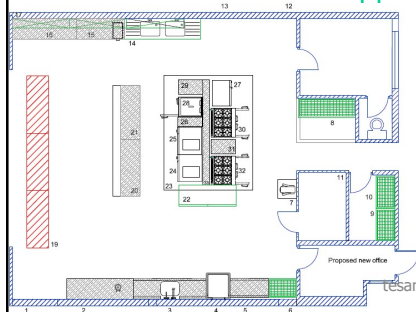
- Комерцијални кредити
- Субвенције и кредити за мала предузећа
- Инвеститори
- Партнерства
- Личне финансије
- Улагачки капитал
- Франшиза
- Комбинација претходно наведеног

tesanovic.dragan@gmail.com



ДИЗАЈН ОБЈЕКТА И РАСПОРЕД

- Област корисничких услуга
- Кухињска област
- Остале области у ресторану
- Остала питања дизајна



tesanovic.dragan@gmail.com

