# ГРАФИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ: «РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ФАКТОВ ХИЩЕНИЙ В РЕСТОРАНЕ НА ПРИМЕРЕ ООО «ДЕ-ФАКТО»

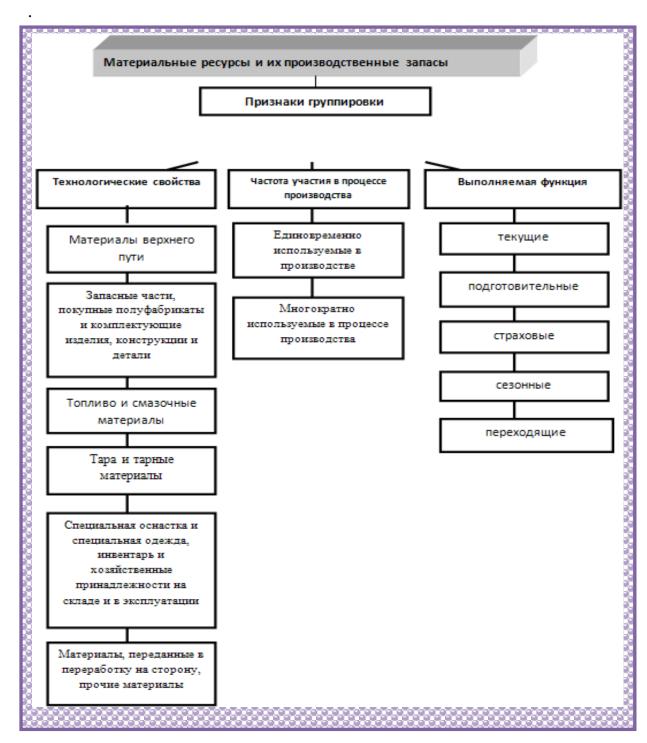


Рисунок 1.1.1 – Классификация материальных ресурсов. [27]



Рисунок 1.3.1 – Система управления ресторанным бизнесом и предприятием ООО «Де-Факто».

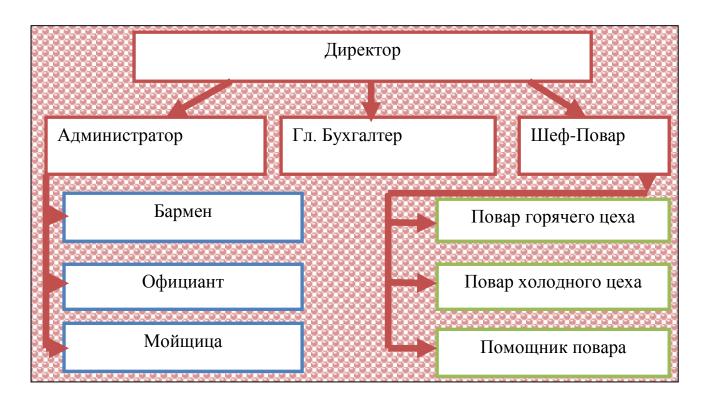


Рисунок 2.1.1 – Организационная структура Гранд кафе «Де-Факто».

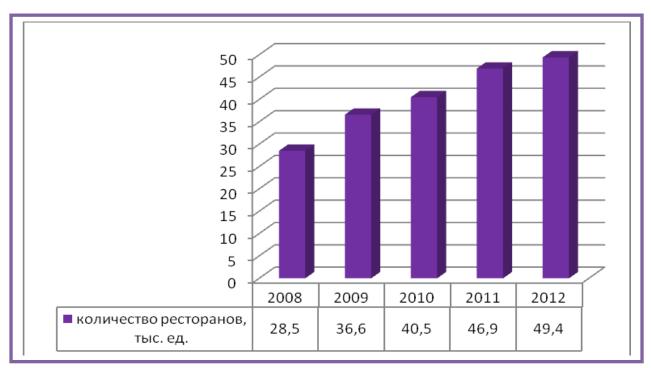


Рисунок 2.2.1-Динамика количества ресторанов в России с 2008-2012 г.г. [47]

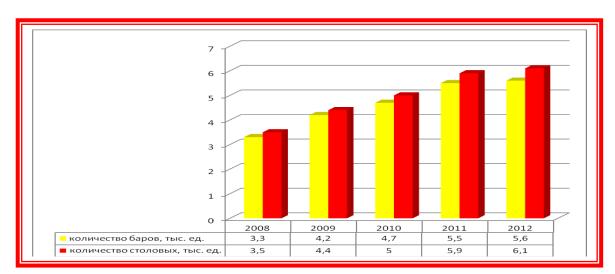


Рисунок 2.2.2- Динамика количества баров и ресторанов в России с 2008-2012 г.г. [47]

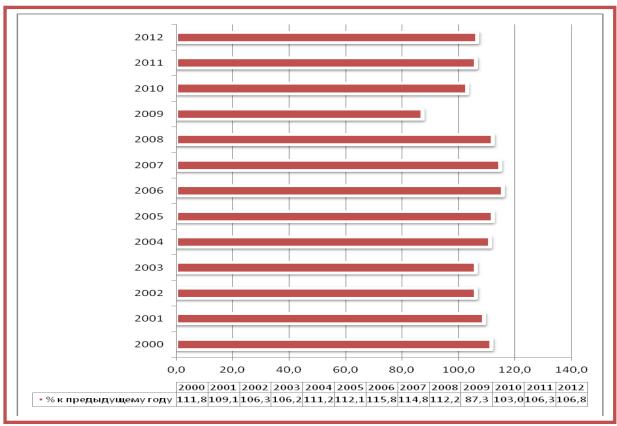


Рисунок 2.2.3- Темпы роста оборота общественного питания России с 2000-2012 г.г. [47]

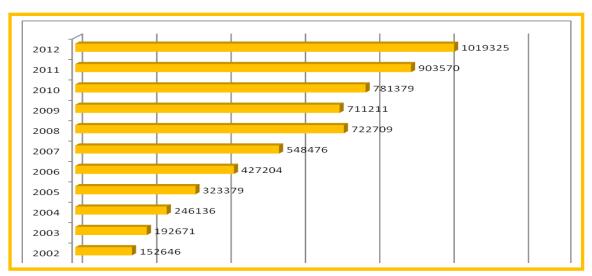


Рисунок 2.2.4-Оборот общественного питания России с 2000-2012 г.г., млн.р. [47]

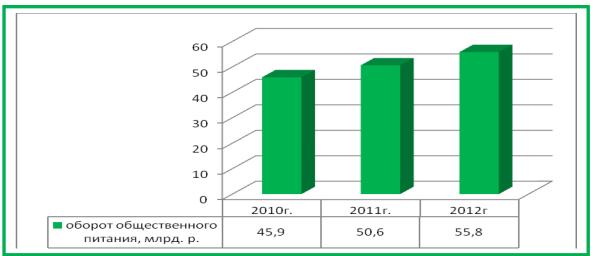


Рисунок 2.2.4- Оборот общественного питания по Санкт-Петербургу с 2010-2012г.г. [53]

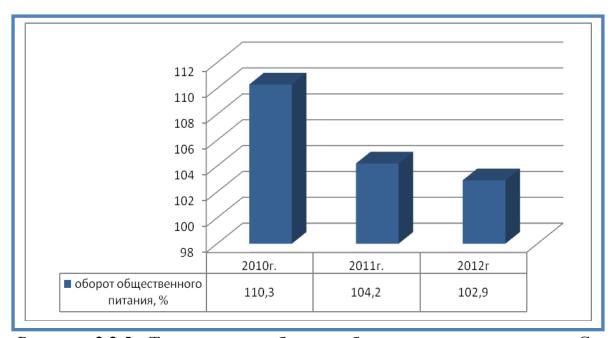


Рисунок 2.2.5- Темпы роста оборота общественного питания по Санкт-Петербургу с 2010-2012г.г. (по отношению к предыдущему году). [53]



Рисунок 2.2.6 – Структура рынка общественного питания в 2008 году, %[49]

.

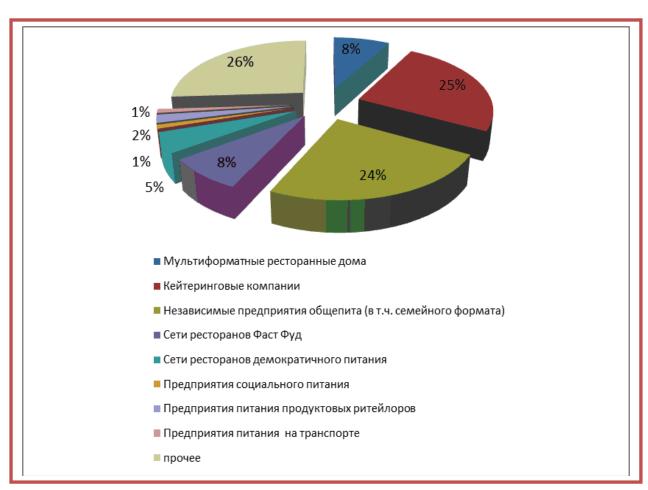


Рисунок 2.2.7 - Общая структура рынка общественного питания в России в 2010 году,% [49]

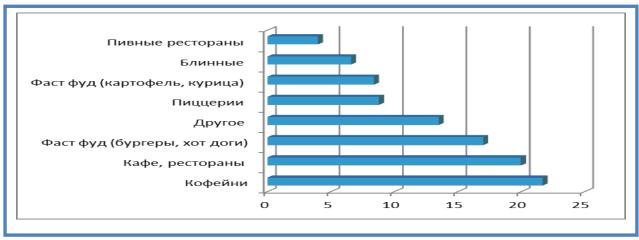


Рисунок 2.2.8 – Общая структура рынка общественного питания в 2012 году, %[55]

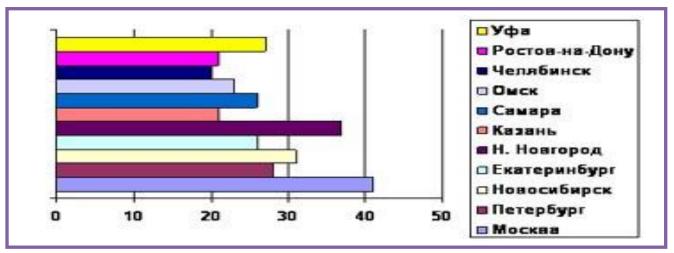


Рисунок 2.2.9- Рынок доставки блюд из ресторанов в городах-миллионниках (% от общего числа ресторанов) в 2013 г.[43]

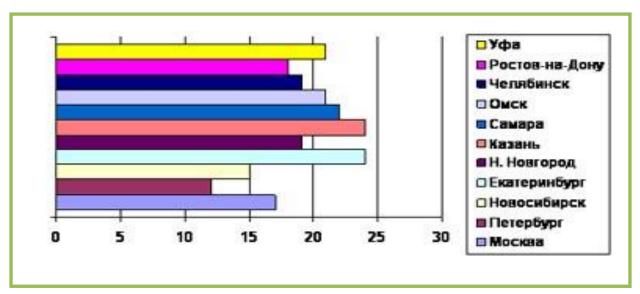


Рисунок 2.2.10- Рынок доставки блюд из компаний, специализирующихся на доставке (% от общего числа доставок) в 2013 г. [43]

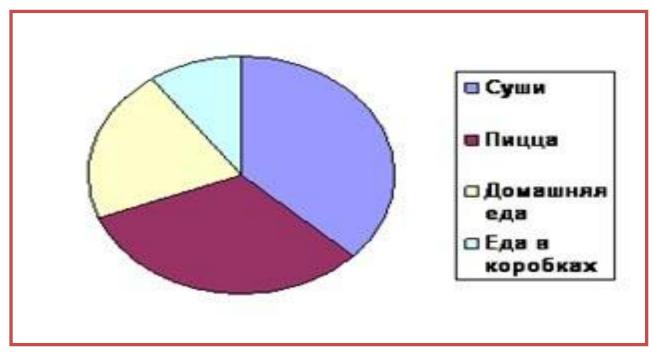


Рисунок 2.2.12- Частота заказа еды (% от общего ассортимента) в 2013 г.

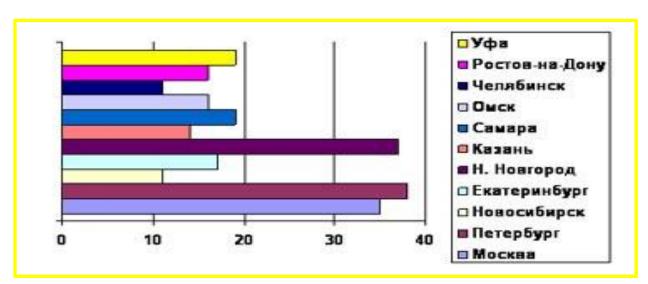


Рисунок 2.2.13- Частота покупки пиццы с доставкой (% от общего числа покупок пиццы).

.

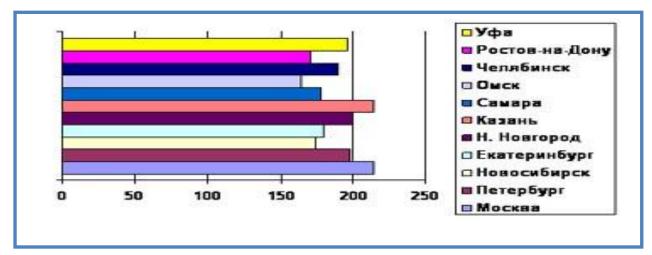


Рисунок 2.2.14- Средняя стоимость комплексного обеда с доставкой (руб.)

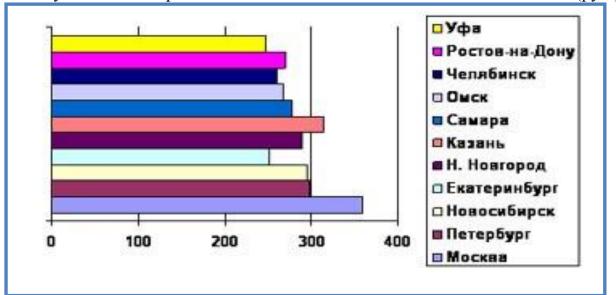


Рисунок 2.2.15 - Средняя стоимость коробочного предложения (руб.) в 2013 г. по России. [43]

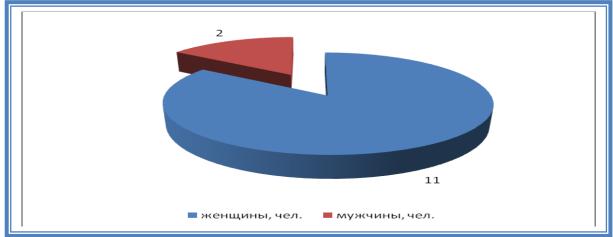


Рисунок 2.3.1- Структура работников предприятия ООО «Де-Факто» по

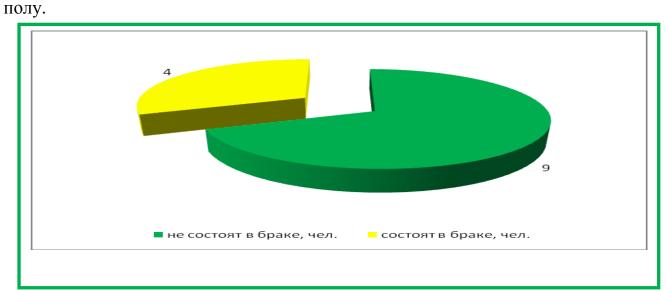


Рисунок 2.3.2- Семейное положение сотрудников организации ООО «Де-Факто».

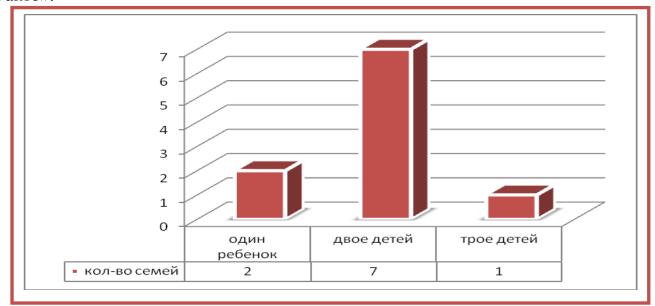


Рисунок 2.3.3- Количество детей у сотрудников предприятия ООО «Де-Факто».

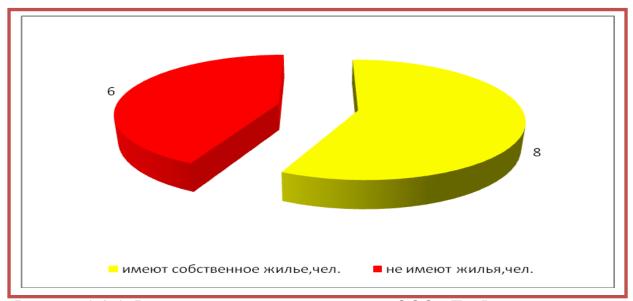


Рисунок 2.3.4- Результаты опроса сотрудников ООО «Де-Факто», на вопрос: имеете ли вы собственное жилье?

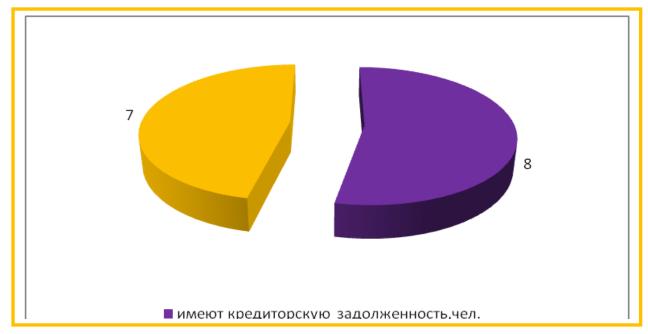


Рисунок 2.3.5.-Результаты опроса сотрудников ООО «Де-Факто», на вопрос: имеете ли вы кредиторскую задолженность?

Таблица 2.3.2- Анкета для проведения опроса сотрудников, на изучение мотивов совершения хищений

<b>№</b> п/п	вопросы	Варианты ответов (поставить галочку, написать)
1	Должность работника	
2	Заработная плата работника	
3	Стаж работы на занимаемой должности	
4	Стаж работы в данной организации	
5	Общий стаж работы	
6	Причина ухода с последнего места работы	
7	Проводят ли в заведении инвентаризацию	Да нет
8	Как часто проводится инвентаризация	1 раз в месяц       1 раз в квартал         1 раз в полугодие       другое
9	Имеется ли система видеонаблюдения в подсобных помещениях, раздевалках	Да нет
10	Как Вы считаете, строгий контроль осуществляется на предприятии	Строгий Не строгий другое
11	Автоматизирован ли учет на предприятии	Да нет
12	С помощью каких программ автоматизирован учет	
13	Как Вы считаете, есть ли в вашем коллективе работники, совершающие хищения	Да нет
14	Как Вы считаете, что побуждает работников воровать	Низкая заработная плата Низкий контроль руководства Отсутствие корпоративной культуры Отсутствие мотивации Нет системы видеонаблюдения Устаревшие программы автоматизации учета другое
15	Как Вы считаете, кто имеет большую возможность совершить хищения	Повара Официанты Бармены Кассиры Бухгалтер Администратор Подсобные рабочие другое

Таблица 2.3.3 - Сравнение уровня заработной платы сотрудников кафе ООО «Де - Факто» и других заведений Васильевского острова

Должность	Де-	Труффа-	Kwakinn	Рига	Алеша	Республика	Кэтино
	факто	льдино					
Бармен	23000	26000	25000	24000	25000	26000	30000
Официант	16000	13000	15000	15000	16000	14000	18000
Администратор	25000	28000	30000	27000	26000	28000	33000
Повара	26000	30000	27000	30000	28000	29000	35000
Мойщица	12000	14000	15000	15000	15000	16000	16000
Бухгалтер	35000	40000	40000	38000	45000	35000	48000



Рисунок 3.1.1- Дерево целей по предотвращению хищений в организации ООО «Де-Факто».

Таблица 3.2.1-Анкета, направленная на изучение качественных характеристик персонала, поступающих на работу в организацию ООО «Де-Факто»

$N_0\Pi/\Pi$	вопросы	Варианты ответов
1	Ф.И.О.	
2	Уровень образования	Высшее среднее другое
3	Наименования учебного заведения, в котором учились	
4	Имеете ли дополнительные навыки	Да нет
5	Какими дополнительными навыками владеете	
6	Должность, на которую претендуете	
7	Последнее место работы	
8	Причина ухода с последнего места работы	
9	Какая заработная плата для вас является оптимальной	До 20 т.р до 25 т.р до 35 т.р.
10	Семейное положение	Женатхолост
11	Наличие детей	Да нет
12	Количество детей (указать)	Одиндватридругое
13	Возраст детей (указать)	
14	Имеется ли собственное жилье	Да нет
15	Имеется ли кредиторская задолженность	Да нет
16	Какой срок по выплате кредиторской задолженности	Менее года от 1г.до 3 л Другое
17	Собственные увлечения (хобби)	
		ı

Мероприятия, направленные на повышение мотивации работников предприятия ООО «Де-Факто»

Материальная мотивация

Моральная мотивация

Моральная мотивация

объявление благодарности, подарки на праздники, дополнительные премии, психологические методы воздействия, т.е. похвала, запрещение, просьба, убеждение 30%.

Рисунок 3.2.1- Мероприятия, направленные на повышение мотивации работников кафе.



Рисунок 3.2.2- Образцы комплектов систем видеонаблюдения из 4-х и из 8-ми камер эконом класса.

Заказать дипломную работу от автора Вы можете на сайте www.diplomstudent.net Установка системы видеонаблюдения в кафе «Де-Факто». Видеонаблюдение является сегодня основным элементом любой современной системы безопасности, которая дает возможность дистанционного визуального контроля всего охраняемого объекта, его внутренних помещений, окружающего пространства и периметра. Эти системы способны не отображать оперативную обстановку, архивировать всю видеоинформацию для последующей обработки. Оборудование системы видеонаблюдения цифровая камера, устройство отображения (монитор), записывающее устройство. Этапы установки видеонаблюдения Подбор Планируется установить систему видеонаблюдения эконом класса, имеющую 8 оборудования для камер системы Общая стоимость составляет 56400 руб. Расчет стоимости (стоимость системы видеонаблдения-18,0 т.р+ установки обслуживание в год 38,4 т.р.) видеонаблюдения Установить камеры в следующих помещениях: бар, зал-кафе (2 шт.), складское Проектирование и помещение, возле входа в раздевалку, на монтаж систем кухне видеонаблюдения Управлять системой видеонаблюдения, следить за процессами происходящими на Организация предприятии будет руководитель процесса управления предприятия с экрана монитора; в его системой отсутствие система будет записывать факты видеонаблюдения происходящие в помещениях

Рисунок 4.1.1.- Установка системы видеонаблюдения в кафе «Де-Факто».



Рисунок 4.1.2— Система видеонаблюдения для предприятия ООО «Де-Факто» (восемь камер).

.



Рисунок 4.1.4- Внешний вид помещений кафе на экране монитора .

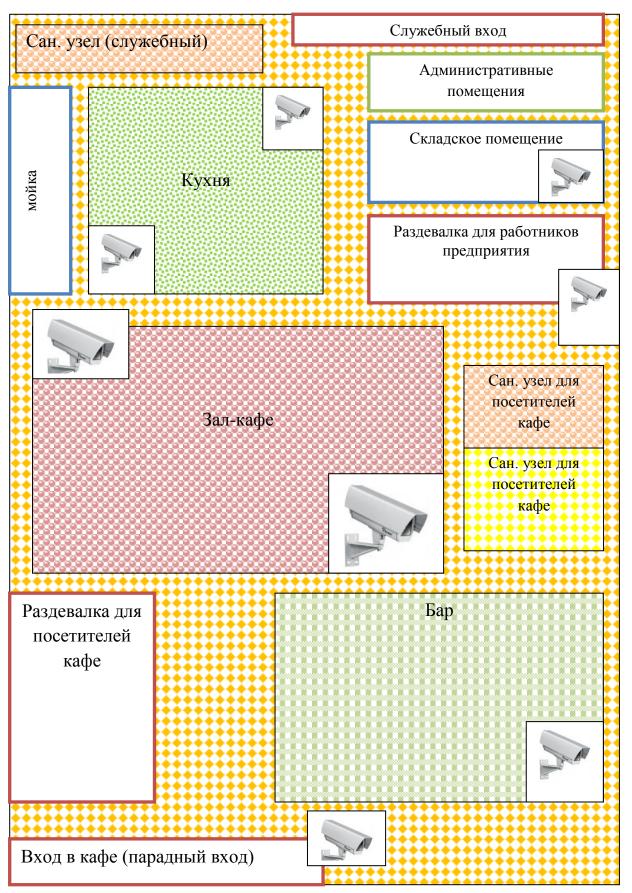


Рисунок 4.1.3- Схема установки камер видеонаблюдения в помещениях кафе предприятия ООО «Де-Факто».

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1. Конституция Российской Федерации. Принята Всенародным голосованием 12.12.93 г.(с изм. от 30 декабря 2008 г.)
- 2. Федеральный закон «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 8 февраля 1998 г. N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 14.01.1998)//с изменениями от 28 декабря 2010 г. N 409-ФЗ.
- 3. Федеральный закон РФ от 17 июля 1999 г. № 181-ФЗ. «Об основах охраны труда в Российской Федерации» (с изм. и доп.)
- 4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-Ф3 от 2 января 2000 г. (в ред. от 19 июля 2011 г.).
- Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. (в ред. от 23 июля 2013 г.)
- 6. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» № 102-ФЗ от 26 июня 2008 г.
- 7. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. (в ред. от 25 ноября 2013 г.)
- 8. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07 февраля 1992 г. (в ред. от 2 июля 2013.)
- 9. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» № 1036 от 15 августа 1997 г. (в ред. от 4 октября 2012 г.).
- 10.Постановление Правительства РФ «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров» №55 от 19 янв. 1998 г. (в ред. от 4 октября 2012 г.).
- 11.Приказ Минфина РФ от 28 декабря 2001 г. N 119н "Об утверждении Методических указаний по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов" (с изменениями от 24 декабря 2010 г.)

- 12.Приказ Минфина РФ от 13 июня 1995 г. N 49 Об утверждении методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств (в ред. Приказа Минфина РФ от 08.11.2010 N 142н)
- 13. Ансофф И. Новая корпоративная стратегия. [Текст] / И. Ансофф. СПб: Издательство "ПИТЕР", 2011г. 416 с.
- 14. Анисимов Л.Н., Анисимов А.Л. Трудовые договоры. Трудовые споры. –М., 2013г.
- 15. Адамчук В.В., Ромашов О.В., Сорокина М.Е. Экономика и социология труда: Учебник для вузов М.: ЮНИТИ, 2012г. 407 с.
- 16. Алавердов А.Р. Управление персоналом. М.: Соминтэк, 2013г.
- 17. Беляцкий Н.П., Велесько С.Е., Питер Ройш. Управление персоналом. Мн.: Интерпрессервис, Экоперспектива, 2011г. 352 с.
- 18. Баканов М.И., А.Д. Шеремет «Теория экономического анализа» Москва, 2012 г.
- 19. Бердычевский В. С. Трудовое право: Учебное пособие Ростов н/Д: Феникс, 2013г. 512 с.
- 20. Волков И.П. Руководителю о человеческом факторе. – СПб: «Питер», 2011 г. – 211 с.
- 21.Ворожейкин И.Е. Управление социальным развитием организации. М.: ЮНИТИ, 2011г. 472 с.
- 22.Воровство в ресторанах: кто? где? как?.[Электронная версия] [Pecypc: http://www.lemma-rostov.ru]
- 23.Веснин В.Р. Менеджмент персонала. М.: Т.Д. "Элит-2000", 2012.-435с.
- 24.Валдайцев С.В. Оценка бизнеса и управления стоимостью предприятия.: Учеб. Пособие для вузов.-М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013 г.
- 25.Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России. С чего начать и как преуспеть. М.: Флинта, 2011г. 184 с.
- 26. Гражданский кодекс Российской Федерации (части первая, вторая и третья). М.: «ТК Велби», 2013. 448с.

- 27. Грузинов В.П., Грибов В.Д.. Экономика предприятия. М.: Финансы и статистика, 2009. с. 379.
- 28.Генкин Б.М. Экономика и социология труда: Учебник для ВУЗов. М.: Норма, 2010г.
- 29. Глазунова Н. И. Система государственного управления. Учебник для вузов . М., 2013 г.
- 30. Десслер Гари. Управление персоналом: Пер. с англ. М.: БИНОМ. 2012г.
- 31. Дятлов В. А.. Кибанов А. Я.., Пихало В. Т. Управление персоналом: Учеб. пособие / Под ред. А. Я. Кибанова. М.: ПРИОР. 2010г.
- 32.Дятишева А.П. Коллективные договоры и соглашения. Трудовые конфликты. М., 2012г.
- 33. Ефимов С.Л., Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. Изд. 3. М.: Росконсульт, 2012г. 512 с.
- 34.Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. 368 с. (Профессиональное образование).
- 35.Ивановская Л. В., Свистунов В. М. Обеспечение системы управления персоналом на предприятии. М.: ГАУ, 2012г.
- 36. Кабушкин Н.Н. Основы кадрового менеджмента. М.: ЮНИТИ, 2011г.. 378 с.
- 37. Кибанов А.Я., Захаров Д.К. Формирование системы управления персоналом на предприятии. М.: Дело, 2009. 412 с.
- 38. Кнорринг А.И. Теория, практика и искусство управления. М.: Дело, 2012г. 199 с.
- 39.Кто ворует в ресторанном бизнесе[электронная версия]. [Ресурс: http://www.1pub.ru]
- 40.Классификация предприятий общественного питания //[электронная версия]. [Ресурс: http://www.magnatcorp.ru]

- 41. Любушин Н.П. Анализ финансово-экономической деятельности предприятия / Н.П. Любушин, В.Б. Лещева, В.Г. Дьяконова М.: ЮНИТИ, 2009. 184 с.
- 42. Милкович Джордж. Система вознаграждений и методы стимулирования персонала: пер. с англ./ Джордж Т. Милкович, Джерри М. Ньюман. М.: Вершина, 2013. 759с.
- 43. Маркетинговое исследование «Российский рынок доставки блюд из ресторанов в 2013 году»[электронная версия]. [Ресурс: http://www.reste.ru]
- 44.Организация и методы оценки предприятия (бизнеса): Учебник/под ред. В.И. Кошкина.-М., 2010 г.
- 45. Оценка предприятия: теория и практика: учебное пособие/под ред. В.В. Григорьева М.А. Федотовой.- М.: Инфра- М, 2009 г.
- 46.Обзор российского рынка общественного питания// [электронная версия]. [Pecypc: http://www.marketcenter.ru]
- 47. Россия в цифрах. Статистический сборник. 2013 г. [электронная версия]// [Pecypc: www.gks.ru]
- 48.Руденко А.И. Экономика предприятия в условиях рынка: Учебное пособие Мн.: 2010г. 264с.
- 49.Рынок общественного питания. Маркетинговое исследование и анализ рынка (обновление 2011).[электронная версия].[Ресурс:http://www.marketing -services.ru]
- 50.Рофе А. И., Лавров А. С., Галаева Е. В., Стрейко В. Т.: Экономика труда учебник для вузов. 2011г.
- 51. Радченко А.И. Основы государственного и муниципального управления. Учебное пособие для вузов. РнД.: 2011.-448с.
- 52.Сакулин В.П., Эмиров И.Х. Безопасность жизнедеятельности. Учебн. пособ.- СПб: Изд-во СПБГАСЭ, 2009г.
- 53.Санкт –Петербург в цифрах. Статистический сборник. 2013 г.[Электронная версия]/ [Ресурс: www.petrostat.gks.ru]

- 54. Савицкая Г.В. «Анализ хозяйственной деятельности предприятий»: Учебник- Мн.: ИП «Экоперспектива», 2013 г.-494 с.
- 55.Сети предприятий общественного питания в России 2012 //[Электронная версия]/ [Ресурс: http://marketing.rbc.ru]
- 56. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-Ф3 (ТК РФ). С изменениями и дополнениями 5 апреля 2013 г.
- 57. Тест на порядочность[Электронная версия] [Ресурс: http:/www.womanadvice.ru]
- 58. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 г. N 63-ФЗ. (с изм. и доп. 25 ноября 2013 г.
- 59. Характеристика программных продуктов 1С. Предприятие. [Электронная версия]. [Ресурс: http://www.1c.ru]
- 60.Хайкин М. М.: Менеджмент ресторанного бизнеса. М., 2012 г.
- 61.Шок Патти Д., Боуэн Джон. Маркетинг в ресторанном бизнесе. М.: Ресторанные ведомости, 2010г. 234 с.
- 62. Шеремет, А. Д., Сайфулин Р. С., Негашев. Методика финансового анализа / А.Д. Шеремет М.: ИНФРА М, 2011. 208 с.
- 63.Щиборщ, К.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятий России / К.В. Щиборщ М.: Дело и Сервис, 2013. 320 с.
- 64. Экономика: Учебник. 3-е изд., перераб. и доп. / под ред. А.С. Булатова. М.: Юристъ, 2012. 896 с.
- 65. «Экономика предприятия»: Учебник/под ред. О.И. Волкова.-М.: ИНФРА-М, 2011 г.-416 с.
- 66.«Экономика предприятия» Учебник/под ред. Проф. В.Я. Горфинкеля. Москва. НОРМА-ИНФРА, 2012 г.
- 67. «Экономика предприятия» Учебник/под ред. Проф. Е.Л. Кантора. М.,2013г.
- 68. Экономическая теория» Учебник/под ред. Проф. Э.И. Лобковича. М.,2011г.