

## VÁLLALKOZÁS BEINDÍTÁSA A VENDÉGLÁTÓIPAR TERÜLETÉN

Szerző: **BATA Tímea**, III. évfolyam (btimimi@gmail.com)

Témavezető: **Dr. SZABÓ Anita**, főiskolai tanár

*Intézmény:* Szabadkai Műszaki Szakfőiskola Szabadka, Műszaki kommunikációs menedzsment szak

A téma egy olyan vállalat fiktív üzleti tervének bemutatása, ami a vendéglátóipar területén végzi tevékenységét. A vállalat megvásárolt alapanyagokból pizzákat, palacsintákat és mini pizza korongokat készít, valamint italok árusításával is foglalkozik. Ezek mellett még társkereső szolgáltatást nyújt. A terv készítése során a közvélemény-kutatás eredménye figyelembe lett véve. A munka egy olyan tervezet, amely feltünteti, hogy milyen berendezések, alapanyagok szükségesek, továbbá milyen végzettségű és számú munkaerő alkalmazása célszerű, valamint rávilágít azokra a pénzügyi kiadásokra, amelyek felmerülnek az alapításkor és azt követően, valamint a becslések szerinti bevételt.

*Kulcsszavak:* vállalkozás, üzleti terv, vendéglátóipar

## STARTING A BUSINESS IN THE CATERING INDUSTRY

*Author:* **Tímea BATA**, third-year student (btimimi@gmail.com)

*Supervisor:* **Dr. Anita SZABÓ**, college professor

*Institution:* Subotica Tech – College of Applied Sciences, Subotica

The subject of my work is demonstrating a company's fictive business plan in the field of catering. The company makes pizzas, pancakes and mini pizza-disks from the purchased ingredients, and it also sells beverages. Besides these, the company offers a dating service. The results of the survey were considered at the time of preparing a business plan. It is a plan that presents the necessary equipment, ingredients, along with the number of employees, and points out the financial costs which come up at the time of establishment and after it, as well, and also shows the expected income.

*Keywords:* **enterprise, business plan, catering industry, catering trade**

## POKRETANJE BIZNISA U OBLASTI UGOSTITELJSTVA

*Autor:* **Timea BATA**, III godina studija (btimimi@gmail.com)

*Mentor:* **Dr. Anita SABO**, nastavnik u višoj školi

*Institucija:* Visoka tehnička škola strukovnih studija, smer za tehnički komunikativni menadžment, Subotica

Tema je prikazivanje jednog fiktivnog poslovnog plana, iz oblasti ugostiteljstva. Od osnovnih sirovina se proizvodi pica, palačinke i mini pice, a osim toga se bavi i prodajom pića. Pored toga pruža uslge traženja partnera. Prilikom izrade plana uzetaj u obzir rezultate ispitivanja javnog mjenja. Ovaj rad prikazuje potrebu opreme, sirovine i radne snage, broj i kvalifikaciju za pojedina radna mest, zatim prikazuje potrebe finansijskih sredstava za osnivanje firme, kao i procenjene prihode po pokretanju proizvodnje.

*Ključne reči:* **preduzeće, poslovni plan, ugostiteljstvo**