

## VÁLLALKOZÁS BEINDÍTÁSA A VENDÉGLÁTÓIPAR TERÜLETÉN

Szerzők: **BATA Tímea**, III. évfolyam, [btimimi@gmail.com](mailto: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

### POKRETANJE BIZNISA U OBLASTI UGOSTITELJSTVA

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 usluge 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 mesta, zatim prikazuje potrebe finansijskih sredstava za osnivanje firmi, kao i procenjenu prihode po pokretanju proizvodnje.

Ključne reči su: preduzeće, poslovni plan, ugostiteljstvo

### STARTING A BUSINESS ON THE FIELD OF CATERING INDUSTRY

The theme is demonstrating a company's fictive business plan from the field of catering business. The company makes pizzas, pancakes and mini pizza disks from the bought ingredients, also sells beverages. Beside these, the company deals with dating service. The results of the survey was considered in the time of preparing business plan. It is a plan, which represents the necessary equipment, ingredients, furthermore the number of employees and point out the financial costs which come up in the time of establishment and after that, also the expected income.

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