**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное**

**образовательное учреждение высшего образования**

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

*Проектная работа*

*Курс «Управление Электронным Бизнесом»*

*«Пиццерия ДонДон Pizza»*

Выполнили:

ФИО  
Дьячков Павел Сергеевич  
Назаров Даниил Дмитриевич

Высшая школа кибертехнологий, математики и статистики

группа 15.11Д-БИ10/19б

Руководитель:

к.э.н., доцент кафедры информатики

Борцова Д.Э.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Москва-2022

Содержание

Оглавление

**Элементы оглавления не найдены.**

### **Форма отчетности о выполненной работе**

Отчет должен быть представлен в виде файла, содержащего название и суть задания, графический и текстовый материал, соответствующий теме задания, а также ссылки на источники информации и приложения (объемные файлы исследования и тд).

Документация проекта выполняется в деловом стиле изложения материала

Приближена к бизнес плану

Использовать принципы SMART

* + 1. ***1.1. Резюме проекта (Описать актуальность выбранного направления, цель создания, конкурентные преимущества и тд).***

**Проблемы, которые мы решаем**

Клиенты уверены, что вкусная и быстрая еда не может быть полезной.

Часто бывает, что заказчик не может определиться с выбором или не может найти интересующую его вариацию в ассортименте.

Клиенты не доверяют ресторанам, так как процесс приготовления блюд зачастую скрыт от их глаз.

**Спрос и конкуренты**

Наши услуги очень востребованы, ведь потребность в еде у людей не пропадет.

Пицца сегодня является универсальным блюдом, присутствующим как в дорогих ресторанах высокого сегмента, так и в заведениях фаст-фуд. Любовь к этому блюду давно стала общемировой, о чем свидетельствует появление бесчисленного числа видов национальных пицц.

**Наши преимущества**

Мы создаем действительно уникальный продукт. Мы предлагаем клиентам самим выбирать начинку для их пиццы. Клиент может контролировать процесс приготовления своей еды, т.к. на нашей кухне установлены камеры для трансляции в hd качестве

***1.2. Описать концепцию, технологию и особенности воплощения в жизнь данного проекта (ассортимент товаров/услуг, цены/ниша, поставщики, персонал, можно описать перспективы развития бизнеса в будущем)***

**Описание продукции и услуг**

В меню нашего заведения будут входить: различные виды пиццы, салаты и закуски, напитки, десерты. Ингредиенты для приготовления пиццы будут самыми разнообразными: грибы, колбасные ассорти, сыры, оливки, маслины, овощи, мясо, бекон, креветки и т.д. Также реализована возможность кастомизации пиццы — клиент может «собрать» пиццу по собственному рецепту — это отличный способ дать людям свободу выбора

**Персонал**

В качестве персонала пиццерии планируется трудоустройство шеф-повара, поваров (5 чел.), администратора, доставщиков пиццы (4 чел.) и уборщицы. Услуги бухгалтера будут взяты на аутсорсинг.

**Маркетинговый план**

Ситуация на рынке пиццерий города Москвы достаточно конкурентная. В городе работает как множество небольших частных пиццерий, так и целый ряд крупных сетевых предприятий. Безусловно, без проведения эффективной рекламной политики раскрутить предприятие будет невозможно. Стратегии по привлечению клиентов будут включать:

* Продвижение в социальных сетях;
* Создание функционального сайта с удобным пользовательским интерфейсом;
* Создание мобильного приложения;
* Проведение акций, распространение купонов со скидкой;
* Специальные предложения;
* Дегустация блюд;

***1.3. Корпоративное Интернет-представительство***

Задачи, которые будет решать сайт:

1. Формирование имиджа компании
2. Информирование пользователей об акциях
3. Маркетинговые функции и прямые продажи
4. Привлечение потенциальных клиентов
5. Сбор обратной связи от клиентов