



دانلود مقاله تحقیق ، پروژه ، انواع خدمات دانشجویی ، ترجمه ، اخبار فناوری در :

خودکار آبی دات کام

WwW.Khodkarabi.com

برخی از مطالب سایت :

آموزش نرم افزار پروتیوس

آشنایی با شبکه های GSM و GPRS

روشهای حل مساله های ریاضی

۱۰ نکته برای بهتر امتحان دادن

اطلاعات کامل و مفید در مورد پورت HDMI

بررسی و مقایسه انواع میکروفون ها

دانلود مقالات برق الکترونیک و کامپیوتر

عنوان طرح:

احداث رستوران گیاهی

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي
خَلَقَ السَّمَوَاتِ وَالْأَرْضَ
وَالَّذِي جَعَلَ مِنَ
النَّارِ سَمُوكًا
وَالَّذِي جَعَلَ
الْجِبَالَ كَالْعِبَادِ
الْقَائِمِينَ
وَالَّذِي جَعَلَ
النَّجْمَ كَالْمُحَارِقِ
الْقَائِمِينَ
وَالَّذِي جَعَلَ
النَّجْمَ كَالْمُحَارِقِ
الْقَائِمِينَ
وَالَّذِي جَعَلَ
النَّجْمَ كَالْمُحَارِقِ
الْقَائِمِينَ

فهرست مطالب:

صفحه	عنوان
۱	مقدمه
۲	فصل اول: کلیات
۳	۱-۱ نام کامل طرح و محل اجرای طرح
۳	۱-۲ مشخصات متقاضی
۳	۱-۳ دلایل انتخاب طرح
۴	۱-۴ اهداف طرح و میزان مفید بودن طرح برای جامعه
۵	۱-۵ وضعیت و میزان اشتغال زایی طرح برای جامعه
۶	۱-۶ تاریخچه و سابقه مختصر طرح
۶	۱-۷ وضعیت مختصر اجتماعی - اقتصادی و فرهنگی محل اجرای پروژه
۷	فصل دوم: روش انجام کار
۸	۲-۱ گزارش مختصر بازدید از واحد های مشابه با طرح محقق
۸	۲-۲ نام مشخصات محصول تولیدی یا خدماتی
۸	۲-۳ جنبه های ابتکاری بودن محصول یا خدمات ارائه شده از طریق طرح
۹	۲-۴ فهرست تجهیزات و ماشین آلات مورد نیاز و برآورد قیمت آنها مطابق روز
۱۰	۲-۵ فهرست مواد مصرفی و هزینه های مورد نیاز برای حداقل یک دوره تولیدی
۱۱	۲-۶ مشخصات نیروی انسانی مورد نیاز از نظر تخصص و توانایی همراه با تقسیم کار و نحوه مدیریت و ترسیم چارت سازمانی
۱۲	۲-۷ نقشه استقرار
۱۳	۲-۸ برنامه زمانبندی اجرای پروژه
۱۴	فصل سوم: امور مالی طرح
۱۵	۳-۱ سرمایه گذاری
۱۵	۳-۲ هزینه ها
۱۹	۳-۳ منابع درآمدی
۲۰	۳-۴ محاسبات و جداول صورت وضعیت واحد تولیدی یا خدماتی
۲۲	۳-۴-۱ محاسبه نقطه سر به سر

۲۲	۳-۴-۲ محاسبه سود و زیان ویژه انتظاری
۲۲	۳-۴-۳ محاسبه ارزش فعلی خالص
۲۲	۳-۴-۴ محاسبه نرخ بازده سرمایه
۲۲	۳-۴-۵ شاخص سودآوری
۲۳	۳-۴-۶ توجیه اقتصادی محصول
	فصل چهارم: جمع بندی
	۴-۱: نتایج حاصله از طرح
	۴-۲: پیشنهادهای اصلاحی و کاربردی

مقدمه:

در زمان صنعتی شدن جوامع روبه رشد مردم اغلب مشغول به کار و تلاش روزمره خود شدند و بیشتر وقت خود را در بیرون از منزل می گذرانند. بنابراین برای اوقات فراغت خود برنامه ریزیهای میکردند و اغلب تصمیم به سفر می گرفتند و بیشتر مکانهای فرهنگی و تاریخی را انتخاب میکردند. در شهرهایی که مکانهای تاریخی و فرهنگی وجود دارد افراد آن جامعه مشاغلی همچون هتلداری و رستورانداری و دفاتر خدماتی گردشگری و غیره را به علت سودآور بودن انتخاب می نمودند تا از میهمانان به خوبی پذیرایی کرده و افراد اوقات خوشی را در این مکانها داشته باشند.

لذا به دلیل عدم توانایی ارگانهای دولتی جهت جذب افراد جویای کار و با توجه به اشتغالزایی زنان که امری مهم و ضروری استونیز رونق گرفتن بخش کارآفرینی و بخش خصوصی و با توجه به بافت جغرافیایی و تاریخی و فرهنگی استان محقق در نظر دارد در این طرح واحد خدماتی منطبق با نیاز جامعه و منمنطبق با اهدافی که در نظر گرفته است تعدادی از زنان را مشغول به کار کرده و خدمتی به استان انجام داده باشد.

فصل اول

(کلیات)

۱-۱ : نام کامل طرح و محل اجرای آن

۱- عنوان طرح

احداث رستوران گیاهی

۲- محل اجرای طرح

روستا	بخش	شهرستان	استان

۲-۱ مشخصات متقاضیان طرح

ردیف	نام و نام خانوادگی	نام پدر	سن	جنس	تحصیلات	تجربه	میزان مشارکت
۱						-	-
۲							
۳							

۳-۱ دلایل انتخاب طرح:

از آنجایی که از عوامل مهم در پیشرفت هرکاری علاقه می باشد محقق به این کار علاقه زیادی دارد. همچنین از جنبه اقتصادی - سودآوری ملاک عمده ای

در تعیین پروژه ها می باشد. محقق فکر می کند که این طرح نسبت به سایر طرحهای مورد نظر سودآوری بیشتری دارد و همچنین این طرح چون تاکنون در استان کرمانشاه اجرا نشده است و جنبه ابتکاری دارد این خود می تواند یکی از انگیزه های مهم در وجود اینجانب باشد.

۴- اهداف طرح:

- ۱) تشویق و ترغیب افراد جامعه به استفاده از غذاهای گیاهی.
- ۲) بسترسازی فرهنگی جهت جایگزین کردن غذاهای گیاهی به جای غذاهای گوشتی و پر چرب.
- ۳) حفظ سلامتی افراد جامعه بخصوص سالمندان .
- ۴) ایجاد فضای سنتی و ارائه غذاهای گیاهی و رژیمی و نوشیدنیهای سنتی جهت جذب مشتریان.
- ۵) اشتغالزایی زنان.

۱-۵: وضعیت و میزان اشتغالزایی طرح:

ردیف	نوع فعالیت	تعداد	سن	جنس	تحصیلات	تجربه	توضیحات
۱	مدیر رستوران	۱	۲۵-۳۰	زن	کارشناس	۲ سال	
۲	مدیر داخلی	۱	۲۵-۳۰	زن	کارشناس	-	
۳	مدیر امور مالی	۱	۲۵-۳۰	زن	کارشناس	۲ سال	آشنایی با امور مالی و حسابداری
۴	بازاریاب	۱	۲۵-۳۰	زن	کارشناس	۱ سال	
۵	مسئول خرید	۱	۲۵-۳۰	زن	دیپلم	-	
۶	حسابدار	۱	۲۵-۳۰	زن	کارشناس	۱ سال	
۷	صندوقدار	۱	۲۵-۳۰	زن	کاردانی	۲ سال	مسلط به کامپیوتر
۸	پرسنل آشپزخانه	۵	۲۵-۳۰	زن	دیپلم	۳ سال	داشتن مدرک آشپزی
۹	پرسنل خدماتی	۶	۲۵-۳۰	زن	سیکل	-	
۱۰	نگهبان	۱	۲۵-۳۰	مرد	بیسواد	۲ سال	
۱۱	راننده	۱	۲۵-۳۰	زن	دیپلم	۳ سال	گواهینامه پایه ۲

۶-۱: تاریخچه و سابقه مختصر

با توجه به بافت سنتی و جاذبه های توریستی استان رستورانهای زیادی با عنوانهای سنتی فعالیت داشته و دارند ام این طرح با این عنوان و اهداف تا بحال در استان انجام نشده است.

۷-۱: وضعیت مختصر اقتصادی - اجتماعی و فرهنگی

استان کرمانشاه از نظر بافت جغرافیایی از گیاهان خوراکی کوهی مغذی و معروفی برخوردار است که جزء برنامه های غذایی سنتی این استان می باشد و مزاد آن به سایر استان ها صادر می شود . لذا از نظر فرهنگی و اجتماعی غذاهای گیاهی به دلیل شناخت خواص آن و غنی بودن آنها از پروتئین و ویتامینهای ضروری به عنوان مثال کنگر خوراکی، و استفاده از آنها جزء غذاهای اصلی خانواده ها می باشد که این یک امتیاز بسیار مهم برای محقق است که به عنوان یک ابتکار به این عادت غذایی مفید به طور کلاسیک و رسمی و علمی پردازد. و به عنوان یک رستوران غذاهای گیاهی به این فرهنگ درست، نظم ببخشد. همچنین از جنبه فرهنگی مردم این استان غالباً به دلیل اهمیت دادن به سلامتی خود غذاهای گیاهی زیاد مصرف می نمایند که این هم خود از امتیازات مثبت فرهنگی این استان است.

فصل دوم

(روش انجام کار)

۱-۲: گزارش مختصر بازدید از واحدهای تولید یا خدماتی مشابه با طرح

تحقیق

از رستورانهای سطح شهر بازدید شد در این رستورانها اغلب غذاهای چرب و گوشتی طبخ می شد. و جای غذاهای گیاهی و سالم و پرانرژی در لیست غذاهای ارائه شده در این رستورانها خالی می باشد. محقق بنا به این دلیل کمبود این رستوران را شهر احساس نموده و قصد اجرای آن را دارد.

۲-۲: نام و مشخصات کامل محصول تولیدی یا خدماتی

احداث رستوران گیاهی با فضای سنتی و مفرح

۳-۲: جنبه های ابتکاری بودن محصول یا خدمات ارائه شده از طریق طرح

ارائه منوی غذاهای گیاهی و بدون گوشت و سرشار از ویتامین و پروتئین گیاهی و نوشیدنیهای سنتی.

استقرار قفسه کتاب جهت مطالعه مشتریان و احداث شهربازی کودک جهت سپردن کودکان به مربیان مربوطه برای امنیت خاطر خانواده های محترم و جلب رضایت آنها. اختصاص ساعتهایی از کار رستوران برای پذیرایی از خانمها. تولید انواع نوشیدنیهای سنتی در داخل رستوران .

شما در حال حاضر نسخه رایگان این مقاله را در اختیار دارید که کامل نیست برای دریافت نسخه کامل به صورت فایل word و قابل ویرایش می باشد می توانید از لینک زیر اقدام کنید .

<http://www.khodkarabi.com/?p=۸۹۷>

در نسخه کامل مطالب زیر وجود دارند :

- ۲-۴ فهرست تجهیزات و ماشین آلات مورد نیاز و برآورد قیمت آنها مطابق روز
- ۲-۵ فهرست مواد مصرفی و هزینه های مورد نیاز برای حداقل یک دوره تولیدی
- ۲-۶ مشخصات نیروی انسانی مورد نیاز از نظر تخصص و توانایی همراه با تقسیم کار و نحوه مدیریت و ترسیم چارت سازمانی
- ۲-۷ نقشه استقرار
- ۲-۸ برنامه زمانبندی اجرای پروژه
- فصل سوم: امور مالی طرح
 - ۳-۱ سرمایه گذاری
 - ۳-۲ هزینه ها
 - ۳-۳ منابع درآمدی
 - ۳-۴ محاسبات و جداول صورت وضعیت واحد تولیدی یا خدماتی
 - ۳-۴-۱ محاسبه نقطه سر به سر
 - ۳-۴-۲ محاسبه سود و زیان ویژه انتظاری
 - ۳-۴-۳ محاسبه ارزش فعلی خالص
 - ۳-۴-۴ محاسبه نرخ بازده سرمایه
 - ۳-۴-۵ شاخص سودآوری
 - ۳-۴-۶ توجیه اقتصادی محصول
- فصل چهارم: جمع بندی
 - ۴-۱ نتایج حاصله از طرح
 - ۴-۲ پیشنهاد های اصلاحی و کاربردی

