

**INSTRUKCIJE ZA IZRADU STUDENTSKOG PROJEKTA**

* Tema studentskog projekta je izrada biznis plana restorana po izboru studenta.
* Plan treba da sadrži sledeće elemente:
1. Vrsta i koncept restorana
2. Lokacija
3. Naziv
4. Pravna forma i poreski status
5. Kratak opis organizacije prostora
6. Broj i struktura zaposlenih (kako regrutovati i selektovati kadrove?)
7. Kratak prikaz tržišta nabavke (od koga planiramo da nabavljamo namirnice)
8. Ciljna grupa gostiju (kome se obraćamo?)
9. Jelovnik
10. Cenovna strategija (opšti rang cena u odnosu na konkurenciju)
11. Promotivna strategija (sažeti opis komunikacionog plana) kako reklamirati restoran
12. PESTEL analiza
13. SWOT analiza
14. Porterova analiza
15. Portfolio matrica
16. Benčmarking analiza
17. Sažeta analiza lanca vrednosti
18. Analiza jezgra kompetentnosti
19. Vizija i misija (sistem vrednosti)
20. Predlog strateške mape sa 5-10 ključnih strateških ciljeva
21. Razložena lista usklađenih ciljeva do nivoa merila uspeha
22. Projektovani finansijski rezultat za naredne 3 godine (projektovani bilans uspeha sa prikazom ključnih racio brojeva).
23. Sumarni zaključci analize i datih predloga.
* Student najkasnije do **26.10.2023.** godine prijavljuje svoje ime i prezime, broj indeksa, kao i naziv restorana koji će biti analiziran (ivana.loncar@assb.edu.rs).
* Potrebno je da student pošalje finalnu ppt prezentaciju na isti mejl na dan **29.12.2023.** godine (ne treba slati prezentaciju pre ovog dana).
* Student će prezentovati svoj rad pred predmetnim nastavnikom u terminu poslednja dva regularna predavanja u semestru.
* Svaki student će imati maksimalno 25 minuta (zajedno sa diskusijom) za svoju prezentaciju i odgovore na postavljena pitanja.
* Ocena studentskih projekata će biti izvedena nakon predaje navedenih dokumenata i realizacije studentskih prezentacija.