

# KOKKUVÕTE

Sepa Pitsakohvik on Sten Kalderi poolt Tartusse Vasara tänavale rajatav toitlustusettevõte. Kohviku eesmärgiks on pakkuda klientidele maitstvat ja kvaliteetset pitsat taskukohase hinnaga. Selleks, et pitsade tellimine klientide jaoks mugavam oleks, töötatakse välja ettetellimisvõimalus, pitsade kaasaostmisvõimalus ning pitsade koju tellimise võimalus, kuid samas säilib ka kohapeal söömise võimalus. See on üheks konkurentsieeliseks mõnede läheduses asuvate toitlustuskohtade ees, kus puudub teenindusruum ja/või koju tellimise võimalus (Sirius Kiirtoit ja Kohvik Ave). Teiste konkurentide, Aardla Peetri Pizza ja Aardla Fastersi söökide ja teeninduse kvaliteet on ebastabiilne ning kui Sepa Pitsakohvikus suudetakse tagada hea kvaliteet, siis võib seda pidada Sepa Pitsakohviku konkurentsieeliseks.

Sepa Pitsakohviku põhimenüü moodustavad ilmselgelt pitsad, kuid arvestades, et lähedal asub Sepa staadion, mille küllastajaid peetakse potentsiaalseteks klientideks, on mõistlik kohvikus pakkuda ka mõnda tervislikumat vahepala, mis staadionilt inimesi kohvikusse meelitaks. Selle jaoks on menüüsse lisatud tervislikud smuutid. Kohvikust on mõistagi võimalik osta ka kohvijooke ja karastusjooke. Menüü hinnaarvutuste tegemiseks koostati tehnoloogilised/kalkulatsioonikaardid, kus toodi välja iga toote omahind, hind juurdehindlusega ning müügihind käibemaksuga. Müügihindade kujundamisel võeti aluseks toote omahinda, lisati sellele keskmiselt 70% juurdehindlust ning seejärel korrigeeriti müügihindu, võttes aluseks konkurentide hinnataset ning konkreetse toote potentsiaalset müügi kogust.

Ruumid, millesse pitsakohvik rajatakse on väikesed, kogupindalaga vaid 38,5 m<sup>2</sup>, kuid ära on vaja mahutada nii tootmis-, teenindus- kui personaliruum. Selleks, et kõik vajalik sisseseade ruumidesse ära mahuks, kasutati olemasolevat ruumi võimalikult otstarbekalt ja oskuslikult, kuid samas tuli tagada vastavus toiduohutusnõuetele. Selleks paigutati seadmed ja mööbel tootmisruumis nii, et ristsaastumise oht oleks viidud miinimumini.

Klientidele ohutu toidu pakkumise eelduseks on toimiv enesekontrollisüsteem. Selleks koostati eeltingimusteprogramm, toitade tehnoloogilised skeemid ning ohtude analüüs koos kriitiliste kontrollpunktide määramisega. Nende olemasolu võimaldab kohviku avamisel liikuda järgmise sammu juurde – tunnustuse saamine Veterinaar- ja Toiduametist. Lisaks toimivale enesekontrolliplaanile esitatakse VTA-le ruumide plaan koos seadmete paigutuse, vee ja kanalisatsiooni sisevõrkude plaani ning joogivee mikrobioloogilise analüüsi tulemustega.

Personali valikul peetakse oluliseks töötajate positiivsust ning kiiret õppimisvõimet, eelnev töökogumus pitsade valmistamisel ei ole oluline. Töötajad selgitatakse välja vestluse ning proovitöö käigus. Kandidaatide seast valitakse välja 5 inimest, kes saavad Sepa Pitsakohvikus tööd. Üldiselt on kõikidel töötajatel samad tööülesanded, kuna eraldi koka ega teenindaja ametikohta loodud pole, vaid kõik töötajad peavad hakkama saama mõlema tööülesannetega. Siiski üks kokk-teenidaja hakkab lisaks täitma juhataja kohustusi nagu töögrafikute koostamine, kassasüsteemiga töötamine jms. Töötajate motiveerimiseks on palgasüsteem loodud boonusprogrammiga ning samuti on töötajatele Sepa Pitsakohvikus 30%-line soodustus.

Finantsanüüsi käigus selgitati välja, kas Sepa Pitsakohviku rajamine on ka majanduslikult kasulik ettevõtmine. Selleks koostati erinevad finantsprognoosid: müügiprognoos, kasumiaruande prognoos ning bilansi prognoos. Prognooside tulemustest järeldus, et Sepa Pitsakohvik peaks juba esimese tegevusaasta lõpuks kasumit teenima hakkama ning iga aastaga seda kasvatama.

Tehtud tööst võib seega järeldada, et Sepa Pitsakohviku rajamine käesolevas töös esitatud plaani kohaselt on reaalne ning majanduslikult tulus äri.