В своей работе я опишу деятельность организации, на примере точки общественного питания. Предприятие ООО «Михей» представляет собой чайхону, т.е. большое кафе в Узбекистане, городе Ташкенте, расположенную в самом центре города. Кстати именно это обстоятельство является одним из факторов преимущества данной организации, так как в зоне шаговой доступности находятся разные крупные организации, такие как банки, центральные авиакассы, гостиницы и институты, что обеспечивает непрерывный поток посетителей в кафе.

По моему мнению, данное предприятие работает в рамках рынка чистой конкурентности, что обеспечивает хорошее качество производимого продукта и доступную цену для большинства людей.

У данного предприятия есть некоторые преимущества. В отличии от некоторых других кафе в ООО «Михей» соблюдаются все правила и нормы санитарно-гигиенической безопасности. А это очень важно так как климат в Ташкенте очень жаркий, и поэтому вредные микроорганизмы размножаются очень быстро. Закупки продуктов производятся только у проверенных поставщиков, не используются долго хранимые запасы и замороженная продукция, плюс к этому высокая квалификация и опыт поваров обеспечивают отличное качество и превосходный вкус блюд. Также на этом предприятии применяются как традиционные способы приготовления продуктов, так и самое современное оборудование, что способно удовлетворить запросы посетителей любого контингента. Также является преимуществом что приготовление блюд происходит на глазах посетителей, это говорит о том, что нет необходимости скрывать недостатки продуктов, что тоже привлекает клиентов.

Нельзя не сказать и о обслуживающем персонале, которые своей улыбкой и доброжелательностью, поднимают настроение посетителям, а многолетний опыт их работы обеспечивает высокое качество обслуживания. Конечно же большинство клиентов являются постоянными, и поэтому с ними складываются доверительные отношения, поэтому в случае необходимости они обслуживаются в долг. Такая гибкая позиция директора клиентами конечно приветствуется.

Также огромным преимуществом например перед ресторанами является и то, что посетителям не приходится долго ожидать свой заказ. Опыт поваров позволяет точно рассчитать какие блюда и в какое время распродаются наиболее активно, поэтому и готовятся к определённому времени.

Подводя итог, хочется сказать, что это одно из немногих мест где хочется проводить много времени, устраивать вечеринки, дни рождения и другие мероприятия, тем более что обстановка, интерьер, а главное простор это позволяет, так как чайхона состоит из нескольких залов. Одни из них на свежем воздухе, что актуально летом, другие в помещении. В любом случае каждый сможет найти себе место по душе.

Могу судить по себе, работая в таком месте, получаешь истинное удовольствие, несмотря на то, что это тяжёлый труд. Дружеская, почти родственная обстановка, способствует улучшению личных человеческих качеств, позволяет лучше понимать и помогать людям и любить свою работу. Директор, который лично принимает участие в процессе производства и умеет так сплотить коллектив, достоин похвалы. Я считаю, что именно такое предприятие будет процветать всегда.

**Список используемой литературы**

1. Лапуста М.Г., Старостин Ю.Л., Скамай Л.Г. Малое предпринимательство: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2005
2. М.А. Сажина / Г.Г. Чибриков, Экономическая теория, НОРМА 2003.