

Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические основы организации гостиничного хозяйства.....	6
1.1. Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса.....	6
1.2 Характеристика торгово-производственной деятельности предприятий питания в средствах размещения.....	10
1.3 Сущность ассортимента продукции и услуг.....	21
1.4 Структура эффективного менеджмента ресторанов в гостиничных предприятиях различных категорий.....	32
1.5 Выводы по главе 1.....	43
Глава 2. Оптимизация ассортимента сервисных услуг комбината питания гостиницы «Марко Поло Пресня».....	44
2.1 Общая характеристика гостиничного предприятия «Марко Поло Пресня».....	44
2.2 Организация предоставления услуги питания в гостиничном предприятии «Марко Поло Пресня».....	55
2.3 Анализ организации работы, методов и видов обслуживания ресторана гостиницы «Марко Поло Пресня».....	62
2.4 Анализ экономической эффективности работы различных служб ресторана гостиницы «Марко Поло Пресня».....	65
2.5 Разработка предложений по оптимизации ассортимента сервисных услуг комбината питания гостиницы «Марко Поло Пресня».....	84
Заключение.....	95
Список литературы.....	98
Приложения.....	101

Введение

Ресторан относится к предприятию общественного питания, который можно охарактеризовать с точки зрения самостоятельного хозяйственного субъекта, созданного с целью производства определенной продукции, исполнения работ и оказания услуг для удовлетворения потребностей общества и получения прибыли.

Одной из задач предприятия общественного питания является осуществление обеспечения значительного подъема социально - культурного уровня жизни населения на основании создания высоких темпов развития производственного процесса, повышения эффективности его деятельности и научно-технического прогресса.

В настоящее время на государственном уровне поставлена задача, направленная на улучшение деятельности организаций, которые входят в систему общественного питания. Особое внимание в ней уделяется повышению качества и безопасности приготовления пищи, а также сервисному обслуживанию клиентов данных заведений.

Решения выше обозначенных задач предполагается достичь посредством оснащения данных организаций современной техникой, внедрения передовых технологий в области автоматизации производственных процессов и совершенствования организации труда персонала. Важная роль при этом отводится смотрам-конкурсам, например, лучшее предприятие общественного питания, или проведению фестиваля искусства кулинарии.

Эффективность организаций данной отрасли во многом зависит от следующих факторов:

- ассортимент продукции, который реализуется на предприятии, а также его разнообразие и наличие сложности в приготовлении;
- наличие технической оснащенности;
- сервисное обслуживание посетителей;
- уровень квалификации персонала.