

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
имени Ю.А.СЕНКЕВИЧА»

Факультет заочного обучения

Кафедра «Гостиничное дело»

ДОПУЩЕНО К ЗАЩИТЕ

Заведующий кафедрой

«Гостиничное дело»

Д-р техн. наук, профессор

О.В. Пасько

«___» _____ 201_ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(бакалаврская работа)

Тема: «Разработка проекта релакс-бара при гостинице
(на примере гостиницы» Восход»))»

Выполнила:

Студентка 5 курса ГЗ1201 группы

Павлова Екатерина Сергеевна

Направление подготовки: 43.03.03.

«Гостиничное дело»

Профиль: «Гостиничная деятельность»

«___» _____ 201_ г.

Руководитель:

Канд. экон. наук, доцент

Горяинов Константин Станиславович

«___» _____ 201_ г.

Москва 2017

Содержание

Введение.....	9
Глава 1. Теоретические основы проектирования баров.....	12
1.1. История появления баров и их характеристика.....	12
1.2. Инновации в организации барного дела.....	19
1.3. Характеристика технологического оснащения и нормы проектирования баров.....	22
Глава 2. Анализ деятельности гостиничного предприятия «Восход» и разработка рекомендаций по проектированию релакс-бара при гостинице «Восход»	30
2.1.Общая характеристика гостиницы «Восход».....	30
2.2. Обоснование проектирования релакс-бара.....	37
2.3. Разработка меню и барной карты.....	52
2.4. Разработка бизнес-плана.....	60
Заключение.....	67
Список использованных источников.....	69
Приложения.....	72

Введение

Гостиничный и ресторанный комплекс является важнейшим элементом социальной сферы, а также играет большую роль в повышении эффективности общественного производства, и соответственно, роста жизненного уровня населения.

Гостиничное хозяйство - одна из отраслей сферы обслуживания, которая способствует созданию комфортных условий для тех, кто приезжает по делам службы или на отдых, а также развитию туризма.

Люди, занятые в сфере гостинично-ресторанного бизнеса, обычно называемого индустрией гостеприимства, и туризма, должны быть всецело ориентироваться на клиента.

Основное место в обслуживании при гостиницах занимает питание проживающих, которое осуществляется в ресторанах, барах, кафе, буфетах, расположенных в гостиницах.[12]

На сегодняшний день бары очень популярны. Все чаще и чаще такие места становятся основным местом не только для будничного отдыха, отдыха во время рабочего дня на обеде, но и для отдыха на выходных.

Успех бара зависит от множества факторов. Расположение бара играет очень важную роль, но даже удачное место не гарантирует успех, если бар не нашел свою аудиторию. Именно на аудиторию (целевую группу) следует ориентироваться, создавая интерьер бара, планируя меню и уровень цен.

Заинтересовать посетителей можно, в первую очередь, концепцией, идеей, которой проникнуты все уровни организации бара (название, интерьер, рекламно-информационная продукция, тип обслуживания) или предлагаемым ассортиментом блюд и напитков. Отправляясь в бар, человек хочет отдохнуть или развлечься. Насколько положительными и полными будут впечатления от посещения заведения, зависит от оформления зала, барной стойки, от качества посуды, естественно, от качества еды и напитков, от настроения и поведения персонала. А модной и популярной может стать любая барная концепция, если она была тщательно продумана и грамотно воплощена в жизнь.