

Оглавление

Введение	3
Глава 1. Теоретические аспекты деятельности предприятия ресторанного бизнеса	6
1.1. Специфика деятельности предприятия ресторанного бизнеса	6
1.2. Сущность ассортимента продукции и услуг	14
Глава 2. Анализ деятельности предприятия «Арт-Буфет»	27
2.1. Общая характеристика предприятия «Арт-Буфет»	27
2.2. Оценка эффективности деятельности предприятия «Арт-Буфет»	39
Глава 3. Совершенствование деятельности предприятия «Арт-Буфет»	55
3.1. Разработка проектного решения по совершенствованию деятельности предприятия «Арт-Буфет» за счет расширения ассортимента продукции и услуг	55
3.2. Оценка эффективности проективного решения	57
Заключение	60
Список литературы	63
Приложение	67

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.

На государственном уровне была 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;