

## Оглавление

Введение.....	3
<b>Глава 1. Теоретический аспект организации рынка общественного питания.....</b>	<b>6</b>
1.1. Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса.....	6
1.2. Характер торгово-производственной деятельности предприятий питания в средствах размещения.....	10
1.3. Структура эффективного менеджмента ресторанов в гостиничных предприятиях различных категорий.....	20
<b>Глава 2. Анализ эффективности работы ресторана гостиницы «Восход» .....</b>	<b>31</b>
2.1 Анализ организации работы, методов и видов обслуживания ресторана гостиницы «Восход».....	31
2.2 Анализ современных технологий ресторана гостиницы «Восход».....	34
2.3. Анализ экономической эффективности работы всех служб ресторана гостиницы «Восход».....	36
<b>Глава 3. Разработка предложений по развитию эффективного менеджмента ресторана гостиницы «Восход».....</b>	<b>57</b>
3.1 Разработка предложений по устранению слабых сторон в управлении рестораном гостиницы «Восход».....	57
3.2 Разработка предложения по повышению эффективности развития ресторанного предприятия в гостинице «Восход».....	60
Заключение.....	67
Список литературы.....	69
Приложения	

## Введение

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

По международным документам термин «общественное питание» характеризуется такими различными определениями, как «методы приготовления большого количества пищи, выполняемые без предварительной договоренности с потребителем», или как любые «виды питания, организованного вне дома».

Услуга оказания питания в гостиничных комплексах является одной из основных, поэтому очень ценится в высоко-категорийных гостиницах. Питание - это неотъемлемая часть процесса оказания услуг в отелях в целом. Она приносит дополнительный доход гостиницам, потому что имеет место быть. Обслуживание гостей в ресторанах разных гостиниц отличается друг от друга и способами подачи блюд, и типами меню, и квалификацией рабочего персонала, а главным образом стандартами гостиниц.

С развитием туризма во всем мире за последнее время появилось очень большое число различных гостиниц, и каждая имеет свои требования и правила оказания различных услуг. Для того чтобы привлечь клиентов, управленцы гостиниц придумывают разнообразные способы и приемы. В основном это зависит от способов оказания услуг клиентам, т.е. что каждая услуга включает в себя, и какие у нее преимущества перед такими же услугами других гостиниц. Предоставление услуг питания в гостиницах занимает второе место после предоставления услуг проживания, т.е. находится в одной из главных позиций. Предоставление питания может существенно повлиять на мнение клиента гостиницы об отеле. Поэтому каждый работник службы питания