

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, проф. Пасько О.В.

«___» _____ 2016 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(дипломная работа)

Тема: «Разработка интерактивного бара в гостинице "Астория"»

Выполнил:

Студент 6 курса ГЗ1001 группы

Лобанов Эрнест Валентинович

Специальность 100201.65 «Туризм»

Специализация: «Технология и организация
гостиничных услуг»

«___» _____ 2016 г.

Руководитель:

Д-р техн. наук, проф.

Пасько Ольга Владимировна

«___» _____ 2016 г.

Москва 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	2
ГЛАВА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БАРОВ.....	4
1.1. Виды и классификация баров.....	4
1.2. Методы и формы обслуживания в барах.....	13
1.3. Требования к планировке и оформлению барной стойки.....	18
1.4. Понятие интерактивного бара.....	23
Выводы.....	30
ГЛАВА 2. ПОТЕНЦИАЛ БАРА «ASTORIA MARMİK» ГОСТИНИЦЫ ООО «АСТОРИЯ»ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ИНТЕРАКТИВНОГО БАРА.....	31
2.1. Общая информация о предприятии.....	31
2.2. Материально-техническая база предприятия.....	34
2.3. Структура и персонал предприятия.....	38
Выводы.....	42
ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА ПЛАНА ИНТЕРАКТИВНОГО БАРА НА БАЗЕ БАРА «MARMİK» ГОСТИНИЦЫ «АСТОРИЯ».....	43
3.1. Меню и барная карта.....	43
3.2. Анализ деятельности предприятия и целесообразность внедрения интерактивного бара.....	46
3.3. Маркетинговая политика.....	54
3.4. Финансово – инвестиционный план.....	58
Выводы.....	61
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	62
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	64
АННОТАЦИЯ.....	69
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	71
Приложение 1. Характеристика	71
Приложение 2. Особенности элементов барной стойки.....	77
Приложение 3. Меню и барная карта бара «Marmik».....	79
Приложение 4. Анкеты	82

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования обусловлена тем, что на сегодняшний день в г. Москве около 85 баров и примерно 270 заведений, в которых есть бары, а также в каждой гостинице есть бар, к ним относятся и гостиница «АСТОРИЯ». Все бары различаются неповторимым ассортиментом, ценовой политикой, но ни один из них не использует новую технологию – интерактивную проекцию. Я считаю, что внедрение данной технологии в бар гостиницы «АСТОРИЯ» вызовет положительную реакцию гостей, также это привлечет рекламодателей, и как следствие, увеличит прибыль гостиницы.

Для каждого понятие «современный бар» совершенно индивидуально. Конечно, центральный объект в любом баре, центр его притяжения – это барная стойка. За ней встречаются люди, чтобы отдохнуть после работы, обсудить последние новости, поделиться сокровенным с друзьями, и наконец, приобрести новые знакомства.

Грамотное техническое оснащение современного бара является главным фактором его эффективности. Например, если старший бармен подстраивает работу под себя, адаптируя обстановку для собственной работы, при этом учитывает некоторые особенности помещения, объем меню, количество мест в заведении, его подход всегда приносит определенную выгоду всему заведению.

Интенсивное развитие индустрии гостеприимства и сферы HoReCa привело к повышению требований к организации пространства и созданию комфортных условий для посетителей баров. Ведущей тенденцией стала необходимость внедрения информационных технологий, которые способствуют созданию положительного имиджа, наличие профессиональной системы безопасности и предоставление посетителям актуальных данных.

Современные бары видоизменяются и применяют инновационные технологии для привлечения дополнительных клиентов.

Из вышесказанного следует, что *объектом работы* является интерактивный бар при гостинице.