

Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Теоретический аспект организации рынка общественного питания.....	6
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
Глава 2. Анализ эффективности работы ресторана гостиницы «Восход»	31
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
Глава 3. Разработка предложений по развитию эффективного менеджмента ресторана гостиницы «Восход».....	57
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