

Презентация на тему
«Организация обслуживания
питания в гостиницах и
туристских комплексах»

- * Актуальность темы обусловлена тем, что услуга питания является основной услугой, если входит в стоимость размещения или главной дополнительной услугой гостиницы, если не входит в его стоимость, совершенствование услуги питания создает положительный имидж гостиницы и приносит значительные доходы.

- * Предметом исследования курсовой работы является гостиница «Мергэн Батор».
- * Объектом исследования в моей курсовой работе является организация питания в гостинице «Мергэн Батор».
- * Целью моей курсовой работы является проведение анализа организации питания в гостинице «Мэргэн Батор» и разработка предложений по совершенствованию данной услуги.
- * Методы исследования является: анализ, сравнение, сопоставление.

- * Для достижения поставленной цели следует решить следующие задачи:
- * — Изучить историю развития услуги питания в гостиницах.
- * — Рассмотреть структуру и роль службы питания в гостинице.
- * — Провести анализ перспективных технологий ресторанного бизнеса.
- * — Исследовать организацию работы предприятий питания гостиницы «МэргэнБатора»

Теория


- * Служба питания обеспечивает обслуживание гостей предприятия в ресторанах, кафе или барах гостиницы, решает вопросы по организации и обслуживанию банкетов, презентаций и тому подобное. Ресторан как подразделение общественного питания обслуживает гостей согласно меню, которое является основой любой ресторанной концепции, независимо к какому типу данное предприятие питания относится. Большую роль при этом играет профессионализм метрдотелей и официантов, находящихся в непосредственном контакте с клиентами.
- * Буфетное или барное обслуживание заключается в основном в обеспечении клиентов спиртными напитками. В барах могут также готовиться напитки для их употребления в ресторане. Такой бар носит название сервисного. Кухня является производственным центром.

Гостиница Мэргэн Батор

Рекомендации по совершенствованию услуг питания в гостиницах

- * С целью обеспечения дальнейшего успеха гостиницы «Мэргэн Батор» надо ориентироваться на клиента и сотрудников, дать гостям почувствовать себя как дома, пока они находятся вдали от него. Не только стены и интерьер гостиницы создают домашнюю атмосферу, но и то, как коллектив относится друг к другу и к каждому гостю. Теплота приёма завоёвывает расположение гостей и от этого зависит отношение гостей к гостинице в целом и их желание вернуться сюда снова.



- 
- * Для успешной работы и продвижения по службе необходимо:
 - * - быть целеустремлённым;
 - * - знать, как работает ваш отдел (служба);
 - * - быть ответственным;
 - * - быть частью команды;
 - * - не выходить за грани дозволенного;
 - * - знать свою работу и делать её качественнее;
 - * - рекомендуется внедрить систему бонусов, либо систему скидок для поощрения постоянных клиентов;
 - * - необходимо разрабатывать системы морального и материального стимулирования сотрудников, проводить тренинги и курсы повышения квалификации.

Вывод

Питание – неотъемлемая часть оказания услуг в гостиницах. И мнение клиента может существенно измениться от оказания ему данной услуги. Ресторан «Мэргэн Батор» имеет несколько отличительных особенностей, одна из которых занимает наиболее важную позицию – высокий уровень обслуживания и хорошая цена. Наш город обладает большим количеством всевозможных мест приема пищи: кафетерии, рестораны, бистро, кондитерские. Каждое из них имеет свои особенности и привилегии. Но существует мало мест, которые бы могли объединить в себе множество различных особенностей. Ресторан «Мэргэн Батор» является одним из таких мест для посещения.