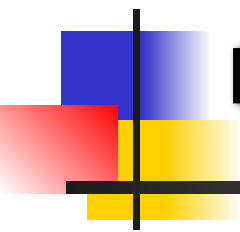
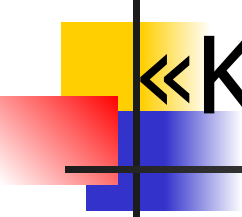


Организация предприятия общественного питания на примере ресторана «KFC» в г. Омске



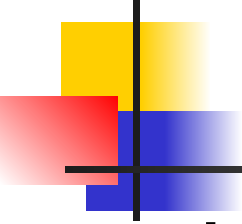
Автор:

Руководитель:

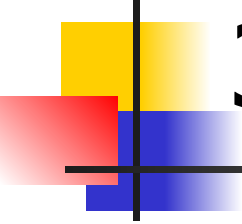


Объект исследования: ресторан «KFC»

- Предмет исследования:
организация предприятия
общественного питания сети
ресторанов «KFC»



Цель дипломной работы:
исследовать организационную
структуру предприятий
общественного питания на
примере ресторана «KFC» в г.
Омске



Задачи:

- - рассмотреть понятие «общественное питание» и «ресторан» в теории и практике
- - изучить особенности функционирования предприятий ресторанного бизнеса
- - выявить предпочтения потребителей относительно выбора ресторана, с целью улучшения качества предоставления ресторанных услуг

Концепция ресторана



Что в первую очередь для вас важно при выборе ресторана?

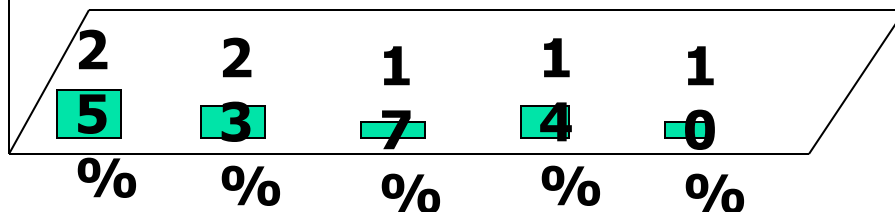
* ценовая политика

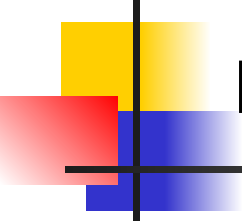
* удобное место положения ресторана

* качество блюд и обслуживание

* доброжелательность персонала

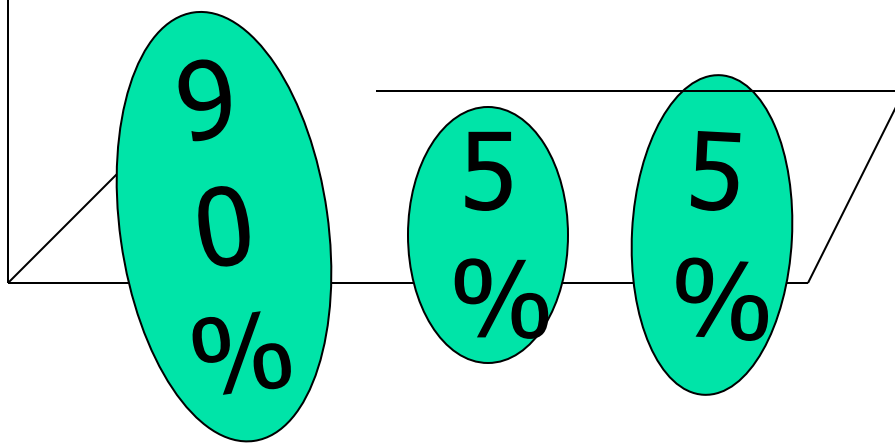
* известность бренда

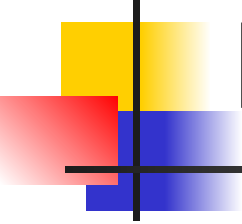




Знаете ли вы ресторан быстрого питания KFC?

*хорошо знаком *не знают
*затруднились ответить





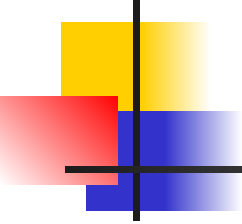
Накопительные карты

■ 20%



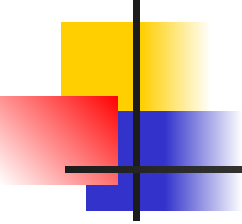
Звезды в рекламе))





Бизнес-ланч





Спасибо за внимание

