

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/glava-diploma/23263>

Тип работы: Глава диплома

Предмет: Стратегический менеджмент

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 2. АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И АССОРТИМЕНТА ПРЕДПРИЯТИЯ KOREAN BBQ 3

2.1. Краткая характеристика организации 3

2.2. Анализ ресторана Korean BBQ 8

2.3 Анализ рынка 15

Список используемой литературы 22

ГЛАВА 2. АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И АССОРТИМЕНТА ПРЕДПРИЯТИЯ KOREAN BBQ

2.1. Краткая характеристика организации

Ресторан Korean BBQ представляет собой ресторан «живого» приготовления различных корейских блюд. Организация расположена по адресу Санкт-Петербург, Старо-Петергофский проспект, дом 27 [5].

Рассмотрим основные элементы, на которых базируется корейская кухня в ресторане Korean BBQ:

- метод ферментации соевых бобов,
- использование специй, красного перца, который придаёт корейским блюдам «фирменный» оранжево-красный оттенок, остроту и вкус.
- популярность кимчи, ни один обед не обходится без этого блюда. Ежедневное употребление кимчи, богатого витаминами, клетчаткой и молочнокислыми бактериями является благоприятным для здоровья.
- супы: от лёгких бульонов с овощами или сушеными морепродуктами до плотных, сытных мясных супов.
- свинина и курица, также достаточно популярны морепродукты как в свежем, так и в соленом, копченом и сушеном видах.

Оригинальность и неповторимость корейской кухни особенно ярко проявляется в устройстве корейских ресторанов. В ресторане Korean BBQ клиенты сами могут приготовить блюдо. Такая подача пользуется большим спросом среди посетителей.

Проанализируем общую планировку ресторана. Пример эскиза ресторана представлен на Рисунке 2.1.

Рис.2.1. Пример эскиза ресторана (каркасная модель)

Основная задача существующей планировки ресторана Korean BBQ – это разместить в зале максимальное количество столов и при этом обеспечить посетителям комфортную обстановку.

Схема расстановки столов в ресторане можно увидеть на Рисунке 2.2. Здесь руководством учитывается максимальная вместимость посетителей при сохранении личного пространства и удобства.

Рис.2.2. Схема расстановки столов в ресторане

Также важное значение приобретает характер размещения посетителей за столом помещения согласно всем принципам эргономики (Рис.2.3).

Рис.2.3. Схема размещение посетителей за столом

Интерьера ресторана в первую очередь отталкивается от направленности кухни (присутствуют элементы корейской культуры), от предпочтений заказчиков, учитываются все мелкие детали, такие как

расположение полок, светильников, и остального декора.

Зал ресторана — это основное помещение, где обслуживаются посетители. Одним из основных требований к планировке размещения зала является четкая организация связи зала с производственным помещением (кухня, сервизная, моечная столовая посуды, бар, буфет). В частности, помещение перед раздачей является достаточно просторным, чтобы обеспечить хорошие условия для работы официантов. Кроме того, раздаточная располагается рядом с сервизной, кассой, имеет к ним свободный доступ.

Зал ресторана является центральным архитектурно-планировочным решением, в котором различные декоративные и архитектурные элементы должны располагать посетителей к отдыху в уютной обстановке. Вентиляционная система также имеет свои особенности: в зал, где располагаются посетители, поступает свежий воздух, чтобы различные запахи с кухни не мешали посетителям, расходясь по всему помещению. Для ресторана также принципиальным является вопрос освещения. Оно должно быть не ярким и не тусклым. Здесь предусмотрены светильники для регулирования интенсивности освещения, которое складывается из естественного и искусственного.

Таким образом, рациональная организация внутренней среды в целом и интерьера ресторана, в частности, в значительной степени определяет качество обслуживания, предоставляя человеку необходимый комплекс блюд и услуг в комфортных условиях, а также способствует общению людей, воспитанию вкуса и т.п.

Такая планировка ресторана сказывается на ежегодном росте загрузки посетителями, что фактически отражает спрос на услуги.

Рис.2.4. Динамика загрузки ресторана Korean BBQ в %

Оценим также финансово-экономические показатели деятельности ресторана.

Таблица 2.1

Экономические показатели деятельности ресторана

Показатель 2015 2016 2017

Выручка, руб. 900 000 1 200 000 1 600 000

Количество клиентов в год 125 672 145 890 243 540

Издержки, руб. 546 870 628 940 958 920

Общая загрузка ресторана, % 74 76 82

Рассмотрим основные стратегические цели ресторана на будущую перспективу:

Рис.2.5. Прогнозирование получаемой рестораном выручки, руб.

Таким образом, к 2020 году ожидается рост выручки ресторана Korean BBQ более 2 500 000 рублей в год. При этом число посетителей должно увеличиться до 300 000 человек, а общая загрузка ресторана – до 90%. Эти показатели могут быть достигнуты за счет расширения ассортимента корейской кухни.

2.2. Анализ ресторана Korean BBQ

Ресторан Korean BBQ предлагает своим посетителям различные корейские блюда.

Выделим основные особенности корейской кухни.

По сравнению с европейской и китайской кулинарными традициями, корейская еда содержит значительно меньше животного белка и гораздо больше овощей.

Основным продуктом питания является рис. Корейскую кухню также отличает большое разнообразие различных ферментированных и квашенных продуктов: овощей, кореньев, рыбы и морепродуктов.

Благодаря этим особенностям, в целом, корейская кухня является полезной для здоровья и поддержания фигуры. Поэтому в последнее время корейские блюда становятся всё более популярными в мире. Важным элементом всей корейской кухни являются вкусовые добавки — красный и чёрный перец, соевый соус, кунжутное масло.

Представим в Таблице 2.2 основные предлагаемые блюда в ресторане Korean BBQ.

Список используемой литературы

1. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания»
2. Лебедев А. Планировка пространства и дизайн помещений на компьютере. – СПб.: Питер, 2011. – 320 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 352 с.
4. Калинина В. М. Технология оснащения в предприятиях общественного питания. – М.: Мастерство 2013. – 188 с.
5. Ресторан Korean BBQ. URL: <http://koreanbbq.spb.ru/>
6. Ресторан Кореана URL: <http://koreana-spb.ru/>
7. Ресторан Сеул URL: https://vk.com/seoul_rest_spb
8. Ресторан Шилла URL: <https://shilla.su/>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/java-diploma/23263>