

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/otchet-po-praktike/288775>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Ресторанный бизнес

Содержание

Введение 2

1. Экономико-управленческий анализ деятельности ресторана 3

2. Ребрендинг заведения «Джонджоли» 13

3. Сегментация рынка ресторанов 29

Заключение 35

Список литературы 36

Решение кейс -задач 37

Введение

На сегодняшний день ресторанный бизнес в России с начала 2015 года переживает не лучшие времена. В среднем, прибыль предприятий сферы питания уменьшилась на 5- 30% в зависимости от размера сети и специфики заведения.

По прогнозам рестораторов и аналитиков рынка в условиях финансового дефицита и повышения цен на продукты питания выживут креативные, неординарные кафе и рестораны. Небольшие уютные заведения, например, кафе-библиотека или литературное кафе, отражающие стиль конкретного времени, смогут удержать лидерство на рынке. Соответственно, нужен профессионал – маркетолог, дизайнер и креативщик, который поможет заведению преобразиться. Залогом успеха могут стать маркетинговые акции, приглашенные гости и ведущие вечеров, творческие мероприятия. Сегодня большим успехом пользуются «ресторанные дни», когда любой посетитель может попробовать себя в роли управляющего рестораном ровно на один день. В целом, чем необычнее будет концепция нового ресторана, тем больший поток клиентов это привлечет.

Место прохождения практики «Джонджоли» – известный грузинский ресторан в г. Москва ул.

Новослободская, д.14/19 с.1.

Целью практики является анализ деятельности объекта практики в области управления рестораном, ребрендинга.

Задачи работы:

1. Сбор и анализ информации об объекте практики
2. Переработка информации и вывод информации о работе ресторана, а также его ребрендинге.
3. Изучение рынка ресторанов вокруг учебного заведения
4. Решение кейс-задач.

1. Экономико-управленческий анализ деятельности ресторана

Ресторан «Джонджоли» – известный грузинский ресторан в г. Москва ул. Новослободская, д.14/19 с.1.

Ресторан «Джонджоли» создан в целях:

- формирования и развития рынка услуг ресторанного бизнеса в г. Москва;
- удовлетворения потребностей потребителей г. Москва в услугах общественного питания.

Основной вид деятельности – изготовление блюд грузинского меню, а также европейской, азиатской кухонь.

Анализируемое предприятие представляет собой ресторан со специализацией «грузинская кухня», позиционирует себя на рынке услуг общественного питания как ресторан для среднего класса, рассчитанный на клиента среднего класса, средний чек составляет 1200–1500 руб.

Заведение для своих гостей предлагает авторское оформление меню, блюда Европы и Азии, домашние десерты. Для гостей с детьми предусмотрена просторная детская комната с игрушками, х-box и детскими мультяшками. Каждые выходные аниматоры проводят детские мастер-классы.

Залы ресторана «Джонджоли» позволяют провести изысканные деловые, корпоративные и семейные

мероприятия.

«Джонджоли» имеет самостоятельный баланс, счета в банках, печать и бланки со своим наименованием. Целью деятельности общества является получение прибыли путем насыщения потребительского рынка товарами и услугами.

Форма собственности – частная собственность.

«Джонджоли» предоставляет:

- высокий уровень обслуживания;
- высокий уровень цен;
- различные акции;
- внимательное отношение к каждому клиенту;
- большой выбор блюд;
- организация корпоративов и других мероприятий.

Ресторан имеет два зала, каждый на 140 посадочных мест.

Миссией ресторана является – предоставление населению качественный уровень обслуживания в сфере общественного питания путем создания и предоставления сочетания исключительной атмосферы отдыха и изысканными блюдами авторского меню и мировой кулинарии.

Заведение является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия.

В ресторане готовятся и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия, холодные и горячие напитки, алкогольная продукция. В заведении для создания обстановки, способствующей отдыху посетителей, организовано «живое» музыкальное сопровождение.

В ресторане применяется метод индивидуального обслуживания посетителей официантами. Оплата отпущенной продукции производится за наличный расчёт, и пластиковыми карточками, согласно счету, предъявляемому посетителям официантом.

Время работы заведения с 1000 до 2300.

Ресторан «Джонджоли» это респектабельное уютное с европейским классическим дизайном предприятие общественного питания, где имеется два зала, бар, подиум для выступления артистов, гардеробные, санузлы, производственные и складские помещения.

В интерьере помещения преобладает мягкая мебель в сочетании с бежевым и коричневым текстилем. Высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. В ресторане применяется повседневная форма обслуживания официантами. Повседневная форма обслуживания в заведении, характеризуется постоянным потоком посетителей и складывается из следующих элементов:

- встреча и размещение гостей;
- прием заказа;
- выполнение заказа;
- подача заказных блюд;
- расчет по окончании обслуживания.

На сегодняшний день ресторан «Джонджоли» – это, в первую очередь, команда единомышленников, обладающая огромным опытом работы, которая тщательно следит за последними новинками и тенденциями в области кулинарии. Выполняет уникальные проекты, включая авторские разработки по изготовлению и украшению блюд и напитков. В процессе изготовления используются свежие и качественные продукты проведенных поставщиков и производителей.

Значительное внимание и часть бюджета руководство «Джонджоли» уделяет творческому развитию сотрудников. Проводится постоянное обучение сотрудников и посещение курсов. Внутренняя политика фирмы предусматривает проведение аттестации и организацию конкурсов среди сотрудников, что позволяет выявить лучшие наработки и поделиться опытом с коллегами.

В ресторане на стене размещена информация для покупателя «Уголок покупателя»: лицензия, свидетельство и регистрации, книга жалоб и предложений, адреса служб по защите прав потребителя, и прочая информация для покупателя.

В своей деятельности заведение руководствуется Конституцией РФ, федеральными конституционными законами, федеральными законами, правовыми актами Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации.

Ресторан имеет прекрасные условия для проведения банкетов, семейных

Список литературы

1. Божук, С. Г. Маркетинговые исследования : учебник для вузов / С. Г. Божук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 304 с.
2. Голубков, Е. П. Маркетинг для профессионалов: практический курс : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Е. П. Голубков. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 474 с.
3. Голубкова, Е. Н. Интегрированные маркетинговые коммуникации : учебник и практикум для вузов / Е. Н. Голубкова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 363 с.
4. Григорьев, М. Н. Маркетинг : учебник для вузов / М. Н. Григорьев. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 559 с.
5. Григорян, Е. С. Маркетинговые коммуникации : учебник / Е. С. Григорян. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 294 с.
6. Диденко, Н. И. Международный маркетинг. Практика : учебник для вузов / Н. И. Диденко, Д. Ф. Скрипнюк. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 406 с.
7. Егоров, Ю. Н. Основы маркетинга : учебник / Ю.Н. Егоров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 292 с.
8. Егоров, Ю. Н. Управление маркетингом : учебник / Ю.Н. Егоров. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 238 с.
9. Егоршин, А. П. Эффективный маркетинг организации : учебник для вузов / А. П. Егоршин. — 2-е изд., доп. и перераб. — Нижний Новгород : НИЭМ, 2020. — 302 с.
10. Инновационный маркетинг : учебник для вузов / С. В. Карпова [и др.] ; под общей редакцией С. В. Карповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 474 с.

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/otchet-po-praktike/288775>