

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/33656>

Тип работы: Глава диплома

Предмет: Менеджмент в организации

Содержание

Глава 3. Разработка мероприятий направленных на повышение конкурентоспособности 3

3.1 Переоборудование ресторана 3

3.2. Выпуск призовых скретч-карт 13

3.3. Организация удобства питания для детей в ресторане 20

3.4. Оценка экономической эффективности мероприятий 23

Список использованной литературы 27

Глава 3. Разработка мероприятий направленных на повышение конкурентоспособности

3.1 Переоборудование ресторана

Цель – проведение мастер-классов.

С целью повышения конкурентоспособности ресторана было предложено организовывать мастер-классы по корейской кухне, которая сегодня находится на пике популярности. Корейская традиционная кухня отличается от других азиатских кухонь тем, что для приготовления блюд используется огромное количество пряностей, специй, натуральных добавок. Она считается полезной и сбалансированной, поэтому многие отдают ей предпочтение, поэтому так популярны сегодня корейские рестораны.

На мастер-классе повар корейской кухни научит приготовлению корейских блюд, раскроет секреты специй, ведь именно они играют неотъемлемую роль для придания вкуса.

Группа состояла из 15 человек.

Рисунок 1 - Мастер-класс «Южно-Корейская кухня»

На мастер-классе участники готовили:

Пибимпап. Второе по популярности корейское блюдо, обычно сервируется в фарфоровой или каменной глубокой посуде «тольсот» — каменный горшочек. Пибимпап это целый обед в миске, который содержит, как правило, компоненты всех пяти цветов корейской кулинарии. Вариантов набора компонентов для этого блюда множество, каждый может положить все исходя из своих вкусовых пристрастий. Для начала нужно отварить рис, он является основой блюда.

Далее следует выкладывать поочередно: свежие огурцы, дайкон (белая среднеазиатская длинная редька), грибы (сначала отварить, следом обжарить), листовой салат, морковь, мясо (заранее обжаренное с перцем), соус (по вкусу), выложить глазунью наверх на середину миски. Перед самой едой все тщательно перемешать.

Рисунок 2 - Пибимпап

Кальби – суп из маринованных ребрышек с большим числом приправ в сладком соусе. Готовится и подается во время больших корейских праздников, а также на Новый год по лунному календарю Сольналь. Для приготовления кальби используют любое мясо, но вкуснее всего получается блюдо из говяжьих ребрышек.

Рисунок 3 - Кальби

Чимчи (чимча) – блюдо корейской кухни, представляющее собой остро приправленные пекинскую капусту. В Корее чимчи считается основным блюдом. Есть несколько способов засолки: в первом способе капусту заливают рассолом, второй способ засолки «в сухую» – капусту обильно натирают солью и так же ставят под гнет. Оставить в теплом месте на 3-4 дня, за это время капуста хорошенько просолится, далее слить рассол и заправить красным жгучим перцем.

Рисунок 4 - Чимчи

Кимпаб — корейский вариант роллов. Ингредиенты: ким(нори) — тонкие листы морских водорослей, масло

кунжутное, рис, яйца (для приготовления блинчика), огурцы, колбаса или ветчина, дайкон - все ингредиенты нарезать полосками. На ким положить рис и разровнять, далее выложить всю начинку и аккуратно свернуть. Натереть готовые роллы кунжутным маслом.

Рисунок 5 - Кимпаб

Ёмди (ёмди-ча) – салат из джусая. Легкий и замечательный по вкусу салат, готовят его в основном в корейских семьях.

Рисунок 6 - Ёмди

Джеюк-поккым (чеюк покым)- это корейское блюдо, которое готовится на сковороде из тонко нарезанной говядины (свинины) с овощами в сладко-горьком соусе. Как резать мясо правильно? Самое главное условие приготовления мяса – нарезать его поперек волокон, так мясо приготовится быстрее и не «съежятся» во время жарки.

Рисунок 7 - Джеюк-поккым

В завершении участники принялись к дегустации своих блюд, а также получили много полезной информации, положительные эмоции, новые знакомства и сертификаты участия.

Для организации мастер-классов необходимо переоборудование существующего помещения, таблица 1.

Таблица 1

Переоборудование помещения под мастер-классы

Статья расходов Сумма, руб.

Покраска потолка (50 кв.м.).

В стоимость входит покупка материалов и работа мастера 15200

Укладка полов (керамическая плитка, 50 кв.м.)

В стоимость входит покупка материалов и работа мастера 45000

Декоративная штукатурка стен

В стоимость входит покупка материалов и работа мастера 95000

Покупка печи

В стоимость входит покупка и монтаж 40000

Покупка духового шкафа

В стоимость входит покупка и монтаж 60000

Кухонный инвентарь 5000

Посуда для приготовления 8000

Сервировочная посуда 9200

Итого 277,4

Переоборудование помещения под мастер-классы составит 277400 руб.

Рисунок 1 – Прогноз проведения мастер-классов в ресторане на год

Таким образом, планируем увеличить количество мастер – классов с 5 до 407 в год.

Сформирована программа по продвижению мастер-классов в Korean BBQ.

В программе предусмотрены:

1. Условия осуществления мастер-классов.
2. Установлен срок внедрения мероприятия мастер-классов.
3. Переоборудование помещения под мастер-классы.
4. Наружная реклама мастер-классов.
5. Разработан макет рекламного обращения мастер-классов.
6. Определены размеры и формат мастер-классов.
7. Определено количество печатной продукции.
8. Определены сроки размещения рекламных плакатов и место.
9. Определен ответственный.
10. Размеры и количество закупленной тары для мастер-класса.

Условия осуществления мастер-классов.

Мастер-классы будут проходить в отдельном помещении, один раз в день. Допускаются к мастер-классу все желающие научиться готовить корейские блюда.

Установлен срок внедрения мероприятия мастер-классов: 2 часа, 1 раз в день, 1 месяц.

Наружная реклама:

Макет рекламного обращения разработан рекламным агентством «Comway», стоимость разработки дизайна составила 10,0 тыс. руб.

Формат печати рекламного обращения: плакат формата А2- 420 x 594 мм, печать цветная.

Количество печатной продукции: Произведена печать плакатов в количестве 6 штук в полиграфической компания «Divio Group». Стоимость печати 1 единицы составляет 3,0 тыс.руб. Итого оплата печати плакатов составила 18,0 тыс.руб. Доставка печатной продукции в ресторан осуществляется бесплатно.

Сроки размещения рекламного обращения и место:

Принято решение разместить публикацию рекламного обращения с новой услугой ресторана в лифтах и холлах бизнес-центров. В бизнес-центре стоимость размещения рекламной продукции на 1 месяц составит 20,0 тыс.руб. Рекламный плакат разместиться в холле и 2-х лифтах бизнес-центра.

В бизнес-центре «River House» оплата размещения наружной рекламы за 1 месяц составили 10,0 тыс.руб.

Рекламный плакат разместиться также в холле и в 1 лифте бизнес-центра.

Рекламное обращение размещено на 2 месяца. В холле ресторана размещен 1 рекламный плакат.

Персонал, отвечающий за осуществление мастер-класса – администратор. Дополнительно найм персонала не производится.

Произведена закупка таких товаров как:

Контейнер с совместной крышкой (для салата) ,155*129*30 мл, пластиковый, прозрачный. Стоимость 1 единицы- 0,0018 тыс.руб. Всего куплено 2000 штук, итоговая стоимость 3,6 тыс.руб.

Контейнер круглый (суповой), 250 мл, из твердого пластика, прозрачный.

Стоимость 1 единицы- 0,004 тыс.руб. Всего куплено 1000 штук, итоговая стоимость 4,0 тыс.руб.

Контейнер алюминиевый с крышкой (для горячего) 165*100*35 мм. Стоимость 1 единицы- 0,0048 тыс.руб. Всего куплено 2000 штук, итоговая стоимость 9,6 тыс.руб.

Вилка одноразовая, пластиковая, 165 мм, белая. Стоимость 1 единицы- 0,0031 тыс.руб. Всего куплено 2000 штук, итоговая стоимость 6,2 тыс.руб.

Нож одноразовый, пластиковый, 165 мм, белый. Стоимость 1 единицы- 0,0032 тыс.руб. Всего куплено 2000 штук, итоговая стоимость 6,4 тыс.руб.

Ложка одноразовая, пластиковая, 165 мм, белая. Стоимость 1 единицы- 0,0057 тыс.руб. Всего куплено 1000 штук, итоговая стоимость 5,7 тыс.руб.

Бутылка с пробкой, пластиковая, одноразовая, прозрачная, 250 мл. Стоимость 1 единицы- 0,004 тыс.руб. Всего куплено 2000 штук, итоговая стоимость 8,0 тыс.руб.

Пакет майка белый ,30*55 см. Стоимость 1 единицы- 0,001 тыс.руб. Всего куплено 2000 штук, итоговая стоимость 2,0 тыс.руб.

Для реализации мероприятия необходимы следующие затраты:

Список использованной литературы

1. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. - М.: Феникс, 2016. - 352 с.
2. Российский сетевой рынок общественного питания в 2015 году// РБК ежедневная деловая газета [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rbcdaily.ru (дата обращения: 01.12.2017)
3. Давыдович А.Р. Проблемы и перспективы развития социального питания в России [Текст]// А. Р. Давыдович, А. В. Ткаченко, П. П. Чуваткин; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО "Сочинский гос. ун-т". Сочи, 2017.
4. Давыдович А.Р. Оценка стоимости основного капитала предприятий общественного питания санаторно-курортного комплекса г. Сочи [Текст]// Вестник Поволжского государственного университета сервиса. Серия: Экономика. 2016. № 12. - С. 72-76.
5. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. Режим доступа: . www.gks.ru (дата обращения: 01.02.2018)

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/33656>