

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/97584>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Гостиничное дело

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

Часть 1. Теоретическое обоснование проблемы исследования. Систематизация опыта ресторанной деятельности, изучение актуальных проблем развития теории и практики ресторанной деятельности, выявление конкретных практических проблем и путей их решения 4

Часть 2. Информация о предприятии ООО «Гексамерон», кофейня Шоколадница 14

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 23

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 24

ВВЕДЕНИЕ

Практика была пройдена студентом в ресторане ООО «Гексамерон».

Целью практики является закрепление и практическое применение полученных теоретических знаний, приобретение практических навыков путем комплексного анализа деятельности компании с целью выявления основных проблем организации и предложения мер по их устранению в дальнейшем.

Часть 1. Теоретическое обоснование проблемы исследования. Систематизация опыта ресторанной деятельности, изучение актуальных проблем развития теории и практики ресторанной деятельности, выявление конкретных практических проблем и путей их решения

Ресторанная индустрия - это индустрия профессиональных ресторанов, баров и других поставщиков услуг общественного питания, которые позволяют клиентам входить, заказывать еду и питаться на территории отеля. Этот термин может быть использован в самых разных ситуациях и может относиться практически к любому типу закусочных, от самых дорогих ресторанов до мест быстрого питания. Это могут быть автономные рестораны, расположенные как часть площади или как удаленное место, или рестораны, которые могут быть присоединены к отелям или казино. Ресторанная индустрия, как правило, считается частью индустрии гостеприимства и использует целый ряд различных типов сотрудников, от шеф-поваров и официантов до менеджеров и барменов.

Часто ассоциируемая или используемая как синоним индустрии общественного питания, эта отрасль является профессиональной отраслью, состоящей из бесчисленного количества филиалов

2

и сотрудников по всему миру [8]. Практически любое место, где подают еду, можно считать частью ресторанной индустрии, хотя обычно оно ассоциируется с местами, где человек может сидеть за столом и есть. По этой причине существует некоторое различие между ресторанной и пищевой промышленностью; "индустрия общественного питания" часто используется для обозначения любого объекта, который готовит и подает пищу, не принимая во внимание, что еда находится в этом месте.

Это различие не всегда важно, но ресторанный бизнес не обязательно включает в себя такие места, как кухни, которые готовят и доставляют еду, но не подают ее на месте. Кроме этого условия, однако, нет никакого реального стандарта, по которому судят о различных членах этой отрасли, и почти любой тип ресторана, бара или другой забегаловки, как правило, является частью этой отрасли. Даже места быстрого питания, которые часто ассоциируются с проездными окнами и заказами "на вынос", как правило, предоставляют места для сидения и столики для еды, что делает их частью индустрии.

Ресторанный бизнес обычно ассоциируется или считается частью индустрии гостеприимства в целом, и поэтому те, кто заинтересован в работе в этой отрасли, часто узнают о гостеприимстве в целом. Рабочие места гостеприимства - это такие места, как отели, рестораны, курорты, казино и другие места, куда люди стремятся отправиться для удовольствия и отдыха. Отели, казино и курорты все больше выделяются по типу еды или ресторанов, расположенных на их территории, и поэтому значение ресторанов в этих местах с годами возросло. Именно поэтому тот, кто интересуется менеджментом в ресторанной индустрии, как правило, изучает гостиничную индустрию в целом, чтобы лучше понять, как могут быть связаны различные

формы гостеприимства.

После определения сущности ресторанной деятельности, проанализируем актуальные проблемы развития ресторанной деятельности в мире.

Ресторанная индустрия динамична и динамично развивается. Это требует большого терпения, многозадачности и быстрого мышления, чтобы обеспечить успех в отрасли, где многие другие терпят неудачу.

Из-за множества движущихся частей, вовлеченных в повседневную деятельность владельца ресторана, эффективное управление редко бывает легким. Если нужно управлять рестораном настолько гладко и эффективно, насколько это возможно, необходимо уделять внимание следующим вопросам в пищевой промышленности и производстве напитков.

Часть 2. Информация о предприятии ООО «Гексамерон», кофейня Шоколадница

ООО «Гексамерон», или кофейня Шоколадница — это крупнейшая в России сеть кофеен, которая также присутствует в странах СНГ. Основана в Москве в 2000 году.

История компании уходит в 1964 год, когда в Москве возле станции метро «Октябрьская» появилось кафе «Шоколадница».

В 2000 году «Шоколадница» начинает работу по европейским стандартам, ассортимент заведения постоянно обновляется.

С 2006 года «Шоколадница» начинает активное развитие в российских регионах: Санкт-Петербурге, Новосибирске, Казани, Калининграде, Екатеринбурге, Ростове-на-Дону и т. д.

3

В 2009 году компания начинает франчайзинговую программу.

В 2014 году «Шоколадница» покупает «Кофе Хауз», своего основного конкурента. В декабре 2014 года гонконгская компания Asmero Capital заявила о покупке 40 % кофейной сети.

Организационно-правовая форма – общество с ограниченной ответственностью.

Учредительные документы – Устав организации.

Вид деятельности – предоставление услуг питания населению города.

Миссия – удовлетворение спроса населения региона в услугах по питанию.

Цель – максимизация прибыли за счет расширения клиентов и удовлетворения спроса на рынке.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Практика была пройдена студентом в ресторане ООО «Гексамерон», или кофейня «Шоколадница».

За исследуемый период наблюдается снижение эффективности деятельности предприятия. Об этом свидетельствует превышение темпа роста себестоимости над темпом роста выручки и снижение чистой прибыли сети ресторанов.

Больше всего на бизнес ООО «Гексамерон» влияют такие факторы, как численность населения, доходы и расходы населения, контроль за качеством продуктов питания. На основе этих факторов компании необходимо отслеживать основные происходящие изменения в своей макросреде.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аббакумов В.Л. Бизнес – анализ предприятия. – М.: Экономика, 2019. – 384 с.
2. Бариленко В. И. и др. Основы бизнес — анализа: учебное пособие. / под ред. В. И. Бариленко. — М.: КНОРУС, 2016. — 272 с.
3. Бердников В. Основы бизнес – анализа. – М.: КНОРУС, 2014. – 495 с.
4. Елиферов В.Г. Бизнес – процессы: регламентация и управление. – М.: Дашков и К, 2017. – 386 с.
5. Каменски Х. Методы стратегического анализа. Доступ через <http://ecsocman.hse.ru/data/2010/05/18/1214035316/2008-4-5.pdf>
6. Репин В.В. , Елиферов В.Г. Процессный подход к управлению. Моделирование бизнеспроцессов. – М.: Юнити-Дана, 2019. – 419 с.
7. Учитель Ю. Г. SWOT-анализ и синтез – основа формирования стратегии организации. – М.: Юнити-Дана, 2016. – 275 с.
8. <http://www.iiba.org/> - Международный Институт Бизнес – Анализа
9. <http://institutiones.com/> - экономический портал
10. <http://www.fin-izdat.ru/journal/fa/> - журнал «Бизнес – аналитика»

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->

