

Скараманга В.П.

Фирменный стиль в гостеприимстве: учеб. пособие. — М.: Финансы и статистика, 2007. - 192 с: ил.

*Рассматривается возрастающая роль индустрии гостеприимства в экономике страны. Раскрываются особенности создания дизайна и фирменного стиля и их роль в конкурентоспособности гостиничного предприятия. В приложениях даются извлечения из Российского рекламного кодекса, а также основы организации и проведения профессиональных конкурсов по кулинарному искусству.*

*Для студентов, изучающих гостиничный и ресторанный бизнес, сотрудников гостиниц, ресторанов, кафе, баров и других предприятий индустрии гостеприимства.*

## Оглавление

Введение

Глава 1. Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства

1.1. Понятие фирменного стиля

1.2. Основные термины и определения

1.3. Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака

1.4. Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства

Глава 2. Дизайн предприятий индустрии гостеприимства

2.1. Художественные стили и дизайн предприятий питания

2.2. Исторические аспекты формирования дизайна гостиниц

2.3. Свет и цвет в интерьере предприятий индустрии гостеприимства

2.4. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания

2.5. Дизайн и цветочная аранжировка

2.6. Фэн-шуй как исторически сложившееся направление в формировании фирменного стиля

Глава 3. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий индустрии гостеприимства

3.1. Имидж предприятия индустрии гостеприимства

3.2. Организация работы офиса как элемент формирования имиджа

3.3. Имиджевая реклама и публичные рилейшнз в индустрии гостеприимства

3.4. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля

Заключение

Приложение 1. Российский рекламный кодекс (извлечения)

Приложение 2. Профессиональные российские и международные конкурсы в  
индустрии гостеприимства

Приложение 2.1. Открытый чемпионат России по кулинарии и сервису

Приложение 2.2. Фестиваль кулинарного искусства России

Приложение 2.3. Пособие для организаторов, судей и участников  
гастрономических соревнований Ассоциации поваров скандинавских  
стран

Приложение 2.4. Международный кулинарный салон на Мальте. Описание  
классов соревнований

Приложение 2.5. Правила и рекомендации Всемирной ассоциации  
кулинарных союзов участникам и судьям кулинарных салонов и выставок  
(приняты на 30-м Всемирном конгрессе ВАКС, Киото, 2002 г.)

Приложение 2.6. Ответы МАК на вопросы специалистов..

Приложение 3. Заявка на участие в Открытом чемпионате России по  
кулинарии и сервису

Приложение 4. Оценочный лист сервис-класса (тематические столы)

Литература