

Жилкова Ю. В.

Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с.: ил.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
Глава 1. ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА . . .	11
1.1. От первых путешествий до падения Римской империи.....	11
1.2. Гостеприимство и кухня в Средние века.....	17
1.3. Интеграция культур и зарождение ресторанного дела в Новое время.....	29
1.4. Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса:	
Новейшее время.....	41
Европа.....	42
Америка.....	45
Россия.....	48
<i>Контрольные вопросы</i>	58
<i>Практические задания</i>	59
Глава 2. ОСНОВНЫЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССЫ РЕСТОРАНА:	
БЭК-ХАУС	60
2.1. Основные бизнес-процессы на предприятиях гостеприимства.....	60
2.2. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус — логистика.....	65

2.3.	Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус — производство.....	69
2.4.	Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус — маркетинг.....	74
	<i>Контрольные вопросы.....</i>	75
	<i>Практические задания.....</i>	76
Глава 3.	ОСНОВНЫЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССЫ РЕСТОРАНА: ФРОНТ-ХАУС.....	78
3.1.	Характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей.....	78
3.2.	Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус — продажи.....	94
3.3.	Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус — прием и обслуживание гостей.....	96
3.4.	Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус — управление персоналом ресторана.....	99
	<i>Контрольные вопросы.....</i>	104
	<i>Практические задания.....</i>	105
Глава 4.	МЕБЕЛЬ, ПОСУДА И СЕРВИРОВКА В ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА.....	106
4.1.	Мебель в ресторане.....	106
4.2.	Микроклимат и освещение ресторана.....	111
4.3.	Посуда и сервировка.....	113
	Применение столовой посуды при сервировке.....	125
	Сервировка неофициального обеда.....	128
	Официальный обед.....	132
	<i>Контрольные вопросы.....</i>	133
	<i>Практические задания.....</i>	133
Глава 5.	ОСНОВЫ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ.....	134
5.1.	Основные понятия, цели и задачи бизнес-планирования.....	134
5.2.	Содержание и структура бизнес-плана.....	136
5.3.	Методы оценки эффективности инвестиционных проектов.....	138

5.4.	Практика бизнес-планирования на примере ресторана «Город».....	142
	Анализ рынка.....	147
	Анализ конкурентов, действующих на рынке ресторанный дела.....	149
	Стратегия развития ресторана «Город».....	153
	Проект менеджмента.....	153
	Расчет суммы капиталобразующих инвестиций.....	157
	Оценка экономической эффективности проекта.....	162
	Оценка рисков проекта.....	164
	<i>Контрольные вопросы</i>	167
	<i>Практические задания</i>	168
	ТЕМЫ ДЛЯ РЕФЕРАТОВ.....	169
	БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	171
	Приложение 1. РАСЧЕТ СУММЫ КАПИТАЛООБРАЗУЮЩИХ ИНВЕСТИЦИЙ РЕСТОРАНА «ГОРОД».....	173
	Приложение 2. ЗАТРАТЫ НА ОСНОВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	175
	Приложение 3. ОБОРУДОВАНИЕ И МЕБЕЛЬ РЕСТОРАНА.....	184
	Приложение 4. ОБОРУДОВАНИЕ БАРА И КУХНИ.....	186