

Быстрое С.А.

Экономика и организация ресторанного бизнеса : учебное пособие /
С.А. Быстрое. — М. : ФОРУМ, 2014. — 464 с. — (Высшее образо-
вание).

Оглавление

Введение	3
Глава 1. ПОНЯТИЕ И ОСОБЕННОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ РЕСТОРАННОГО РЫНКА ...	5
1.1. Развитие ресторанного рынка	5
1.1.1. Мировой и европейский ресторанные рынки	5
1.1.2. Лидеры мирового ресторанного рынка	17
1.1.3. Общемировые тенденции в индустрии питания	23
1.1.4. Классификация ресторанов по французской системе звезд «Мишлен»	28
1.1.5. Тенденции развития ресторанного рынка Российской Федерации	32
1.1.6. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРиО)	48
1.1.7. Национальные кухни мира	50
1.2. Классификация предприятий питания и особенности их становления и развития в ресторанном бизнесе	69
1.2.1. Понятие предприятия общественного питания и основные критерии классификации таких предприятий в России	69
1.2.2. Рестораны	70
1.2.3. Бары	81
1.2.4. Кафе	88
1.2.5. Закусочные	90
1.2.6. Столовые	100
1.2.7. Кофейни	101
1.2.8. Предприятия быстрого обслуживания	105
1.2.9. Иные виды предприятий общественного питания	116

1.3. Особенности организации питания в отелях, музеях и на туристских маршрутах	^ ^11
1.3.1. Особенности организации услуг питания в гостиницах	11
1.3.2. Питание туристов и экскурсантов в объектах культурно-исторического потенциала (музеях)	12
1.3.3. Организация предприятий питания на туристических и транспортных магистралях	13
1.3.4. Питание пассажиров и туристов в самолетах	14
1.3.5. Питание на борту корабля	15
1.3.6. Питание на железной дороге в вагонах-ресторанах	16
1.4. Специфические формы организации обслуживания в ресторанном бизнесе	17
1.4.1. Франчайзинг как основная форма развития ресторанного рынка	17
1.4.2. Особенности организации и развития кейтерингового обслуживания	17
1.4.3. Организационные аспекты проведения банкетов и фуршетов	18
1.4.4. Вендинговые аппараты и электронные терминалы продаж как способы электронной автоматизации на рынке услуг питания	19

Глава 2. ЭТАПЫ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЯ
ПО ОТКРЫТИЮ НОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ
ПИТАНИЯ 20!

2.1. Разработка концепции и миссии предприятия питания	20'
2.1.1. Определение целевого сегмента ресторана и его местоположения	20!
2.1.2. Разработка названия предприятия	22(
2.1.3. Методика составления и оформления меню	22:
2.2. Нормативно-правовая база открытия предприятия питания	1 23?
2.3. Техничко-технологические аспекты открытия ресторана —	242
2.3.1. Производственные помещения ресторана и их оснащение	242
2.3.2. Торговые площади ресторана и их оснащение	272

2.3.3. Автоматизированные системы управления рестораном (АСУ)	300
2.4. Организационные аспекты планирования человеческих ресурсов предприятия питания	316
2.4.1. Кадровая политика предприятия питания. Проблемы кадровой обеспеченности ресторанного бизнеса в Российской Федерации.	316
2.4.2. Классификация должностей сотрудников предприятия питания. Квалификационные требования.	327
2.4.3. Система поиска и отбора кадров для предприятия питания.	332
2.4.4. Адаптация и обучение (повышение квалификации) сотрудников ресторанного производства.	346
2.4.5. Мотивационные аспекты управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе	355
2.4.6. Правила обслуживания гостей ресторана работниками торгового зала.	360
2.5. Маркетинговый план деятельности ресторана.	380
2.5.1. Подходы к ценообразованию в сфере ресторанного бизнеса.	380
2.5.2. Реклама и продвижение услуг ресторана на рынок . . .	387
2.5.3. Методы стимулирования сбыта ресторанных услуг . . .	401
2.6. Финансовый план деятельности ресторана	414
2.6.1. Классификация инвестиционных затрат на открытие предприятия питания.	414
2.6.2. Расчет экономической оценки эффективности инвестиций в открытие ресторана.	421
2.7. Оценка рисков, сопряженных с открытием и деятельностью предприятия питания, и их страхование . . .	428
Заключение.	446
Литература	448
Приложение 1. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.	450
Приложение 2. Вагон-ресторан.	460