

дабстеп), Караоке и музыкальный автомат, покерные турниры (в дневное время или в будние дни), стендап (открытый микрофон и авторские вечера), живая музыка (приглашенная группа или исполнитель).

При проведении развлекательных мероприятий постарайтесь связаться с местными медиа или блогерами. Лучше всего сразу назначьте одного сотрудника координатором для обеспечения эффективной организации и продвижения, чтобы ни один ваш ивент не остался незамеченным. Либо занимайтесь этим сами, ведь очень часто именно владелец и является лицом бара — а кому как не ему вести диалог с журналистами, фотографами, организаторами и т. д.

Таким образом, есть много путей для продвижения и активации разных развлекательных программ и мероприятий в баре. Главное что нужно владельцу такого вида предприятия, это интересные идеи и современные взгляды для введение успешного бизнеса.

Список использованной литературы

1. Ридель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания. Ростов н/Д: Феникс, 2002. 352 с.
2. Дурович А.П. Маркетинг гостиниц и ресторанов: учеб пособие. М.: Новое знание, 2005. 632 с.

А.Б. Набиева, научный руководитель *Л.С. Нурпеисова*
Казахский университет международных отношений
и мировых языков им. Абылай хана
Алматы, Казахстан
totynabieva2@gmail.com

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕСТОРАНА ПРИ ГОСТИНИЦЕ

Аннотация. *Ресторан-это предприятие общественного питания с широким ассортиментом сложных блюд, в том числе заказных и фирменных. Слово "ресторан" пришло в наш язык из французского. В нем ресторатор означает "кормить, восстанавливать, укреплять". Это слово проникло во многие языки мира в значении, связанном с заведением для питания. Часто более крупные предприятия (например, гостиницы) имеют собственные рестораны, расположенные на их территории, где услуги питания предоставляются для удобства жителей и увеличения потенциального дохода гостиницы.*

Ключевые слова: *ресторан, организация обслуживания, продукция, услуги, гостиница, сервис, отель, продвижение продукта.*

B. Nabyeva, scientific adviser *L.S. Nurpeisova*
Kazakh University of International Relations
and World Languages them. Abylay Khan
Almaty, Kazakhstan
totynabieva2@gmail.com

IMPROVEMENT OF THE HOTEL RESTAURANT

Abstract. *The restaurant is a public catering company with a wide range of complex dishes, including custom-made and branded ones. The word "restaurant" came to our language from French. In it, the restaurateur means "to feed, restore, strengthen". This word has penetrated into many languages of the world in the meaning associated with an institution for food. Often, larger businesses (such as hotels) have their own restaurants*

located on their premises, where food services are provided for the convenience of residents and to increase the potential income of the hotel.

Keywords: *restaurant, service organization, products, services, hotel, service, hotel, product promotion.*

Экономика отелей и ресторанов тесно связана с индустрией туризма, деловыми поездками и конвенциями. Во многих странах индустрия туризма является важной частью общей экономики. Основная функция ресторана-обеспечивать едой и питьем людей вне дома. Типы ресторанов: обеденные залы и обширный обслуживающий персонал; небольшие рестораны и кафе “семейного типа”, которые часто обслуживают местное сообщество; закусочные” или рестораны, где подача коротких блюд на прилавках является основной особенностью; рестораны быстрого питания, где люди выстраиваются в очередь у прилавков, чтобы сделать заказ, и где еда доступна в течение нескольких минут, часто для того, чтобы поесть в другом месте; кафетерии, где люди проходят через очереди обслуживания и делают свой выбор из множества уже приготовленных продуктов, которые обычно выставляются в витринах. Во многих ресторанах есть отдельные барные или лаунж-зоны, где подают алкогольные напитки, а во многих более крупных ресторанах есть специальные банкетные залы для групп людей. Уличные торговцы, предлагающие еду с тележек и прилавков, распространены в большинстве стран, часто как часть неформального сектора экономики.

Основная функция отеля-обеспечить проживание гостей. Типы отелей варьируются от основных удобств для ночлега, таких как гостиницы и мотели, которые обслуживают деловых путешественников и туристов, до сложных роскошных комплексов, таких как курорты, спа-салоны и конференц-отели. Многие отели предлагают дополнительные услуги, такие как рестораны, бары, прачечные, оздоровительные и фитнес-клубы, салоны красоты, парикмахерские, бизнес-центры и сувенирные магазины.

Рестораны и отели могут быть индивидуальными или семейными, принадлежать партнерствам или принадлежать крупным корпоративным структурам. Многие корпорации фактически не владеют отдельными ресторанами или отелями в сети, а скорее предоставляют франшизу с именем и стилем местным владельцам.

Персонал ресторана может включать шеф - поваров и другой кухонный персонал, официантов и метрдотелей, обслуживающий стол персонал, барменов, кассира и гардеробный персонал. Более крупные рестораны имеют персонал, который может быть узкоспециализирован в своих рабочих функциях.

Рабочая сила в большом отеле, как правило, включает в себя клерков на стойке регистрации, дверных и колокольных работников, сотрудников службы безопасности, парковщиков и гаражей, домработниц, работников прачечной, обслуживающего персонала, работников кухни и ресторана, а также офисный персонал.

Большинство рабочих мест в отелях являются “синими воротничками” и требуют минимальных языковых и грамотных навыков. Сегодня женщины и иммигранты составляют основную часть рабочей силы в большинстве отелей развитых стран. В развивающихся странах гостиницы, как правило, укомплектованы местными жителями. Поскольку уровень заполняемости гостиниц, как правило, носит сезонный характер, обычно имеется небольшая группа штатных сотрудников со значительным числом занятых неполный рабочий день и сезонных работников. Зарплаты, как правило, находятся в диапазоне от среднего до низкого дохода. В результате этих факторов текучесть кадров относительно высока.

В ресторанах характеристики рабочей силы аналогичны, хотя мужчины составляют большую долю рабочей силы в ресторанах, чем в отелях. Во многих

странах заработная плата низкая, и персонал, обслуживающий и обслуживаемый столы, может зависеть от чаевых для значительной части своего дохода. Во многих местах плата за обслуживание автоматически добавляется к счету. В ресторанах быстрого питания часто работают подростки, а зарплата-минимальная.

Ресторан. Рестораны могут варьироваться по размеру от небольшой местной закусочной до большого гостиничного ресторана и, как правило, состоят из трех основных зон:

1. Кухни, где происходит подготовка и приготовление пищи;
2. Службы общественного питания, которая обеспечивает обслуживание гостей в ресторане;
3. Бара, лаунджа, который обеспечивает живую или записанную развлекательную программу и продажу алкогольных напитков и продуктов питания.

Кухня. Кухонный персонал включает поваров и помощников повара, которые отвечают за приготовление пищи;

- мясников, которые готовят пищу для дальнейшего приготовления, а также ведут инвентаризацию запасов;
- и кухонных работников, которые отвечают за уборку и техническое обслуживание кухонной зоны.

На кухне может произойти несколько различных несчастных случаев, таких как ожоги от фритюрниц, скольжение по смазке и порезы от ножей. Отсутствие технического обслуживания или неправильное обслуживание в кухонной зоне может привести к несчастным случаям. Полы, которые были вымыты, всегда должны иметь табличку "Мокрый пол", иначе кухонный персонал может поскользнуться и пораниться. Подносы с едой или тарелками должны храниться надежно, иначе они опрокинутся. На входах и выходах следует использовать нескользящие коврики и нескользящие напольные воски. Проходы всегда должны быть свободны от ящиков, мусорных баков и других препятствий. Условия, которые могут привести к несчастному случаю, такие как незакрепленная плитка на полу, открытая проводка, разливы и т.д., всегда должны сообщаться и устраняться как можно скорее, а на рабочем месте должен быть создан механизм отчетности.

Еще одна причина несчастных случаев-не использование надлежащего оборудования для доступа к предметам, хранящимся на верхних полках. Предметы на высоких полках следует доставать только с помощью лестницы или табурета, а не взбираясь на ящики или стулья. Это означает, что лестницы и табуретки должны храниться в удобном месте и быть в хорошем состоянии.

История создания. Современные отели, построенные с единственной целью обеспечения гостиничного размещения, появились в американских городах в конце 18 века. Первый отель в Нью-Йорке, The City Hotel, открылся в 1792 году. В начале 19-го века первый американский пятизвездочный отель "Тремонт-Хаус" в Бостоне начал принимать гостей. Одноместные или двухместные номера с запирающимися дверями, умывальниками и бесплатным мылом привлекали богатых путешественников. Многие известные отели, такие как Waldorf Astoria, открылись в 1920-х годах. В течение 20-го века деловые организации и корпорации взяли на себя владение и управление большинством крупных отелей в стране. Учебные курсы по гостиничному менеджменту изначально были широкими, но с годами эволюционировали, предлагая более специализированные курсы для студентов, которые планируют работать в одной из многих сфер гостиничного менеджмента.

Происхождение ресторанов. Первоначально простые таверны для путешественников предлагали ограниченный ассортимент еды и напитков в базовой обстановке. В 1670 году в Бостоне открылась первая американская кофейня, где клиентам подавали безалкогольные напитки. Посетив Мадрид, Испания, посетители могут посетить старейший в мире непрерывно работающий ресторан Sobrino de Botín,

который открыт с 1725 года. В течение 19-го века все большее число ресторанов открывалось по всей территории Соединенных Штатов как в больших, так и в малых городах. Рестораторы приветствовали широкую доступность коммерчески замороженных продуктов в 1950-х годах, и это привело к более доступным меню. 1970-е годы ознаменовались открытием франшиз фастфуда, все еще популярных сегодня. С годами навыки менеджеров ресторанов изменились, и большинство ресторанных сетей и франшиз теперь проводят собственные программы обучения.

Идея продажи продуктов питания с целью получения прибыли существовала во времена самых ранних цивилизаций. Не случайно рост ресторанов на протяжении всей истории коррелирует с ростом городов. Потребность в общественных столовых была твердо установлена еще в Римской империи и Древнем Китае. Когда крестьяне привозили свой скот и другие товары на городские рынки, они часто путешествовали по несколько дней подряд и нуждались в месте, где можно было бы поесть и отдохнуть. Это привело к появлению самой ранней формы ресторанов-придорожной гостиницы. Обычно расположенные в центре сельской местности, постоянные дворы подавали еду путешественникам за общим столом. Не было ни меню, ни даже вариантов, из которых можно было бы выбрать. Каждый вечер был выбором шеф-повара.

В городских стенах, где условия жизни были тесными и многие люди не имели средств, чтобы приготовить себе еду, продавцы продавали еду с небольших тележек или уличных кухонь, которые все еще популярны во многих частях мира. Еда, которую они продавали, обычно была заранее приготовленной и доступной, предвестник современного фаст-фуда. Эти ранние постоянные дворы и таверны были не просто местом, где можно было поесть; они выполняли важную социальную функцию, объединяя людей.

В 21 веке трудно представить современный комфортабельный отель без ресторана, так как обеспечение питанием является одним из главных условий хорошего сервиса.

Как нам всем известно, в отеле может быть не только один, но и несколько видов ресторана сразу, или же не быть вовсе. Так как сейчас довольно много конкуренции в этой сфере, большинство ресторанов пытаются сделать акцент на качественной, вкусной, красивой и яркой еде, которую она подает и также в целом на тематике ресторана. И конечно, рестораны отеля рассчитаны не только для гостей, проживающих внутри, но и на внешних гостей, которые могут провести время в ресторане. И, как правило, такие рестораны стоят дорого. А управляется это все специалистом своего дела, менеджером ресторана, в чьих плечах большая ответственность на содержании ресторана в исправности и порядке. Ведь это поистине требующая быстроты действий и смекалки, тяжелая работа, так как временами может происходить наплыв гостей, или же один из работников может не присутствовать на работе, гости, которые с недовольством покидают ресторан. И в таких случаях менеджер ресторана должен быть способным решить проблему без шума и внимания.

Главной отличительной чертой ресторана при гостинице от обычного является то, что в первом случае рестораны обязаны кормить гостей ежедневно. Как правило, утром ресторан используется для внутреннего обслуживания. Также обязательно наличие специального оборудования для утреннего кормления гостей. Например, распределительные линии, где будет подаваться еда, различные чайники и кофеварки и т.д. Посуда также должна соответствовать, а также кухонное оборудование и оборудование для транспортировки еды в залы и комнаты.

Еще одно незаметное отличие состоит в том, что гостиничный ресторан имеет значительно меньшую прибыль, чем проживание или отдельный ресторан. Затем уже бары, конференц-залы, фитнес-залы, спа-салоны и салоны.

Важным фактором, который стоит отметить, является то, что для того, чтобы ресторан отеля привлекал внешних гостей, обязательно, чтобы такой ресторан имел отдельный вход, название и отдельную компанию, которая бы его рекламировала. Потому что если ресторан не рекламируется отдельно от отеля, то, соответственно, он будет восприниматься только как часть услуг в отеле.

Ресторан должен соответствовать стандартам обслуживания. Из-за нехватки персонала многие жалуются, и это происходит как в обычных ресторанах, так и в ресторанах отеля. И в результате на работу попадает не совсем квалифицированный персонал, и администраторам остается только взять его на работу и начать обучение. Но не менее важно составить правильный график работы рабочего персонала, потому что часто бывает так, что сотрудники либо очень заняты, либо полностью бездействуют. Необходимо, исходя из запланированной работы, вывести график, подходящий для каждого сотрудника.

Что касается меню в ресторане при гостинице, то оно требует особой предусмотрительности. Даже если сделаны готовые заготовки, важно, чтобы она выглядела аппетитно и не теряла своего качества. Вы также должны быть реалистичны в отношении ситуации, когда речь идет об установлении цены на отдельные блюда.

Таким образом, принцип ресторана-это технический вопрос и далее последовательная инструкция создания ресторана как бизнеса, которая включает в себя тщательный анализ всех его составляющих. Создать такой анализ подразумевает еще раз проверить аргументированность самой идеи ресторана, разработать четкое представление о деятельности всех ресторанных служб. И в результате такой принцип позволяет контролировать и руководить работой всех, кто проявляет участие в процессе создания ресторана, вплоть до снабжения оборудованием предприятия.

Список использованной литературы

1. *Шаклеина М.В.* Сквозь тернии к звездам // Ресторатор. 2008. №12. С. 26-30.

Г. Нуржигитова, научный руководитель *Л.С. Нурпеисова*
Казахский университет международных отношений
и мировых языков им. Абылай хана
Алматы, Казахстан
Leila_1410@mail.ru

РЕСТОРАН КАК УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПИТАНИЯ

Аннотация. *Ресторан - это предприятие общественного питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий сложного приготовления, включая фирменные и заказные. Ресторан должен располагать необходимыми торговыми, производственными, складскими, техническими, подсобными помещениями, обеспечивающими рационально организованный технологический процесс производства и реализации блюд, соблюдение санитарного режима, хорошие условия труда и отдыха работников.*

Ключевые слова: *гостеприимства, ресторан, бизнес, метрдотели, гости, блюда, ассортимент.*