

# Инновационная идея

## Тема: Организация работы службы питания в гостинице «Рукопись»



*Выполнили студентки  
Группы ТТТ17-03БПГР  
Серякова В.А.  
Бурцева А.П.  
ИТиСУ СФУ  
Научный руководитель:  
канд.техн.наук, доцент,  
доцент кафедры  
гостиничного дела  
Сергачева О. М.*

# Гостиница 3 звезды «Рукопись»

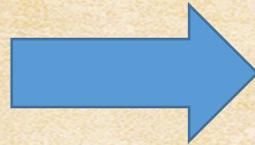
Организация питания в гостинице является неотъемлемой частью успешного функционирования любого гостиничного предприятия, так как данная услуга является второй по значимости, после услуги проживания. Но не во всех гостиничных предприятиях уделяется должное внимание правильной организации обслуживания питанием постояльцев. Для правильной организации обслуживания необходимо решение целого комплекса вопросов, начиная от структуры предприятий питания, их режима работы, меню, подбора персонала, заканчивая организацией работы службы room-service, в этой связи нами предложена инновационная идея, направленная на правильную организацию работы службы питания гостиничного предприятия категории 3 звезды.

# Гостиница 3 звезды «Рукопись»

- **Цель работы:** разработать схему организации обслуживания в предприятиях питания для гостиницы категории 3 звезды «Рукопись», которая может быть применена в аналогичных гостиничных предприятиях как на территории Красноярского края, так и за его пределами.
- **Актуальность идеи:** В настоящее время большое внимание уделяется правильной организации обслуживания в предприятиях питания при гостиничных комплексах и качеству обслуживания, с этой точки зрения данная идея является актуальной.

# Гостиница 3 звезды «Рукопись»

**Реализация идеи  
включает в себя  
следующие этапы**



1. Расчет количества проживающих при 100% загрузке гостиницы.
2. Определение типов предприятий питания отеля.
3. Разработка меню.
4. Выбор форм и методов обслуживания.
5. Расчет численности обслуживающего персонала.
6. Составление графиков выхода на работу для работников обслуживания.
7. Подбор мини-бара и его заполнение.

# 1 этап: Расчет количества проживающих при 100 % загрузке гостиницы

Гостиница 3 звезды

320 номеров:

100 – однокомнатных

165-двухкомнатных

55-трехместных

$$100*1+165*2+55*3=595 \text{ гостей}$$



## 2 этап: Определение типов предприятий питания отеля

Кафе русской  
кухни  
вместимость  
180 мест  
Режим работы  
10-00 до 24-00

Кафе  
европейской  
кухни  
вместимость  
236 мест  
Режим работы  
12-00 до 02-00

Бар пивной  
вместимость  
70 мест  
Режим работы  
19-00 до 06-00

Бар  
спортивный  
вместимость  
50 мест  
Режим работы  
08-00 до 16-00

2 Поэтажных  
буфета  
вместимость по  
30 мест  
Режим работы с  
06-00 до 12-00



# 3 этап: Разработка меню

## Кафе Русской кухни

- Сельдь с луком
- Помидоры с сыром
- Винегрет овощной
- Оливье
- Греческий
- Щи из свежей  
капусты
- Филе куриное с сыром
- Рагу из курицы
- Пюре картофельное
- Чай
- Кофе
- Морс
- Пирог с абрикосом

## Кафе европейской кухни

- Овощной салат
- Салат с  
говядиной
- Бульон с  
Куриной  
грудкой
- Бургер
- Пицца
- Суши
- Лимонад
- Морс
- Мандариновый  
торт

## Бар пивной

- Сало домашнее
- Копчености к  
пиву
- Салат Цезарь
- Салат  
греческий
- Цыпленок  
табака
- Киевская  
котлета
- Пиво в  
ассортименте

## Бар спортивный

- Протеиновый  
батончик в  
ассортименте
- Йогурт
- Минеральная  
вода
- Вода кокосовая
- Морс
- Фреш
- Яблоко
- Протеин в  
ассортименте
- L-карнитин

## Поэтажный буфет

- Кофе
- Сок
- Бутерброд с  
сыром и  
ветчиной
- Бутерброд с  
красной икрой
- Яичница
- Блины с  
творогом
- Блины с  
бананом
- Мусс
- Круасан с  
шоколадом
- Хлеб

# 4 этап: Выбор форм и методов обслуживания

## Кафе

- Индивидуальный и бригадный метод официантами
- Бригадный метод барменами

## Бар

- Индивидуальный метод официантами
- совмещенный с частичным самообслуживанием
- Бригадный метод у барменов

## Буфет

- Частичное самообслуживание
- На линии раздачи с буфетчиками

# 5 этап: Расчет численности персонала

## Кафе Русской кухни

Кафе рассчитано на  
180 мест  
1 стол на 6 человек  
 $180/6=30$  столов  
1 официант на 12  
человек  
 $180/12=15$  официантов  
Обслуживание  
официантами  
бригадное  
В 1 бригаде – 3  
официанта  
 $15/3=5$  бригад  
официантов

## Кафе европейской кухни

Кафе рассчитано на 236  
мест  
1 стол на 6 человек  
 $236/6=40$  столов  
1 официант на 12  
человек  
 $236/12=20$  официантов  
Обслуживание  
официантами бригадное  
В 1 бригаде - 3  
официанта  
 $20/3=7$  бригад  
официантов

## Бар пивной

Бар пивной рассчитан на  
70 мест  
1 стол на 6 человек  
 $70/6=12$  столов  
1 официант на 12 человек  
 $70/12=6$  официантов  
Обслуживание  
официантами бригадное  
В 1 бригаде – 3  
официанта  
 $6/3=2$  бригады  
официантов

## Бар спортивный

Бар спортивный  
рассчитан на 50  
мест  
1 стол на 6  
человек  
 $50/6=9$  столов  
Обслуживание  
официантами  
индивидуальное

## Поэтажный буфет

Буфет рассчитан  
на 30 мест  
1 стол на 6  
человек  
 $30/6=5$  стол  
Обслуживающий  
персонал  
1 буфетчик  
1 мойщик посуды



# 6 этап: График выхода работников

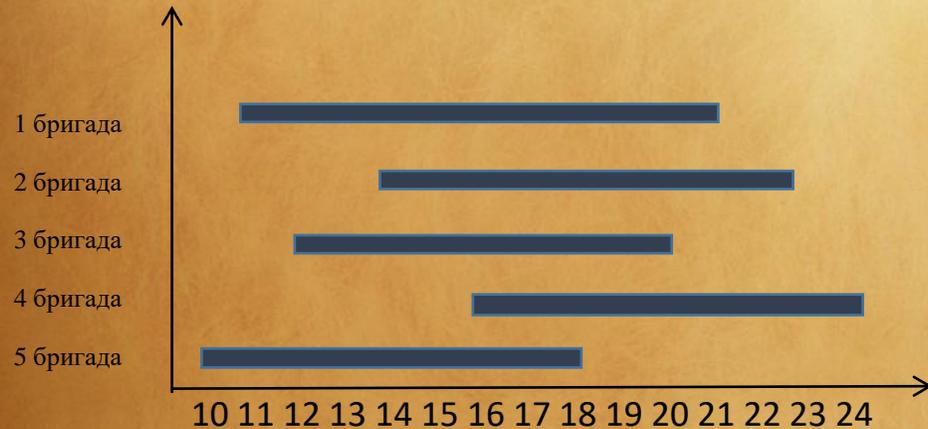


График выхода официантов кафе русской кухни

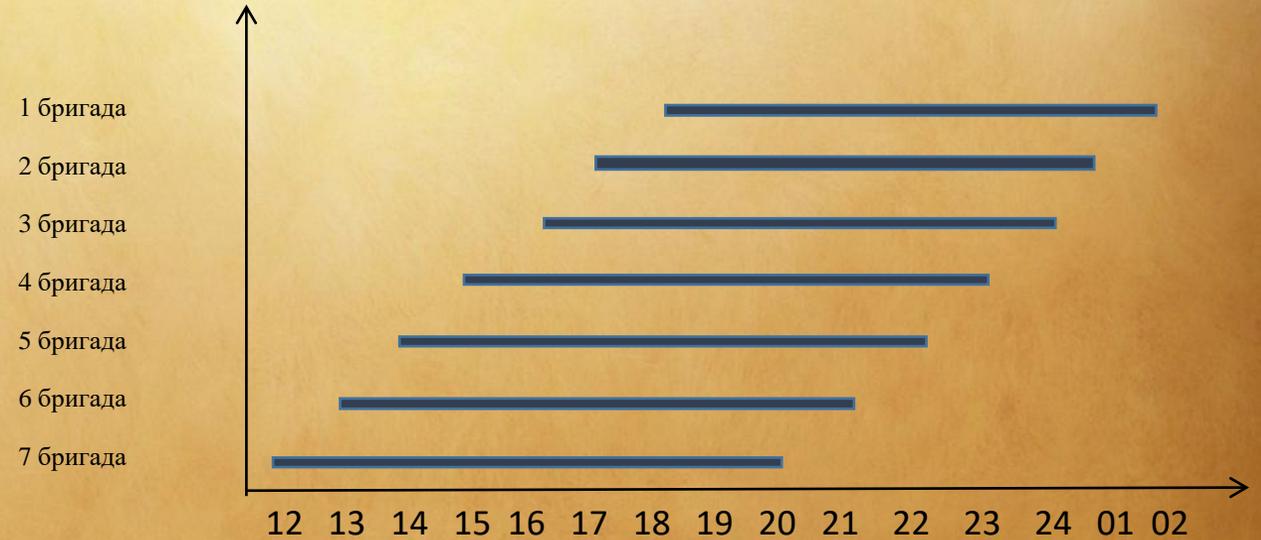


График выхода официантов кафе европейской кухни

# График выхода работников

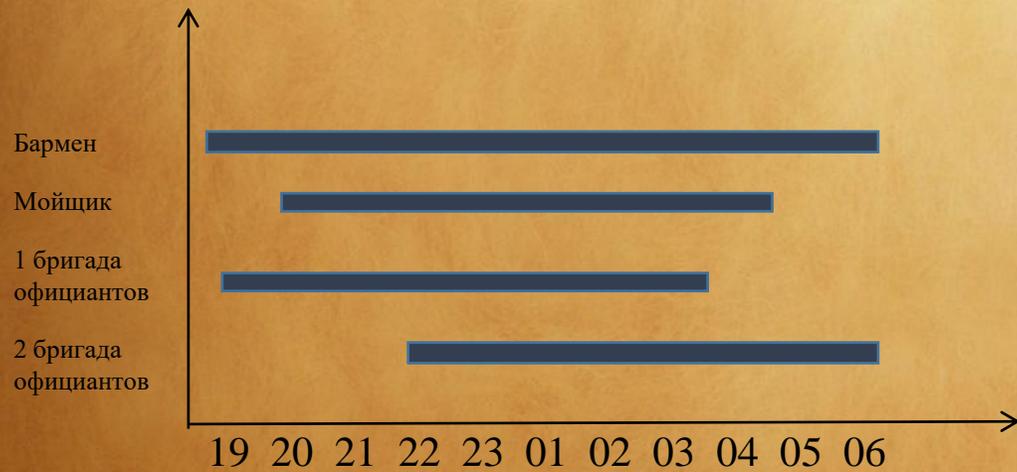


График выхода официантов в пивном баре

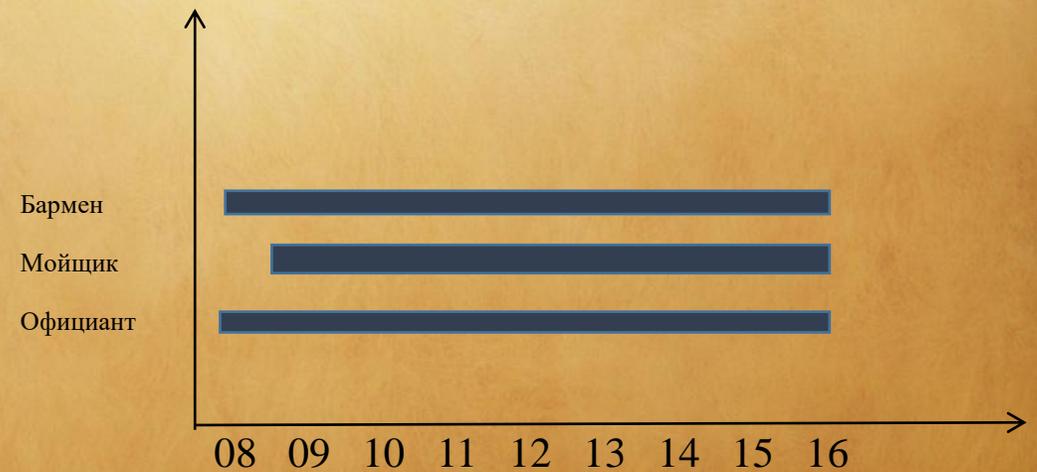


График выхода официантов в спорт баре

# График выхода работников



График выхода буфетчика и мойщика поэтажных буфетов

# 7 этап: Подбор мини-бара

Мини-бар представляет собой компактный холодильник (зачастую встраиваемый), который закрывается за ключ (обычный или электронный). Ключ или код доступа к холодильнику выдается на ресепшене при заселении. Разнообразие содержимого мини-бара зависит от категории отеля, но в нем всегда можно найти:

- спиртное (пиво, а в премиум отелях — виски, ром, текила);
- популярные безалкогольные напитки (Coca-Cola, Pepsi);
- соки и минеральную воду;
- шоколад.



# Меню мини-бара

Меню

- Минеральная вода-Нарзан
- Газированная вода-Кола , пепси , фанта
- Пиво Стелла б/а
- Орешки соленые
- Чипсы laus
- Печенье Услада
- Шоколад – Твикс,марс,сникерс
- Жевательная резинка Орбит



**ВЫВОД:** Считаем, что представленная инновационная идея по организации обслуживания питанием в гостинице 3 звезды может быть практически реализована в аналогичных гостиничных предприятиях как на территории Красноярского края, так и за его пределами.

*Спасибо за внимание!*