

С. Н. Биба, С. Чжан

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — О. П. Ефимова-Стадник,

канд. экон. наук, доцент

ЗНАЧЕНИЕ ВНУТРИОТЕЛЬНОГО РЕСТОРАНА В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЭФФЕКТИВНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ГОСТИНИЦЫ

Гостиница «Ansan Silong Hotel» находится в Китае, провинции Ляонин, городе Аньшань, и включает в себя ресторан, кафе и бар/лаунж. Была открыта 1 октября 2002 г.

Целью гостиничного ресторана является прежде всего предоставление услуг питания для проживающих в нем туристов, бизнесменов и т.д. Основная доля проживающих в гостинице — это граждане КНР, Южной Кореи, Японии. Однако ресторан всегда открыт и для других посетителей. В утренние часы для проживающих в гостинице работает шведский стол. Линия оснащена специализированным оборудованием для поддержания температуры подачи холодных и горячих блюд, кофе-машиной, обслуживание проводится официантами. В дневное и вечернее время ресторан предлагает посетителям блюда китайской и международной кухни. Свежую выпечку с настоящим китайским чаем можно заказать в кафе. Кафе имеет барную стойку, кофеварку и кофемолку, тостер, микроволновую печь, кондитерскую витрину, ледогенератор, сокоохладитель и соковыжиматель, холодильные витрины, низкотемпературные лари и комфортные места, отведенные для отдыха посетителей.

Бар находится на крыше отеля, в нем можно попробовать различные напитки, любуясь панорамой города, которая открывается из окон. Бар/лаунж оснащен холодильным оборудованием, кофе-машиной, салат-баром. Обслуживается барменами. В бар можно также заказать блюда и напитки из ресторана. Ресторан отеля расположен на первом этаже и относится к высокому классу. Ресторан предлагает посетителям ежедневно обновляемое обеденное меню, которое включает в себя холодные закуски, салаты, супы, горячие блюда и детское меню. Ресторан работает с 8 до 23 ч. Обеденный перерыв — с 11 до 12 ч. Зал имеет вместимость до 600 чел. Места приема пищи обслуживаются официантами. Максимальная пропускная способность ресторана — более 7 тыс. чел. в день.

Меню начинается с фирменных блюд — изысканных банкетных блюд, таких как целые морепродукты, пряный горячий горшок или утка по-пекински, после чего идут холодные салаты, мясные основные блюда, жареные овощи, супы, а затем — основные продукты, такие как лапша, рис, хлеб на пару, пельмени и десерты. Главными блюдами являются утка по-пекински, свинина в кисло-сладком соусе и креветки по-королевски.

Внутриотельный ресторан участвует в формировании выручки от реализации гостиничного продукта, прибыли гостиницы [1, с. 257]. От этих показателей во многом зависит рентабельность гостиницы и эффективность ее деятельности. Результативность деятельности объектов питания в гостинице может быть доказана темпами роста выручки в сопоставимых ценах, ускорением товарооборачиваемости, ростом суммы и уровня доходов, снижением суммы и уровня расходов, темпами роста прибыли, ростом рентабельности продаж, рентабельности расходов, рентабельности основного и оборотного капитала и др.

Источник

1. *Ефимова, О. П.* Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова ; под ред. Н. И. Кабушкина. — М. : Новое знание, 2008. — 392 с.