

РЕФЕРАТ

Дипломная работа Титушкиной К.А. на тему: Разработка основных направлений развития обслуживания гостей питанием гостиничных предприятий (на примере Гомельской области)

Дипломная работа: 82 с., 8 рис., 42 табл., 27 источников, 8 прил.

SWOT-АНАЛИЗ, PEST-АНАЛИЗ, ТОВАРНАЯ ПОЛИТИКА, ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА, ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ, ГОСТИНИЦЫ, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ, КОММУНИКАЦИИ

Объект исследования – предприятия питания гостиничных комплексов Гомельской области.

Предмет исследования – организация питания в гостиничных комплексах.

Цель работы – анализ деятельности предприятий питания в гостиничных комплексах и поиск решений для совершенствования их маркетинговой деятельности.

При выполнении работы использованы методы:исследовательский, аналитический, сравнения, факторный анализ,SWOT-анализ, PEST-анализ, корреляционно-регрессионный анализ.

В процессе работы проведены исследования внешней и внутренней среды предприятий питания в гостиничных комплексах, проанализированы ассортимент услуг, ценовая политика, дана оценка конкурентоспособности предприятий питания.

В ходе выполнения дипломной работы выявлены следующие недостатки у предприятий питания в гостиницах: низкий уровень рентабельности у предприятий питания гостиниц, недостаточное количество, проведённых развлекательных мероприятий в ресторанах гостиничных комплексов, в некоторых гостиницах низкий уровень качества обслуживания, не у всех гостиниц есть социальные страницы и свои сайты.

Результатами выполнения дипломной работы явились мероприятия: развитие кейтеринга, повышение уровня обслуживания гостей питанием в гостиничных комплексах с помощью использования КРІ системы, проведение мастер-класса «Рецепты национальной кухни».

Внедрение предложенных мероприятий позволит получить дополнительную прибыль в размере 114091, 64 руб.

Автор работы подтверждает, что приведенный в ней расчетно-аналитический материал правильно и объективно отражает состояние

исследуемого процесса, а все заимствованные из литературных и других источников теоретические, методологические и методические положения и концепции сопровождаются ссылками на их авторов.