

**Исследовательская работа
на тему:
«Бизнес в сфере
общепита»**

**Алещенко
С. 9 б**

Тема работы очень актуальна,

Т.К

Общественное питание играет важную роль в жизни современного общества. Во всем мире предприятия общественного питания принадлежат либо государственному, либо частному се



Цели и задачи работы

- Изучить литературу по данной теме и рассмотреть историю общественного питания в России.
- Показать классификацию общепита.
- Рассмотреть типы предприятий общественного питания.
- Рассмотреть тенденции развития предприятия общественного питания в Архангельске.
- Проведение анкетирования среди обучающихся МБОУ ОГ №25.
- Сделать выводы по проведённому исследованию.
- И в результате открыть свой

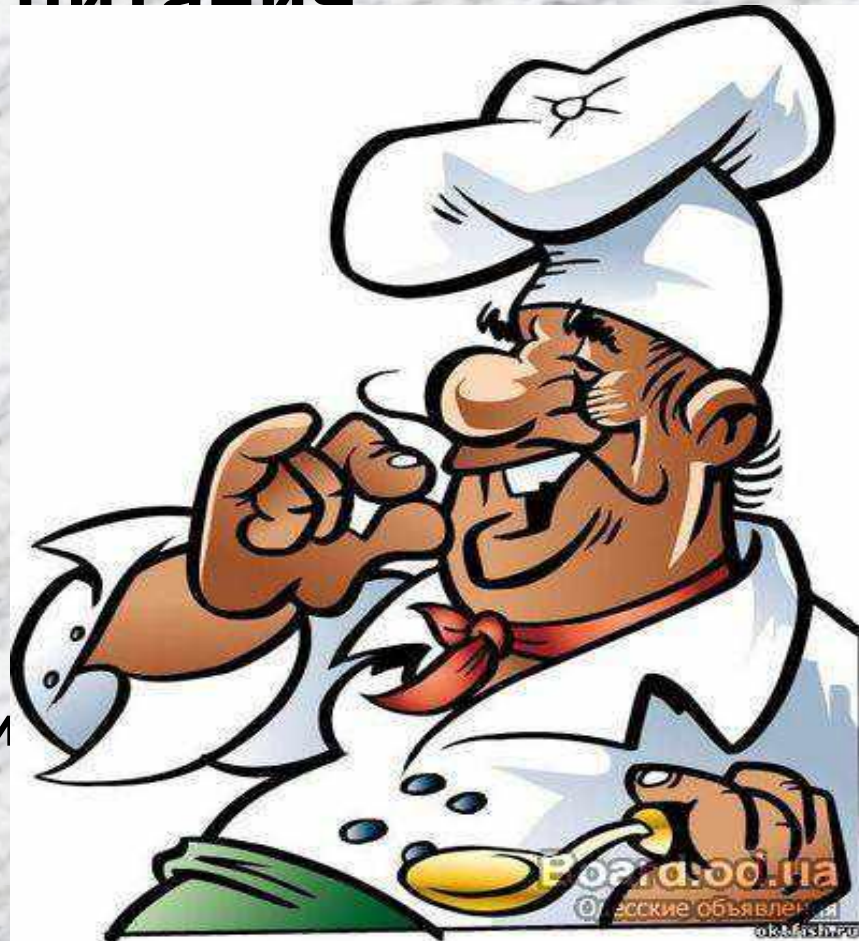
Предприятия

характеризуются...

- по характеру производства (заготовочные, доготовочные, раздаточные)
- по ассортименту выпускаемой продукции (универсальные и специализированные)
- по уровню и контингенту обслуживания (люкс, высший, первый)
- в зависимости от контингента обслуживания (общедоступные, закрытые)
- по времени и месту функционирования (постоянные и сезонные)
- в зависимости от места функционирования предприятия (стационарные, передвижные)

Мною были изучены следующие Типы предприятий общественного питания:

- Ресторан
- Бар
- Столовая
- Кафе-
1 место по популярности
- Закусочная



Общественное питание в Архангельске.



На современном этапе развития человеческого общества, рестораны в Архангельске играют все большую роль.

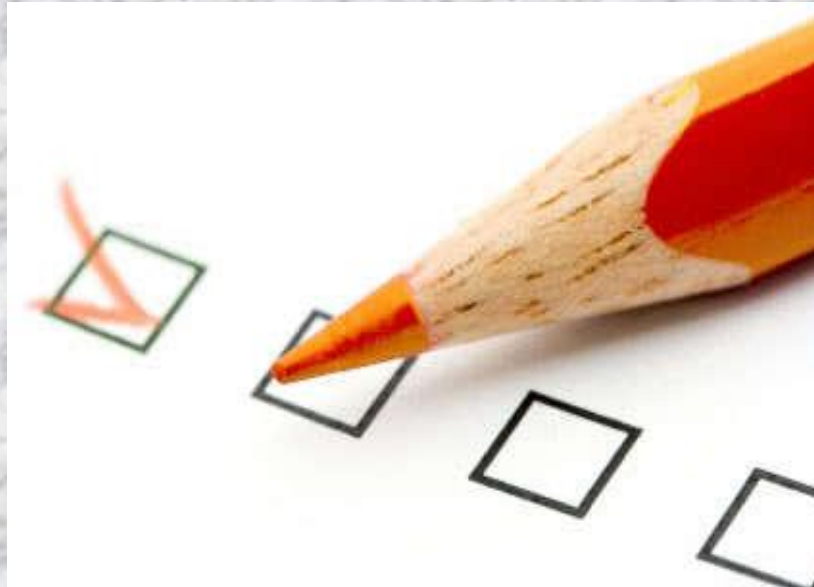
На сегодня в Архангельске 480 точек общественного питания.

Нужно ли удивлять заезжих гостей китайской кухней, итальянской пиццей или лучше предложить поморские рыбники, кулебяки и Архангельскую уху ?

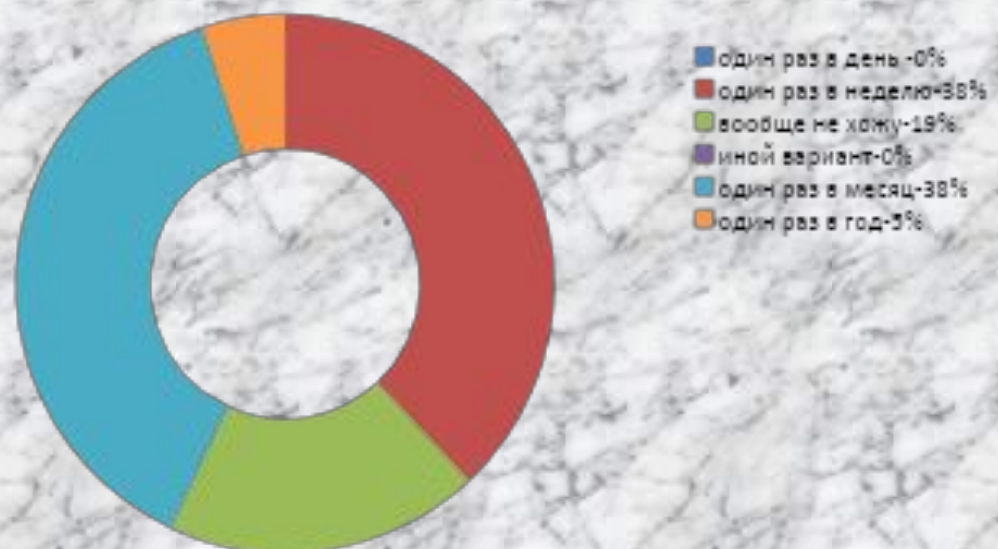
В Архангельске более десятка ресторанов готовят блюда поморской кухни по собственным, уникальным рецептам, сохраняя традиции.

**Для изучения темы было проведено
Анкетирование.**

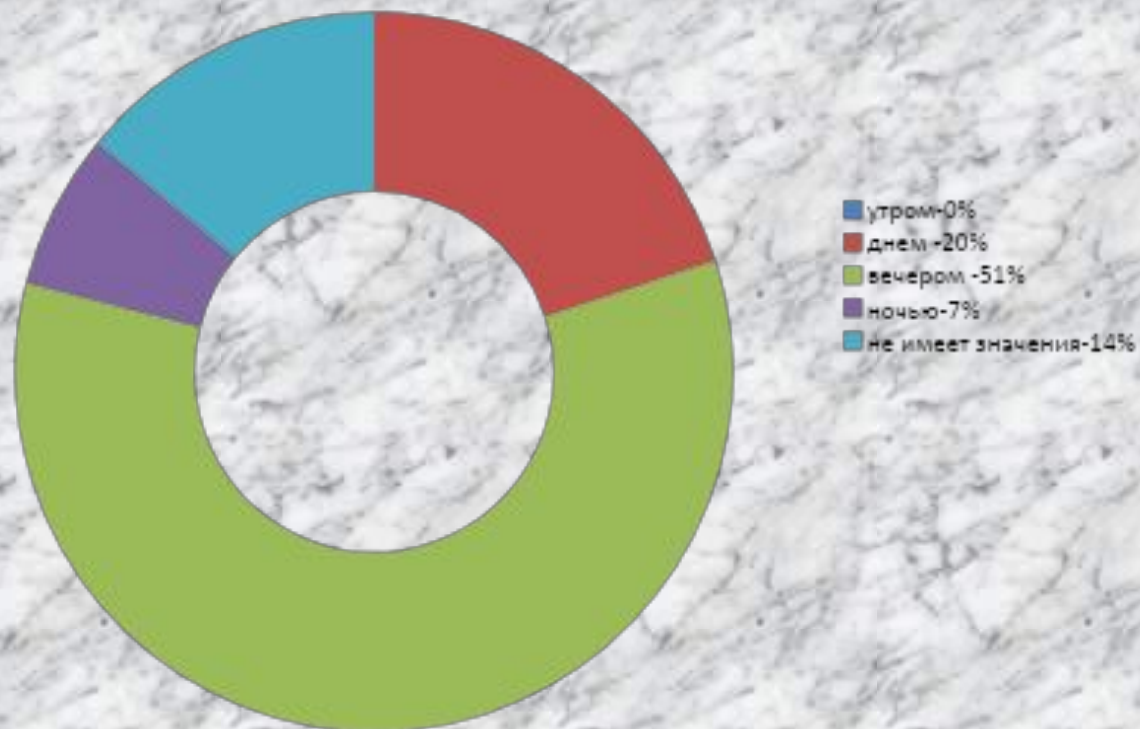
**В опросе участвовало 130 человек,
учеников 8-10 классов МБОУ ОГ №25 ,
ВСЕМ задавались одинаковых 8
вопросов.**



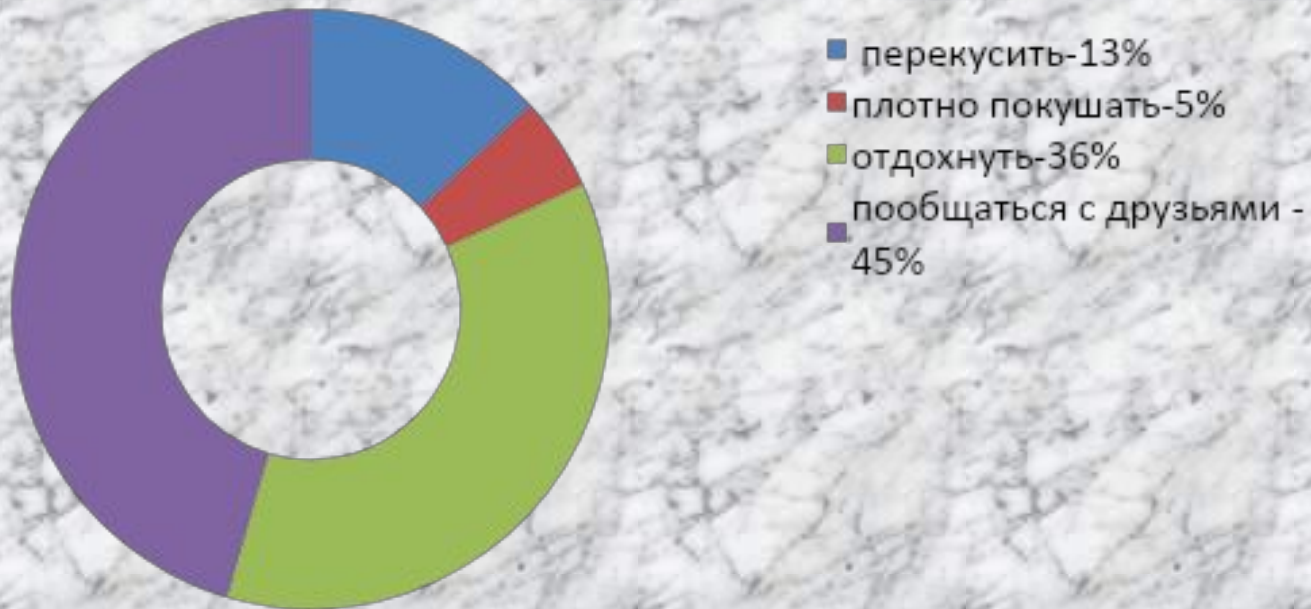
1 вопрос- как часто Вы посещаете кафе, рестораны, ночной клуб и т.д.?



2 вопрос- в какое время суток для посещения наиболее для Вас удобное?



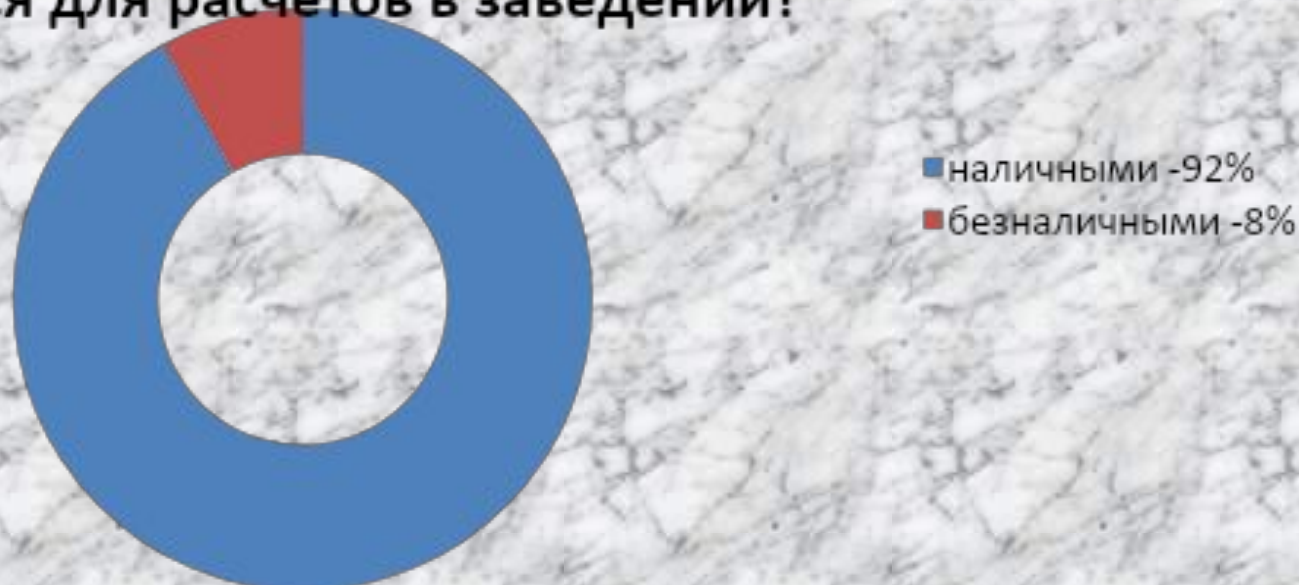
3 вопрос- Какова чаще цель Вашего посещения?



4 вопрос- какую кухню Вы предпочитаете?



5 вопрос- Какая форма оплаты чаще используется для расчетов в заведении?



6 вопрос- Важна ли для Вас услуга доставки блюд домой?

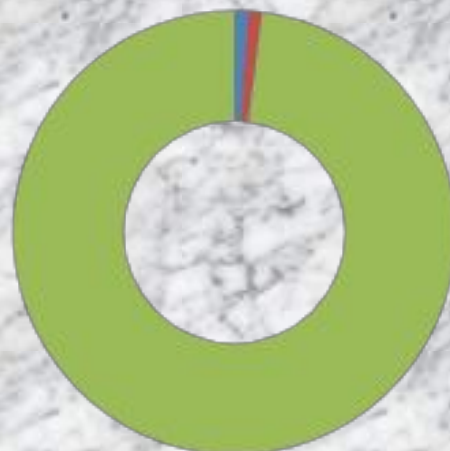


7 вопрос- Важен ли вам интерьер в посещаемом заведении?



■ да -80%
■ нет -20%

8 вопрос - Чем бы Вы хотели дополнить заведение для Вашего максимального комфорта ?



■ ШОУ программа- 1%
■ детская комната -1%
■ Wi-Fi -98%
■ бильярд -0%

Вывод:



Открывая свою точку общественного питания в основном нужно рассчитывать на молодёжь.

Средняя сумма чека должна быть небольшая (от 100 до 500 руб.).

Кухня национальная. Должна быть услуга доставки.

И т.к. молодые люди все современные и почти у всех есть мобильные гаджеты, обязательно должен быть Wi-Fi.

Бизнес в сфере общественного питания всегда будет популярным и востребованным. Люди ели, едят и будут есть. Ведь не всегда, получается, перекусить или пообедать дома, ввиду занятости или отдалённости учёбы или места работы от дома.

**Спасибо за
внимание!**

**Я обязательно
приглашу Вас на
открытие
собственного
ресторана.**

