ŋqdqɏeɎ bɆ dedɆbɎзə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

Содержание

Введение……………………………………………………………………...3
1.Основы корпоративного питания……………………………………………...6
1.1.Понятие корпоративного питания и его организация…………………….….6
1.2 Кейтеринг как специальная форма организации в ресторанах……..………11
1.3.Виды и формы кейтеринга……………………………………….…………15
1.4.Анализ рынка корпоративного питания……………………………………..21
2.Общая характеристика предприятия ………………………………...…29
2.1.Сфера деятельности и особенности функционирования организации……29
2.2.Анализ организации управления персоналом ……………………………30
2.3. Анализ хозяйственной деятельности столовой в «Дольче кафе»…………..33
3.Совершенствование форм корпоративного питания…………………….…41
3.1.Проблемы столовой «Дольче кафе» и пути их решения……………........41
3.2. Автоматизация Службы питания на предприятии…………………..….51
Заключение…………………………………………………………………......60
Список используемых источников…………………………………….…63
Приложение……………………………………………………………………67

ŋqdqɏeɎ bɆ dedɆbɎзə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqddɏqɏè

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqqdɏqɏè

Введение

Организация общественного питания – одна из важнейших деталей, когда речь идет о большой компании. Ведь полноценные обеды сотрудника оказывают влияние не только на состояние здоровья, но и на уровень работоспособности. Если организация корпоративного питания сотрудников на предприятии выстроена грамотно, то сотрудник возвращается на рабочем место после обеденного перерыва довольным и отдохнувшим. А такое физическое и психологическое состояние положительно влияет на эффективность работы.

Актуальность этой темы обусловлена стремительно развивающимся рынком ресторанного бизнеса и отсутствием интересных и совершенных форм корпоративного питания.

Иными словами, правильно организованное корпоративное питание — это мечта любого HR-а и каждого хорошего руководителя. До сих пор многие компании останавливало лишь то, что данная услуга — это весьма дорогое удовольствие, если организовывать его своими силами. Далеко не у всех есть свободное помещение для кухни, надёжные поставщики продуктов или опытный повар — не говоря уже о разрешительной документации в СЭС, Роспотребнадзоре и других инстанциях.

Консалтинговая компания «Авенир» провела исследование, в котором приняли участие 525 сотрудников московских и питерских компаний. Все респонденты относятся к одной из четырех групп:

Те, кто питаются в столовой своей компании за ее счет (23%).

Обедающие там же, но оплачивающие свое питание из собственного кармана (16%).

Получающие готовые обеды в офис (6%).

Те, кто самостоятельно организует свое питание (55%).

56% опрошенных признались, что, при наличии выбора, предпочли бы корпоративное питание за счет компании. Среди причин нежелания питаться

ŋqdqɏeɎ bɆ dədɆbɎɜə d ɕɔɑbɔɏ Ɉqqdɏqɏè