



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ДГТУ)

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

**Тема: Специфика повышения
привлекательности гостиничного продукта (на
примере ресторано-гостиничного комплекса
«Неолит» города Ростова-на-Дону)**

Разработал

Кострикова К.Н.

Руководитель

Осипова

к.ф.н. доцент Ю.В.

Актуальность темы заключается в том, что только динамично развивающиеся гостиничные предприятия, отвечающие требованиям международных стандартов, постоянно расширяющие спектр предлагаемых услуг, уделяющие особое внимание формированию конкурентоспособному комплексному гостиничному продукту и стратегии своего развития смогут стабильно работать на рынке услуг гостеприимства.

Цель исследования:
заключается в изучении
специфики повышения
привлекательности
гостиничного продукта на
примере ресторанно-
гостиничного комплекса
«Неолит» города Ростова-на-
Дону.

Задачи:

- изучены основные понятия и сущность гостиничного продукта;
- рассмотрены основы разработки и внедрения новых гостиничных продуктов;
- дана краткая характеристика функционирования ресторанно-гостиничного комплекса «Неолит» города Ростова-на-Дону;
- рассмотрена организационная структура управления ресторанно-гостиничным комплексом «Неолит»;
- проанализирована его деятельность по формированию комплексного гостиничного продукта;
- даны рекомендации по разработке программы комплексного гостиничного продукта «Свадебное торжество в «Неолит» и осуществлен его экономический расчет;
- изучена безопасность и экологичность ресторанно-гостиничного комплекса «Неолит».

Объектом исследования является деятельность предприятий гостиничной сферы по повышению привлекательности гостиничного продукта.

Предметом исследования работы является специфика обслуживания клиентов в ресторанно-гостиничном комплексе «Неолит» города Ростова-на-Дону.

исследования заключается в том, что рекомендации по разработке комплексного гостиничного продукта «Свадебное торжество в «Неолит», могут быть использованы в деятельности комплекса с целью повышения привлекательности гостиничного продукта и завоевания устойчивой позиции на конкурентом рынке гостиничных услуг города Ростова-на-Дону.

Гостиничные продукты имеют комплексный характер и состоят из различных услуг, предоставляемых различными сферами, образуя единый продукт в виде «пакета гостиничных услуг», подобранных для клиента в зависимости от уровня его потребностей.



Технология разработки гостиничного продукта

Маркетинговое исследование рынка

- сегментация рынка
- определение потребностей сегмента
- определение возможностей гостиничного предприятия
- анализ конкурентной среды
- выбор фокус-группы
- дифференциации
- позиционирование



Перспективное планирование нового продукта

- выявление ресурсно-технического обеспечения
- определение ассортимента услуг



Договорной этап

- определение партнёра или поставщика дополнительных услуг
- заключение договоров



Информационно-методическое обеспечение

- разработка стандартов обслуживания клиентов в гостинице



Расчет стоимости гостиничного продукта



Продвижение продукта на рынок



Этап реализации гостиничного продукта



НЕОЛИМ

РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС



Стоимость размещения в гостинице «Неолит»

Категории номера	Количество номеров	Цены за номер (руб.)
Эконом	2	2800
Стандарт	4	3000
Полулюкс	2	3500
Люкс	2	4000



Номерной фонд гостиницы





Рестора
Н

Банкетны
й
зал



Меню ресторана



Шах-плов из телятины

Хашлама

Долма



3кг. 3200 р.
5кг. 4200 р.

300гр. 300 р.

250гр. 360 р.

НЕДИЛИМ Кухня

НЕДИЛИМ Кухня

НЕДИЛИМ Кухня



1 шт. 1800 р.

1 шт. 5500 р.

1 кг. 2000 р.

1 кг. 3500 р.

Курица с овощами

Индюк с овощами

Рулет из говядины с грибами

Осетрина на вертеле

Программа свадебного банкета на 60 человек

Время	Услуга
10.00	Подготовительный этап (оформление зала, расстановка и сервировка стола, приготовление блюд и т.д)
15.00	Выездная регистрация на базе отеля «Неолит»
15.30- 16.30	Фотосессия с молодоженами и гостями
16.30-17.00	Встреча, приветствие и рассаживание гостей
17.00-18.30	Торжественная часть мероприятия (поздравления молодоженов)
18:30 -19.00	Подача холодных и горячих закусок
18:30	Первый заход горячих блюд
19.30	Шоколадный фонтан
20.00	Подача второго горячего
22.00	Подача свадебного торта
00:00	Завершение вечера

Калькуляция свадебного банкета на 60 человек

Наименование затрат	Сумма (руб.)
Бар	48920
Кухня	177680
Шоколадный фонтан	4500
Торт	12000
Обслуживание	9000
Ведущий	18000
Развлекательная программа	40000
Оформление зала	30000
Выездная регистрация	10000
Услуги фото и видео съемки	15000
Итого:	365100

**Спасибо за
внимание**