

УДК 640.43

ПРОЕКТ РЕСТОРАНА ПРИ ГОСТИНИЦЕ НА 90 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

Наталья Сергеевна Крючкова

студент

natachenka.ru@yandex.ru

Марина Сергеевна Щугорева

кандидат сельскохозяйственных наук, преподаватель

shugoreva89@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В данной статье приведен проект ресторана при гостинице на 90 посадочных мест. Располагаться данный ресторан будет в областном центре – городе Тамбов. Наличие ресторана при гостинице позволяет постояльцам не задумываться о приготовлении пищи и своем ежедневном меню, а также расширяет клиентскую базу самой гостиницы.

Ключевые слова: проект ресторана, гостиница, Тамбов, концепция работы, конкурентоспособность.

Ресторан при гостинице — это предприятие общественного питания, которое располагается непосредственно на территории отеля и является его неотъемлемой частью. Рестораны при гостинице в первую очередь предназначены для обеспечения своих гостей качественным питанием [1, 2]. В зависимости от концепции работы ресторана может быть предусмотрено обслуживание посетителей, которые не являются постояльцами гостиницы.

Организации, причастные к отельному бизнесу, изначально располагают значительно большими ресурсами, чем многие независимые рестораторы. В результате гостиничный ресторан может позволить себе дорогой интерьер, более квалифицированный персонал и т. д. По той же причине поставщики охотней работают с ресторанами в гостиницах, чем с независимыми заведениями. Сама гостиница играет роль некой страховки для своего ресторана: доходы от основного бизнеса могут покрыть убытки ресторана. Гостиница располагает собственной структурой обслуживания здания и помещений, транспорт, прачечная, а также множество других служб, которые упрощают работу ресторана [3].

В ресторане, расположенном в отеле есть возможность организовывать различные мероприятия в зависимости от типа отеля. Гостиницы, которые размещены в деловой части города выполняют чаще всего роль бизнес-отеля и в их ресторане проводят фуршеты, деловые обеды и ужины, бизнес-ланчи. В ресторане гостиниц, расположенных в курортных зонах, посетителям предлагают всевозможные развлекательные программы. Здесь могут проходить концерты, вечеринки, шоу-программы. В большинстве своем люди являются правшами, поэтому они начинают обход обеденного зала против часовой стрелки. То, что ресторан хочет продать в первую очередь, необходимо размещать в самом начале либо в самом конце. Для привлечения внимания к нужным блюдам их стоит выделить, например, разместить на ярких блюдах. “Блюдо дня” должно меняться ежедневно.

Не маловажным аспектом комфортного пребывания посетителей ресторана при гостинице является отсутствие перетекания воздуха от мест приготовления кухни в обеденную зону. Для этого ресторан оснащается хорошей системой вентиляции, которая эффективно удаляет загрязненный воздух и приспособлена для работы в условиях повышенной температуры и влажности.

Тамбов – купеческий город с почти четырёхсотлетней историей, расположенный на канале реки Цны – левого притока Мокши, притока Оби. Город был основан в 1636 году как защитная крепость от набегов кочевников. Тамбов является административным и экономическим центром одноимённой области Российской Федерации. Согласно данным Росстата население города в 2024 году составило 256 268 человек [4].

Современный Тамбов – это город контрастов, где мирно соседствуют купеческие деревянные особняки с резными наличниками с современными архитектурными сооружениями из бетона и стекла. При этом Тамбов признан одним из экологически чистых городов России.

Проектируемый ресторан под название «Акварель вкуса» будет располагаться при гостинице «Державинская» в самом центре Тамбова на ул. площадь Льва Толстого, 4 А. гостиница находится в достаточно выгодном положении рядом с пересечением центральных улиц Советской, Мичуринской и Пролетарской (рисунок 1).

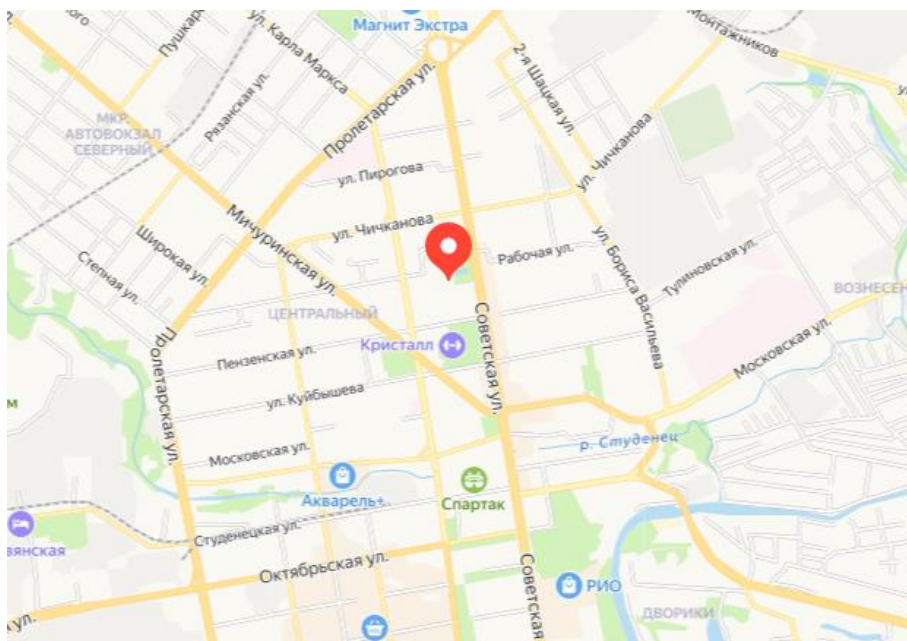


Рисунок 1 – Расположение проектируемого ресторана.

Зал ресторана рассчитан на 90 посадочных мест. Двери ресторана открыты для проживающих в гостинице и для других граждан с 8 часов до 24 часов. Также в ресторане предусмотрен завтрак по типу «шведского стола» для проживающих с 8 до 11 часов. В проектируемом ресторане следует выделить такие особенности:

1. возможность организаций мероприятий «под ключ»,
2. собственный кейтеринг,
3. живая музыка,
4. наличие сцены, проекторов и TV-экранов,
5. наличный и безналичный способ оплаты за услуги.

Меню ресторана представлено блюдами русской и европейской кухонь, а также для юных посетителей предусмотрено детское меню.

Интерьер ресторана оформлен в классическом стиле, с преобладанием светлых тонов, с присутствием в отделке приятного зеленого цвета. На столах обязательны тканевые скатерти белого цвета, мебель выполнена из натурального дерева. Стены украшены репродукциями картин русских художников.

Полноценное функционирование ресторана невозможно без грамотно выстроенной работы кухни. В проектируемом ресторане кухня скомпонована из холодного, горячего, мясного и овощного цехов. Горячий цех – основной цех предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи. В нём осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульон, готовят соусы, гарниры, вторые блюда, а также обрабатывают продукты для холодных и сладких блюд. Холодный цех – специализированное производственное пространство для приготовления холодных блюд и закусок. В зависимости от масштаба заведения, холодный цех может занимать отдельное помещение или быть частью основной кухни. Мясной цех – это одно или несколько специально оборудованных помещений на предприятии общепита или заготовочного предприятия, предназначенные для первичной разделки и обработки мяса. В нём осуществляется переработка мясного сырья и изготовление полуфабрикатов согласно всем санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям. Овощной цех – это подразделение предприятий общественного питания, в котором производится первичная обработка овощей перед их использованием в кулинарии. В цехе осуществляется сортировка, мойка, чистка, нарезка и, в некоторых случаях, кратковременное хранение овощей [5].

Таким образом, ресторан при гостинице является неотъемлемой частью ее инфраструктуры и служит для создания комфортных условий приживающих в ней гостей вне зависимости от цели их визита в город. Высокий уровень обслуживания гостей и большой ассортимент услуг делают ресторан привлекательным для большого количества посетителей, что повышает конкурентоспособность гостиничного предприятия.

Список литературы:

1. Щепетова И.В. Учебник ресторатора: учебник. Москва: Ресторанные ведомости. 2020. 323 с.

2. Фролова В. Е. Проект ресторана при гостинице на 75 мест в городе Мичуринск // Проблемы современной экономики и прикладные исследования: молодежные проекты: Материалы VII Всероссийской молодежной научно-практической конференции, Владимир, 14 апреля 2024 года. Владимир: АРКАИМ. 2024. С. 468-473. EDN GHFWCQ.

3. Суворов С. А. Особенности функционирования ресторанов при гостиницах // Academy. 2019. № 5(44). С. 53-55. EDNZKEXLN.

4. Население // Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Тамбовской области – URL: <https://68.rosstat.gov.ru/folder/33717> (дата обращения 15.03.2025)

5. Ресторан при гостинице: ключевые моменты // ipita – URL: https://ipita.ru/novosti/o_rynke/restoran_pri_gostinitse_klyuchevye_momenty/?ysclid=m8bv3qr0aa5846788283 (дата обращения 15.03.2025).

UDC 640.43

THE PROJECT OF A RESTAURANT AT THE HOTEL WITH 90 SEATS

Natalia S. Kryuchkova

student

natachenka.ru@yandex.ru

Marina S. Shugoreva

candidate of agricultural sciences, lecturer

shugoreva89@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Abstract. This article presents the project of a restaurant at a hotel with 90 seats. This restaurant will be located in the regional center – the city of Tambov. The

presence of a restaurant at the hotel allows guests not to think about cooking and their daily menu, and also expands the customer base of the hotel itself.

Key words: restaurant project, hotel, Tambov, work concept, competitiveness.

Статья поступила в редакцию 20.03.2025; одобрена после рецензирования 20.06.2025; принята к публикации 30.06.2025.

The article was submitted 20.03.2025; approved after reviewing 20.06.2025; accepted for publication 30.06.2025.