

Милл, Роберт Кристи.
Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. - 535 с. - (Серия «Зарубежный учебник»).
ISBN 0-13-113690-9 (англ.)
ISBN 978-5-238-01589-7 (русск.)

Рассмотрены все аспекты деятельности ресторана, о которых должен иметь представление менеджер, чтобы эффективно управлять вверенным ему рестораном. Изложение теории сопровождается практическими ситуациями, а рекомендации подкрепляются примерами деятельности видных ресторанов и историями профессионального успеха отраслевых топ-менеджеров. Автор анализирует причины, по которым одни заведения процветают, а другие несут убытки; показывает, как разработать маркетинговый план, способный эффективно реагировать на тенденции и проблемы отрасли; как грамотно составить меню в интересах повышения средней суммы чека и стимулирования продаж. Подробно и обстоятельно автор рассматривает методы совершенствования обслуживания; более действенные процедуры производственных операций; повышение эффективности закупочной деятельности, приемки, хранения и выдачи продуктов питания. Без внимания не остается ни один из многочисленных аспектов ресторанной деятельности.

Многочисленные тематически удачно подобранные тесты дополняют основной текст и знакомят читателя с реалиями современной ресторанной индустрии. Через всю книгу проходят две важнейшие идеи — забота обслуживающего персонала ресторана о своих гостях и забота руководства ресторана о своих работниках.

Для студентов вузов. Издание особенно будет полезно начинающим рестораторам и специалистам ресторанного бизнеса.