



КУРСОВА РАБОТА
ПО УПРАВЛЕНИЕ НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ

Изготвил:

Проверил:

2018

I. Представяне на изследваната организация

1. Предмет на курсовата работа

Фирма УниФреш ООД е създадена през 2008 година в град Бургас, с адрес к-с Славейков, бл. 55 и офис на улица Средна гора 34А. Създатели и акционери в дружеството са Никола Савов, Петър Ганев, Стойна Пеева и Яница Илиева. Фирмата е учредена с фирмено дело № 442167/2008 на Бургаски Окръжен Съд, булстат 203370365 и начален собствен капитал от 100 000 лева. Всеки от акционерите има дялово участие от 25%, което съответства на разпределението на реализираната печалба. Търговската дейност, която фирмата упражнява, е ресторантьорство и кетъринг услуги.

2. Описание на дейността

Технологията на производство на ресторантьорския продукт включва последователност от операции – от сключването на договорите за осигуряване на необходимите хранителни суровини и продукти, тяхната доставка, студената или топлинна кулинарна обработка на продуктите, порционирането им, последователното поднасяне на ястията и напитките на клиентите и консумацията, до заплащането и изпращането на клиентите.

Процесът на обслужването в заведението за хранене се състои от няколко стъпки:

- посрещане и настаняване на госта;
- поднасяне на листа с менюто;
- подробно консултиране на клиента за съдържанието на менюто;
- поднасяне на поръчаните храна и напитки;
- отсервиране от масата на чиниите, приборите и чашите от консумираните храна и напитки;
- поднасяне и приключване на сметката за направената консумация и изпращане на госта.¹

Ресторант DECK предлага много динамично и постоянно променящо се меню. То се променя сезонно, на всеки три месеца. Според философията на собствениците, използването на пресни сезонни съставки, е от ключово значение. При някои от елементите в менюто има само малки промени, като например използване на различни зеленчуци в зависимост от сезона. В същото време някои ястия са замествани от други, така че при всяка промяна на сезона ще бъдат предлагани нови ястия, които клиентите все още не са опитвали. Ресторантът предлага специални менюта едновременно с а-ла-карт меню. Красивото оформление на чиниите е предназначено да задоволява естетическите потребности на гостите.

Хората харесват разнообразието в ястията, така че DECK им дава възможност да комбинират по една половина от две различни ястия. Това означава, че клиентът може да

¹ Пеев, П. Управление на туризма. Пловдив, 2003, с. 96.