

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/11928>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Реклама и PR

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И РАЗРАБОТКА ПРОГРАММЫ ПРОДВИЖЕНИЯ БАНКЕТНОГО ЗАЛА «ЗОЛОТОЙ ОАЗИС»	5
1.1 Анализ деятельности банкетного зала «Золотой оазис»	5
1.2 Анализ рынка ресторанных услуг	16
1.3 Выявить характеристики целевой аудитории банкетного зала «Золотой оазис»	19
1.4 Определение ключевых аспектов коммуникационной активности банкетного зала «Золотой оазис»	24
ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА ПРОЕКТНЫХ РЕШЕНИЙ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОДВИЖЕНИЯ БАНКЕТНОГО ЗАЛА «ЗОЛОТОЙ ОАЗИС»	28
2.1 Обоснование выбора сегмента и стратегии позиционирования целевой аудитории банкетного зала «Золотой оазис»	28
2.2 Обоснование выбора инструментария и площадок продвижения для банкетного зала «Золотой оазис»	35
2.3 Креативная концепция продвижения банкетного зала «Золотой оазис»	48
2.4 Обоснование бюджета	52
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	56
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ:	60
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТАБЛИЦЫ	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 РИСУНКИ	73
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 ИЛЛЮСТРАЦИИ	76

ВВЕДЕНИЕ

Банкетный зал – особый тип предприятия, в котором организация широкого ассортимента кулинарной продукции сложного приготовления сочетается с организацией высокого уровня обслуживания посетителей в торговых залах ресторана.

Банкетные залы, как правило, располагаются в красивых местах, вдали от городского шума и суеты, где можно не только отдохнуть и отвлечься от монотонных дней, но и насладиться красотами природы.

Банкетный зал – это предприятие, в котором широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд, предусмотренных в меню.

Банкетный зал используют для проведения торжественных официальных приемов, совещаний, конференций, съездов, свадеб и других семейных торжеств и т.д.

При организации банкета должен быть обеспечен высокий уровень комфортности за счет оборудования банкетного зала удобной мебелью, создания надлежащего микроклимата путем кондиционирования воздуха, интерьера.

В настоящее время в стране все более развиваются сети ресторанов и банкетных залов различных тематик и специализированных кухонь, таких, как кавказская, азиатская, национальная, средиземноморская.

Особенность организации работы банкетного зала – высокий класс обслуживания посетителей. Классность предполагает совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Но на сегодняшний день выбор мест для проведения банкетов настолько широк и разнообразен, что следует детально разрабатывать программы продвижения банкетных залов. В связи с этим, тема нашей выпускной квалификационной работы «Разработка программы продвижения банкетного зала «Золотой оазис»» особенно актуальна.

Гипотеза исследования: интернет-ресурсы и телевизионная реклама, эффективней, чем наружная реклама. Целью нашей дипломной работы является разработать программу продвижения банкетного зала «Золотой оазис».

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- проанализировать деятельности банкетного зала «Золотой оазис»;
- проанализировать рынок ресторанных услуг;
- выявить характеристики целевой аудитории банкетного зала «Золотой оазис»;
- определить ключевые аспекты коммуникационной активности банкетного зала «Золотой оазис»;
- сделать обоснование выбора сегмента и стратегии позиционирования целевой аудитории банкетного зала «Золотой оазис»;
- обосновать выбор инструментария и площадок продвижения для банкетного зала «Золотой оазис»;
- разработать креативную концепцию продвижения банкетного зала «Золотой оазис»;
- рассчитать бюджет программы продвижения банкетного зала «Золотой оазис».

Объектом ВКР является банкетный зал «Золотой оазис»

Предметом ВКР является программа продвижения компании.

Теоретическая значимость: материалы данного исследования можно использовать на лекциях по маркетингу и рекламе.

Практическая значимость: на примере разработанной нами программы продвижения банкетного зала можно разработать программу продвижения других объектов питания, рассчитать ее эффективность и стоимость. Кроме того, материал данного исследования можно использовать для организации, планирования и продвижения любого другого рекламного продукта.

Методы исследования: сравнительно-сопоставительный анализ, статистический анализ.

Теоретическую основу данной выпускной квалификационной работы составили труды отечественных и зарубежных авторов по рекламе, маркетингу и ресторанному бизнесу.

По структуре данная работа состоит из введения, двух глав, которые включают в себя теоретическую и практическую части нашего исследования, заключения, списка библиографических источников и приложения.

ГЛАВА 1. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И РАЗРАБОТКА ПРОГРАММЫ ПРОДВИЖЕНИЯ БАНКЕТНОГО ЗАЛА «ЗОЛОТОЙ ОАЗИС»

1.1 Анализ деятельности банкетного зала «Золотой оазис»

Но на сегодняшний день выбор мест для проведения банкетов настолько широк и разнообразен, что следует детально разрабатывать программы продвижения банкетных залов, но для этого необходимо проанализировать его деятельность.

Банкетный зал «Золотой оазис» расположен по адресу г. Москва, р-н Люблино, улица Ставропольская 38/2. Большой зал рассчитан на 450 человек. В просторном зале уютно и тепло. Высокие окна украшены изящными драпировками, а сочетание нежных персиковых и синих тонов придает интерьеру романтическое настроение [44].

Малый зал ресторана, рассчитанный на 100 человек, идеально подойдет для небольшого, но праздничного торжества – свадьбы или банкета, юбилея и праздничного застолья [44].

Основной зал ресторана идеально подойдет для большого торжества – свадьбы и банкета, юбилея и праздничного застолья [44].

Оригинальный штрих в убранстве зала – красиво украшенный подиум со столом, предназначенный для молодоженов. Атмосфера ресторана легка и комфортна. Каждый день здесь звучит живая музыка и устраиваются яркие шоу-программы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Азбука ресторатора: Все что нужно знать, чтобы преуспеть в ресторанном бизнесе. – М.: Изд-во Жигульского, 2013. – 216 с.
2. Арзуманян Э. А. Гостиничный и ресторанный сервис : учеб. пособие / Э. А. Арзуманян ; М-во образования Рос. Федерации, Саратов. гос. соц.-экон. ун-т. – Саратов : СГСЭУ, 2013. – 103с.
3. Бабаев Ю. Бухгалтерский учет в сфере ресторанного бизнеса / Ю. Бабаев, А. Петров. – СПб. : Питер, 2013. – 398с.
4. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие / М. И. Белошапка. – М. : Academia, 2014. – 222 с.
5. Бережная Н.В. Управление общественным питанием – Москва, Экономика, – 345 с.
6. Богушева В.И. Организация обслуживания ресторанов и баров. – 5-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д:

Феникс, 2014. – 416 с.

7. Бондаренко Г.А. Гостиничное и ресторанное хозяйство: Учебно-практическое пособие. – Мн.: БГЭУ, 2014. – 126 с.
8. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М. : Кн. мир, 2013. – 164 с.
9. Браймер Р. Основы управления в ресторанном бизнесе / Пер. с англ. - М.: Агент пресс, 2012, - 461 с.
10. Великанова О. Как преуспеть в ресторанном бизнесе Ресторанные ведомости, 2014, № 9
11. Волкова И. В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть / И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. – М. : Флинта : Наука, 2012. – 184 с.
12. Волкова И.В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. – М.: Наука, 2010. – 184 с.
13. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России. С чего начать и как преуспеть. – М.: Флинта, 2012. - 184 с.
14. Гукаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. – М.: ООО «Вершина», 2011. – 224 с.
15. Денисов Д.И. Суперприбыльный фаст-фуд: как преуспеть в этом бизнесе. - М.: Вершина, 2012. - 192 с.
16. Емельянова Т.В., Кравченко В.П. Экономика общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 379 с.
17. Ефимов С.Л., Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. Изд. 3. - М.: Росконсульт, 2014. - 512 с.
18. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова. – М. : Новое знание, 2014. – 391 с.
19. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учеб. пособие. – 3-е изд., испр. и доп. Мн: Новое знание, 2014. – 347 с.
20. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание. – М.: Издательский центр «Академия», 201. – с. 79.
21. Жигульский А.Ю. Кафе, бары, рестораны: Лучшие проекты мира. - М.: Новое знание, 2010, - с. 24.
22. Иванов А.А., Мясникова В.В. „Общественное питание в России. Современное состояние. Гигиенические проблемы.” Информационный сборник статистических и аналитических материалов. – М.: ФЦГСЭН, 2014. - С.5. - 27
23. Карпов В.В. Общественное питание – все, что необходимо. – М.: Экономика и финансы, 2013. – 488 с.
24. Кацерикова Н. В. Ресторанное дело : учеб. пособие для студентов / Н. В. Кацерикова ; М- во образования Рос. Федерации, Кемер. технол. ин- т пищ. пром-сти. – Кемерово : КемТИПП, 2014.
25. Кристофер Эгертон-Томас. Ресторанный бизнес: как открыть и успешно управлять рестораном: пер. с англ. – М.: Росконсульт, 2010. – С. 72.
26. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М Организация обслуживания общественного питания. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2014. – 327 с.
27. Маюрникова, Л.А. Маркетинг в ресторанном бизнесе (часть 1): Учебное пособие. - / , Н.И. Давыденко, Т.В.Крапива,- Кемерово, 2014. – 96 с.
28. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанные технологии»), 2012. – 216 с.
29. Морозова Н.С., Морозов М.А. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме: Учебник для ВУЗов. – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 336 с.
30. Мухачев А.В. Особенности развития пищевых предприятий в рыночных условиях // Пищевая промышленность. – 2014 - № 7. – С. 34 - 36.
31. Никуленкова Т., Лавриненко Ю., Ястина Г. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2013. – 149 с.
32. Новиков Д. Т. Стратегический маркетинг в ресторанном бизнесе : лекции / Д. Т. Новиков, А. Р. Периханян ; М-во образования Рос. Федерации, Рос. экон. акад. им.Г. В. Плеханова. – М. : Изд-во РЭА, 2013. – 43 с.
33. Новолодская С. Л. Ресторанное и гостиничное дело : учеб.-метод. пособие / С. Л. Новолодская ; Центросоюз Рос. Федерации и др. – Чита : Б.и., 2010. – 141 с
34. Нормативные документы по ресторанному бизнесу : справочник / сост. Илона Федотова. – [5-е изд.,испр. и доп.]. – М. : Ресторанные ведомости, 2014. – 319 с.
35. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2012, -112 с.
36. От ресторана – до закусочной : технол., произв. и сан. нормы и правила, обязат. для предприятий обществ. питания : законодат. и др. нормат. акты. Правовые коммент. / [Рос. газ., Газ.-журн.

об-ние"Воскресенье"]]. – М. : Рос. газ., 2014. – 160 с.

37. Пивоваров К. В. Теоретические и методологические основы организации и управления гостинично-ресторанными комплексами : монография / К. В. Пивоваров ; Информ.-внедрен. центр "Маркетинг". – М. : Маркетинг, 2013. – 214 с.

38. Ревенков А.Н. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности // ЭКО. - 2014. - № 3. -С. 108 - 110.

39. Ромат Е.В. Реклама. Учебник для ВУЗов. - М.: СПб, Питер, 2011. - 208 с.

40. Рыжова Н. И. Ресторанный и гостиничный бизнес : учеб.-метод. пособие / Н. И. Рыжова ; Центросоюз Рос. Федерации, Забайк. ин-т предпринимательства Сиб. ун-та потреб. кооп. Технол. отд-ние. – Чита : Б.и., 2014. – 78 с.

41. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 144 с.

42. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования, 2-е изд-е, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 416 с.

43. Шок Патти Д., Боуэн Джон. Маркетинг в ресторанном бизнесе. - М.: Ресторанные ведомости, 2014. - 234 с.

44. Электронный ресурс: <http://www.namangan.ru/restaurant>

45. Электронный ресурс: <http://www.service.com>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/11928>