

Nowoczesne koncepty gastronomii hotelowej

Wstęp.....3

Rozdział 1

Wiadomości wprowadzające

- 1.1. Pojęcie gastronomii i jej funkcji..... 5
- 1.2. Rodzaje usług gastronomicznych9
- 1.3. Hotelowe lokale gastronomiczne13

Rozdział 2

Rozwój gastronomii hotelowej

- 2.1. Kierunki rozwoju gastronomii hotelowej..... 16
- 2.2. Rola gastronomii w strukturze produktu w hotelarstwie20
- 2.3. Zakres usług gastronomicznych w hotelu21
- 2.4. Czynniki sukcesu gastronomii hotelowej25

Rozdział 3

Usługi gastronomiczne w hotelu

- 3.1. Organizacja śniadań27
- 3.2. Gastronomia hotelowa przyjazna dzieciom28
- 3.3. Usługi uzupełniające oferty żywieniowe..... 29
- 3.4. Usługi dodatkowe w obiektach hotelowych.....32
- 3.5. Współpraca hotelowej gastronomii z innymi komórkami hotelu34

Rozdział 4

Analiza konceptów gastronomii hotelowej

- 4.1. Analiza literatury przedmiotu36
- 4.2. Studium przypadku41
- 4.3. Sondaż diagnostyczny..... 50

Zakończenie.....	57
Bibliografia	59
Spis tabeli rysunków.....	63
Aneks	64