

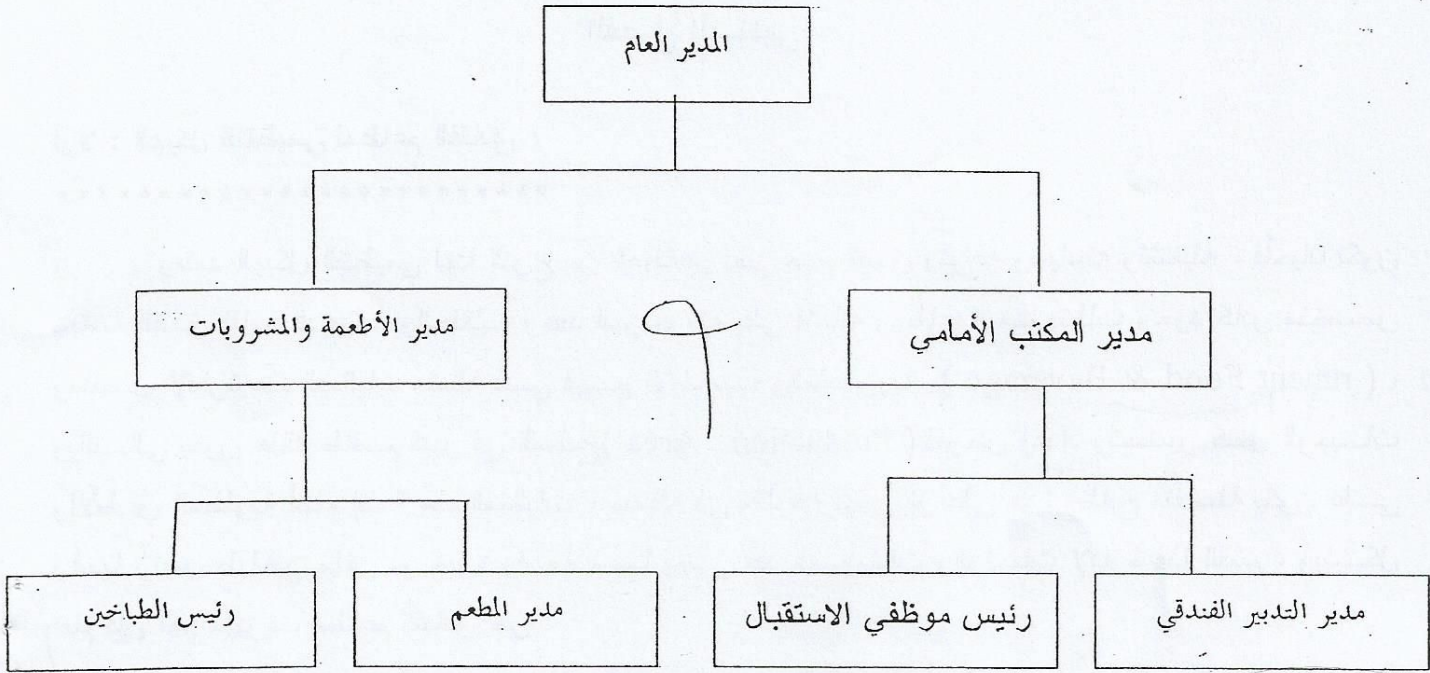
الفصل السادس

أولاً : الهيكل التنظيمي لمطاعم الفنادق :

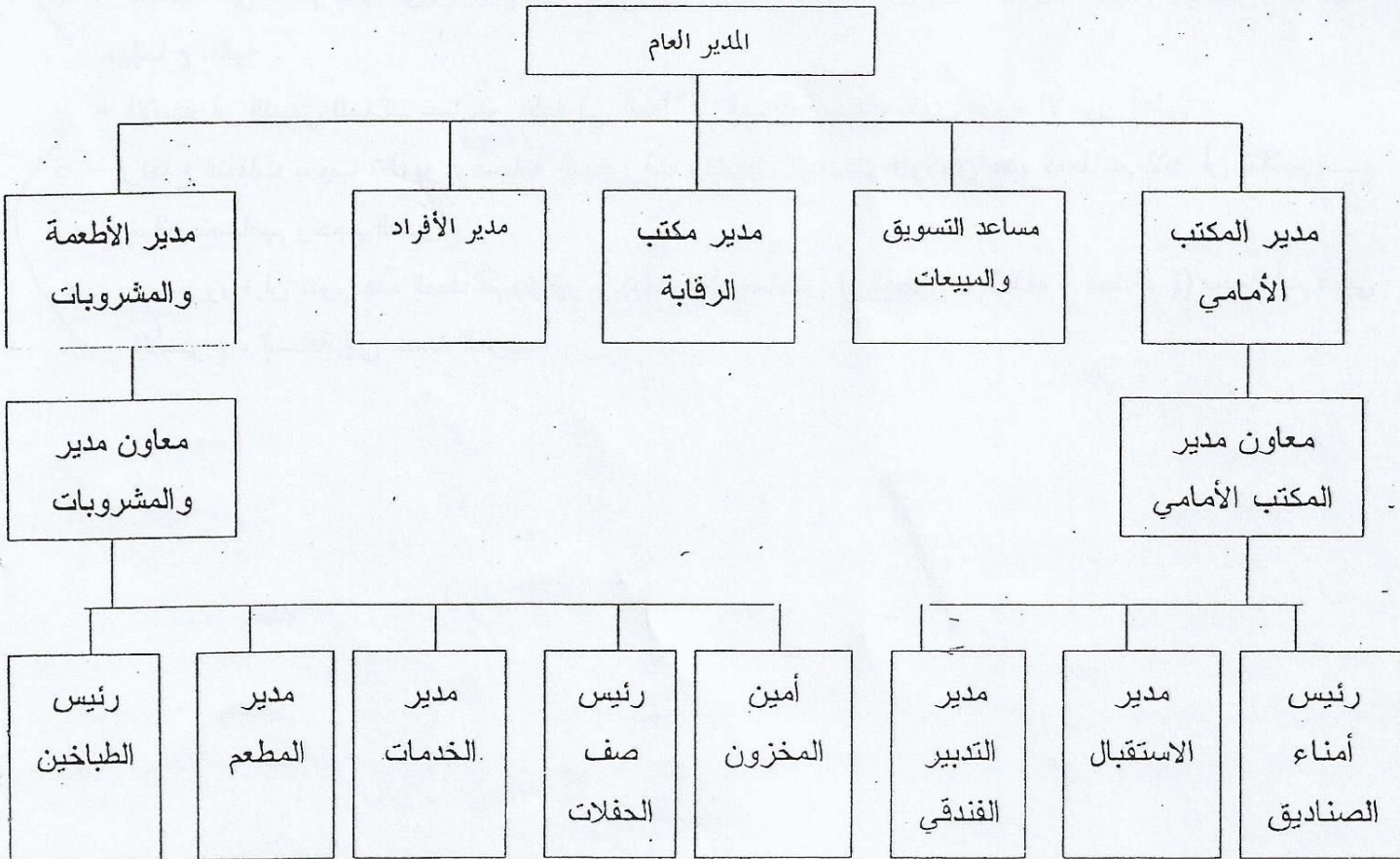
يعتمد الهيكل التنظيمي لهذا النوع من المطاعم على حجم الفندق ونوعه وسياسته وتشغيله ، فأحيانا تكون سياسة الفندق إقامة الدعوات والحفلات وعقد المؤتمرات على قاعاته ومطاعمه مما يتطلب وجود كادر متخصص ومنفصل لإدارة هذه الفعاليات متمثلة في قسم الأطعمة والمشروبات (Food & Beverage) ، وبالتالي يكون هناك طاقم كبير في المطبخ (Production Area) لغرض إعداد وتحضير كل الوجبات والأطباق المطلوبة أثناء إقامة هذه الفعاليات ، متمثلة في مطبخ رئيسي أو على عدة مطابخ منفصلة يكون على رأسها رئيس طباطخين ماهر ذو خبرة واسعة ، مما يعني تعدد المسؤوليات والواجبات لإدارة هذا القسم ، وبشكل عام فإن أهم مميزات مطاعم الفنادق هي :

- أ - تعكس سمعة وصورة الفندق من خلال الخدمة المقدمة والتي يجب أن تكون على مستوى المعايير المتبعة في الفندق .
- ب - الحاجة الى طاقم كبير في المطبخ أي تحتاج إلى ملاكات أكبر ، لغرض الحصول على الحصول على جودة إنتاج عالية .
- ج - الاستقرار النسبي للملاك عما هو عليه في المطاعم المستقلة وبذلك تكون دورة الأجر أعلى .
- د - ارتفاع النفقات بسبب تطوير وصيانة الديكورات وتشغيل المعدات ، وكون هذه المطاعم لا بد أن تتلاءم مع سائر تصاميم وحجم الفندق .
- هـ - ضرورة ان تقوم هذه المطاعم بتوفير وجبات الأطفعة من ((الفطور ، الغداء ، العشاء)) سبعة أيام في الأسبوع ، إضافة إلى خدمة الغرف .

الشكل رقم (٢) يمثل هيكلًا تنظيميًا لمطعم في فندق صغير



شكل رقم (٣)
هيكل تنظيمي لمطعم في فندق كبير



ثانيا : الهيكل التنظيمي لمطعم مستقل بذاته :

يعتمد الهيكل التنظيمي لهذا النوع من المطاعم على حجم ونوع المطعم الذي تكون فيه الإدارة مباشرة من قبل المالك في أغلب الأحيان ، وتكون غايته الرئيسية أحيانا الربحية على حساب الخدمة . وبشكل عام فإن أهم مميزات المطاعم المستقلة هي :-

أ - احتياجاتها إلى ملاكات أقل .

ب - قلة النفقات التي تصرف على صيانة وتطوير الديكورات قياسا بمطاعم الفنادق .

ج - بإمكانها اختيار الوجبات والأيام التي تدر ربحا أكثر .

الشكل رقم (٣) يمثل هيكلا تنظيميا لمطعم مستقل صغير سعته ١٠٠ كرسي والشكل رقم (٤)

لهيكل تنظيمي لمطعم مستقل سعته ٢٥٠ كرسي .

شكل رقم (٤) هيكل تنظيمي لمطعم مستقل سعة ١٠٠ كرسي

