

Студенты «Гостиничное дело» на экскурсии «Евразии»



19 и 26 февраля студенты 1-3 курсов направления обучения «Гостиничное дело» под руководством доцента ВШСиТ **Анны Евгеньевны Кармановой** в рамках выездного практического семинара посетили один из ресторанов сети «Евразия».

Ресторан расположен вблизи от станции метро «Девяткино». Ресторан открылся в январе 2024 года, но уже завоевал свою популярность не только у местных жителей, но и у гостей микрорайона. В сеть «Евразия» входит 61 ресторан, расположенные на территории г. Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Ресторан «Евразия» предлагает своим гостям широкий ассортимент блюд японской и европейской кухни. Меню регулярно обновляется, предлагая гостям новые изысканные блюда и напитки.

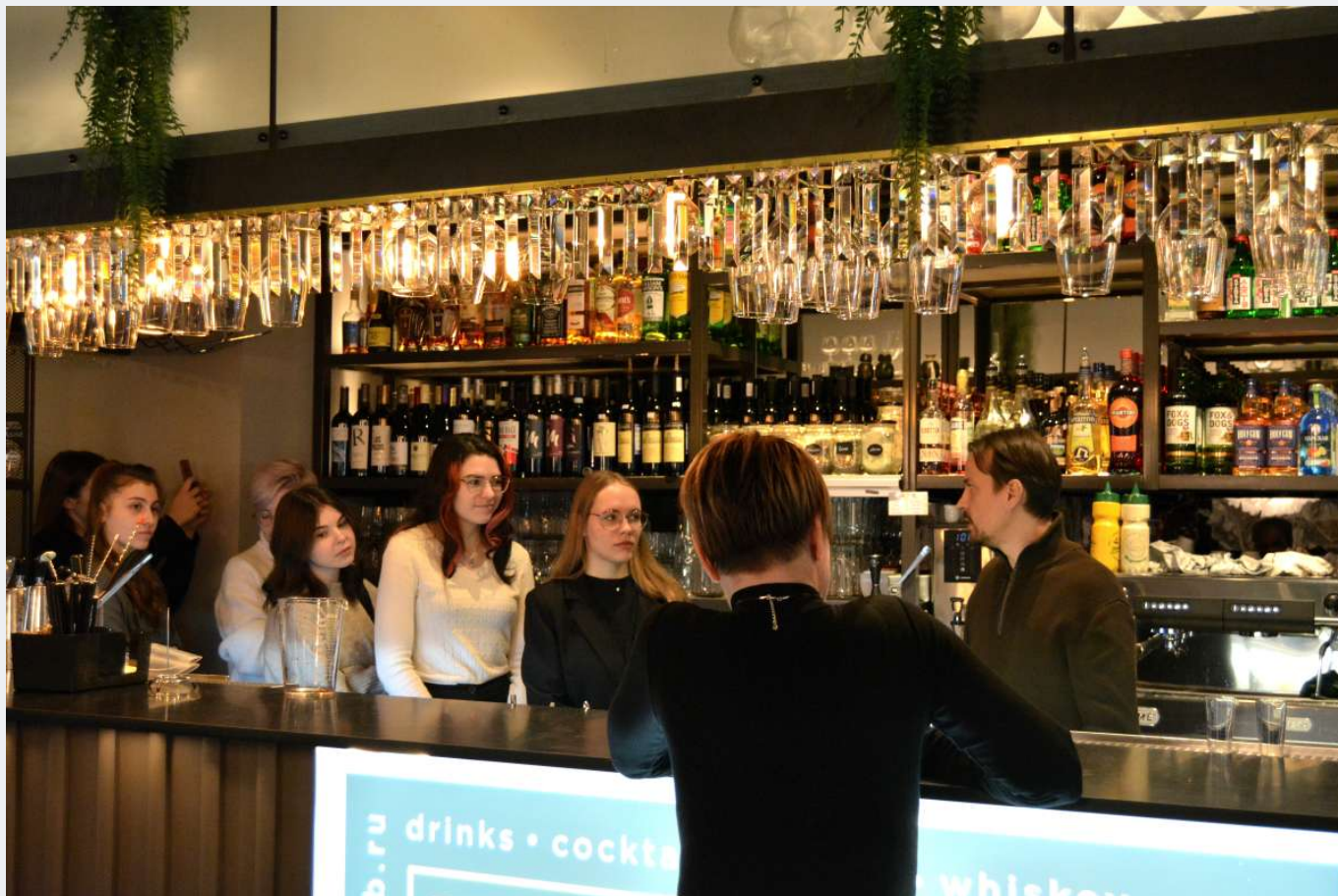


В ходе семинара студенты смогли ознакомиться с историей становления сети. Директор ресторана **Дмитрий Николаевич** и директор по производству **Елена Васильевна** рассказали гостям, как менялась стратегия развития бренда, как «Евразия» завоевывала успех на рынке общественного питания, а также раскрыли ключевые принципы организации ресторанного бизнеса.



В ходе визита студентам провели экскурсию по ресторану, где ребята смогли ознакомиться с современными стильными

интерьерными решениями в оформлении залов, узнали секреты зонирования территории, посетили кухню и барную зону ресторана. Обучающиеся смогли поближе познакомиться с внутренними процессами работы предприятия, узнали об особенностях приготовления некоторых блюд. Отдельное внимание гостей было акцентировано на эргономичной организации рабочего пространства сотрудников. Гостям рассказали об особенностях управления различными точками сети «Евразия», о том, как важно руководителю уметь адаптироваться к различным обстоятельствам бизнеса и как грамотно и быстро справиться с возникающими ошибками.



Студент 1 курса **Семен Куликов** поделился своими впечатлениями о пребывании в ресторане «Евразия»: «Экскурсия предоставила редкую возможность приподнять завесу тайны ресторана и почувствовать, как протекают внутренние процессы, что недоступно гостям заведения. Экскурсоводы вели крайне информативное повествование, и с энтузиазмом делились накопленным опытом и знаниями».

Владислава Огибалова, студентка 3 курса, отметила: «Посещение ресторана «Евразия» стало для нас ценным практическим опытом, позволившим увидеть работу заведения изнутри и получить новые знания о ресторанной индустрии».

Стрельникова Екатерина: «Недавно я сходила на экскурсию в ресторан «Евразия». Мы начали с самого ресторана, где нас встретила уютная атмосфера и стильный интерьер. После этого мы заглянули на кухню, это было очень познавательно – увидеть, как сотрудники взаимодействуют друг с другом и как они готовятся к открытию ресторана. В завершение экскурсии нам предложили попробовать сладкие роллы. Они были невероятно вкусные, с нежной начинкой и оригинальным оформлением. Этот ресторан оставил только положительные воспоминания!»



В ходе экскурсии обучающиеся узнали о современных подходах к ведению ресторанного бизнеса, а также о высоких стандартах качества продукции и обслуживания на предприятии общественного питания. В завершении встречи гостей угостили чаем с фирменным десертом, студенты с руководителями обсудили карьерные возможности, участникам экскурсии рассказали о перспективах профессионального роста и об особенностях работы в ресторанах сети.