

# Организация туриндустрии

**КОМПЛЕКС УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ И  
ЕГО РОЛЬ В ТУРИЗМЕ**



## Тип предприятия общественного питания определяется:

- характерными особенностями обслуживания,
- ассортиментом реализуемой кулинарной продукции
- номенклатурой предоставляемых потребителям услуг.



## При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;
- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений);
- методы обслуживания;
- квалификацию персонала;
- качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т. д.);
- номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.



Критерии классификации предприятий питания важными среди которых является **характер торгово-производственной деятельности**, в зависимости от которого все предприятия питания подразделяют на следующие основные типы:



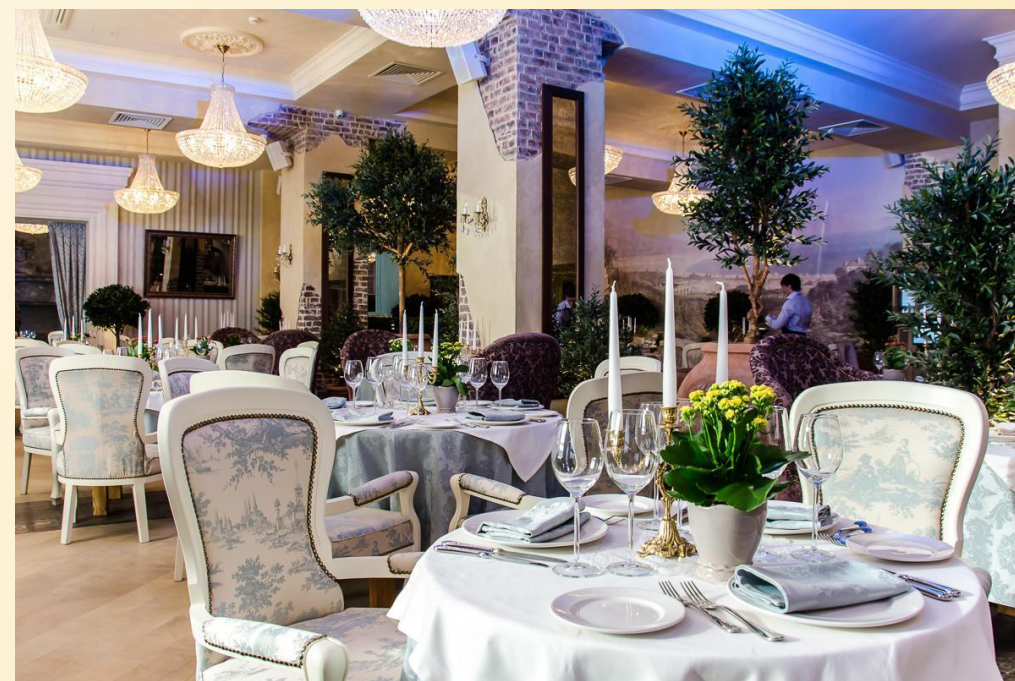
**Ресторан** – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Рестораны размещают преимущественно на центральных, оживленных улицах, на железнодорожных вокзалах и автовокзалах, в аэропортах, на пристанях, теплоходах, морских судах, в плавучих домах отдыха, при гостиницах, мотелях, а также в местах массового отдыха.



Посетителей обслуживают в ресторане официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда и напитки приготавливают высококвалифицированные повара. Обслуживающий персонал в ресторанах имеет форменную одежду и обувь единого образца.

Рестораны организуют обслуживание не только отдельных посетителей, но и съездов, конференций, официальных вечеров, приемов, семейных торжеств, банкетов, тематических вечеров.



## Рестораны различаются:

-по ассортименту реализуемой продукции - рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран

-месту расположения – городские, вокзальные, при гостинице, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.



**Столовая** - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Основное назначение – приготовление и реализация населению преимущественно продукции собственного производства. В столовых отпускают обеды на дом, принимают предварительные заказы, а также продают кулинарные изделия и полуфабрикаты.





## Столовые различаются:

- по ассортименту реализуемой продукции – общего типа и диетическая
- обслуживаемому контингенту потребителей – школьная, студенческая и т.п.
- месту расположения – общедоступная, по месту учебы, работы.



**Закусочная** - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей.

**Ассортимент закусовых** – холодные и горячие блюда, закуски массового спроса и несложного приготовления (сосиски, сардельки, пельмени, вареники, яичницы), напитки (чай, кофе).

В продаже должны быть кисломолочные и кондитерские изделия, конфеты, шоколад.

*Продажа спиртных напитков запрещена.*

Закусочные имеют высокую пропускную способность. Их размещают в оживленных местах, на пути движения интенсивных покупательских потоков.



**Закусочные разделяют по ассортименту реализуемой продукции – общего типа и специализированные.**

Специализированные закусочные – это пельменная, вареничная, шашлычная, блинная, пирожковая, котлетная, сосисочная, бутербродная и др..



**Буфеты** (внутренние и внешние) предназначены для продажи кулинарных изделий, полуфабрикатов, различных сопутствующих товаров, а также для приготовления и отпуска горячих напитков массового спроса.

Буфеты размещают при гостиницах, зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, на вокзалах, речных и морских судах, при производственных и транспортных предприятиях, стройках, учреждениях.



**Бар** – специализированное предприятие с барной стойкой, предназначается для реализации смешанных напитков в широком ассортименте. В баре реализуются блюда, закуски и кондитерские изделия.

Бары размещают в административно-культурных и торговых центрах, в микрорайонах, при ресторанах, кафе, гостиницах.

Меню баров содержат как смешанные напитки, так и натуральные крепкие алкогольные.

Наиболее распространенные закуски в барах – сырные палочки, канапе, тарталетки, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки.



Бары в зависимости от ассортимента делятся на пивные, винные, молочные, коктейль-холлы, и коктейль-бары.

Появились разновидности безалкогольных баров.

К ним относят салат-бары, фруктовые бары, молочные бары, диско-бары, экспресс-бары, снэк - бары.





**Кафе** – предназначено для производства и реализации фирменных, заказных блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте.

Разнообразных горячих (кофе, чай, какао) и холодных (соки, воды) напитков, кисломолочных продуктов, мучных кондитерских изделий, сладких блюд.

В качестве вторых блюд несложного приготовления отпускают яичницы, сосиски, сардельки, блины и блинчики. Из первых блюд могут быть только бульоны.



**Кафетерий** организуют преимущественно в продовольственных или крупных непродовольственных магазинах, В кафетериях продают горячие напитки, молоко, кисломолочные продукты, бутерброды, кондитерские изделия и другие товары, не требующие трудоемких операций по подготовке их к продаже. Реализация алкогольных напитков в кафетериях не допускается.





**Чайная** реализует в широком ассортименте чай и мучные кондитерские изделия. В меню чайных включают вторые блюда из мяса, рыбы, яиц говядину духовую в горшочке, рыбу, запеченную на сковороде, яичницу натуральную, с колбасой, ветчиной.



**Кофейня** – специализированное заведение, предлагающее посетителям широкий ассортимент кофейных напитков. В меню включаются наиболее популярные напитки, известные во всем мире, такие как кофе натуральный, кофе капучино, кофе люц, кофе корретто, кофе по-варшавски, кофе по-турецки, кофе эспрессо.

В кофейне посетители могут пить и другие напитки, составляющие альтернативу кофейным, - от соков до крепких алкогольных.

Одной из альтернативных позиций в меню, может быть, чай – черный, зеленый, травяной. Закуски в кофейне могут быть такими же, как в ресторане или кафе, т.е., по существу, включать даже целые обеды.



# По признаку связанности управления различают предприятия

Объединенные в цепи



Работающие самостоятельно



# В зависимости от ассортимента

**Полносервисными** предприятиями питания могут быть только рестораны и кафе, поскольку они предлагают широкий выбор закусок, блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, различных напитков.

Для полносервисных предприятий питания характерны высокий уровень обслуживания, оформление, соответствующее общей атмосфере, которую предприятие пытается создать.

**Специализированные** предприятия питания основаны на том, что предлагают своему потребителю блюда определенной кухни, например, французской, итальянской и т.д.

# В зависимости от обслуживаемого контингента

предприятия могут  
работать с  
ПОСТОЯННЫМ  
КОНТИНГЕНТОМ

переменным  
КОНТИНГЕНТОМ



# В зависимости от метода обслуживания различают предприятия

потребители  
обслуживаются  
официантами



предприятия  
самообслуживания



предприятия  
смешанного  
обслуживания

# По режиму питания туристов

- только завтрака;
- полного пансиона;
- полупансиона;
- специального питания питания для детей и др.

В ряде гостиниц предусматриваются кухни, мини-бары, а услуга питания может быть реализована как в номере (по вызову, заказу), так и на предприятии питания.



# По ассортименту питания туристов

Комплексное питание

Питание по выбору

Питание по  
предварительному  
заказу, в том числе по  
обслуживанию  
торжественных актов,  
приемов, юбилеев,  
банкетов и др.







**Спасибо за внимание**