

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.



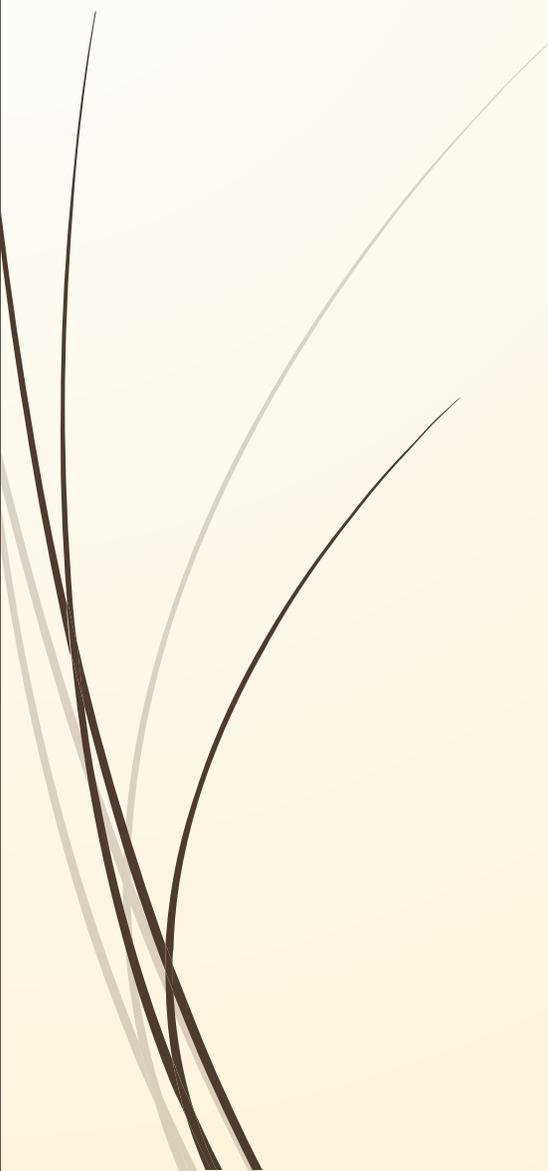
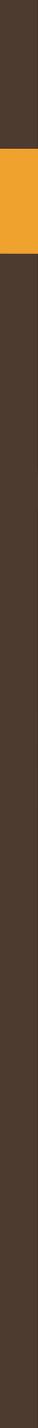
По ассортименту питания туристов

Комплексное питание

Питание по выбору

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





Спасибо за внимание