



# УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Упоминание о 1-ых  
предприятиях индустрии  
гостеприимства –  
**это античные манускрипты**  
(один из них связан с  
древневосточной  
цивилизацией примерно  
1700г. до н.э.)

*В I веке до н.э. в Римской Империи  
возникла сеть  
государственных  
постоялых дворов:*

- для простого люда (плебеев) –  
таверны
- для богатых (патрициев) –  
общественные бани

**Новый этап в истории развития  
предприятий гостеприимства –  
V век (после падения Римской  
Империи) – нашествие  
кочевников, разорение городов,  
дорог, уничтожение систем  
коммуникаций.**

**Услуги питания бесплатно  
оказывают монастыри и церкви**

# **XV-XVI века – для Средневековья время глобальных изменений, технического прогресса, географических открытий**

## **1. К началу XV века**

- в Англии появляются законы, регулирующие работу постоялых дворов (их насчитывалось 600)
- во Франции вводится учет постояльцев
- в Англии собственность церкви переходит в светскую; путешественники не могли больше рассчитывать на бесплатный постой в монастырях – и это являлось толчком для развития частных постоялых дворов

**2. И уже с XVI века** появляются 1-ые проекты настоящих курортных предприятий – 1-ые кофейни, которые **к концу XVII века** становятся центрами культурной жизни того времени



## «Tour d Argent» -

1-ый ресторан в Париже

(XVI век 1553г.) – единственной задачей которого было предоставление питания

(в это же время для простолюдинов характерны таверны с общими столами дежурных блюд по фиксированной цене)

**К XVII веку – идет различие между городскими и сельскими средствами размещения по набору услуг и по цене**



В сельской местности –  
постоялые дворы  
и трактиры  
(ночлег и завтрак)

В городе –  
меблированные  
комнаты,  
пансионы, гостиницы  
(все удобства  
и полное обслуживание)

# К концу XIX века – в крупных городах появляются многоэтажные гостиничные здания с современными удобствами



**Парижский Гранд Отель 1862г.**



**Появляются рестораны с высоким уровнем сервиса и обслуживания по меню «A la Cart»**



**Организуются системы питания для больниц и образовательных учреждений**



**В Лондоне 1898г. открылся отель «Savoy»**



**В начале XX века** – происходят изменения в Европейской гостиничной индустрии и ресторанном бизнесе, что связано с ускорением ритма и качества жизни

- а) впервые в 1936г. Правительство Франции вводит ежегодный оплачиваемый отпуск
- б) «золотая эра» (начало 60-х г.г. до 80-х г.г. XX века)
- в) экстенсивный путь развития индустрии гостеприимства
- г) интенсивный путь развития индустрии гостеприимства



# ВЫВОД



Этапы развития индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса связаны:

- 1) с изменениями в менталитете общества и социально-экономическими преобразованиями
- 2) с развитием технического прогресса

А что же  
в Америке???

# **Американские гостиницы колониального периода (выстроены по европейскому образцу)**

**1794г. Нью-Йорк  
«Сити-Отель»**



**1829г. Бостон  
«Tremont House»**



**1831г. Нью-Йорк  
«Дельмонико» -  
1-ый ресторане  
в Америке**

# Начало и середина XIX века – «золотой век» для американской индустрии гостеприимства

- к началу XX века строятся комфортабельные, но доступные по цене гостиницы
- в 1908г. Открывается отель «Statler»
- 20-е г.г. XX века – период массового строительства гостиниц («Penta», «Waldorf-Astoria», «Hilton S Towers»)
- появляются рестораны быстрого обслуживания и заведения «драйв-ин» («заезжай во двор»)
- обслуживание «вскакивание на подножку»

«---»

Депрессия 30-х г.г. —  
многие рестораны разоряются

«+++»

Только в 50-е г.г.  
снова достигается уровень  
развития индустрии

**«+» Рост автомобилестроения –  
мотели**

**«+» Широкое распространение  
сетевых компаний – «Hilton»,  
«Sheraton» - скупавшие сами  
гостиницы**

**«+» Statler – строящие сами  
гостиницы**

## ВЫВОД

В Америке гостиничное хозяйство, а соответственно ресторанный бизнес, развивался более динамично, чем европейский. И дальнейшее развитие дало возможность американской индустрии гостеприимства занять лидирующее положение в мире в основном «за счет стандартизации предложения, обусловившего распространение гостиничных и ресторанных сетей и использования понятия «торговая марка»



А что же  
в России???

# Эволюция предприятий общественного питания в России

Этап	Тип предприятий общественного питания	Предоставляемые услуги	Основные факторы возникновения и развития
<b>Этап 1.</b> <b>Древняя Русь – XVII век</b>	Корчма	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции и алкогольных напитков; организация досуга	Концентрация общественной жизни в предприятиях общественного питания как центрах политической жизни. Растущее значение развлекательной функции предприятий общественного питания
	Кабак	Производство, реализация и организация потребления алкогольных напитков; организация досуга	
	Харчевня	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции, полупива и кваса	

<b>Этап</b>	<b>Тип предприятий общественного питания</b>	<b>Предоставляемые услуги</b>	<b>Основные факторы возникновения и развития</b>
<b>Этап II.</b> <b>Начало XVIII -</b> <b>середина XIX века</b>	Трактир	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции и алкогольных напитков, организация досуга	Европеизация страны, петровские реформы, развитие дорожного транспорта и торговли
	Герберги	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции и алкогольных напитков, организация досуга и проживания	

Этап	Тип предприятий общественного питания	Предоставляемые услуги	Основные факторы возникновения и развития
<b>Этап III.</b> <b>Середина XIX века - 1917 г.</b>	Ресторация, кофейный дом, кафе	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции и алкогольных напитков; организация досуга	Развитие промышленности, технического прогресса, индустриализация. Формирование среднего класса
	Столовая Кухмистерская	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции	
	Гостиница	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции и алкогольных напитков; организация проживания	

Этап	Тип предприятий общественного питания	Предоставляемые услуги	Основные факторы возникновения и развития
<b>Этап IV.</b> <b>1918-1985 гг.</b>	Рабочая столовая, фабрика-кухня, чайная, комбинат питания	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции	Административно-командная система управления народным хозяйством, освоение целинных земель
<b>Этап V.</b> <b>1986-1991 гг.</b>	Ресторан, бар, кафе, закусочная	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции и алкогольных напитков; организация досуга	Переход от принципов административно-командной системы к рыночной экономике; развитие кооперации, частной собственности
	Столовая	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции	

Этап	Тип предприятий общественного питания	Предоставляемые услуги	Основные факторы возникновения и развития
<b>Этап VI.</b> <b>1992-1998</b> <b>гг.</b>	Ресторан, бар, кафе, закусочная	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции и алкогольных напитков, организация досуга	Либерализация цен, коммерциализация и акционирование государственных предприятий, «шоковая терапия»
	Столовая	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции	
<b>Этап VII.</b> <b>1999 г. - настоящее время</b>	Ресторан, бар, кафе, кофейня, закусочная, предприятия быстрого обслуживания, предприятия выездного обслуживания	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции и алкогольных напитков, организация досуга	Развитие рыночной экономики, конкуренции, диверсификация, индустриализация; бурное развитие торговли и общественного питания: появление сетей
	Столовая	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции	

# Тенденции развития (эволюции) сети ПОП

- 1) Развитие общедоступной сети ПОП
- 2) Восстановление сети предприятий, обеспечивающих питание учащихся и сельских жителей
- 3) Создание сети ПОП в развлекательных торговых комплексах, а также отделах кулинарии
- 4) развитие национальных кухонь, фирменных сетей, кофеен, а также дополнительных форм обслуживания (кэйтеринг)



# ???ЧТО СДЕРЖИВАЕТ РАЗВИТИЕ ПОП???

- ❑ **Несовершенство системы налогообложения, экономическая нестабильность**
- ❑ **Недостаточная платежеспособность населения**
- ❑ **Нехватка производственных и складских помещений, высокая аренда площадей.**
- ❑ **Недостаток собственных оборотных средств у хозяйствующих субъектов**

***СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ***