



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
Этап 1. Древняя Русь – XVII век	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	

Этап	Тип предприятий общественного питания	Предоставляемые услуги	Основные факторы возникновения и развития
<p>Этап II. Начало XVIII - середина XIX века</p>	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
Этап III. Середина XIX века - 1917 г.	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
Этап IV. 1918-1985 гг.	Рабочая столовая, фабрика-кухня, чайная, комбинат питания	Производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции	Административно-командная система управления народным хозяйством, освоение целинных земель
Этап V. 1986-1991 гг.	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
Этап VI. 1992-1998 гг.	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	
Этап VII. 1999 г. - настоящее время	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***