

Введение в индустрию туризма и гостеприимства

ТЕМА 7 ИНДУСТРИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

NARXOZ
UNIVERSITY

Вопросы лекции:

- 1 Понятие и классификация предприятий индустрии питания
- 2 Типология предприятий общественного питания.
- 3 Новые тренды и тенденции развития индустрии.
- 4 Гастрономический туризм

1 Понятие и классификация предприятий индустрии питания

Общественное питание представляет собой социально-экономическую систему, целевой функцией которой является предоставление населению общественно организованного процесса потребления пищи — питания.

Активное развитие общественного питания в мире началось в начале XX в., когда сложились объективные предпосылки для его возникновения, резко возросла потребность в услугах питания вне дома

Факторы, обусловившие развитие общественного питания:

рост масштабов производства вовлек население в процесс общественного воспроизводства и привел к тому, что основная часть работающих стала питаться по месту работы, увеличение числа обучающихся также способствовало росту потребности в питании по месту учебы;

- соотношение между рабочим и свободным временем. Увеличение свободного времени привело к росту спроса на различные виды услуг, в том числе и на услуги по организации досуга, а кафе, рестораны и бары, помимо питания, предоставляют населению именно эти услуги;

рост урбанизации, а потребность в питании вне дома у горожан намного выше, чем в сельской местности;

- активное вовлечение в сферу трудовой деятельности женщин, которые в основном организуют домашнее питание, также обусловило рост спроса на услуги общественного питания;

- рост благосостояния населения и качественные изменения стандарта жизни обеспечили увеличение доли затрат на оплату услуг в структуре потребительских расходов, в том числе и на услуги общественного питания.

Сфера общественного питания охватывает все формы общественноорганизованного процесса потребления пищи населением:

в детских дошкольных учреждениях, больницах, санаториях, школах, вузах, лицеях, учреждениях и организациях, по месту жительства и отдыха, на транспорте, при спортивно-зрелищных учреждениях, в детских домах и т.д.

Классификационный признак	Формы (виды) питания
1. По источникам оплаты продукции и услуг	<ul style="list-style-type: none"> • За счет личных денежных средств граждан; • средств внебюджетных государственных фондов (медицинского страхования, социального страхования); • средств бюджетов разного уровня управления; • благотворительных средств
2. По формам оплаты	<ul style="list-style-type: none"> • За наличный расчет; • по безналичному расчету
3. По степени организации	<ul style="list-style-type: none"> • Организованное (в санаториях, дошкольных учреждениях, больницах и др.); • неорганизованное
4. По обслуживаемому контингенту	<ul style="list-style-type: none"> • Питание контингентов населения (школьников, рабочих, студентов, больных, детей и т.д.); • питание населения
5. По времени суток	<ul style="list-style-type: none"> • Завтрак; • обед; • ужин
6. По физиологическим показателям	<ul style="list-style-type: none"> • Рациональное (адекватное); • нерациональное (неадекватное)
7. По характеру оплаты	<ul style="list-style-type: none"> • Коммерческое; • льготное; • бесплатное

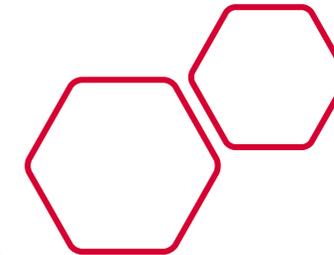


Таблица 1 -

Формы питания,
предоставляемые
предприятиями сферы
общественного питания

Классификационный признак	Формы (виды) питания
По виду собственности	собственные, арендованные, с внешним управлением
По типу предприятия	рестораны, кафе, кондитерские, закусочные, столовые, буфеты, фабрики-кухни
По форме организации управления	сетевые, самостоятельные, под франшизным управлением
По местоположению	центральный район города, вблизи метро, во дворе, за городом
По назначению	в составе торгово-развлекательного комплекса, в составе гостиницы, промышленного предприятия или учебного заведения, автономно
По способу обслуживания	обслуживание официантами, самообслуживание, комбинированное обслуживание
По классности	люкс, высший, первый
По ассортименту	блюда широкого выбора, комплексные блюда, блюда национальной кухни, экзотические блюда
По режиму обслуживания	круглосуточно, фиксированный промежуток времени, специальное питание, детское питание
По способу организации производственно-технологического процесса	предприятия полного цикла, доготовочные, доготовочные из полуфабрикатов высокой степени готовности

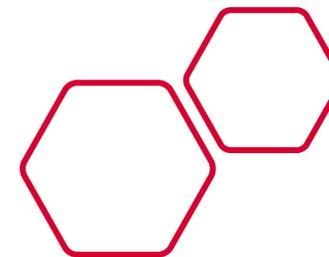


Таблица 2 -
Классификационные
признаки предприятий
общественного
питания



Предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.

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

По ассортименту реализуемой продукции:

- ✓ рыбный, пивной и т.д.;
- ✓ с национальной кухней или кухней зарубежных стран

По месту расположения:

- ✓ при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон - ресторан и др.



БАР – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары

По ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления: молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль - бар, гриль – бар и т.д. По специфике обслуживания потребителей: видеобар, варьете - бар и др.



Бары и рестораны по уровню обслуживания и видам услуг, предоставляемых посетителям, подразделяются на следующие классы:

- класс люкс. для класса люкс характерны следующие особенности: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий спектр услуг, предоставляемых посетителям, а также ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, а для баров - широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей;

- высший класс, который отличается оригинальностью интерьера, выбором услуг, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных, заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широким выбором фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;

- первый класс, которому соответствует гармоничность, комфортность и выбор услуг, широкий ассортимент фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления - для баров.



КАФЕ – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки

По ассортименту реализуемой продукции:
кафе - мороженое, кафе - кондитерская,
кафе - молочная

По контингенту потребителей:
кафе молодежное, детское и др.



СТОЛОВАЯ – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню

По ассортименту реализуемой продукции: общего типа и диетическая

По обслуживаемому контингенту потребителей: школьная, студенческая и др.

По месту расположения: общедоступная, по месту учебы, работы и т.д.



ЗАКУСОЧНАЯ – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей

По ассортименту реализуемой продукции: общего типа и специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т. д.)



ПРЕДПРИЯТИЕ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ– предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.



БУФЕТ – предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия и покупные товары



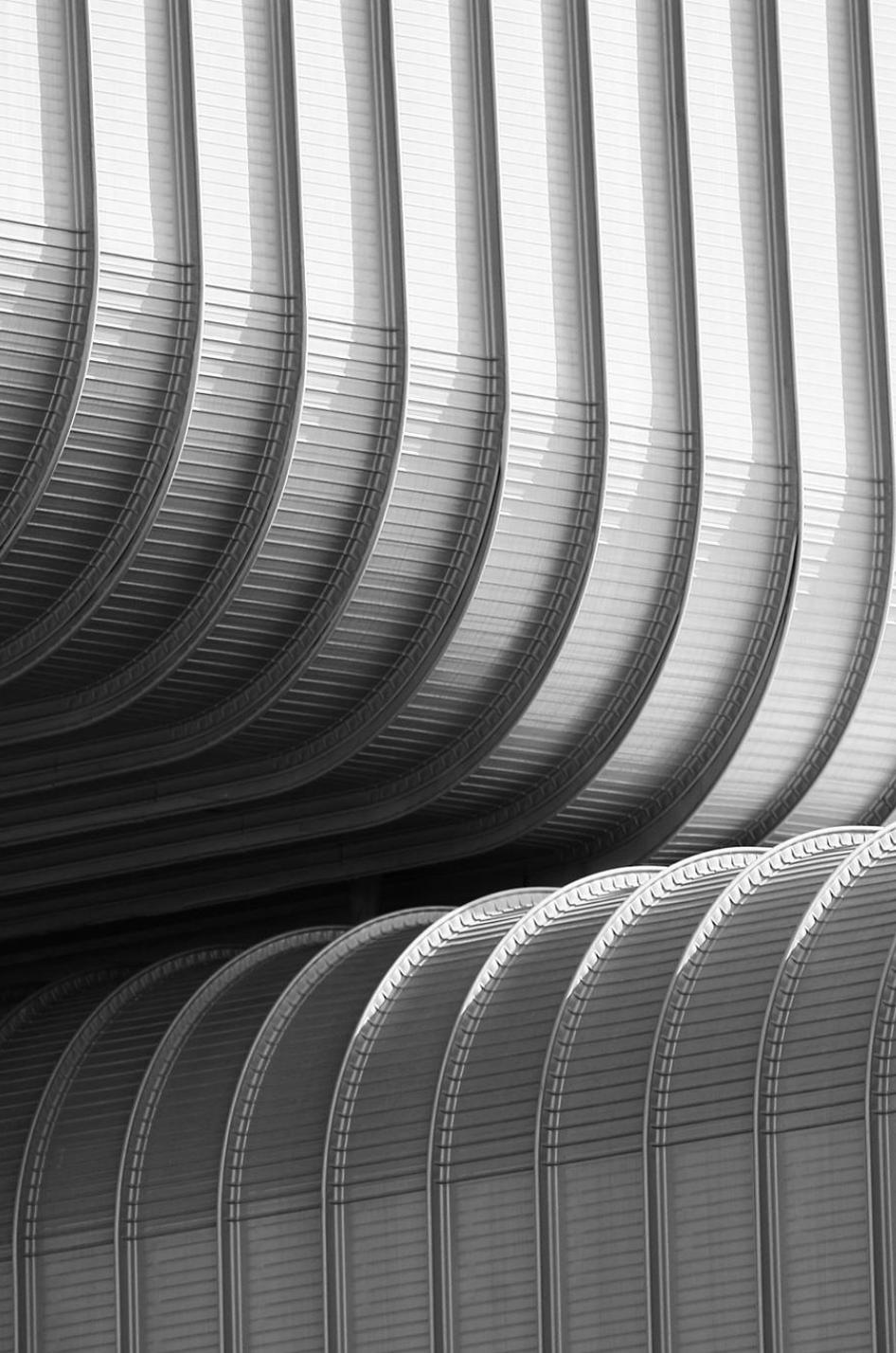
КАФЕТЕРИЙ – предприятие общественного питания с самообслуживанием, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары.



КОФЕЙНЯ – предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров.



МАГАЗИН КУЛИНАРИИ – предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары. Допускается организация кафетерия в торговом зале магазина кулинарии.



Услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания, можно подразделить на:

услуги питания;

услуги по
изготовлению
кулинарной
продукции и
кондитерских
изделий;

услуги по
организации
потребления и
обслуживания;

услуги по
реализации
продукции;

услуги по
организации досуга;

информационно-
консультационные
услуги;

прочие услуги.



новые тренды и тенденции развития индустрии питания:

- Доставка и еда на вынос
- Мультиканальность
- Casual сегмент и полезное питание
- Автоматизация и диджитализация
- QR-коды
- Франшизы
- Монопродукт
- Выпечка и сладости
- Крафтовые напитки и блюда
- Национальная и региональная кухня
- Роботизация в ресторанах
- Распознавание лиц
- Агрегаторы поставщиков



Гастрономический туризм – поездка с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучение и повышение уровня профессиональных знаний

Кулинарный тур – это специально подобранная программа кулинарного отдыха, включающая дегустацию блюд и напитков, ознакомление с технологией и процессом их приготовления, а также обучение у профессиональных поваров.



Для гастрономического туриста еда — в первую очередь категория культуры. С такой позицией традиционная кухня воспринимается в связи с историей, религией, экономикой, политикой, обычаями, легендами и другими факторами, формирующими уникальную идентичность страны или региона

Виды гастрономического туризма

- ✓ Тур по сельской местности.
- ✓ Ресторанный тур.
- ✓ Образовательный тур.
- ✓ Экологический тур.
- ✓ Событийный тур.
- ✓ Комбинированный тур

Вопросы для закрепления:

- Назовите признаки, определяющие тип предприятия питания.
- Перечислите дополнительные услуги, которые могут предоставлять предприятия питания.
- Какие требования должны быть учтены при оказании услуг питания?
- Назовите классификационные признаки предприятий общественного питания.
- Охарактеризуйте производственную деятельность ресторана.
- Какие разновидности баров Вам известны?
- Какие формы обслуживания покупателей предполагает организация деятельности кулинарных магазинов?

Литература:

- Пяткова С.Г. Основы туризма [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Пяткова С.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 151 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html>.— ЭБС «IPRbooks»
- З.Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела : учебник / Т. Л. Тимохина ; Российский государственный гуманитарный университет. - М. : Юрайт, 2019. - 331 с. - (Бакалавр. Прикладной курс)



Благодарю за внимание!