

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства

План

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками.
3. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.
4. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.

Основні поняття у сфері ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004:

Ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності з надання послуг із задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Заклад ресторанного господарства – організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє та (або) доготовляє, продає й організовує споживання продукції власного виробництва та закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.

Тип закладу ресторанного господарства – сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства. Для визначення типу підприємства ресторанного господарства враховують певні фактори, які наведені на рис. 1.4.

Клас закладу ресторанного господарства – сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва та закупних товарів, умов їхнього споживання, організації обслуговування та дозвілля споживачів.

Класифікація закладів ресторанного господарства базується на комплексі вимог, що висуваються до:

- асортименту продукції;
- рівня обслуговування та надаваних послуг.

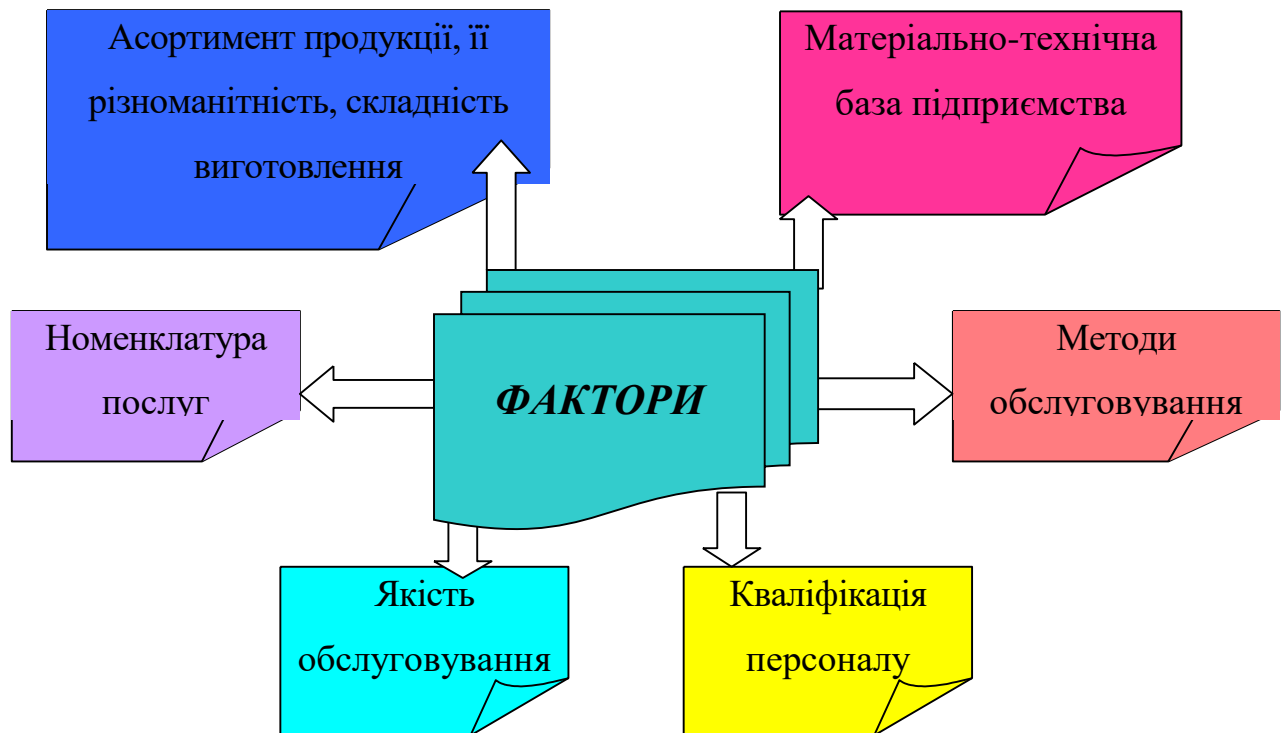


Рисунок 1.4 – Основні фактори, що визначають тип закладу ресторанного господарства

Згідно ДСТУ 4281:2004 заклади ресторанного господарства поділяють на такі групи:

1. Продаж їжі та напоїв, переважно призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них:

- ресторан: ресторан-бар;
- кафе: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон;
- кафетерій;
- закусочна, шинок.

2. Продаж напоїв і страв до них, здебільшого призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них:

- бар: нічний клуб, пивна зала.

3. Продаж їжі та напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками:

- їдальня;
- буфет.

4. Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях:

- фабрика-заготівельня;
- фабрика-кухня;
- домашня кухня;

- ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

2. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками.

Заклади ресторанного господарства класифікуються за такими основними ознаками:

I. Залежно від місця розташування та контингенту споживачів, який обслуговується, заклади ресторанного господарства поділяються на загальнодоступні підприємства та підприємства, що обслуговують певний контингент населення (закриті заклади).

II. За рівнем обслуговування споживачів і номенклатурою послуг, що надаються (ГОСТ 30389-95), ресторани та бари поділяються на три класи – люкс, вищий і перший.

Кафе, їдальні, закусочні на класи не поділяють.

III. Залежно від функцій, що виконують заклади ресторанного господарства, останні класифікують на:

- заготівельні;
- доготівельні;
- роздавальні;
- торговельні;
- змішаного типу.

Заклади ресторанного господарства виконують **три основні функції:** виробництво кулінарної продукції, її реалізацію й організацію споживання.

IV. Залежно від асортименту продукції, що випускається, розрізняють підприємства комплексні, універсальні (загального типу) та спеціалізовані.

V. Залежно від часу функціонування підприємства ресторанного господарства можуть бути *постійно діючими та сезонними*.

VI. Залежно від виду розташування підприємства ресторанного господарства поділяються на *стаціонарні та пересувні*.

*Класифікація закладів ресторанного господарства згідно
з Рекомендаціями «Характеристики підприємств ресторанного
господарства за типами та класами»*

Ресторани розрізняють:

- за асортиментом продукції, що реалізується, й архітектурно-художнім оформленням (спеціалізований, з національною кухнею, тематичний);
- за місцем розташування (ресторан при готелі, вокзалі, у зоні відпочинку, вагон-ресторан та інші).

Бари розрізняють:

- за асортиментом і способом приготування продукції, що реалізується (винний, пивний, соковий, молочний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар тощо);
- за специфікою обслуговування споживачів (відео-бар, вар'єте-бар, диско-бар та інші).

Кафе розрізняють:

- за асортиментом продукції, що реалізується (кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочна тощо);
- за контингентом споживачів (кафе-молодіжне, кафе-дитяче та інші);
- за місцем розташування (кафе-відділ, кафетерій).

Їдальні розрізняють:

- за асортиментом кулінарної продукції та способом її реалізації (загального типу та дієтичні);
- за місцем розташування й контингентом споживачів (загальнодоступні, шкільні, студентські, робітничі тощо).

Закусочні поділяють:

- за асортиментом продукції, що виготовляється, – загального типу або спеціалізовані (сосисочна, пельменна, млинцева, бульйонна, пиріжкова, пончикова, варенична, шашлична, котлетна, бутербродна, чайна, піцерія і т. д.).

Буфети розрізняють:

- за місцем розташування (при вокзалах, при видовищних закладах та ін.);
- за контингентом споживачів (шкільний, студентський та ін.).

3. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

До основних типів закладів ресторанного господарства належать ресторан, бар, кафе, закусошна, їдальня, буфет.

Ресторан – заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва та покупних товарів, з високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку та дозволя споживачів.

За часом обслуговування ресторани поділяють на:

- звичайні;
- швидкого обслуговування.

За методом обслуговування ресторани поділяють на ресторани:

- з обслуговуванням офіціантами;
- самообслуговування.

За асортиментом продукції, що реалізується, розрізняють ресторани:

- спеціалізовані (рибний, пивний тощо);
- з національною кухнею (з українською, європейською, італійською, японською та іншими кухнями);
- тематичний (мисливський, спортивний, морський тощо).

За місцем розташування ресторани можуть бути:

- міські;
- при готелях;
- при вокзалах;
- на пароплавах;
- в місцях відпочинку;
- вагон-ресторан тощо.

За рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються, ресторани поділяються на три класи (рис. 1.5).

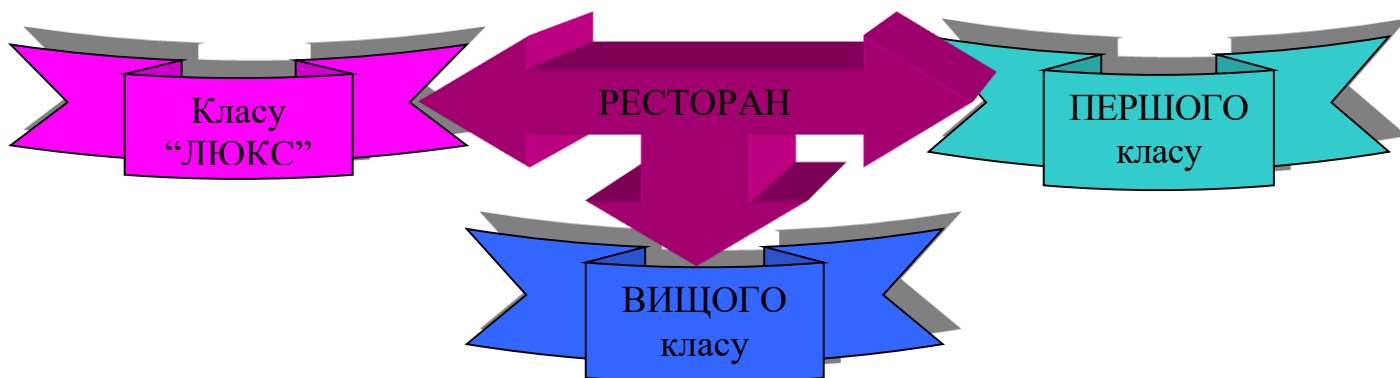


Рисунок 1.5 – Класифікація ресторанів за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються

Різновидом ресторану є **ресторан-бар** – це ресторан, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану або барна стійка розміщена у торговельному залі ресторану.

Бар – заклад ресторанного господарства, у якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

За асортиментом продукції, яка реалізується та способом її виготовлення розрізняють бари: пивний, молочний, винний, кавовий, вітамінний, коктейль-бар, гриль-бар тощо.

За специфікою обслуговування споживачів розрізняють: відео-бар, вар'єте-бар, диско-бар тощо.

За методом обслуговування бари поділяють на бари:

- обслуговування барменом та офіціантами;
- обслуговування барменом та самообслуговування.

Залежно від розміщення барів в готелях їх класифікують на:

- вестибюльні (лобі-бари) – розташовуються у вестибюлях готелів;
- ресторанны – розташовуються в залі ресторану;
- поверхові – розташовуються на поверхах готелю;
- допоміжні – розташовуються на поверхах готелю для обслуговування у номерах;
- бари при басейнах – розташовуються в готелях високого розряду.

Різновидом бару, який працює переважно у нічні години, з організацією різноманітних видовищ та розважально-танцювальних програм із музичним супроводом є **нічний клуб**.

Різновидом бару є також **пивний зал** – це бар з широким асортиментом пива.

За рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються, бари поділяються на три класи — люкс, вищий, перший.

Кафе – заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів та напоїв, у якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Кафе класифікуються за такими *основними ознаками:*

За асортиментом продукції, що реалізується розрізняють:

- кафе загального типу;
- кафе-молочна, кафе-кондитерська, кафе-морозиво тощо.

За контингентом споживачів, що обслуговується кафе дитяче, молодіжне тощо.

За методом обслуговування кафе поділяють на кафе:

- з обслуговуванням офіціантами;
- самообслуговування.

За місцем розташування кафе можуть бути:

- при готелях;
- при вокзалах;
- при театрах.

Кафе-бар – різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна із торговельною залою кафе або барна стійка розміщена у торговельній залі кафе.

Різновидом кафе з різноманітним асортиментом кави є **кав'ярня**. Розміщуються вони при готелях, мотелях, на курортах.

Кафе-пекарня – різновид кафе, відмітною особливістю якого є виробництво та продаж хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів на місці.

Чайний салон – різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби.

Закусочні класифікуються за такими *основними ознаками*:

За асортиментом продукції, що реалізується розрізняють:

- закусочні загального типу;
- спеціалізовані – варенична, пиріжкова, чебуречна, шашлична, пельменна, піцерія тощо.

За методом обслуговування – у закусочних застосовується самообслуговування.

За місцем розташування закусочні можуть бути:

- при готелі;
- при вокзалі.

Закусочна – заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих та холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Кафетерій – заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням з асортиментом страв нескладного приготування та напоїв, торговельний зал якого обладнаний торговельно-технологічним обладнанням, призначеним для роздавання страв. У торговельній залі кафетерію розміщують меблі полегшених конструкцій. Метод обслуговування споживачів – самообслуговування.

Їдальня – заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів з різним асортиментом продукції власного виробництва та покупних товарів, у якому страви можуть пропонувати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

Їдальні функціонують, як правило, за місцем роботи споживачів, в навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах, відділеннях лікарень, закладах соціальної підтримки малозабезпеченим верствам населення.

Буфет – заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв та напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи або продають на винос.

Буфети розміщуються при готелях, аеропортах, залізничних або річних вокзалах. У торговельній залі буфетів розміщують меблі полегшених конструкцій. Метод обслуговування споживачів – самообслуговування.

Фабрика-заготівельна – заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.

Фабрика-кухня – заклад ресторанного господарства, призначений централізовано приготувати та поставляти готові до споживання страви у різні місця.

Домова кухня - заклад ресторанного господарства, призначений виробляти продукцію власного виробництва та продавати її домашнім господарствам.

Домова кухня може приймати від споживачів замовлення на кулінарну продукцію, булочні та борошняні кондитерські вироби, організувати консультації за питаннями приготування їжі, може організувати споживання їжі на місці.

Ресторан за спеціальними замовленнями (catering) – заклад ресторанного господарства, призначений готувати та поставляти готову їжу та організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями.

4. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

Під мережею закладів ресторанного господарства регіону, міста, селища, іншого пункту населення розуміють сукупність закладів різних типів, класів, місткості, форм обслуговування, які реалізують населенню готову кулінарну продукцію, борошняні, кондитерські вироби та напівфабрикати.

Розрізняють такі мережі закладів ресторанного господарства:

- міську, розташовану в містах і селищах міського типу;
- сільську, розташовану в селищах.

Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства – це створення найбільшої зручності населенню щодо організації харчування за місцем праці, навчання, мешкання, відпочинку та під час пересувань, а також для забезпечення високої ефективності роботи самого закладу. У ринкових умовах розташування закладу ресторанного господарства набуває великого значення, тому необхідно враховувати такі **фактори**:

- чисельність населення міста, району, розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних і навчальних закладів; наявність підприємств роздрібної торгівлі;
- купівельну спроможність населення; попит на продукцію ресторанного господарства; прийняті нормативи розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Сучасні міста характеризуються високою концентрацією населення, компактністю житлового будівництва, наявністю ретельного розподілу чотирьох основних зон:

- промислової;
- житлово-адміністративної;
- комунально-складської;
- зони відпочинку.

Принципи формування мережі.

Розповсюджена система розміщення мережі підприємств ресторанного господарства, відповідно до якої обслуговування населення здійснюється за такими показниками:

- за місцем роботи, навчання, відпочинку;
- у місцях великого скупчення людей;
- поблизу перетину жвавих транспортних магістралей;
- на шляху слідування потоків людей, поблизу зупинок громадського транспорту та ін.

Залежно від частоти користування та функціонального призначення загальнодоступні підприємства ресторанного господарства обслуговують мікрорайони (житлову зону) та місто в цілому.

Основними типами підприємств *житлової зони* є кафе, магазини кулінарії, домові кухні, ресторани, комплексні підприємства ресторанного господарства. Вони обслуговують в основному постійне населення за місцем проживання, відпочинку та роботи.

Для планування відкриття нових закладів ресторанного господарства різних організаційно-правових форм необхідно враховувати всі фактори раціонального розташування мережі підприємств, щоб забезпечити новому підприємству ефективність роботи та попит серед населення.

Рекомендована література до вивчення теми [5], [10 – стор. 17-42], [11 – стор. 144-147].