

Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

План

1. Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.

2. Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування.

1. Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.

Заклади ресторанного господарства мають загальну та торговельно-виробничу структуру.

Загальна структура закладів ресторанного господарства (рис. 1.6) включає організаційну структуру підприємства та заклади з обслуговування колективу працівників.

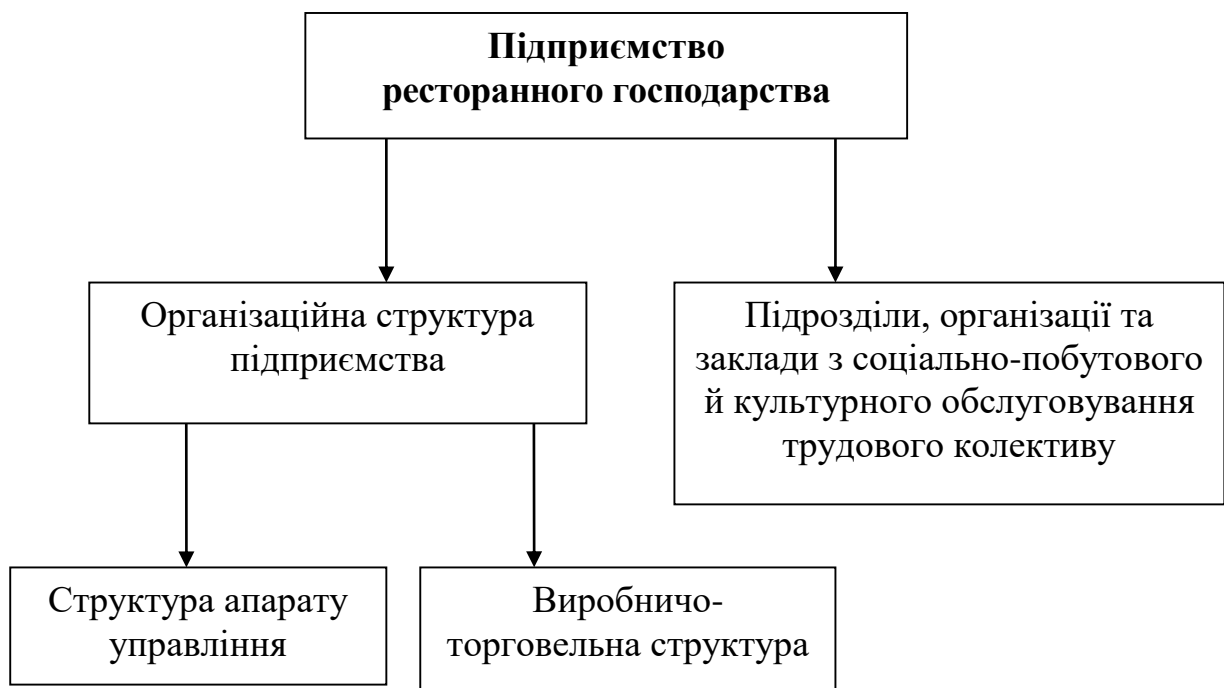


Рисунок 1.6 – Загальна структура підприємства ресторанного господарства

Виробничо-торговельна структура закладу ресторанного господарства – це склад усіх його підрозділів із указівкою на зв'язки між ними.

Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства визначається на першому етапі проектування.

На виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства впливають такі **фактори**:

- функції, що виконує заклад;
- асортимент продукції, напівфабрикатів, що випускаються, ступінь їхнього гатунку;
- обсяг виробництва та реалізації;
- потужність (місткість залів);
- наявність дієтичного відділення;
- наявність підсобного господарства;
- рівень та форми спеціалізації й кооперування.

Виробнича структура підприємств ресторанного господарства може характеризуватися як технологічна, за якої окремі цехи спеціалізуються на виконанні певної частини технологічного процесу, тобто створюються за принципом технологічної однорідності.

Виробнича структура закладів ресторанного господарства може бути цеховою й безцеховою.

За цехової структури основним виробничим підрозділом є **цех**. Він наділяється певною виробничо-господарською самостійністю, одержує єдине планове завдання, що регламентує обсяг виконуваних робіт. У цеху здійснюється оперативний облік. Цехова структура застосовується на заготівельних підприємствах ресторанного господарства.

Безцехова структура застосовується на більшості доготівельних закладів ресторанного господарства, де цехи виділяються умовно для розмежування різних технологічних процесів за видами оброблюваної сировини або способами кулінарної обробки. Єдине планове завдання й обсяг виконуваних робіт установлюється в цілому для усього виробництва, очолюваного завідувачем.

Заклади ресторанного господарства виконують три основні функції:

- виробництво *напівфабрикатів, кулінарної продукції та кондитерських виробів*;
- реалізацію *напівфабрикатів, кулінарної продукції та кондитерських виробів*,
- організацію споживання *страв, напоїв та кондитерських виробів*.

Це викликає необхідність організації як виробничої, так і торговельної діяльності з установленням чіткого взаємозв'язку між ними.

Діяльність *заготівельних підприємств ресторанного господарства* спрямована в основному на виконання функції виробництва продукції, а їх виробнича структура включає різні цехи з виготовлення напівфабрикатів, кулінарних та борошняних кондитерських виробів.

Доготівельні підприємства ресторанного господарства виконують усі три функції й у зв'язку з цим мають виробничо-торговельну структуру, що

включає як виробничі цехи, так і підрозділи й служби, необхідні для реалізації продукції та організації її споживання. Функція виробництва на таких підприємствах полягає у доробці напівфабрикатів, що надходять у порядку кооперування від заготівельних підприємств, і виготовленні різних груп страв, тому виробнича структура включає найчастіше доготівельний, гарячий та холодний цехи.

До складу загальної структури як заготівельних, так і доготівельних підприємств входять також складські, адміністративно-побутові та технічні приміщення.

Заклади ресторанного господарства, які працюють за повним технологічним циклом, у своєму складі мають основне, допоміжне виробництва та торговельний підрозділ.

Приклад виробничо-торговельної структури наведений на рис. 1.7.

Моделювання виробничо-торговельної структури, що виконується на стадії проектування нового закладу ресторанного господарства або під час перепрофілювання та реконструкції діючого закладу, спрямовано на одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію та створення найбільшої зручності відвідувачам під час обслуговування та надання послуг.

2. Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування.

Правила роботи закладів ресторанного господарства згідно з Наказом № 219 від 24.07.2002 року регламентують основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарювання (закладів, підприємств) незалежно від форм власності, які здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.

Правила розповсюджуються на підприємства усіх форм власності, що провадять діяльність на території України. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів та дотримуватися їх у своїй повсякденній роботі. Необхідно знати всі вимоги підрозділів Правил:

- 1) організація виробництва та продаж продукції;
- 2) організація обслуговування споживачів;
- 3) ціни й ціноутворення;
- 4) контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Цими Правилами регламентуються основні вимоги до роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що провадять діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.

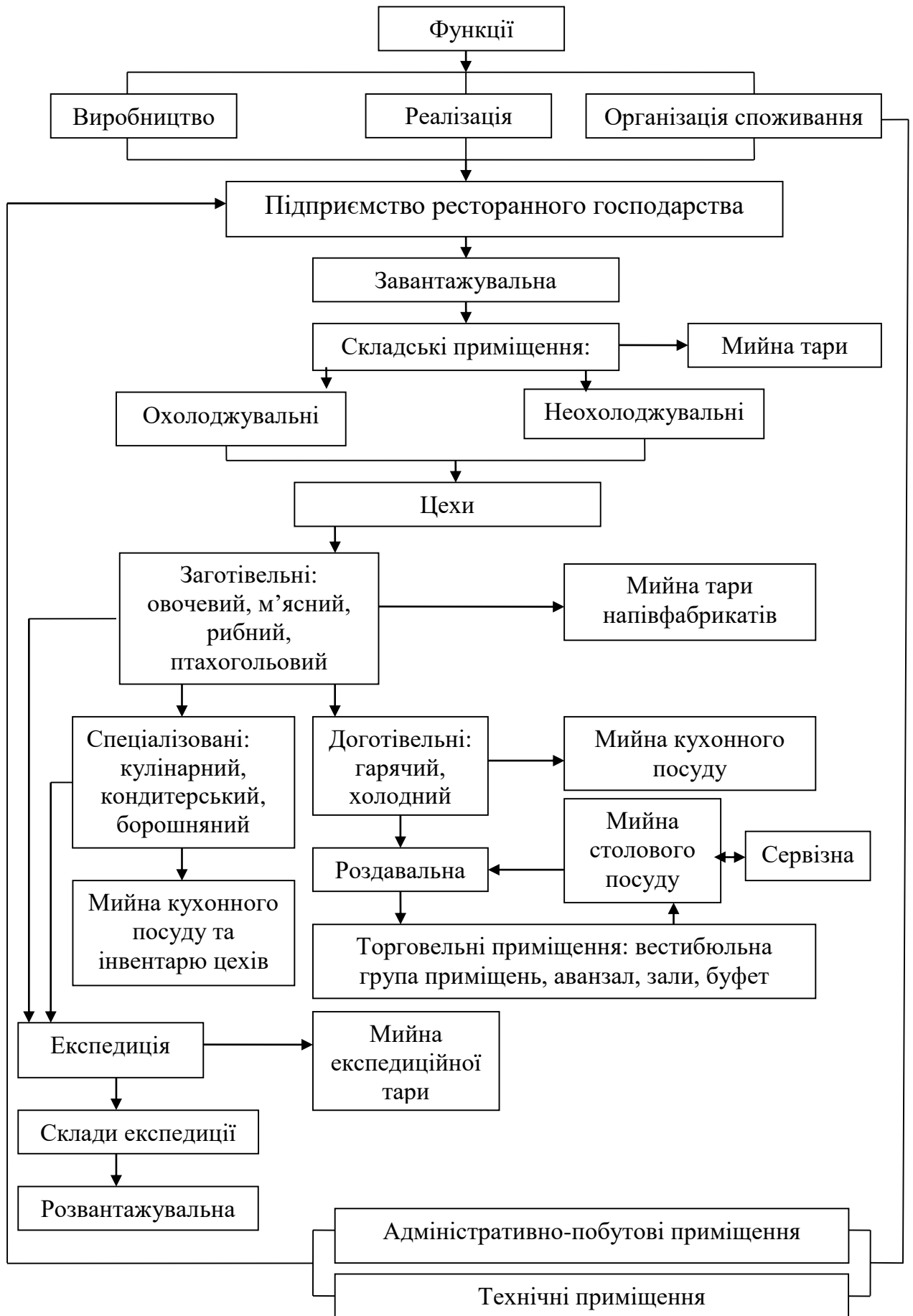


Рисунок 1.7 – Виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства з повним технологічним циклом

У своїй діяльності суб'єкти господарської діяльності керуються актами законодавства України, якими регулюється діяльність у галузі ресторанного господарства. Суб'єкти господарювання провадять діяльність у сфері ресторанного господарства після їхньої державної реєстрації в установленому законодавством порядку. Роздрібну торгівлю алкогольними напоями й тютюновими виробами в закладах (підприємствах) ресторанного господарства суб'єкти господарювання здійснюють за наявності відповідних ліцензій.

Вибір типу закладу (підприємства) ресторанного господарства та класу ресторану або бару здійснюється суб'єктом господарювання самостійно з урахуванням вимог ГОСТ 30389-95. Суб'єкти господарювання у сфері ресторанного господарства під час облаштування закладу (підприємства) згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Суб'єкти господарювання зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів із питань охорони праці, а також книгу відгуків та пропозицій.

Контроль за якістю та безпекою продукції, дотриманням норм і правил, установлених для закладів (підприємств) ресторанного господарства, а також цих Правил, здійснюють органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, а також інші органи в межах їхньої компетенції, наданої законодавством.

Рекомендована література до вивчення теми [6], [10 – стор.13-17], [13 – стор. 8-9].