

УДК 640.43

Дзюба О.О.¹

Кукліна Т.С.²

¹ студ. гр. МТЕ-419 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гостинність є одною з основних концепцій людської цивілізації, яка сьогодні забезпечує таку економічну діяльність, як готельні та ресторанні господарства. Перші заклади харчування почали з'являтися в житті людства ще півтори тисячі років тому. У європейській частині світу вже в п'ятдесятих роках до нашої ери, різноманітні паби та таверни відігравали доволі важливу роль у сферах соціального та релігійного життя тогочасного суспільства.

Ресторанне господарство є галуззю, основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва та обслуговування споживачів і розрізняються за типами і спеціалізаціями. Цей

вид економічної діяльності орієнтований на надання послуг, задоволення потреб споживачів із організацією дозвілля та без нього. Послуги ресторанного господарства – це результат діяльності закладів і громадян-підприємців із задоволення потреб споживача в харчуванні і проведенні дозвілля. Вони підрозділяються на наступні: послуга харчування ресторану; послуга харчування бару; послуга харчування кафе; послуга харчування їдальні; послуга харчування закусочної та ін.

До закладів ресторанного господарства відносять такі типи закладів, що реалізують продукцію та організовують її споживання у торговельному залі власного закладу: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, а також ті, що реалізують продукцію для споживання за межами закладу: фабрика-заготівельна, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями.

Заклади поділять на різні групи в залежності від виду економічної діяльності, характеру контингенту, сезону, потужності, виробничої ознаки.

Клас закладу – сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, що характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і придбаних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів. На класи підрозділяють тільки ресторани і бари. а ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг ресторани і бари поділяють на три класи: люкс, вищий і перший.

Заклади ресторанного господарства мають безліч різноманітних форм обслуговування, застосування яких залежить від функцій, які виконує підприємство. Зазвичай ці форми обслуговування поділяють на три типи. Перший тип – коли обслуговування і споживання продукції відбувається безпосередньо в приміщенні ресторанного господарства. До другого типу відносять обслуговування, при якому доставка та реалізація продукції відбувається поза межами ресторанного господарства, наприклад, за місцем роботи, навчання, відпочинку тощо. До третього типу відносять обслуговування та споживання кулінарної продукції удома.

При здійсненні обслуговування безпосередньо у закладі ресторанного господарства, розрізняють наступні методи: самообслуговування, обслуговування офіціантами та комбінований метод, при якому можуть поєднуватись два попередні види.

Обслуговування офіціантами відбувається у таких закладах ресторанного господарства, як ресторани, кафе, бари. Залежно від форми організації праці воно буває індивідуальним та бригадним. У залежності від кількості завдань, які виконує офіціант, розрізняють повне та часткове обслуговування.

Найбільш ефективним методом масового обслуговування є

самообслуговування. За способом розрахунку розрізняють самообслуговування з попереднім, подальшим, безпосереднім розрахунком та оплатою після вживання їжі. За способом відпускання продукції самообслуговування відбувається через немеханізовані або механізовані роздавальні: з вільним вибором страв, скомплектованими раціонами харчування.