

Авторы:

Колесникова Светлана Викторовна

студентка

Павлова Галина Юрьевна

канд. культурологии, доцент, преподаватель

НАН ЧОУ ВО «Академия маркетинга

и социально-информационных технологий – ИМСИТ»

г. Краснодар, Краснодарский край

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Аннотация: общественное питание имеет разделение на типы и классы предприятий, основное действие которых – предоставление разнообразных услуг питания населения. Цели предприятий меняются от типа предприятия и от того, какой контингент населения обслуживается: одни призваны удовлетворять физиологические и культурные потребности в питании, а также в организованном отдыхе, другие – только в питании.

Ключевые слова: предприятие общественного питания, класс предприятия общественного питания, фабрика-заготовочная, фабрика-кухня, столовая, рестораны.

Актуальность данной статьи обусловлена тем, что предприятия общественного питания играют заметную роль в организации питания и отдыха населения. От правильной и четкой организации производства и работы обслуживающего персонала зависят конкурентоспособность, прибыль, и репутация предприятия, что в свою очередь находит отражение в настроении и самочувствии всех, кто пользуется их услугами.

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации. В зависимости от организации, которая производит реализацию есть места для организации потребления, либо нет таких мест.

Предприятия общественного питания классифицируются в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг.

От характера производства предприятия общественного питания разделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.

В группу заготовочных предприятий входят – изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи.

Фабрика-заготовочная – это большое механизированное предприятие, осуществляющее производство полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжает ими другие предприятия общественного питания и предприятия розничной сети. Мощность заготовочной фабрики-кухни определяется тоннами перерабатываемого сырья в сутки.

Фабрика – заготовочная имеет складское хозяйство с транспортерами, подвесными механическими линиями для передвижения сырья и продуктов; мясной, птицегольевой, рыбный, овощной, кондитерский и кулинарный цехи, специализированный транспорт и экспедицию, предусматривающие использование функциональных емкостей для транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий в другие предприятия.

Комбинат полуфабрикатов различается с фабрикой-заготовочной тем, что выпускает только полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофеля и овощей. А также большей мощностью. Мощность такого предприятия проектируется до 30 т перерабатываемого сырья в сутки.

На базе фабрик-заготовочных, комбинатов полуфабрикатов могут быть созданы фабрики-кухни, комбинаты питания – кулинарные торгово-производственные объединения.

Фабрика-кухня – это предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и

снабжения ими доготовочных предприятий. Фабрики-кухни отличаются от других заготовочных предприятий тем, что в их здании могут находиться ресторан, столовая, кафе или закусочная.

Специализированные кулинарные цехи организуются при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах и предназначены для изготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и овощей и поставки их доготовочным предприятиям.

К доготовочным относятся предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся: столовые-догоотовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны и др.

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии меню. Меню ежедневно меняется.

Столовые – раздаточные и передвижные предназначены для обслуживания небольших коллективов рабочих, служащих, обычно рассредоточенных на больших территориях.

Предприятия с полным циклом производства производят обработку сырья, выпускают готовую продукцию и полуфабрикаты, а в дальнейшем сами реализуют ее. К таким предприятиям относят – комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.

Комбинат питания – торгово-производственное объединение, в которое входят: фабрика-заготовочная или специализированные заготовочные цехи и доготовочные предприятия (столовые, кафе, закусочные).

Ресторан – предприятие общественного питания с разнообразным ассортиментом блюд различного по сложности приготовления (сюда также входят заказные и фирменные блюда), табачные, винно-водочные изделия, а также кондитерские изделия, с высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные. Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья. Специализированные предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определенного вида сырья: кафе-молочные, кафе-кондитерские; рыбные столовые, рестораны; осуществляют производство однородной продукции – рестораны, кафе с национальной кухней, диетические столовые.

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа делятся на классы.

Класс предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Классы в соответствии с ГОСТ Р 50762–2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» должны соответствовать следующим признакам:

1) люкс – изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий – для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров;

2) высший – оригинальность интерьера, комфортность услуг на должном уровне, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий – для ресторанов, большой выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей – для баров;

3) первый – гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления – для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных – для баров.

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными. Сезонные предприятия действуют не весь год, а в весенне-летний период.

В местах отдыха открывается большое количество сезонных предприятий. Стационарные организации общественного питания работают весь год, но в весенне-летний период могут увеличивать число мест на открытом воздухе.

В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть стационарными и передвижными – вагоны-рестораны, авто-столовые, автокафе и т. п.

От обслуживаемого контингента, предприятия общественного питания подразделяются на общедоступные, обслуживающие всех желающих, посетивших их, и предприятия общественного питания при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях. К этим предприятиям относятся рабочие, школьные, студенческие, детские и др.

Общественное питание, является неотъемлемой частью развития современного общества, имеет множество форм и типов, воздействует на формирование потребностей и личное потребление. В условиях постепенного перехода на новые формы общественного питания и увеличения объемов производства выпускаемой продукции изменяются его роль и функции, что предопределяет ускоренное развитие, в связи с повышением эффективности использования материальных, финансовых и трудовых ресурсов.

Список литературы

1. ГОСТ Р 50762–2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 256 с.
3. Бухалков М.И. Организация производства и управление предприятием: Учебник. – М.: Инфра-М, 2011. – 506 с.