

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



ОСНОВНІ ТЕРМІНИ

- **Ресторанне господарство (РГ)** це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.
- **Заклад ресторанного господарства (ЗРГ)** це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничоторговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів. **Підприємство ресторанного господарства (ПРГ)** це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.



СЬОГОДНІ УСПІХ РЕСТОРАТОРА ФОРМУЮТЬ БАГАТО ФАКТОРІВ

Професійний
менеджмент

Сучасна
кухня

Бездоганний
сервіс

Цікавий
інтер'єр

Розумні ціни

СТАН ІНФРАСТРУКТУРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- **Франчайзинг** це організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової марки, торгового імені або авторського права на виробничу систему (франчайзер) дозволяє іншій фірмі (франчайзі) їх використання при виконанні узгоджених умов.
- **Франчайзер** це компанія (юридична особа або індивідуальний підприємець), яка володіє хорошою репутацією, впізнаваним іміджем і відомою торговою маркою і якій належать права на франшизу, що передає іншій стороні право вести бізнес з використанням імені (бренду) і бізнес-технологій.
- **Франчайзі** це компанія (юридична особа або індивідуальний підприємець), яка купує у компанії-франчайзера право використовувати на визначеній території її торгову марку, ноу-хау, виробничу систему та інше, виплачуючи франчайзеру за їх використання перший (паушальний) внесок і сервісну плату (роялті).
- **Франшиза** це право користування торговою маркою та бізнессистемою франчайзера, є об'єктом договору франчайзингу.
- **Франчайзинговий пакет для ПРГ** це бізнес структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком.

ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЛЕКСУ ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Послуги харчування

виготовлення
кулінарної
продукції, її
реалізація та
організація
споживання
відповідно до
типу і класу
закладу: бар,
кафе, їдальня

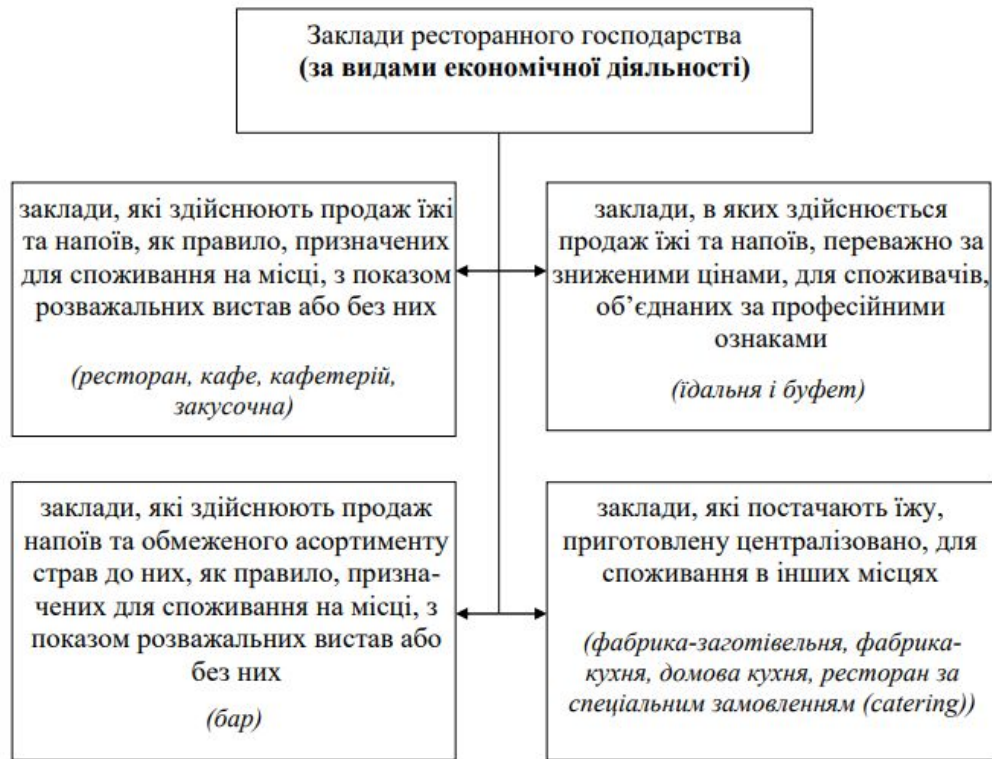
Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів

• Кондитерські вироби з
кухаря,
• Послуги
замовника;
співини
спів
виготовлення
виробів та
виробів та
кондитерських
продукції та

Послуги щодо реалізації продукції

• Реалізація
наборів;
• Комплектуван
ня кулінарних
допому;
• Випуск обідів
харчування;
Громадського
закладу
межами
виробів за

КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



**Заклади ресторанного господарства
(за ознакою комплексу продукції і послуг)**

ОСНОВНОГО ТИПУ

(ресторан, кафе, закусочна, їдальня, бар, кафетерій, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями)

СПЕЦІАЛІЗОВАНІ

(ресторани з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерська; закусочні: пиріжкова, млинцева, піцерія; бар: пивний, винний тощо)

КОМБІНОВАНІ

(ресторан-бар, кафе-бар, кафе-пекарня тощо)

КОМПЛЕКСНІ

(більярдний клуб і кафе-бар, дискотека і коктейль-бар тощо)



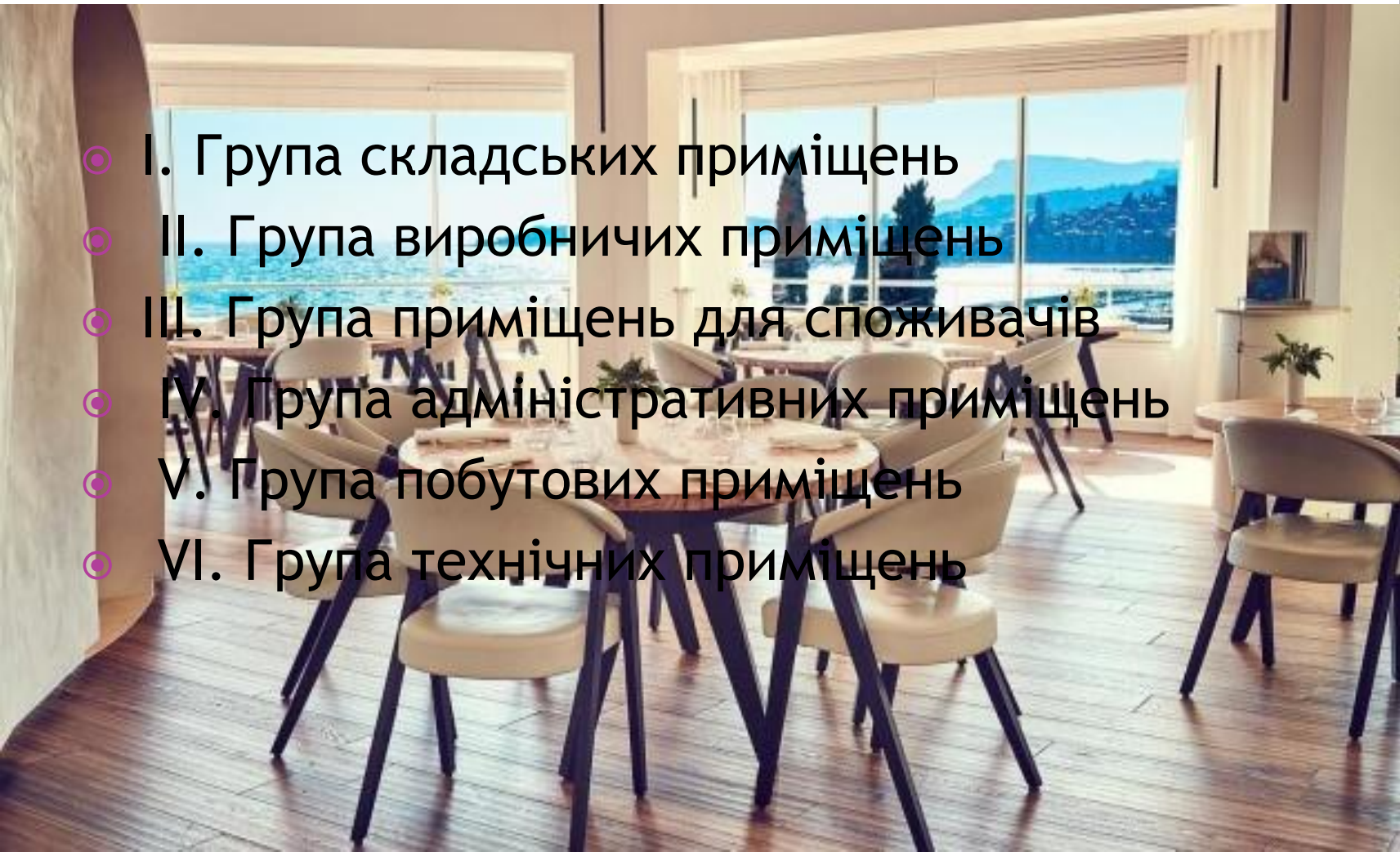
Різновиди ресторану

Ресторан-бар	це різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.
Ресторан за спеціальним замовленням (catering)	це заклад ресторанного господарства, призначений для готування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями.
Ресторан-їдальня (commissary restaurants)	це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях.
Вагон-ресторан	це різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту.
Ресторан тейк-аут	це різновид ресторану, у якому в ролі основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.
Ресторан кері-аут	це різновид ресторану, у якому передбачається доставка їжі в інші місця.



ПОВНОЦІННЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ 6 ГРУП ПРИМІЩЕНЬ:

- I. Група складських приміщень
- II. Група виробничих приміщень
- III. Група приміщень для споживачів
- IV. Група адміністративних приміщень
- V. Група побутових приміщень
- VI. Група технічних приміщень



A photograph of a luxurious restaurant interior. The room is filled with people dining at tables covered with white cloths. A large, ornate chandelier hangs from the ceiling, casting a warm glow. The walls are decorated with intricate carvings and a large, arched doorway is visible in the background. In the foreground, there are several large, reflective, metallic spheres that mirror the surrounding environment. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

ДЯКУЮ ЗА
УВАГУ!