

# Современные форматы предприятий общественного питания

2015 год

# Уличный фаст-фуд(Street food) - «уличная еда»

- автобуфеты, тонары, любая уличная торговля, специализирующаяся, чаще всего, на монопродукте
- средний чек не превышает 100 рублей.



# Фаст-фуд(Fast food) - «быстрая еда»

- отдельно стоящие или же в составе других здания, как правило, есть торговый зал для посетителей
- покупатель делает заказ, оплачивает его и потом получает
- специализируются на монопродукте, а также делают специальные предложения, сезонные меню, новинки
- средний чек не превышает 250 рублей.



# Фуд-корт (Food Court) - «ресторанный дворик»

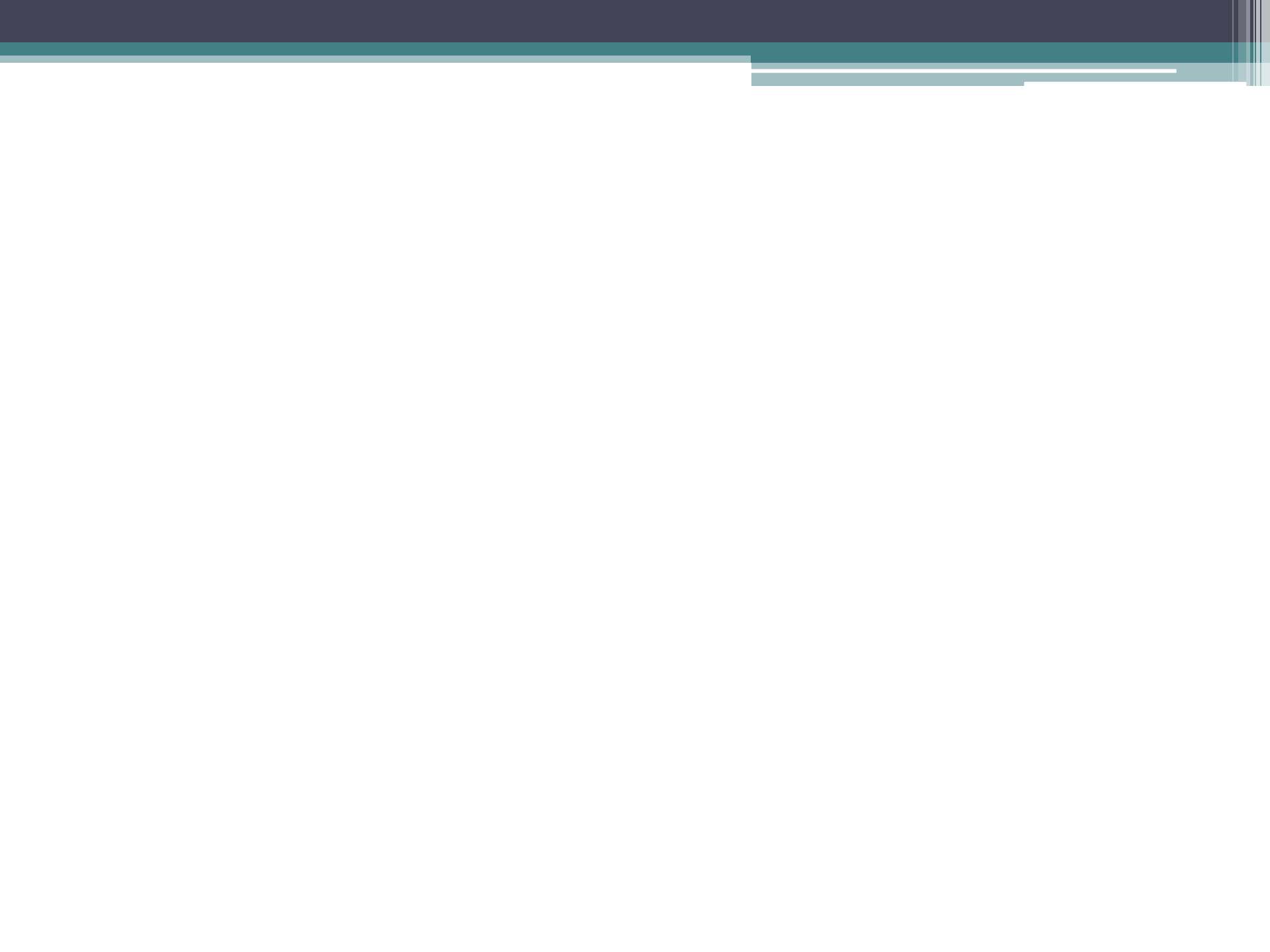
- организация большого количества точек питания в одном месте, например, в торговом или развлекательном центре
- средний чек не более 250 рублей
- могут присутствовать как предприятия стрит-фуда, так и предприятия фаст-фуда.



# Фри-флоу (Free flow)- «свободный доступ»

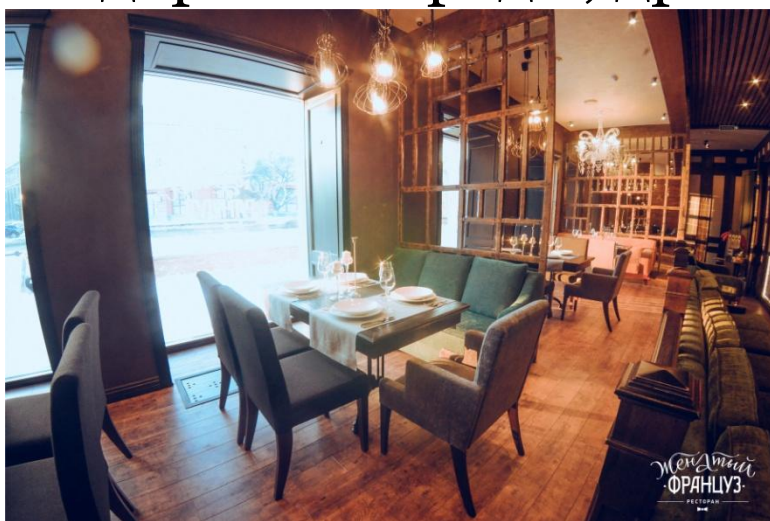
- свободное перемещение гостей по торговому залу с возможностью самостоятельного выбора готовящихся в их присутствии блюд
- средний чек до 350 рублей
- это большой ассортимент, демократичные цены, большая пропускная способность.





# Салонные рестораны («Женатый француз», «Европа»)

- изысканность во всем
- шикарный интерьер, богатая сервировка столов, изысканные блюда, учтивый персонал, атмосфера торжественности, элегантности, ненавязчиво звучит музыка
- посетители имеют возможность показать свои дорогие наряды, драгоценности, хорошие манеры.



# Национальные рестораны («Шинок», «Хоттабович»)

- основаны на национальных особенностях какого-либо народа, его культуре, быте, специфике национальной кухни, что находит отражение в интерьере ресторана, форме одежды персонала, музыкальном оформлении и шоу-программах, построенных на национальном фольклоре, и в целом создает самобытный образ далекой страны.





# Специализированные рестораны (вегетарианский, рыбный, пивной и т.п.)

- основывается на специфике приготовления блюд или ассортименте напитков
- большое разнообразие и широкий выбор специализированных блюд.



# Интерьерные и ландшафтные («Баржа», «Панорама»)

- необычность местонахождения или интерьера



# Ресторан-клуб («Малибу»)

- определенный постоянный контингент посетителей
- музыкальные и шоу-программы, ассортимент блюд и напитков, сервировка столов и дополнительный сервис диктуются спросом и потребностями постоянных клиентов

