

Організація обслуговування споживачів за місцем роботи

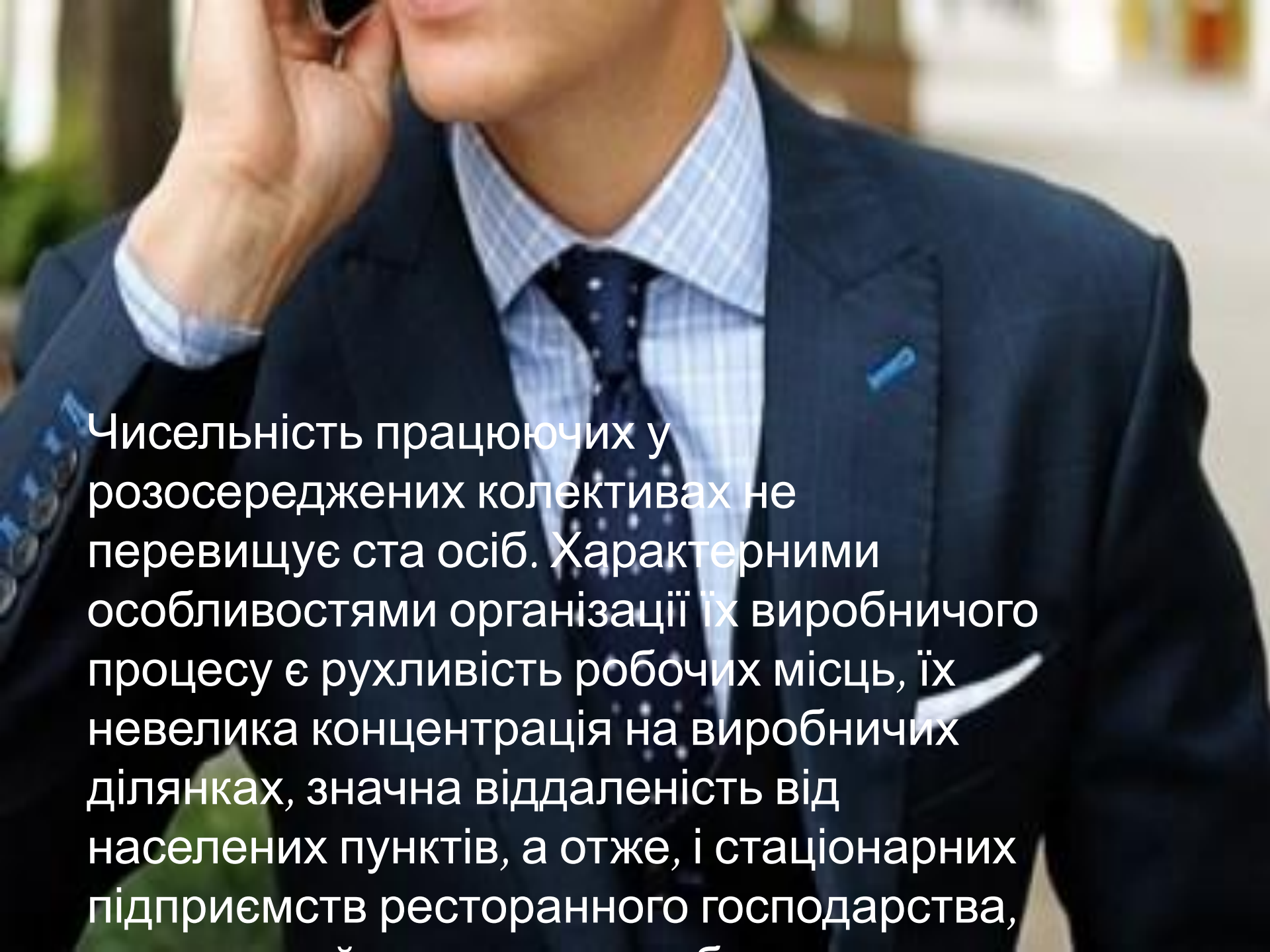




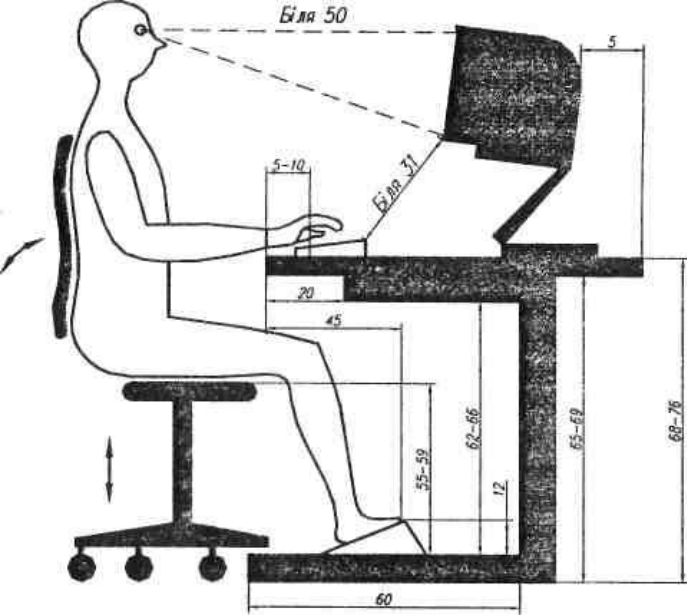
Раціональна організація ресторанного господарства на виробничих підприємствах залежить від ряду чинників. Найважливіші з них визначаються особливостями організації промислового виробництва і ступенем концентрації робітників та

За ступенем концентрації колективи поділяються на зосереджені і розосереджені!

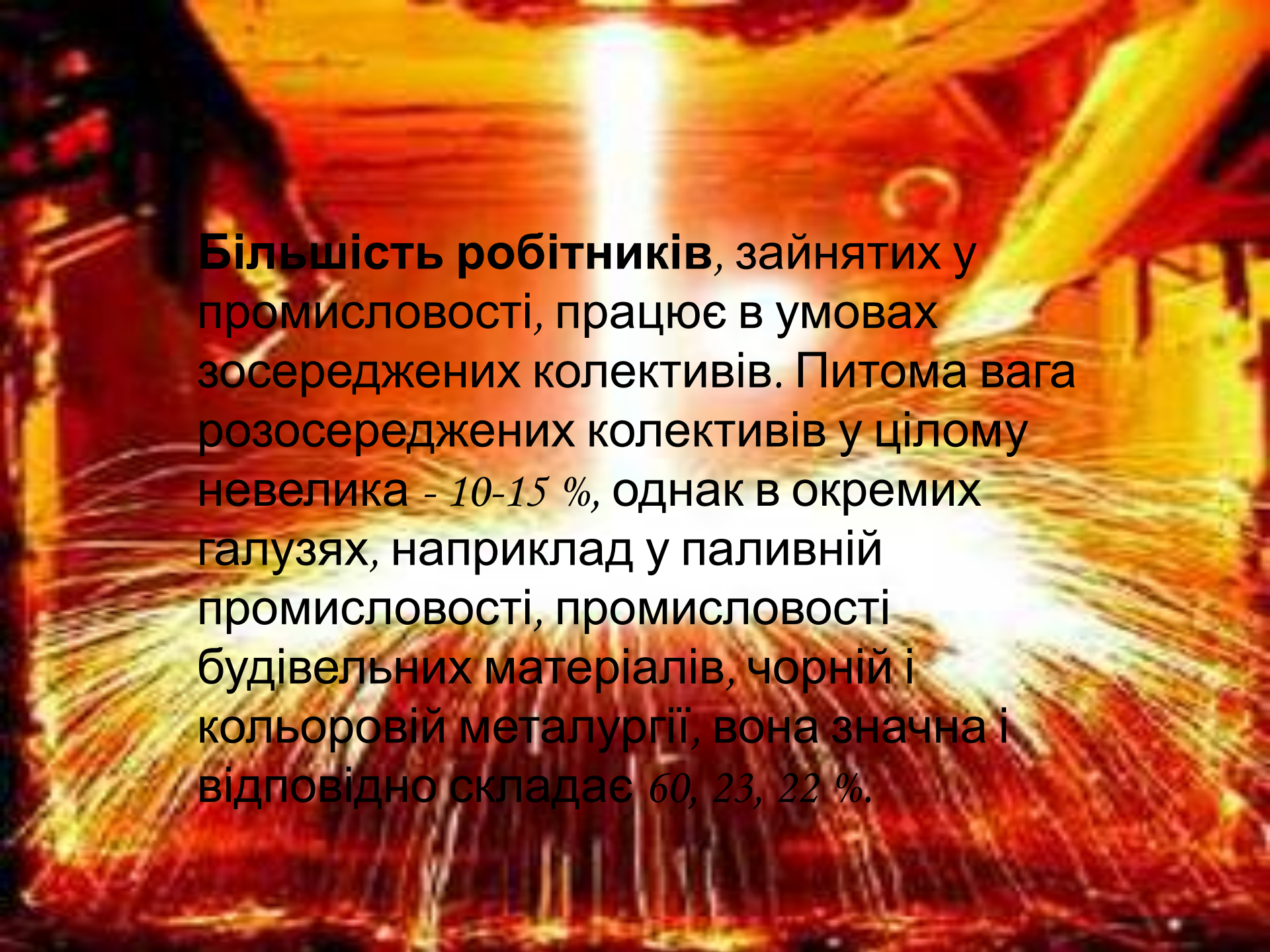


A close-up photograph of a man in a professional setting. He is wearing a dark blue suit jacket over a light blue checkered dress shirt and a dark blue tie with a small white pattern. He is holding a mobile phone to his ear with his right hand. The background is blurred, suggesting an indoor office or business environment.

Чисельність працюючих у розосереджених колективах не перевищує ста осіб. Характерними особливостями організації їх виробничого процесу є рухливість робочих місць, їх невелика концентрація на виробничих ділянках, значна віддаленість від населених пунктів, а отже, і стаціонарних підприємств ресторанного господарства,



Характерна особливість зосереджених колективів - значна концентрація робочих місць у стаціонарних підприємствах.



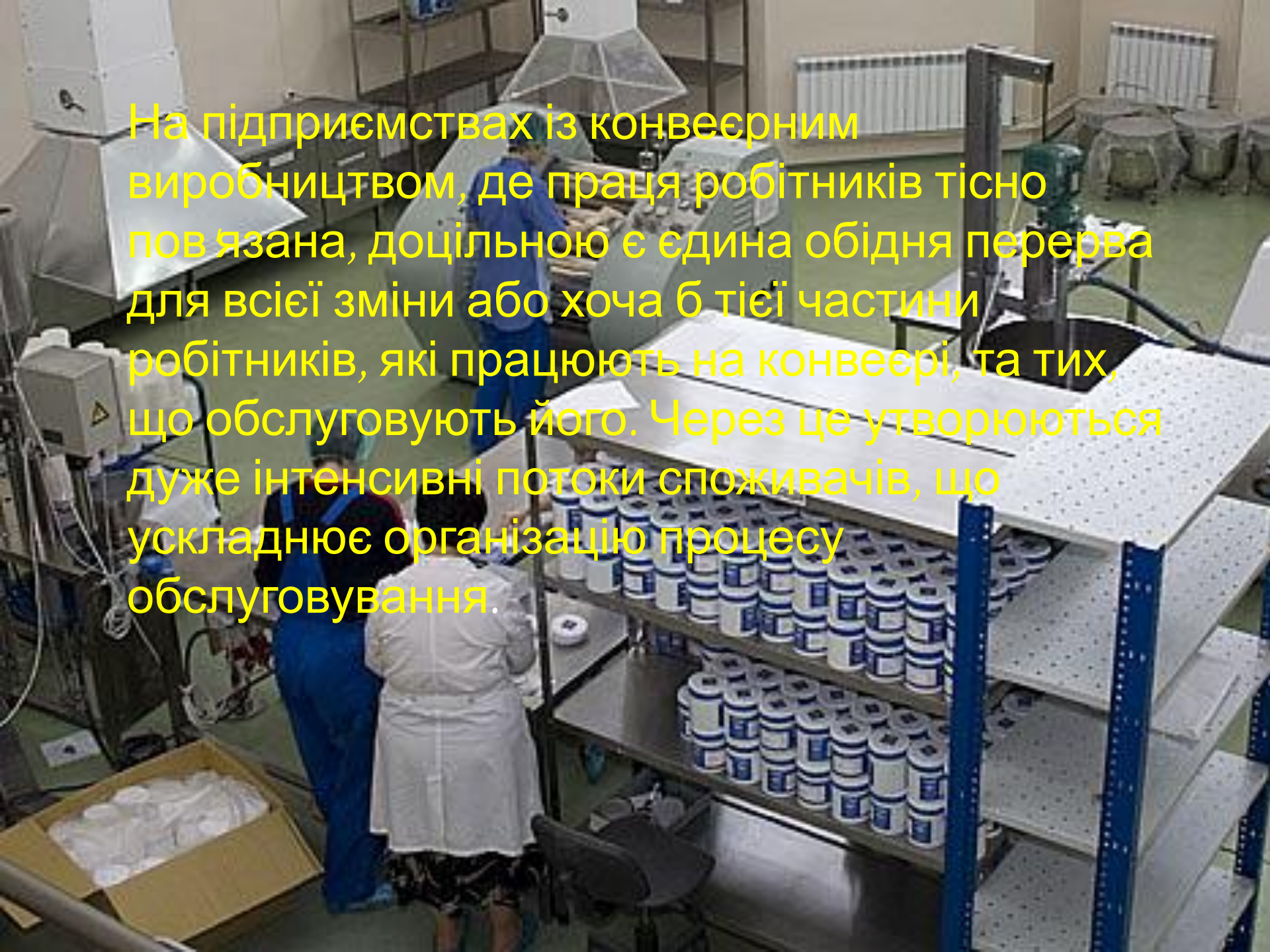
Більшість робітників, зайнятих у промисловості, працює в умовах зосереджених колективів. Питома вага розосереджених колективів у цілому невелика - 10-15 %, однак в окремих галузях, наприклад у паливній промисловості, промисловості будівельних матеріалів, чорній і кольоровій металургії, вона значна і відповідно складає 60, 23, 22 %.

У більшості галузей промисловості переважають звичайні перервні виробничі процеси, що передбачають можливість регламентованих обідніх перерв. В умовах звичайних виробництв встановлюється єдина в межах цеху (ділянки) регламентована перерва тривалістю *30-45 хв.*




Вона східчаста - в межах цехів усього підприємства, завдяки чому утворюється рівномірний інтенсивний потік споживачів у залі під час обіду, сніданку, вечері. Це дозволяє організувати харчування у певній черговості при дотриманні такої важливої умови, що очікування обслуговування





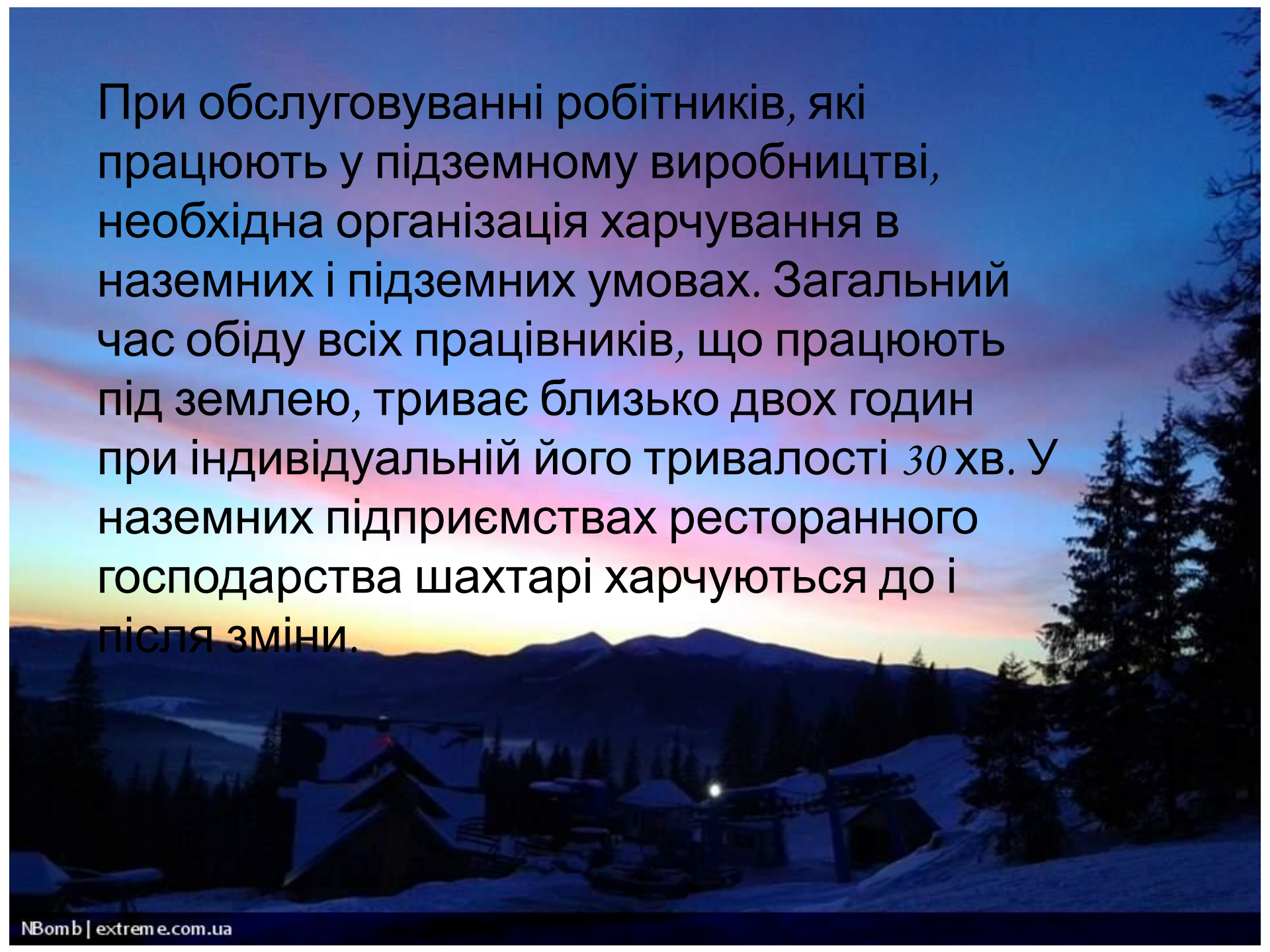
На підприємствах із конвеєрним виробництвом, де праця робітників тісно пов'язана, доцільною є єдина обідня перерва для всієї зміни або хоча б тієї частини робітників, які працюють на конвеєрі, та тих, що обслуговують його. Через це утворюються дуже інтенсивні потоки споживачів, що ускладнює організацію процесу обслуговування.

A close-up photograph of a plate of food. In the foreground, there are several wooden skewers with pieces of grilled meat and vegetables. A small pile of fresh green herbs is in the center. The background is blurred, showing more of the plate and some greenery.

Безперервні виробничі процеси мають значну питому вагу в металургійній, скляній і фарфоро-фаянсовій, хімічній та гумово-азбестовій, харчовій і целюлозно-паперовій промисловості. Вони обумовлені характером безперервного технологічного процесу. Робітники, зайняті на таких технологічних процесах, не мають регламентованих обідніх перерв і використовують для них час технологічних перерв. Відвідування ними закладів ресторанного господарства вкрай нерівномірне.



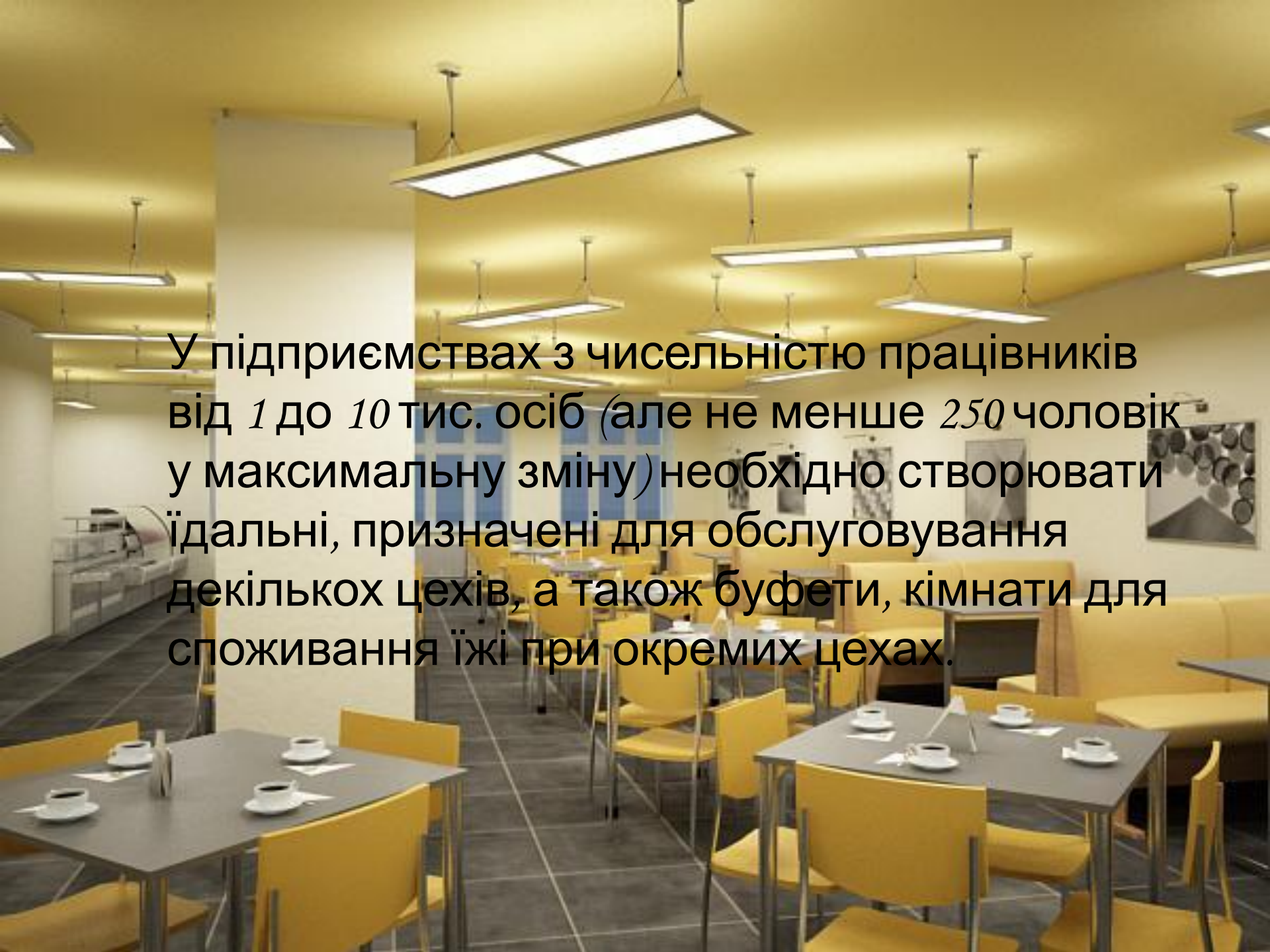
Загальний час обідньої перерви цієї категорії працівників, зайнятих у першу зміну, триває три години, в другу - дві, в третю - одну годину, при індивідуальній її тривалості 30 хв.



При обслуговуванні робітників, які працюють у підземному виробництві, необхідна організація харчування в наземних і підземних умовах. Загальний час обіду всіх працівників, що працюють під землею, триває близько двох годин при індивідуальній його тривалості 30 хв. У наземних підприємствах ресторанного господарства шахтарі харчуються до і після зміни.



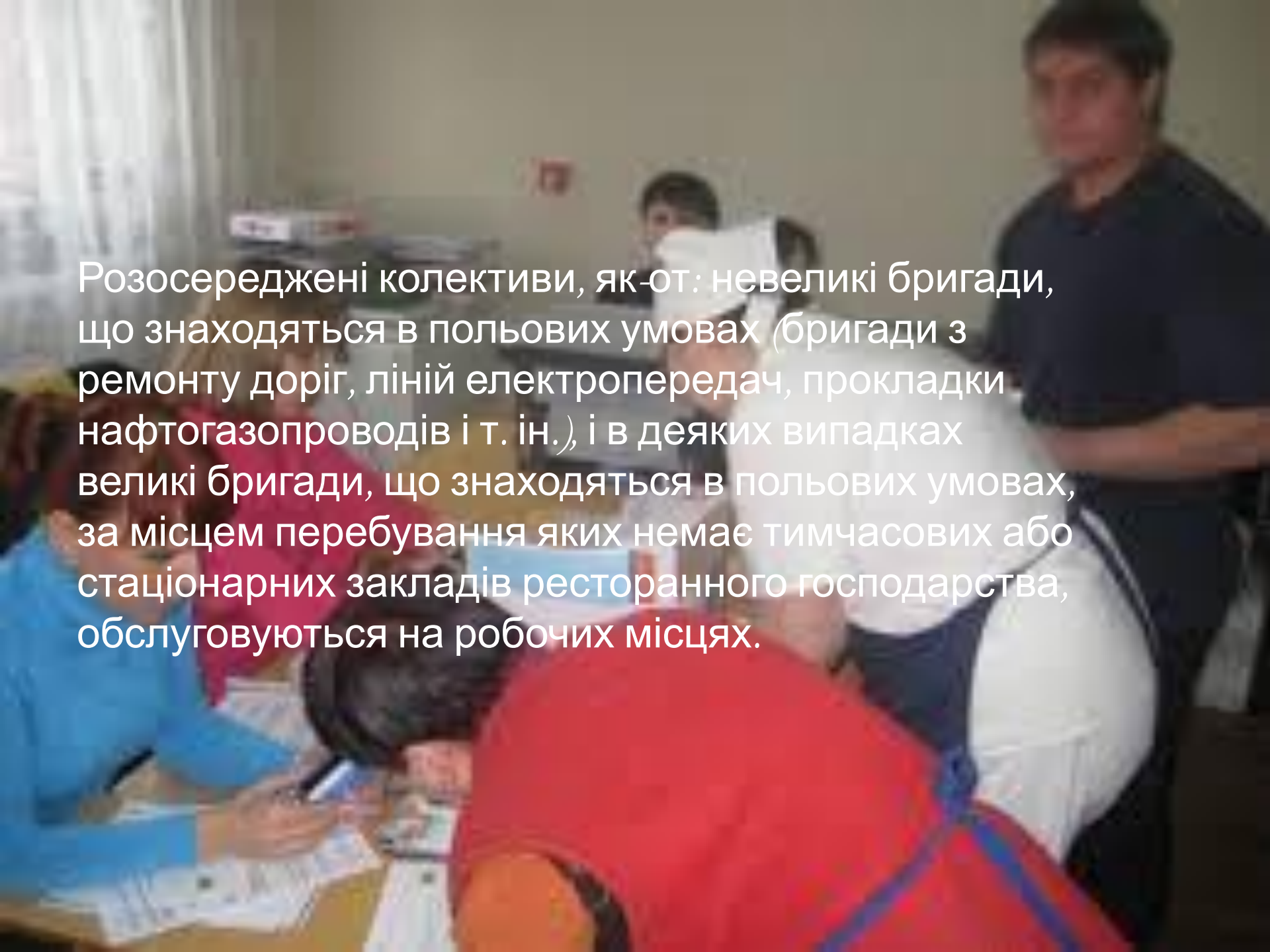
Організація ресторанного господарства на промислових, транспортних та інших підприємствах здійснюється в наступних закладах ресторанного господарства: їдальнях місткістю 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 місць, закусочних (пельменні, млинцеві, сосискові тощо), кафе і буфетах. Обсяг послуг, що надаються робітникам та службовцям на території заводів і фабрик, може бути збільшений за рахунок магазинів кулінарії, що реалізують різні кулінарні та кондитерські вироби, напівфабрикати і деякі супутні продовольчі товари. Магазины кулінарії можуть бути розміщені в одному будинку з їдальнею або окремо. Розміщення закладів ресторанного господарства на заводах і фабриках передбачається генеральним планом промислового підприємства.

A photograph of a modern, brightly lit cafeteria or dining area. The room features several square tables with yellow chairs. Each table is set with a white coffee cup and saucer. The ceiling is white with multiple rectangular pendant lights hanging from it. In the background, there is a long counter area, possibly a service station or a buffet line, and a wall with a decorative pattern of circles. The overall atmosphere is clean and professional.

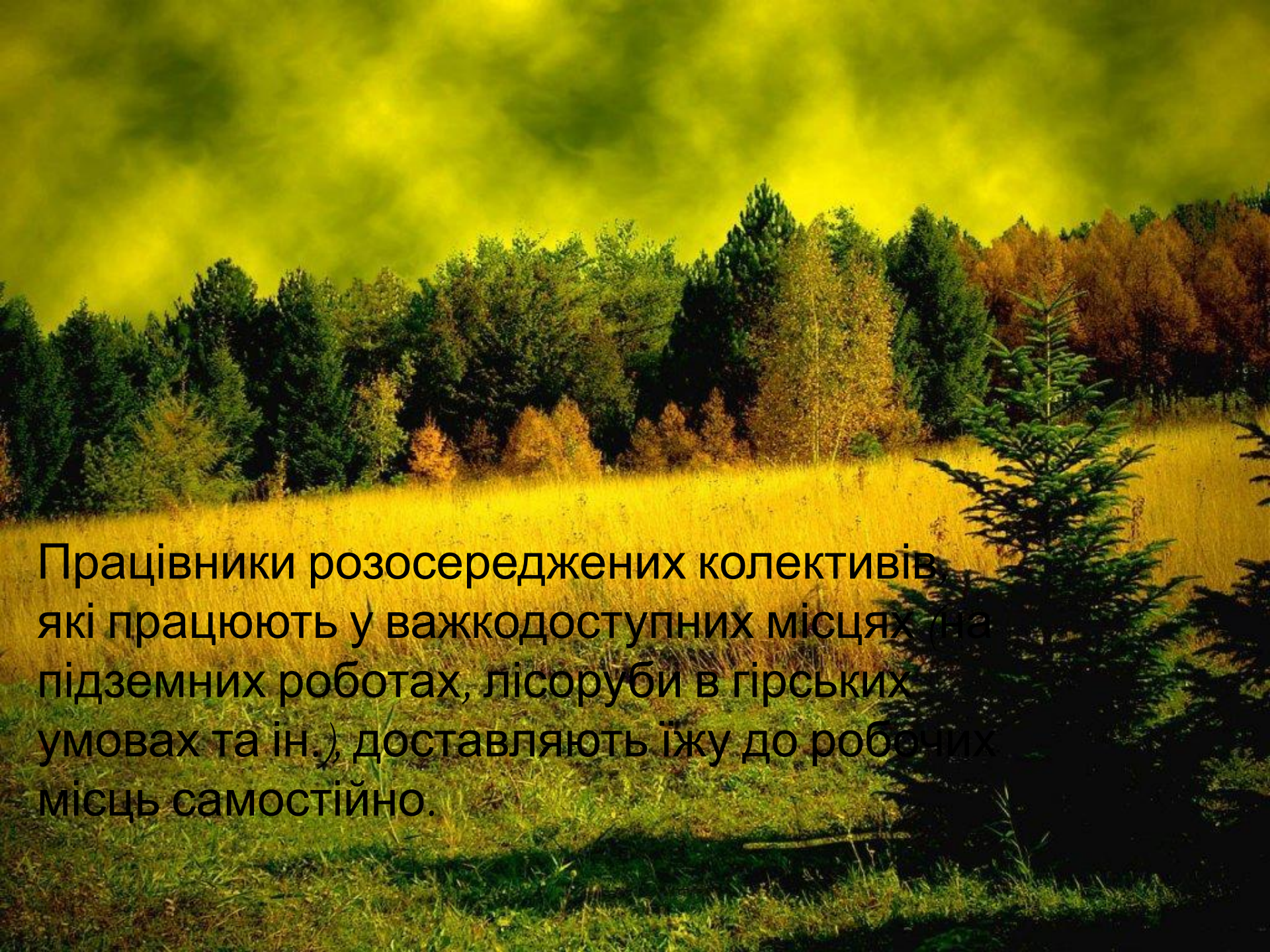
У підприємствах з чисельністю працівників від 1 до 10 тис. осіб (але не менше 250 чоловік у максимальну зміну) необхідно створювати їдальні, призначені для обслуговування декількох цехів, а також буфети, кімнати для споживання їжі при окремих цехах.

Якщо в найбільш чисельній зміні стаціонарного промислового об'єкта працює менше 30 чоловік, то за погодженням з органами Державного санітарного нагляду передбачаються кімнати, обладнані кип'ятильниками, холодильниками, електричними плитками, обідніми столами, столами для використаного посуду та умивальником.





Розосереджені колективи, як-от: невеликі бригади, що знаходяться в польових умовах (бригади з ремонту доріг, ліній електропередач, прокладки нафтогазопроводів і т. ін.), і в деяких випадках великі бригади, що знаходяться в польових умовах, за місцем перебування яких немає тимчасових або стаціонарних закладів ресторанного господарства, обслуговуються на робочих місцях.



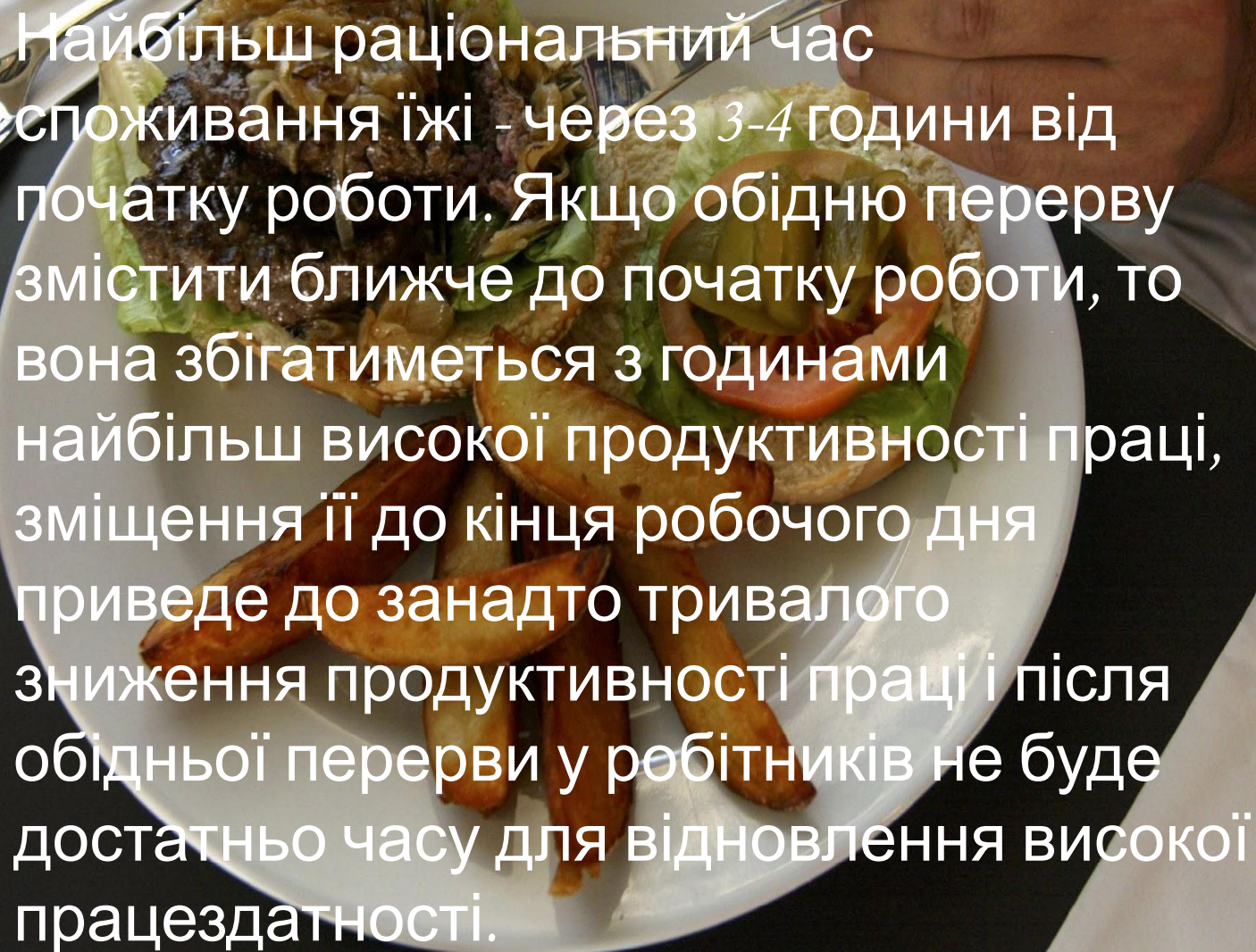
Працівники розосереджених колективів, які працюють у важкодоступних місцях (на підземних роботах, лісоруби в гірських умовах та ін.), доставляють їжу до робочих місць самотійно.



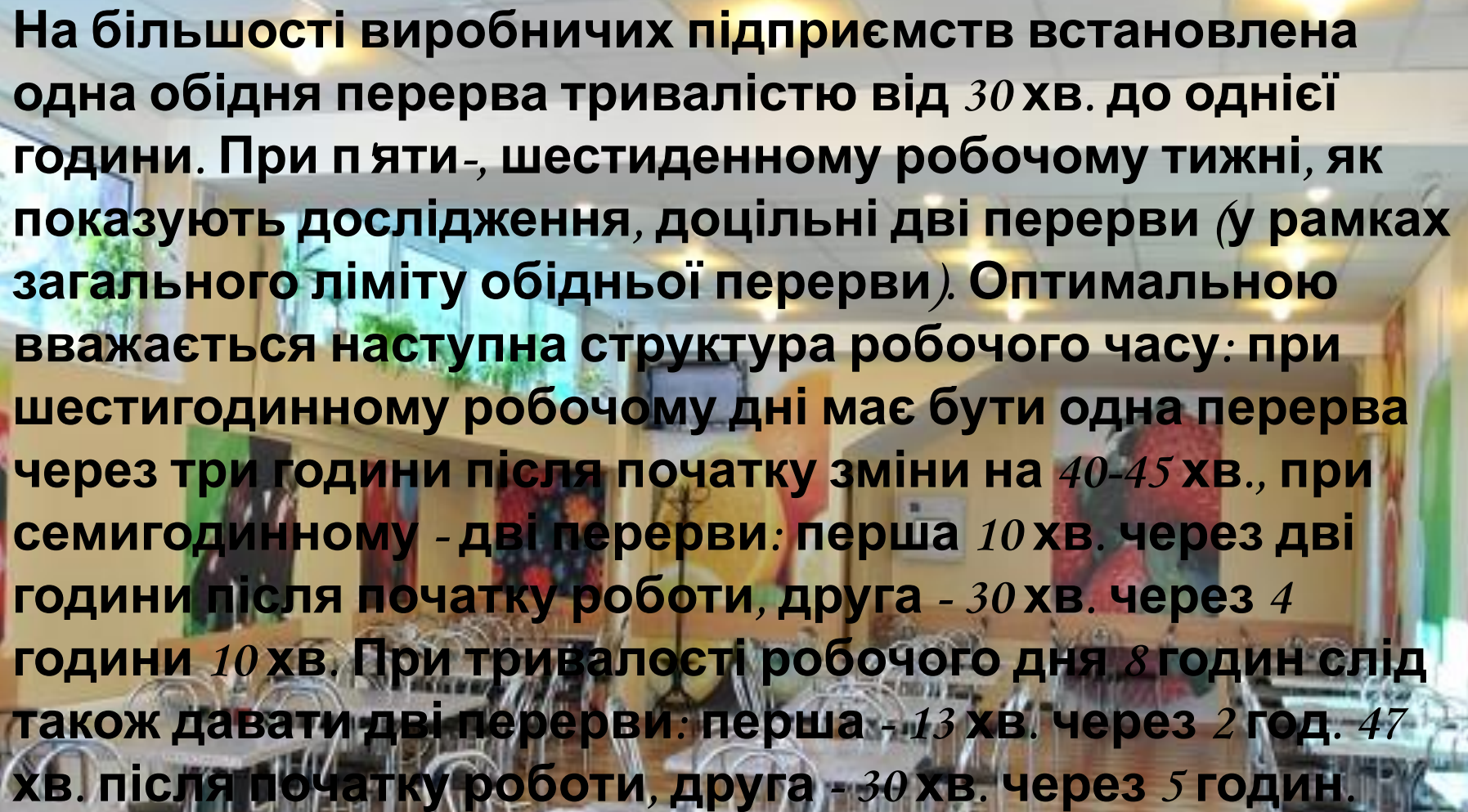
Робітники та службовці невеликих підприємств (торгівлі, побутового обслуговування та ін.) з кількістю працюючих до 50 осіб користуються послугами загальнодоступних їдалень, кафе, розташованих поблизу, або ці підприємства надають їм кейтерингові послуги, тобто згідно із замовленням доставляють страви, порціоновані в спеціальний посуд,



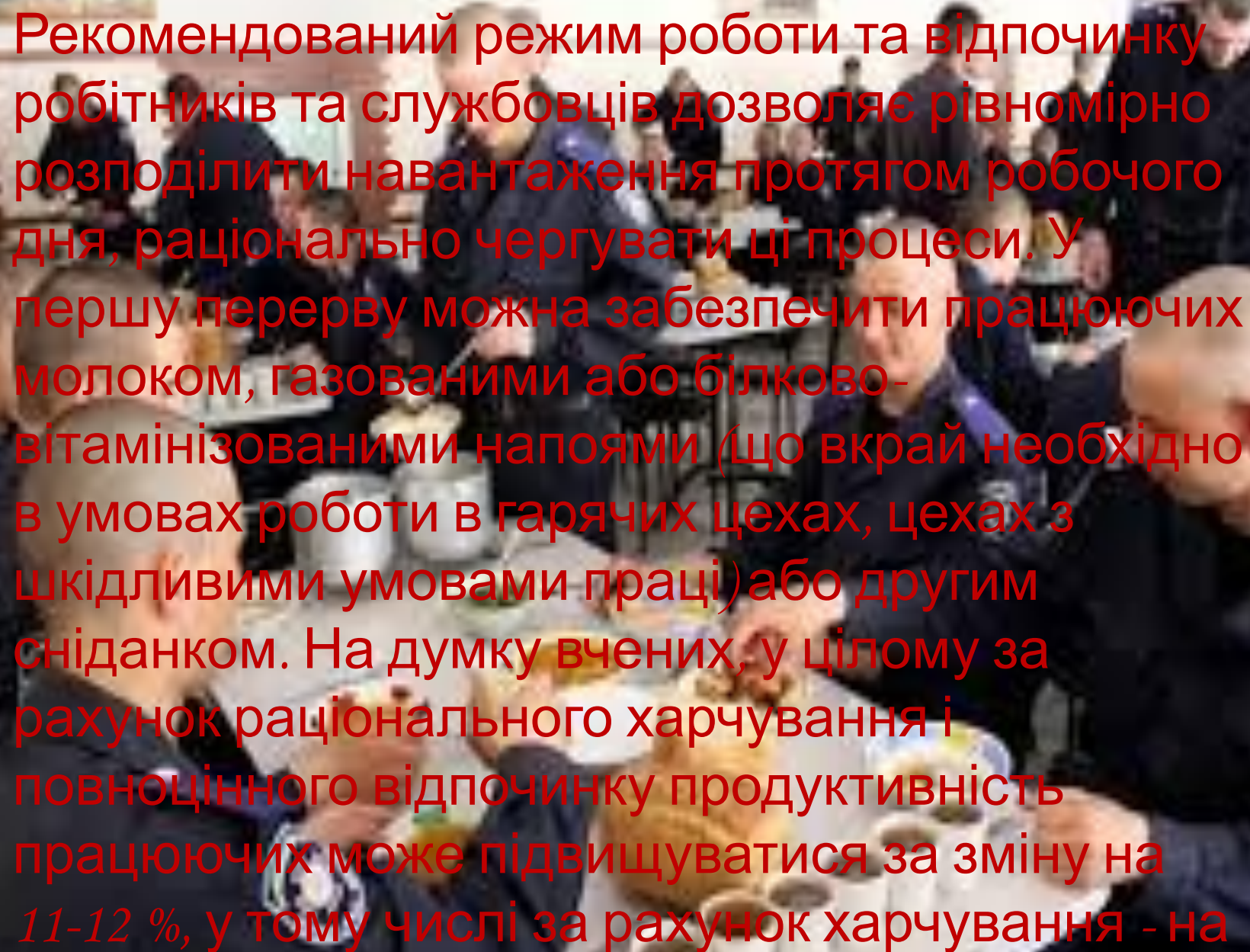
Посуд може бути одноразовий та багаторазовий. Багаторазовий збирають при наступній доставці комплексних обідів. Комплексний обід у термоотаці комплектують кухарі на конвеєрі



Найбільш раціональний час
споживання їжі - через 3-4 години від
початку роботи. Якщо обідню перерву
змістити ближче до початку роботи, то
вона збігатиметься з годинами
найбільш високої продуктивності праці,
зміщення її до кінця робочого дня
приведе до занадто тривалого
зниження продуктивності праці і після
обідньої перерви у робітників не буде
достатньо часу для відновлення високої
працездатності.



На більшості виробничих підприємств встановлена одна обідня перерва тривалістю від 30 хв. до однієї години. При пяти-, шестиденному робочому тижні, як показують дослідження, доцільні дві перерви (у рамках загального ліміту обідньої перерви). Оптимальною вважається наступна структура робочого часу: при шестигодинному робочому дні має бути одна перерва через три години після початку зміни на 40-45 хв., при семигодинному - дві перерви: перша 10 хв. через дві години після початку роботи, друга - 30 хв. через 4 години 10 хв. При тривалості робочого дня 8 годин слід також давати дві перерви: перша - 13 хв. через 2 год. 47 хв. після початку роботи, друга - 30 хв. через 5 годин.

A group of men in dark blue uniforms are seated at tables in a dining room, eating a meal. The text is overlaid on the image in a red, sans-serif font.

Рекомендований режим роботи та відпочинку робітників та службовців дозволяє рівномірно розподілити навантаження протягом робочого дня, раціонально чергувати ці процеси. У першу перерву можна забезпечити працюючих молоком, газованими або білково-вітамінізованими напоями (що вкрай необхідно в умовах роботи в гарячих цехах, цехах з шкідливими умовами праці) або другим сніданком. На думку вчених, у цілому за рахунок раціонального харчування і повноцінного відпочинку продуктивність працюючих може підвищуватися за зміну на 11-12 %, у тому числі за рахунок харчування - на 5-7 %.

Дякую за увагу!!!

