



Лекція 5

Виробничо-торговельна
структура закладу ресторанного
господарства



План лекції

- Характеристика виробничо-торговельної структури ЗРГ. Фактори, що впливають на її формування
- Класифікація виробничої структури
- Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств
- Ресурси та резерви ЗРГ. Форми організації виробництва у ЗРГ.
- Моделювання виробничо-торговельної структури ЗРГ

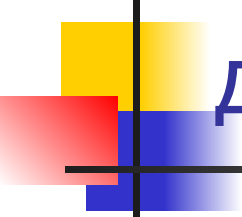
Виробничо-торговельна структура ЗРГ



- склад підрозділів закладу, їх взаємозв'язок у процесі виготовлення напівфабрикатів, кулінарної продукції, її реалізації і закупних товарів та організації обслуговування споживачів

Фактори впливу на виробничо-торговельну структуру ЗРГ

- Характер виконуваних ЗРГ функцій – на формування груп приміщень в загальній виробничо-торговельній структурі;
- Тип закладу ресторанного господарства;
- Асортимент продукції, напівфабрикатів, ступінь їх готовності;
- Форма організації виробництва;
- Обсяг виробництва і реалізації продукції власного виробництва і закупних товарів;
- Місткість зали закладів ресторанного господарства;
- Наявність відділень для дієтичного харчування;
- Наявність підсобного господарства.



Групи приміщень, що виконують, які здійснюють однотипні або доступні для об'єднання операції:

- Група приміщень для приймання і зберігання продуктів (складські);
- Виробничі приміщення;
- Приміщення для споживачів;
- Службові і побутові (адміністративно-побутові);
- Технічні приміщення.

Види закладів з різною виробничо-торговельною структурою

1. Заготівельні заклади, які працюють на сировині

2. Доготівельні заклади, які працюють переважно на напівфабрикатах

3. Заклади із закінченим виробничо-торговельним циклом, які працюють переважно на сировині

4. Роздаткові, які не мають власного виробництва, реалізують готову продукцію і закупні товари



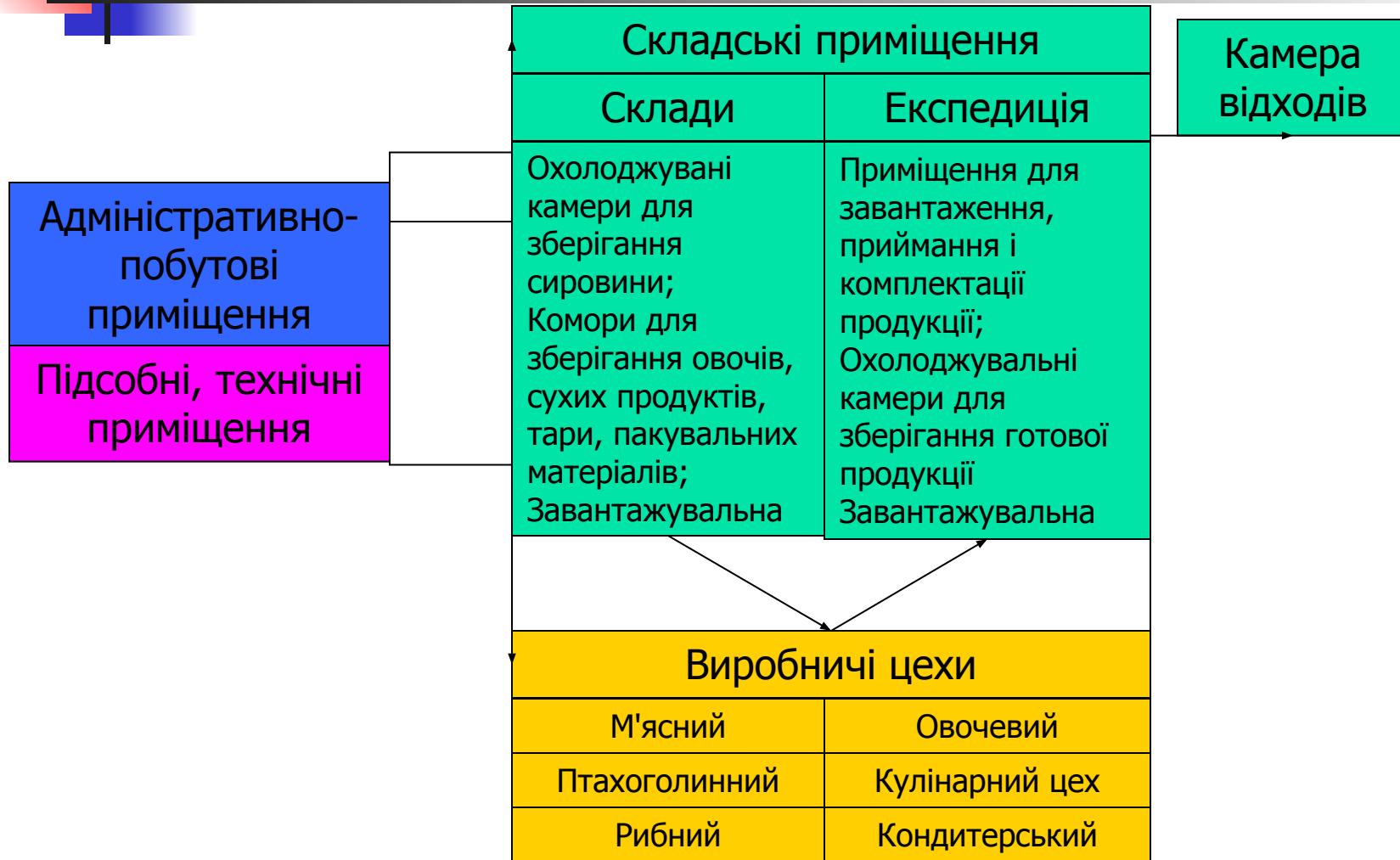
Складові частини виробництва

- *Основне виробництво*, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції
- *Допоміжне виробництво*, яке здійснює матеріально-технічне обслуговування основного виробництва (миття посуду і ємкостей, обробка тари, видалення харчових відходів, робота інженерних мереж, ремонт і налагодження устаткування, приймання і зберігання сировини, закупівлі товарів, тари матеріалів, пересування вантажів та ін.)

Заготівельні підприємства ресторанного господарства

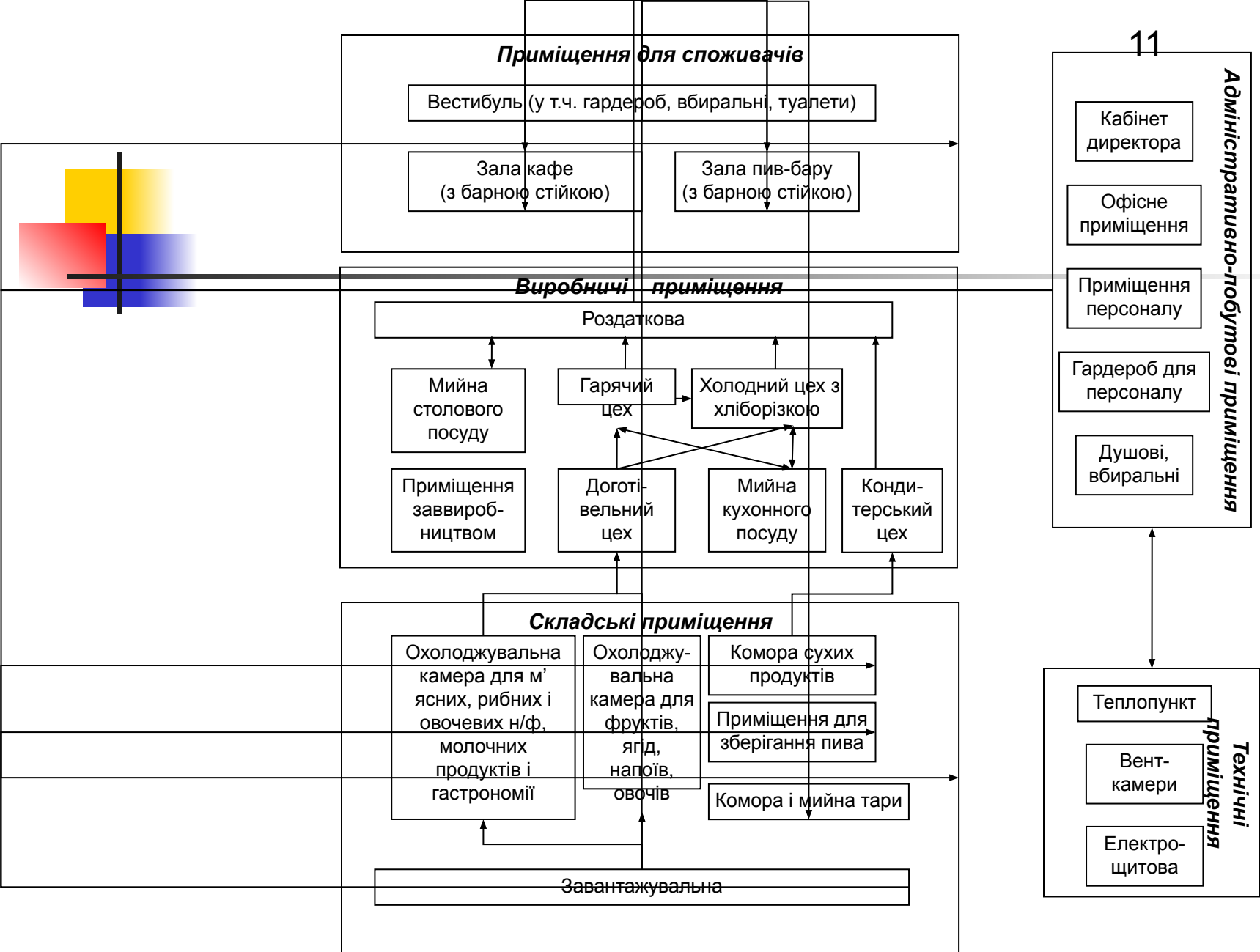
- Здійснюють функцію виробництва;
- У своєму складі мають:
- складські та експедицію;
- виробничі;
- адміністративно-побутові;
- підсобні, технічні.

Схема взаємозв'язку приміщень заготівельного ЗРГ



Групи приміщень доготівельних і підприємств з повним циклом

- Складські
- Виробничі
- Для споживачів (торговельні)
- Адміністративно-побутові
- Технічні

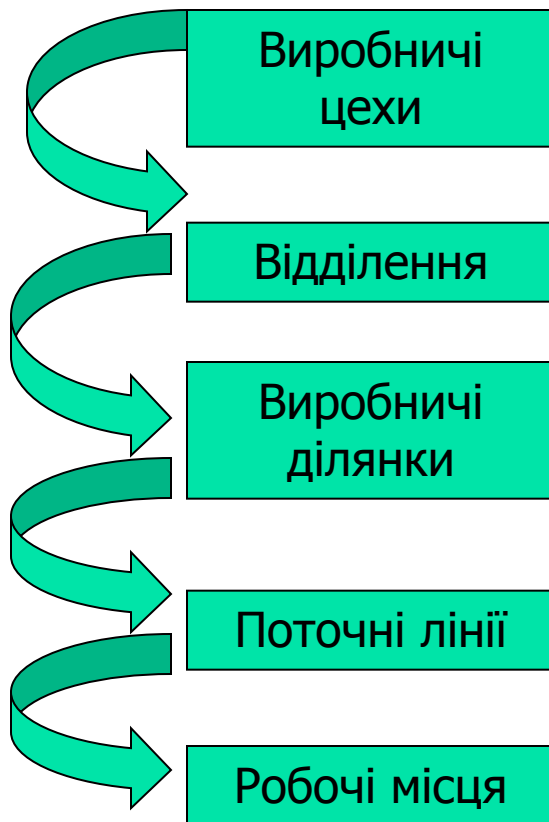


Виробничо-торговельна структура доготівельного підприємства

Схема виробничо-торговельної структури ЗРГ з повним циклом



Структура основного виробництва



Цехи і ділянки основного виробництва виготовляють продукцію, яка визначає основне призначення підприємства

Структурні підрозділи цехів залежно від обсягу виконуваної роботи та її характеру

Структура цеху характеризує рівень розподілу праці і організацію внутрішньоцехової спеціалізації процесу виробництва і кооперування



Види виробничої структури

- **Цехова** – організовується на підприємствах, які працюють на сировині, з великим обсягом виробництва.
- **Безцехова** – організовується на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, які мають обмежений асортимент продукції, на спеціалізованих підприємствах



Ресурси і резерви ЗРГ

- **Ресурси** – сукупність сировинних, матеріальних, у тому числі паливно-енергетичних ресурсів, технічних і фінансових засобів, які використовуються трудовим колективом для виготовлення продукції, напівфабрикатів, здійснення послугам споживачам
- **Резерви** – можливості поліпшення використання ресурсів завдяки удосконаленню техніки, технології, організації праці, виробництва і управління, а також залучення у виробництво раніше невикористаних ресурсів.

Форми організації виробництва у ресторанному господарстві

- Концентрація
- Спеціалізація
- Кооперування
- Комбінування



Концентрація

- - форма організації виробництва, при якій здійснюється процес зосередження засобів виробництва, робітників і самого процесу виробництва продукції у великих закладах, у цехах або на виробничих ділянках великої потужності.
- У РГ проявляється через створення великих і потужних ЗРГ



Спеціалізація

- - процес зосередження однорідного виробництва у спеціалізованих ЗРГ, у цехах, на виробничих ділянках, які призначені для випуску продукції певного асортименту.
- Технологічна (заготівельні та доготівельні)
- Предметна (подетальна) – спеціалізовані ЗРГ



Кооперування

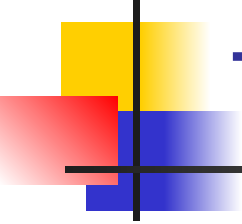
- - форма організації виробництва, при якій створюються виробничі зв'язки між заводами, а також між цехами і виробничими ділянками з поставок напівфабрикатів і складових компонентів виробів для виробництва готової продукції.
- Міжгалузеве.
- Внутрішньогалузеве.



Комбінування

- - об'єднання в одному закладі декількох технологічно пов'язаних, спеціалізованих виробництв, які становлять послідовні ступіні переробки сировини або використання відходів виробництва

Моделювання виробничо-торговельної структури ЗРГ

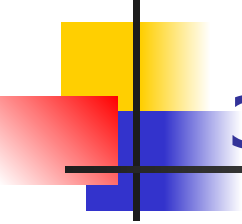


- проводять за допомогою схеми технологічного процесу закладу ресторанного господарства, за допомогою якої визначають послідовності етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у проєктованому закладі, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення

Моделювання виробничо-торговельної структури ЗРГ здійснюється з урахуванням:

- *типу, класу закладу ресторанного господарства;*
- *характеру технологічного процесу;*
- *потужності;*
- *номенклатури послуг, що пропонуються споживачам;*
- *обраних видів, методів, форм та техніки обслуговування споживачів;*
- *санітарно-гігієнічних та технологічних вимог до зв'язків між окремими функціональними зонами: складськими, виробничими, технічними, адміністративно-побутовими і обслуговування.*

Виділення окремих груп приміщень²³ та їх взаємозв'язок повинні забезпечувати:



- Поточність технологічного процесу – від надходження продуктів до приготування і відпуску кулінарної продукції
- Мінімальну протяжність технологічних, транспортних та людських потоків з метою створення найбільш сприятливих умов для споживачів і працівників
- Дотримання правил охорони праці і санітарно-гігієнічні норми і правила



При цьому слід врахувати:

- у великих закладах (фабрика-кухня, фабрика-заготівельня, їдальня при промисловому підприємстві на 400 місць та більше, студентська їдальня на 300 місць та більше) для механічного обробляння окремих видів сировини необхідно виділяти самостійні цехи: птахо-голінний, м'ясний, рибний, овочевий.
- у закладах середньої потужності (від 100 місць) механічне кулінарне обробляння сировини та виробництво напівфабрикатів, проводиться у овочевому та у м'ясо – рибному цехах.
- у закладах невеликої потужності (до 100 місць: кафе, спеціалізованих ЗРГ, а також тих, що працюють на напівфабрикатах) передбачають загальний цех механічного обробляння сировини, де виділяють окремі технологічні лінії.