

ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Преподаватель:
Гранина Е.А.*

Новосибирск
2017

ЦЕЛИ УРОКА

◎ **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

Систематизировать теоретические и практические знания

◎ **РАЗВИВАЮЩАЯ**

Актуализировать знания в рамках междисциплинарных связей

◎ **ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ**

Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию

ВОПРОСЫ УРОКА

- 1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ИХ ОПРЕДЕЛЕНИЕ**
- 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ФОРМЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
- 3. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО РАЗЛИЧНЫМ ПРИЗНАКАМ**
- 4. ОСНОВНЫЕ ТИПЫ И КЛАССЫ ПРЕДПРИЯТИЙ**
- 5. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПРЕДПРИЯТИЯМ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
- 6. ЗАГотовочные предприятия. Их характеристика**
- 7. предприятия быстрого обслуживания (пбо)**
- 8. специализированные предприятия питания**
- 9. рациональное размещение сети общественного питания**

ИСТОЧНИКИ

- ◎ **ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения**
- ◎ **ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования**
- ◎ **ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания**
- ◎ **Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2009, с. 14-47.**
- ◎ **Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2010, с. 18-63.**

ГОСТ 31985-2013 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ДАТЬ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯМ:

- ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ;
- ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ;
- ВИДЫ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ;
- КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ;
- КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА;
- ВИДЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ.

2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ФОРМЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

- 1. *Полное товарищество*** (статьи 69-81 ГК РФ) это объединение двух и более лиц для осуществления предпринимательской деятельности с целью извлечения прибыли. Убытки и прибыль распределяются пропорционально доле каждого члена. Данная организационная форма не является юридическим лицом и применяется для мелких и средних предприятий.
- 2. *Смешанное товарищество*** (статьи 63-86 ГК РФ) – включает действительных членов и вкладчиков и является юридическим лицом.

3. Общество с ограниченной ответственностью (ООО) (статьи 87-94 ГК РФ)

создается юридическими и гражданскими лицами путем объединения их вкладов для осуществления хозяйственной деятельности.

Уставной фонд образуется только за счет вкладов учредителей.

Является юридическим лицом.

Отдельными видами деятельности (перечень определен федеральным законом) ООО может заниматься только при наличии лицензии.

4. Акционерное общество (статьи 96-104 ГК РФ)

это коммерческая организация, уставной капитал которой разделен на определенное число акций.

Является юридическим лицом.

Отдельными видами деятельности (перечень определен федеральным законом) может заниматься только при наличии лицензии.

Акционерные общества могут быть закрытыми (АОЗТ) или открытыми (АООТ)

5. Унитарное предприятие

(статьи 113-115 ГК РФ)

Это коммерческая организация, не наделенная правом собственности на закрепленное за ней имущество.

Это имущество является неделимым и не может быть рассредоточено по вкладам, долям и паям.

В форме унитарных могут быть созданы лишь государственные или муниципальные предприятия.

УЧРЕДИТЕЛЬНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ ОБЩЕСТВА (ПРЕДПРИЯТИЯ) ЯВЛЯЮТСЯ:

УЧРЕДИТЕЛЬНЫЙ ДОГОВОР

**определяет цель
общества: уставной
фонд, его размер,
порядок
распределения
прибыли, размер
имущественного
участия и т.д.**

УСТАВ

**определяет порядок
внутренней
организации и
функционирования
общества как
юридического лица**

**ОБЩЕСТВО (ПРЕДПРИЯТИЕ) ПРИОБРЕТАЕТ ПРАВА
ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА С МОМЕНТА ЕГО РЕГИСТРАЦИИ
РАЙОННЫМИ ИЛИ ГОРОДСКИМИ ОРГАНАМИ ПО МЕСТУ
НАХОЖДЕНИЯ ОБЩЕСТВА**

ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ ОБЩЕСТВА (ПРЕДПРИЯТИЯ) НУЖНЫ:

- 1.ЗАЯВЛЕНИЕ О РЕГИСТРАЦИИ**
- 2.НОТАРИАЛЬНО ЗАВЕРЕННЫЕ КОПИИ УЧРЕДИТЕЛЬНЫХ
ДОКУМЕНТОВ**

**РЕГИСТРАЦИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ В ТЕЧЕНИЕ 30 ДНЕЙ С
МОМЕНТА ПОДАЧИ ЗАЯВЛЕНИЯ.**

**ЗАТЕМ ОБЩЕСТВО ОТКРЫВАЕТ РАСЧЕТНЫЙ СЧЕТ В БАНКЕ
И ПРИОБРЕТАЕТ ПРАВА ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА**

3. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

1. По характеру деятельности

- Предприятия (объекты), организующие **производство продукции** общественного питания с возможностью доставки потребителям: заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи, предприятия (цехи) бортового питания и др.
- Предприятия (объекты), организующие **производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей** с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки: рестораны, кафе, бары, столовые, предприятия (объекты) быстрого обслуживания, закусочные, кафетерии, буфеты.
- Предприятия (объекты), организующие **реализацию продукции** общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы)

2. ПО ТИПАМ:

- Ресторан,
- кафе,
- бар,
- столовая,
- предприятие быстрого обслуживания,
- буфет,
- кафетерий,
- магазин (отдел) кулинарии

3. ПО МОБИЛЬНОСТИ:

- *СТАЦИОНАРНЫЕ* (ОБЩЕГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ, КАФЕ, СТОЛОВЫЕ);
- *ПЕРЕДВИЖНЫЕ* (ВАГОН-РЕСТОРАН, АВТО-КАФЕ)



4. По организации производства продукции общественного питания (по характеру производства)

- Предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом),**
- Работающие на полуфабрикатах (догоотовочные),**
- Работающие по смешанному типу снабжения (комбинированные)**

5. По уровню обслуживания рестораны и бары делятся на классы:

- люкс,**
- высший,**
- первый**

6. ПО МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЮ

- Общедоступные;
- закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей



7. ПО ВРЕМЕНИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

- ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЮЩИЕ (РЕСТОРАН, КАФЕ, СТОЛОВАЯ);
- СЕЗОННЫЕ (ЛЕТНИЕ КАФЕ, ЗАКУСОЧНЫЕ В ПАРКАХ, НА ПЛЯЖАХ)



4. ОСНОВНЫЕ ТИПЫ И КЛАССЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ
УЧИТЫВАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ФАКТОРЫ:

- *АССОРТИМЕНТ РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, ЕГО РАЗНООБРАЗИЕ И СЛОЖНОСТЬ ИЗГОТОВЛЕНИЯ;*
- *ТЕХНИЧЕСКАЯ ОСНАЩЕННОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ;*
- *МЕТОДЫ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ;*
- *КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА;*
- *НОМЕНКЛАТУРА ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УСЛУГ.*

4. ОСНОВНЫЕ ТИПЫ И КЛАССЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ГОСТ 30389-2013, п. 3 стр.1-5

- 1. РЕСТОРАН;**
- 2. БАР;**
- 3. КАФЕ;**
- 4. СТОЛОВАЯ;**
- 5. ЗАКУСОЧНАЯ;**
- 6. ПРЕДПРИЯТИЕ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ПБО);**
- 7. БУФЕТ;**
- 8. КАФЕТЕРИЙ;**
- 9. МАГАЗИН КУЛИНАРИИ**

5. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ:

- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания, классификация и общие требования (п.5, стр.3);**
- Санитарно-гигиенические и технологические требования (СП 2.3.6. 1079-01, СП 3.2.1324-03, СП 1.11058-01, Сборники технологических нормативов);**
- Требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов (СП 2.3.2 1078-01);**
- Требования экологической безопасности (СНиП 2.08.02-89, СП 2.3.6 1079-01);**
- Требования противопожарной безопасности (СНиП 21-07-97, ГОСТ 12.1004-91СБТ);**
- Требования электробезопасности (СНиП 11-4-99).**

6. ЗАГОТОВОЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ, ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА

*ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания.
Общие требования к заготовочным предприятиям
общественного питания*

ЗАГОТОВОЧНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПИТАНИЯ –
ЭТО ПРЕДПРИЯТИЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ
ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ, СНАБЖЕНИЯ ДОГОТОВОЧНЫХ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ, МАГАЗИНОВ И ОТДЕЛОВ
КУЛИНАРИИ, ПРЕДПРИЯТИЙ РОЗНИЧНОЙ
ТОРГОВЛИ, А ТАКЖЕ ДЛЯ ДОСТАВКИ ПРОДУКЦИИ
ПОТРЕБИТЕЛЯМ ПО ИХ ЗАКАЗАМ.

6. ЗАГОТОВОЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

П И Т А Ш И С

ФАБРИКА-ЗАГОТОВОЧНАЯ-

предприятие, предназначенное для изготовления в широком ассортименте ПФ и комплексного снабжения ими предприятий доготовочных, розничной торговли и магазинов кулинарии;



ФАБРИКА-КУХНЯ - крупное механизированное предприятие, выпускающее обеденную продукцию, кулинарные и кондитерские изделия с доставкой спец. транспортом на предприятия доготовочные.



Кулинарная фабрика и фабрика быстрозамороженных блюд - предприятия, изготавливающие индустриальными методами готовые блюда с расфасовкой и упаковкой. Наиболее целесообразен этот тип предприятий общественного питания при организации питания на транспорте, для снабжения розницы.

СВЫШЕ 30 ВИДОВ БЛЮД !

- ЗАВТРАКИ
- ПЕРВОЕ
- ВТОРОЕ
- ДЕССЕРТ



SURV 24.ru

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ЦЕХИ ПО ВЫРАБОТКЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ –

**цехи, специализирующиеся на выработке
различного ассортимента полуфабрикатов.**



ООО «Чистополье»



**ООО «Кудряшовский
мясокомбинат»**

ЦЕХ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ -

организуют при аэропортах для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты.



Рационы фабрики бортового питания «Домодедово Эйр Сервис» в защитной атмосфере

КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

производственно-хозяйственный комплекс из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, магазином кулинарии и различными вспомогательными службами (при заводах и фабриках).



ШКОЛЬНАЯ КУЛИНАРНАЯ ФАБРИКА

заготовочное предприятие для производства кулинарной продукции и снабжения школьных столовых и буфетов.



7. ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ПБО)

Предприятия быстрого обслуживания (fast food) можно разделить на три категории.

Рестораны типа «Патио-Пицца» и др. Это наиболее дорогие заведения среди предприятий данного типа. Средняя стоимость чека составляет до 10 у.е. Эти предприятия, как правило, имеют самостоятельную кухню, реализуют алкогольную продукцию через раздачу или самостоятельно организованную барную стойку.



7. ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ПБО)

Кафе, работающие по принципу знаменитого McDonalds –уютные, комфортные и вполне вместительные заведения, куда приятно прийти, чтобы не просто перекусить, но и довольно плотно пообедать. Это предприятия с ограниченным ассортиментом продукции, работающие по принципу: заготовочное предприятие – доготовочное предприятие, со средней суммой чека 3-5 у.е.



7. ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ПБО)

Предприятия уличной торговли типа «Русские блины», «Крошка-картошка» и др. Это демократичные заведения, имеющие самую низкую среднюю сумму чека. Решение об их посещении принимается клиентами спонтанно. Как правило, для их размещения используют передвижные киоски-вагончики. Невысокая стоимость открытия точки (7-15 у.е.) позволяет предприятиям такого типа быстро развиваться.



7. ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ПБО)

Многие предприятия быстрого обслуживания, особенно кафе и предприятия уличной торговли, работают по трехкомпонентной системе с взаимодействием таких звеньев, как:

базовое предприятие (на нем готовят основной ассортимент продукции с использованием фирменной одноразовой посуды, упаковки, салфеток);

транспорт и связь (система логистики, отвечающая за своевременность заказа и поставки продукции для потребителя);

стационарное предприятие (конечная точка реализации продукции потребителям).

7. ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ПБО)

Такая схема работы позволяет:

на небольших производственных площадях организовывать производство конкурентоспособного ассортимента;

повышать рентабельность производства за счет наличия единой службы логистики, маркетинга, производства;

иметь самую высокую оборачиваемость мест в залах;

использовать среднеквалифицированный персонал;

внедрять унифицированную технологию приготовления широкого ассортимента продукции;

наиболее эффективно внедрять новое оборудование.

7. ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ПБО)

Классическими типами ПБО в России считаются:

кафе-автомат – предприятие, имеющее в своем ассортименте бутерброды, гастрономические товары, блюда легкого приготовления (бульон), напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия. Данные предприятия организуют в крупных магазинах розничной и оптовой торговли.

кафетерий (кафе-отдел) – организуется в крупных супермаркетах, а также при заводах и других промпредприятиях. Данные предприятия являются составной частью головного предприятия. Реализуемый ассортимент: кофе, чай – 1-2 наименования, молоко и кисломолочные продукты-1, мучные кондитерские изделия-8-10, кулинарные изделия 1-2, сладкие блюда 1-2.

магазин – кулинария - реализует широкий ассортимент полуфабрикатов, мучных хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Данное предприятие является одним из каналов продвижения продукции для любого другого предприятия, не относящегося к системе быстрого обслуживания.

ПИЦЦЕМАТ



Из свежих продуктов



Мука



Тесто



Кетчуп



Колбаса и ветчина



ngs.ru

Сейчас пиццемат готовит четыре вида пиццы — «Пепперони», «Пармскую», «Маргариту» и «Ассорти». Пицца диаметром 25 см весит 270 г.

Это первый подобный аппарат в Сибири. Есть только в Москве и Краснодаре. Аппарат не морозоустойчив и предназначен для установки в помещении.

СТОЛОВЫЕ

www.lets

Пиццемат готовит пиццу в три этапа:

- Сначала тестомеситель замешивает тесто из специальной привезенной из Италии муки и воды. Получившийся колобок раскатывается в блин.
- Второй. этап — на блин намазывается кетчуп и помещается заранее приготовленная нарезка начинки. Оба эти этапа занимают 1 минуту.
- На третьем этапе блин с начинкой попадает в печь, где выпекается при помощи тэнов. Еще через 2 минуты клиент получает свою пиццу в картонной коробке.

МАГАЗИН КУЛИНАРИЯ



ОТДЕЛ ПОЛУФАБРИКАТОВ



ОТДЕЛ ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ



кондитерский отдел



«Русское бистро» - это новое направление в деятельности ПБО.

Основная концепция деятельности такого предприятия – совместить сытную и родную русскую кухню с европейской чистотой и комфортом в так называемых точках быстрого питания. В меню включаются супы (навары): «мещанский» и «романовский», квас «Русь», всевозможные пироги и булочки, расстегаи и шаньги.

Основной принцип работы данного предприятия - поступление практически всего ассортимента мучных изделий в замороженном виде из базового заготовочного мучного цеха в «бистро», где их вначале размораживают, и лишь потом выпекают небольшими партиями по мере спроса.



«Крошка-картошка» – интересное и перспективное направление, работающее на рынке предприятий быстрого обслуживания. Предприятие специализируется на традиционном для россиян продукте - картофеле.

Картофель (в фольге) с заготовочного овощного цеха поступает в передвижные тоннары, где его доводят до готовности в специализированных пекарских печах, затем фаршируют различными начинками, поступающими также с заготовочного предприятия. Количество наименований начинок может составлять 8 – 10.



8. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ - ЭТО

предприятия, которые выпускают определенный
ассортимент продукции собственного

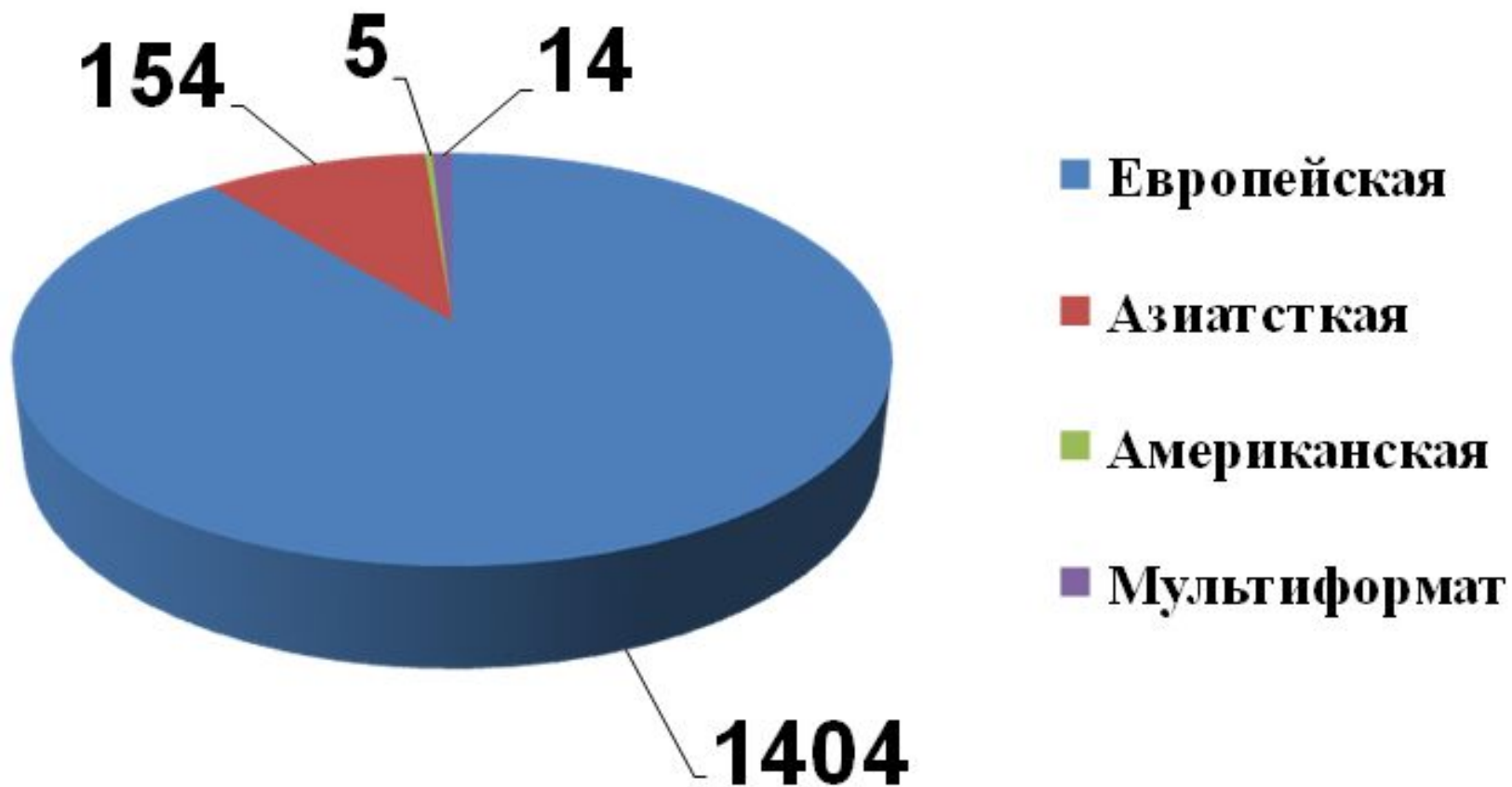




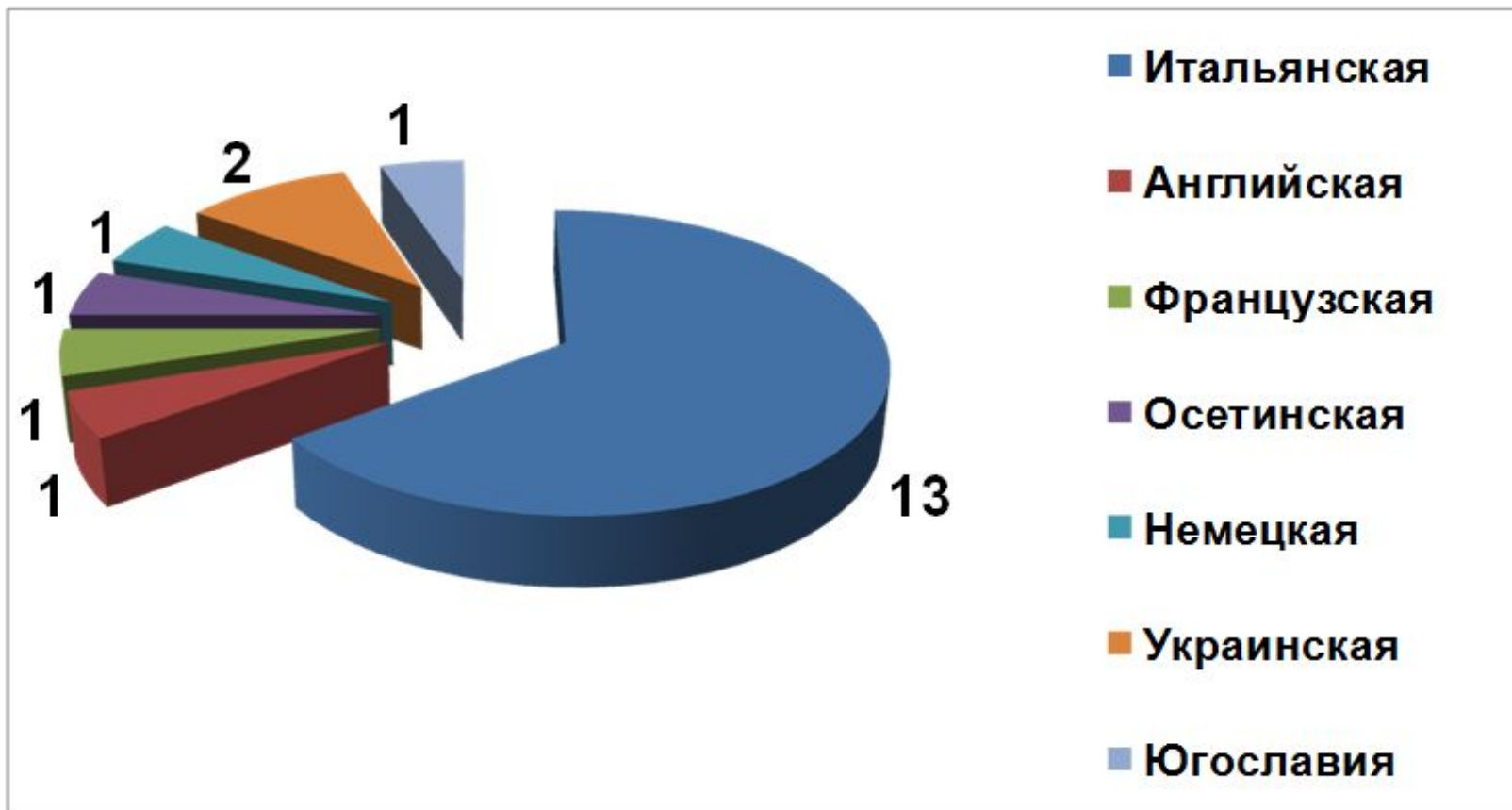
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Г. НОВОСИБИРСКА

**Всего предприятий питания,
действующих на территории города
Новосибирск на 01.01.2017г.,
2000 на 108 000 посадочных мест**

ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ ПО ОСНОВНЫМ ЧАСТЯМ СВЕТА:



ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОП С НАЦИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННОЙ ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНЕЙ – 21



ПРЕДПРИЯТИЯ С ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕЙ

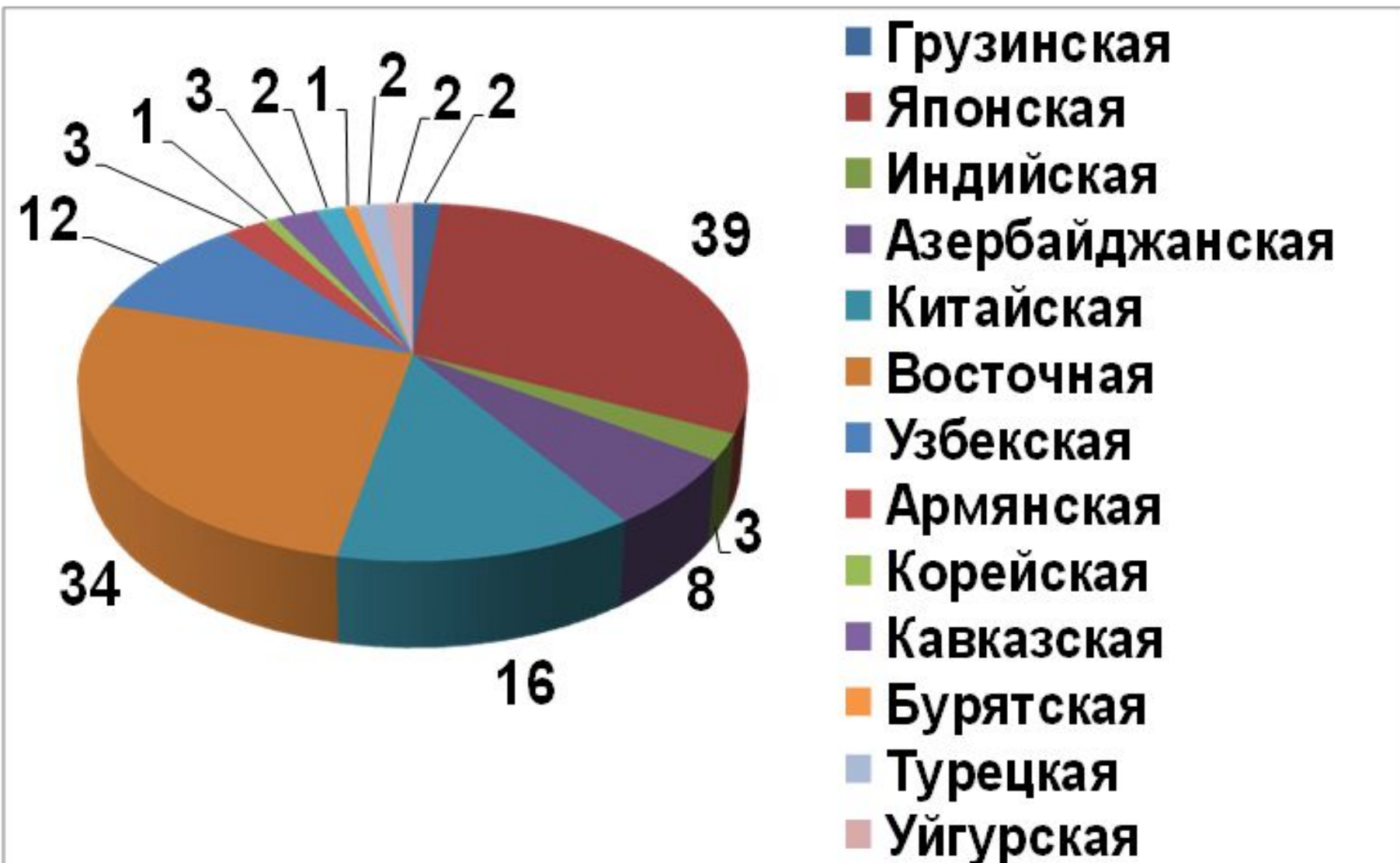


ПРЕДПРИЯТИЯ С АНГЛИЙСКОЙ КУХНЕЙ



CHESTER

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОП С АЗИАТСКОЙ КУХНЕЙ, В Т.Ч. НАЦИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННОЙ – 128



ПРЕДПРИЯТИЯ С ЯПОНСКОЙ КУХНЕЙ



ПРЕДПРИЯТИЯ С КИТАЙСКОЙ КУХНЕЙ



Общее количество ПОП с американской кухней – 5



Из них:

- Рестораны – 3
- Кафе – 2

- Мексиканская – 3
- Американская – 1
- Аргентинская – 1

Основные результаты исследования

Большинство специализированных ПОП – с европейской кухней,

Итальянская специализация преобладает среди ПОП с европейской кухней

Японская специализация преобладает среди ПОП с азиатской кухней

9. РАЦИОНАЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ СЕТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

это создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижения, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.

ПРИ РАЗМЕЩЕНИИ СЕТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧИТЫВАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ФАКТОРЫ:

- численность населения города (района);**
- расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений;**
- наличие предприятий розничной сети;**
- покупательская способность населения и спрос на продукцию общественного питания;**
- принятые нормативы размещения сети предприятий общественного питания.**

СОВРЕМЕННЫЕ ГОРОДА ИМЕЮТ ЧЕТЫРЕ ОСНОВНЫЕ ЗОНЫ:

- ПРОМЫШЛЕННАЯ ЗОНА – производственные объекты (рабочие столовые, мазаны кулинарии, норматив 250 мест на 1000 работающих)**
- ЖИЛИЩНО-АДМИНИСТРАТИВНАЯ ЗОНА – жилые массивы, административные, общественные учреждения и учебные заведения (студенческие, школьные, общедоступные столовые, кафе, рестораны, бары, закусочные, магазины кулинарии, норматив посадочных мест в школьных столовых – 250 на 1000 учащихся, студенческие столовые – 180 мест на 1000 учащихся.)**
- КОММУНАЛЬНО-СКЛАДСКАЯ ЗОНА – склады, базы, холодильники, предприятия пищевой промышленности (заготовочные предприятия общественного питания)**
- ЗОНА ОТДЫХА – парки, сады, зрелищные предприятия, пляжи, спорткомплексы (сезонные предприятия сборно-разборных конструкций, кафе, закусочные, рестораны, бары)**

***РЕКОМЕНДУЕМОЕ СООТНОШЕНИЕ
МЕЖДУ ТИПАМИ ПРЕДПРИЯТИЙ
ДЛЯ КРУПНЫХ ГОРОДОВ:***

ЗАКУСОЧНЫЕ И КАФЕ – 40%;

РЕСТОРАНЫ – 25-30%;

БАРЫ – 20-25%;

ОБЩЕДОСТУПНЫЕ СТОЛОВЫЕ – 5-10%.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ