

Предприятия общественного питания





Предприятие общественного питания (ПОП)- это
предприятие предназначенное
для производства кулинарной
продукции, мучных,
кондитерских и булочных
изделий, их реализации и (или)
организация потребления.

ПОП делится на две зоны

1- отдел посетителей



-дополнительные места в летнее место



2 хозяйственные с отдельными путями и
разгрузочными

```
graph TD; POP[ПОП] --- ZG[Заготовочные]; POP --- DG[Доготовочные];
```

ПОП

Заготовочные
Предприятие производит
пищевые полуфабрикаты
(цехи, кухни)

Доготовочные
Доготовка
полуфабрикатов,
продуктов и
Реализация.

Тип

предприятия общественного питания

- вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

Класс

предприятия общественного питания

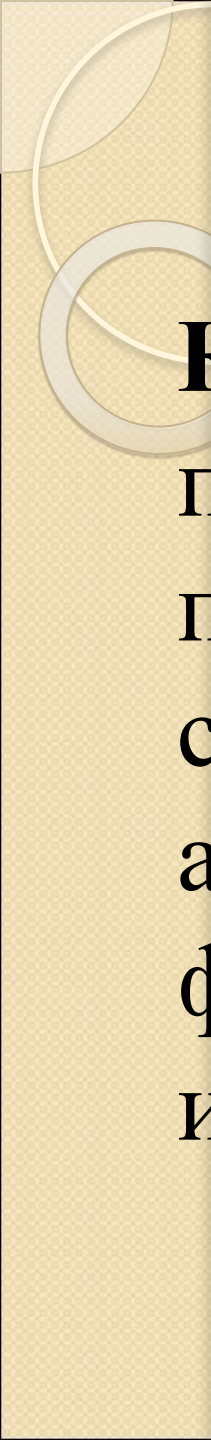
- **совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.**

Классификация предприятий

- РЕСТОРАН
- БАР
- КАФЕ
- СТОЛОВАЯ
- ЗАКУСОЧНАЯ

- 
- **Ресторан** – ПОП с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.





Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции, реализует фирменные заказные блюда, изделия и напитки.

Существует две разновидности

1. Общее



2 Специализированное (мороженое, кондитерская, детское кафе)







Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;
- по контингенту потребителей - кафе-молодежное, детское и др.



Бар – ПОП с барной стойкой, реализует смешанные, крепкие, слабо- и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления - молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар;
- по специфике обслуживания потребителей - видео-бар, варьете-бар и др.



Столовая- общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей ПОП производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.



Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и диетическая;
- по обслуживаемому контингенту потребителей - школьная, студенческая и др.;
- по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы

Закусочная

- предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.





Закусочные разделяют:

- **по ассортименту реализуемой продукции –**
- **общего типа и**
- **специализированные (сосисочная,пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т.д.).**

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре услуг разделяются на 3 класса:

- **Люкс** - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;



- 
- **Высший** – оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров



- **Первый** – гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров



- 
- Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют

Рестораны различают

- **по ассортименту реализуемой продукции** - рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран;
- **по месту расположения** - ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.

Классический ресторан (европейская кухня)

- **Идеальный вариант — рассчитан на уровень бизнес-класса, классическое европейское меню, обширная винная карта, наличие банкетного зала.**



Тематический ресторан (национальная кухня)

- **Кухня стран мира, эксклюзивный дизайн с национальным колоритом, оригинальное меню**



© 2004 фото О.Каренгиной



© 2004 фото О.Каренгиной



© 2004 фото О.Каренгиной



фото О.Каренгиной © 2004

Тематический ресторан





Пивной ресторан (смешанная кухня, пивной бар)

- интересный и перспективный ресторан. Огромное поле для дизайна. Основным элементом дизайна, как правило, служит собственная мини-пивоварня



Винный ресторан (национальная кухня, винный бар)

- Классический ресторан бизнес-класса, ориентированный на ценителей хорошего вина, обязательно присутствует винный погреб. Богатейшая винная карта







Free Floor

- Ресторан быстрого питания.
- Основным принципом является свободное передвижение клиентов в помещении ресторана, визуальный выбор блюд (без меню) и оплата заказа до выхода из зоны обслуживания клиентов.



Технологичный ресторан

- Ресторан расположен в сложном (технически) помещении, в действующем инженерном механизме и т.д.
- (пример: ресторан "Седьмое Небо", расположенный на высоте 340 м в Останкинской телебашне)



**Рестораны, кафе и бары сочетают
производство, реализацию и
организацию потребления
продукции с организацией отдыха
и развлечений потребителей**



Тематические кафе





Спорт -бар



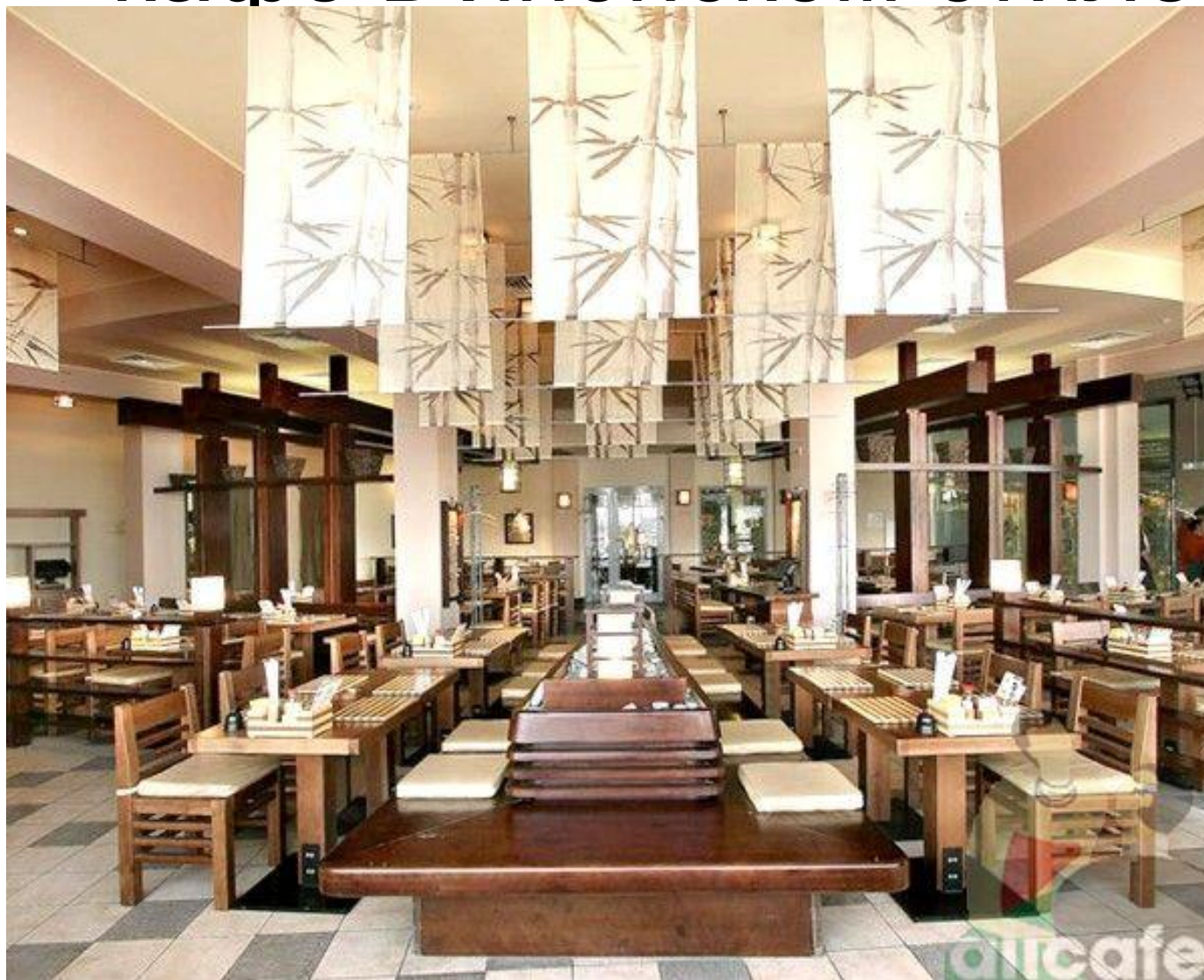
Ресторан «Шариков»



кафе в японском стиле



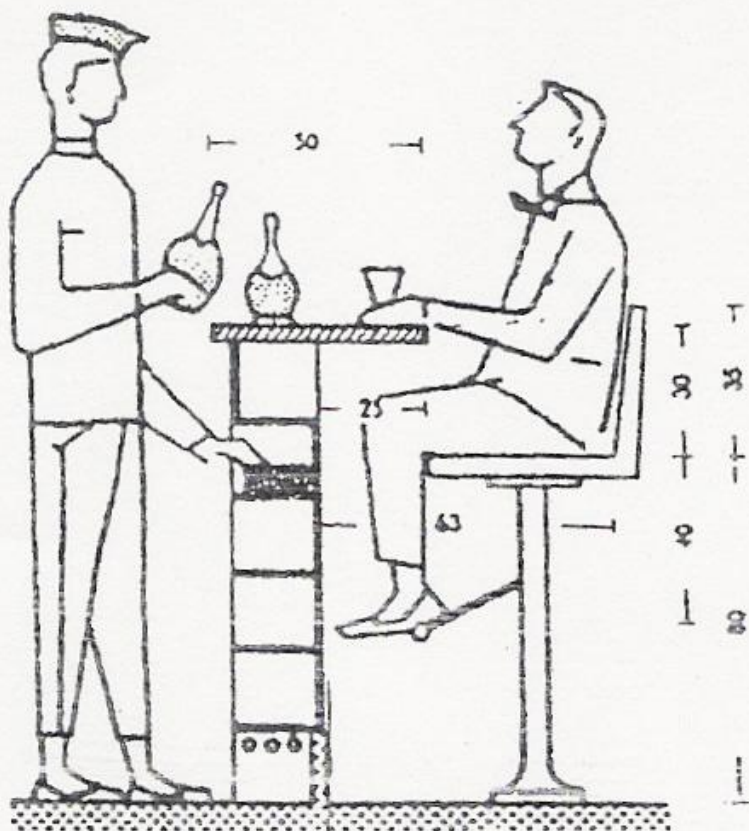
кафе в японском стиле



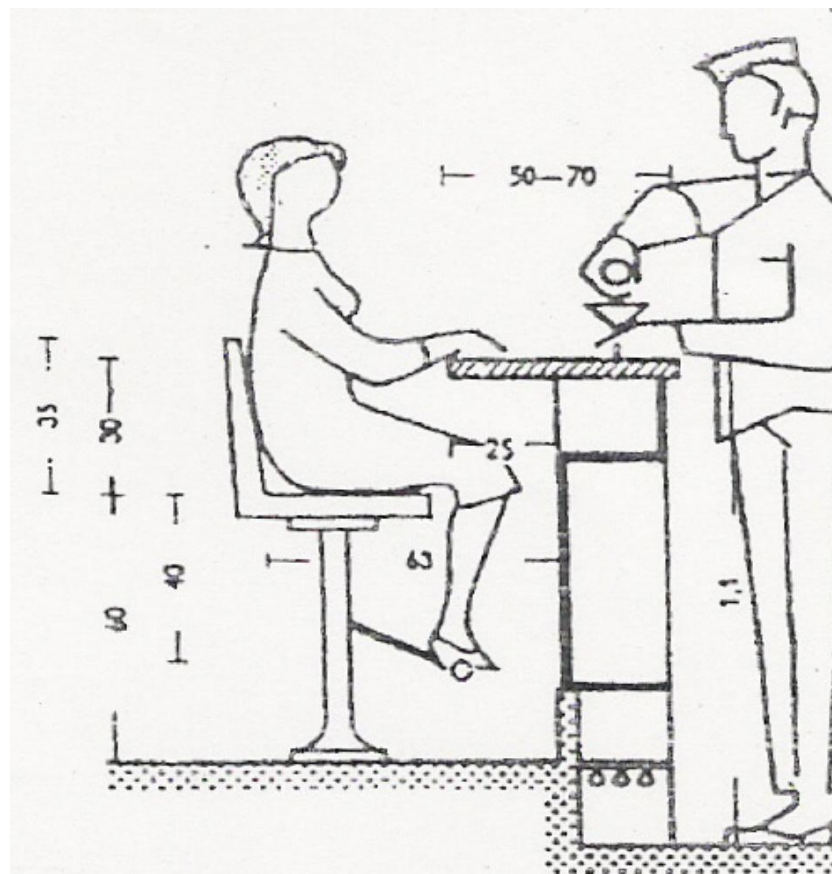
кафе в африканском стиле



Расстановка сидений при барной стойке

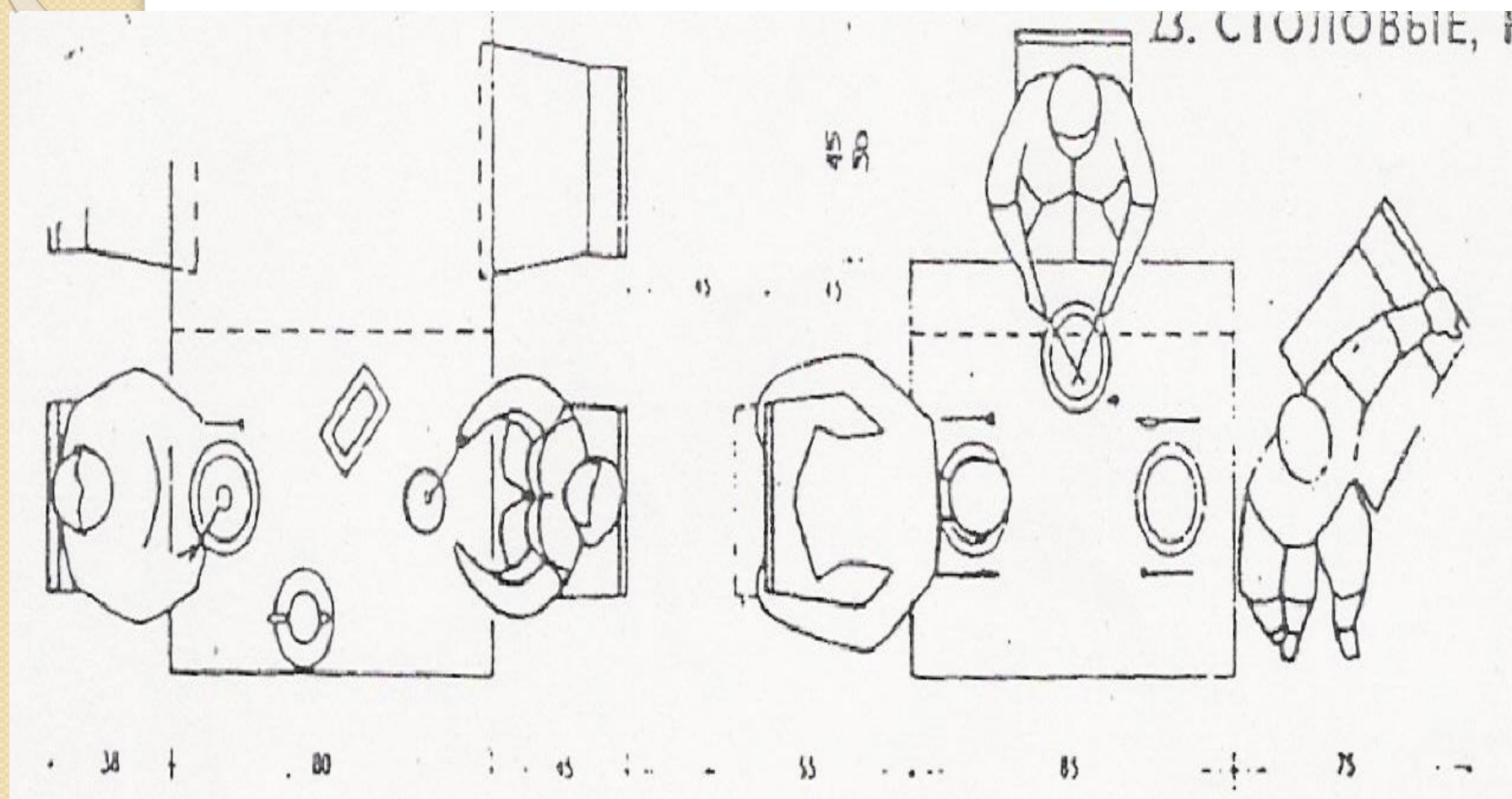


1. Высокие сиденья. М : 33 1/3

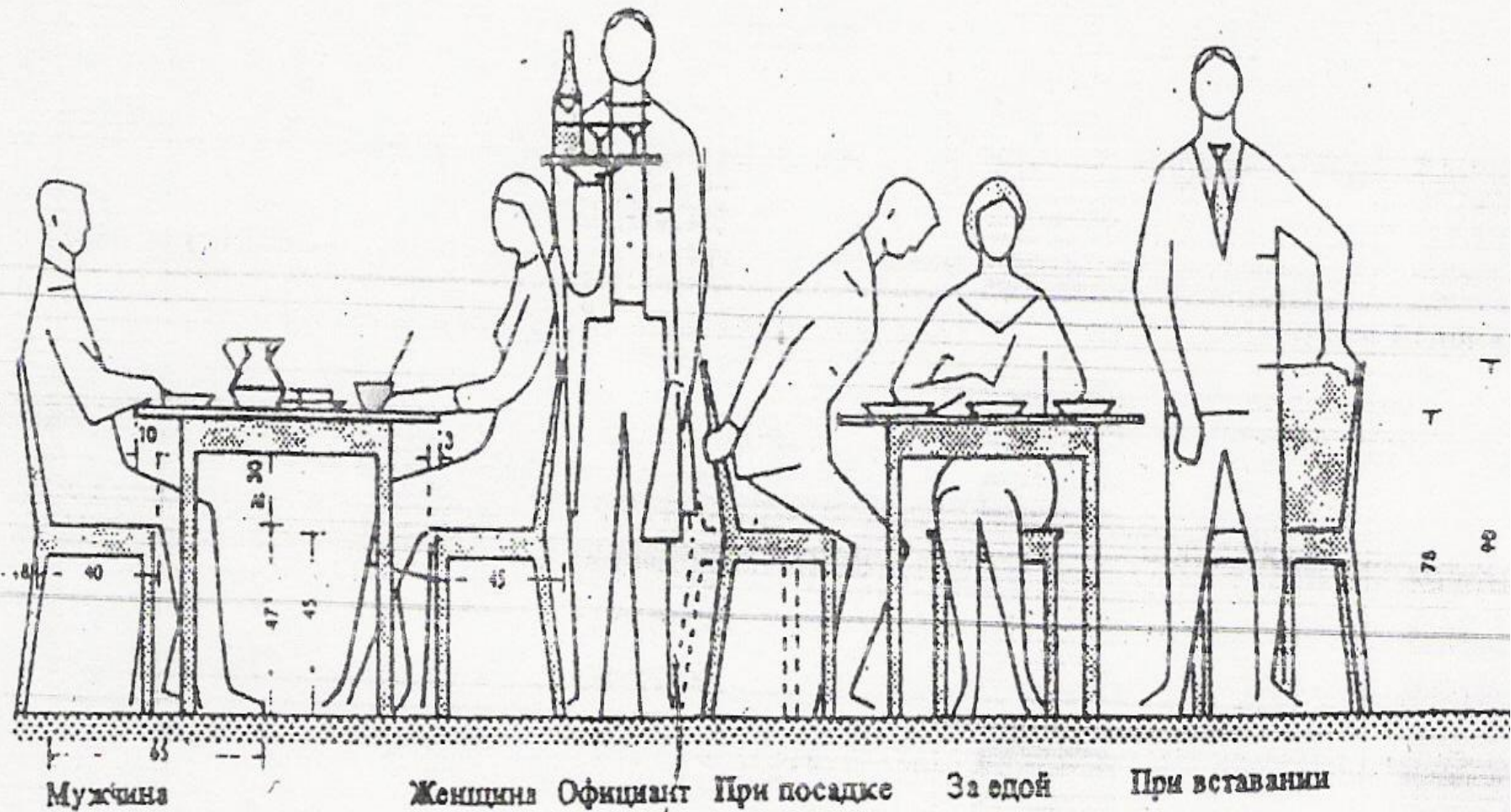


3. Сиденья средней высоты

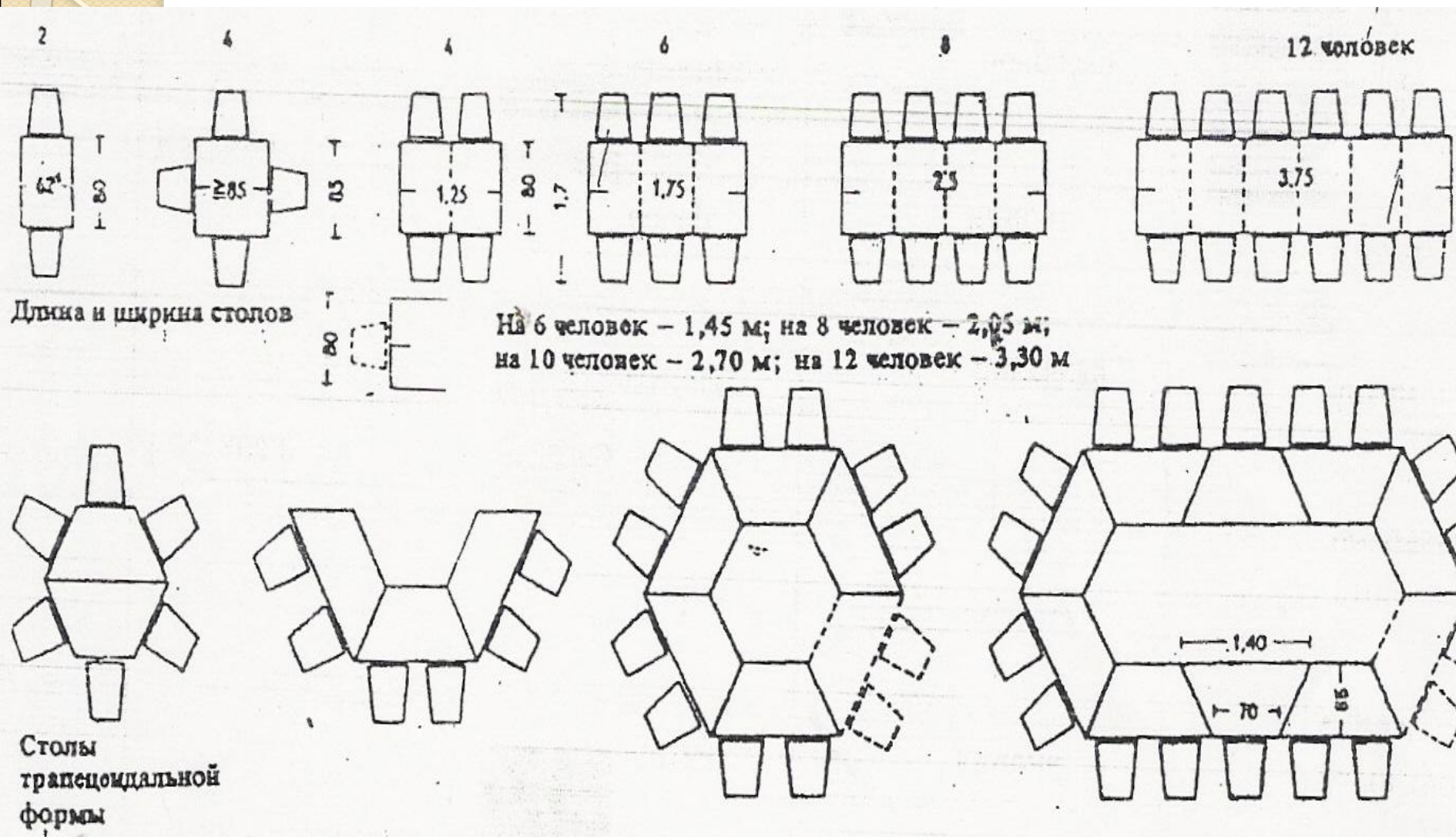
Расстановка столов



Проход официантов между посетителями



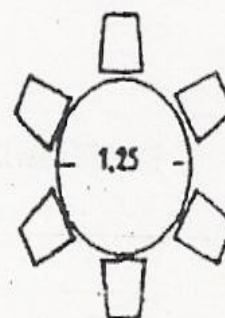
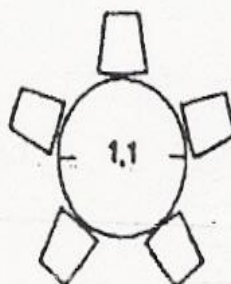
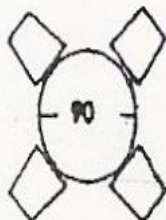
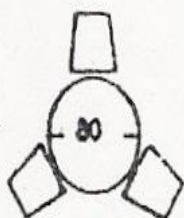
Столы трапециальной формы



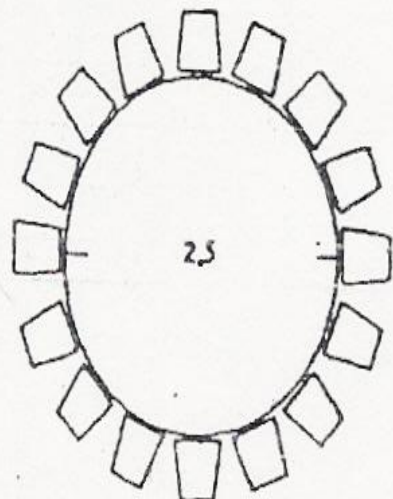
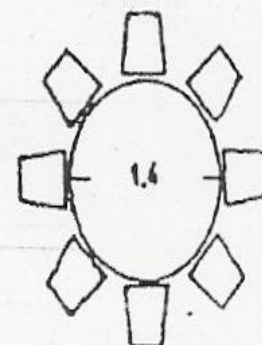
[illegible]

Размеры круглых столов

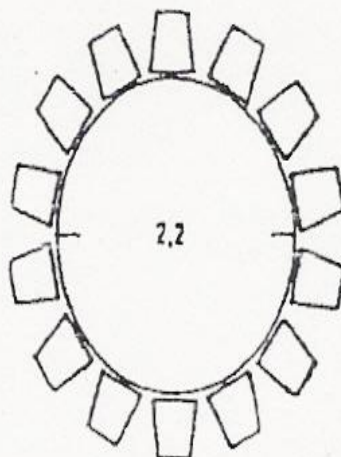
Обычные круглые столы на 2, 3, 4, 5, 6 человек



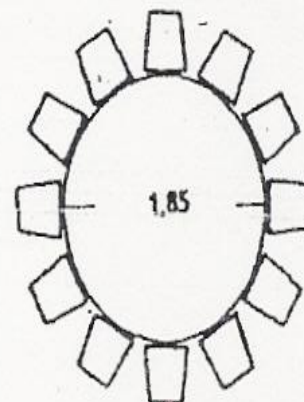
Круглый стол на 8 человек



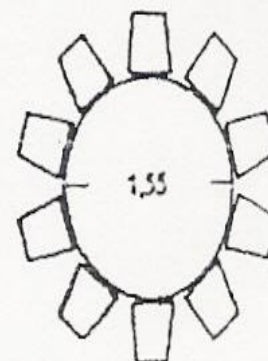
16



14



Круглые столы на 10, 12, 14, 16 человек



34
38

СНиП 2.08.02

1.111. Ширина основных эвакуационных проходов в торговом зале должна быть не менее:

1,4 м-	при торговой площади	до 100 м ²
1,6 м-	при торговой площади	100-150 м ²
2 м	- при торговой площади	150-400 м ²
2,5 м-	при торговой площади	св. 400 м ²

СНиП 2.08.02

2.29*. Площадь обеденного зала (без раздаточной) следует принимать на одно место в зале не менее:

в ресторанах.....	1,8 м ²
в столовых общедоступных и при высших учебных заведениях	1,6 м ²
в кафе, закусочных и пивных барах.....	1,4 м ²
в кафе-автоматах, предприятиях быстрого обслуживания и безалкогольных барах, в туристских хижинах и приютах.....	1,2 м ²
при обслуживании официантами.....	1,4 м ²

СНиП 2.08.02

Тамбур - проходное

пространство между дверями,
служащее для защиты от
проникания холодного воздуха,
дыма и запахов при входе в
здание, лестничную клетку или
другие помещения.

ГОСТ 30389-95

**Таблица А1 - Состав помещений для потребителей на
предприятиях общественного питания**

Помещения для потребителей	Ресторан	Кафе
Вестибюль	О	О
Гардероб	О	О
Зал	О	О
Банкетный зал	О	-
Мужской туалет с помещением для мытья рук	О	О*
Женский туалет с помещением для мытья рук	О	О*
Курительная	О	-

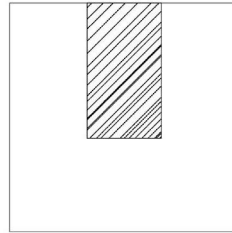
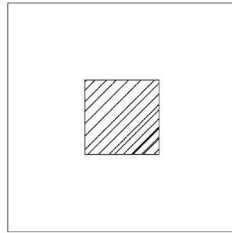
* Для предприятий вместимостью свыше 50 мест

ГОСТ 30389-95
Таблица Б1 - Площади помещений для потребителей на
предприятиях общественного питания

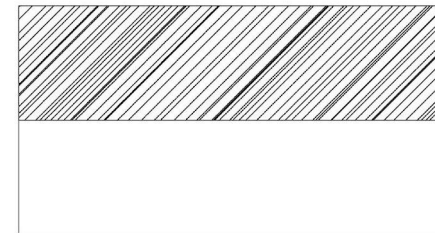
Тип предприятия общественного питания и площади для потребителей	Площадь на одно место, не менее
1. Ресторан	
1.1. Зал с эстрадой и танцплощадкой	2,0 м ²
1.2. Зал	1,8 м ²
1.3. Курительная	0,07-0,075 м ²
2. Кафе	
2.2. Зал	1,6 м ²

Композиционная схема

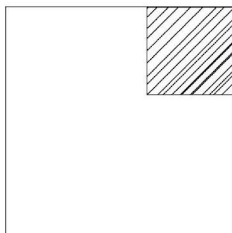
Центрическая



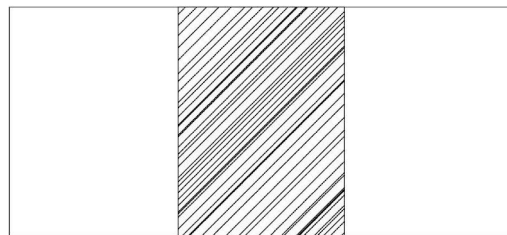
Фронтальная



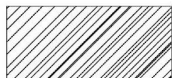
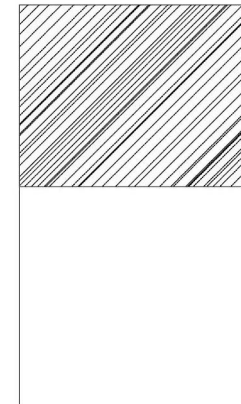
Угловая



Разобщенные
залы



Глубинная

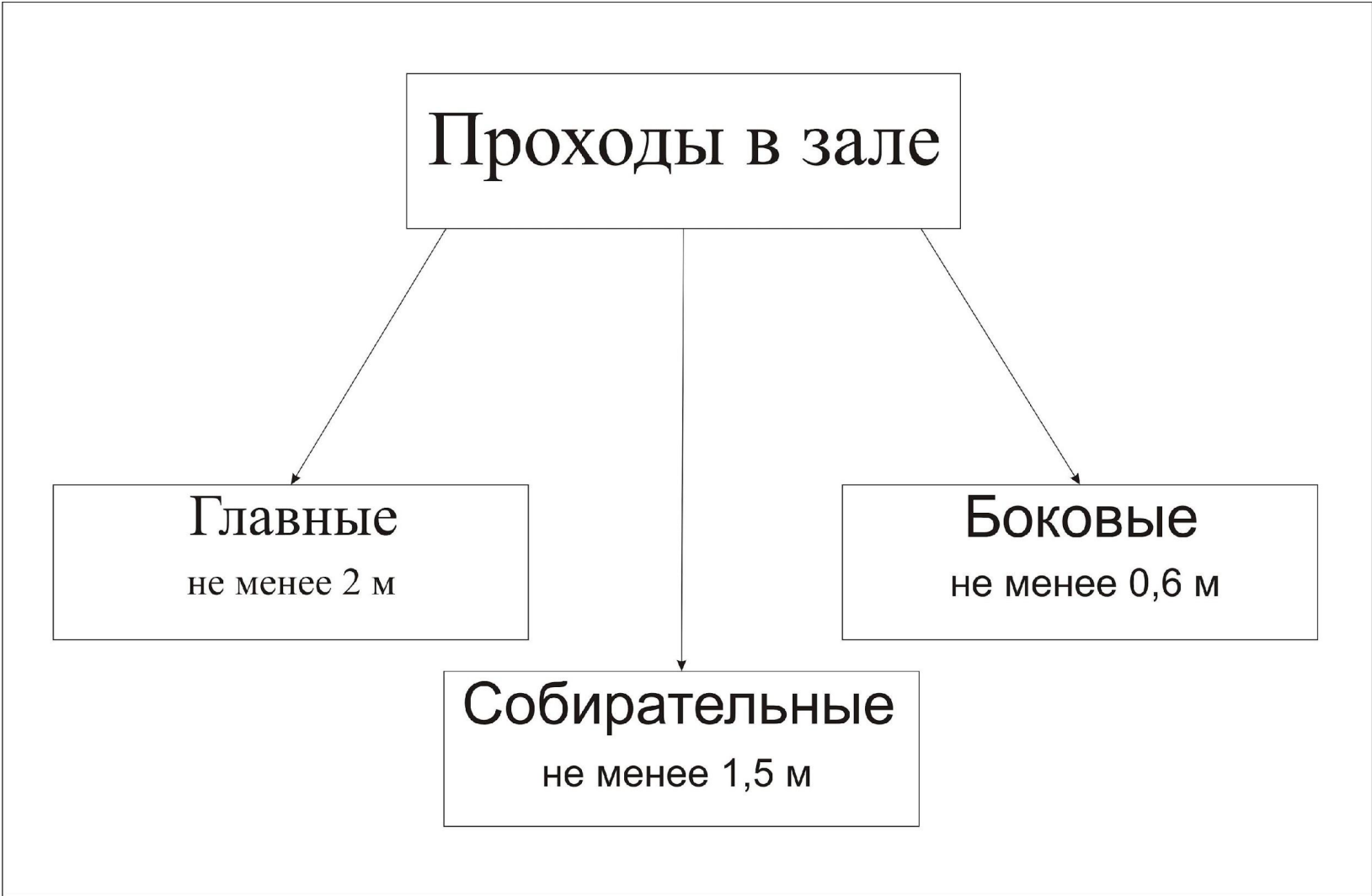


неторговые помещения



торговые помещения

Проходы в зале



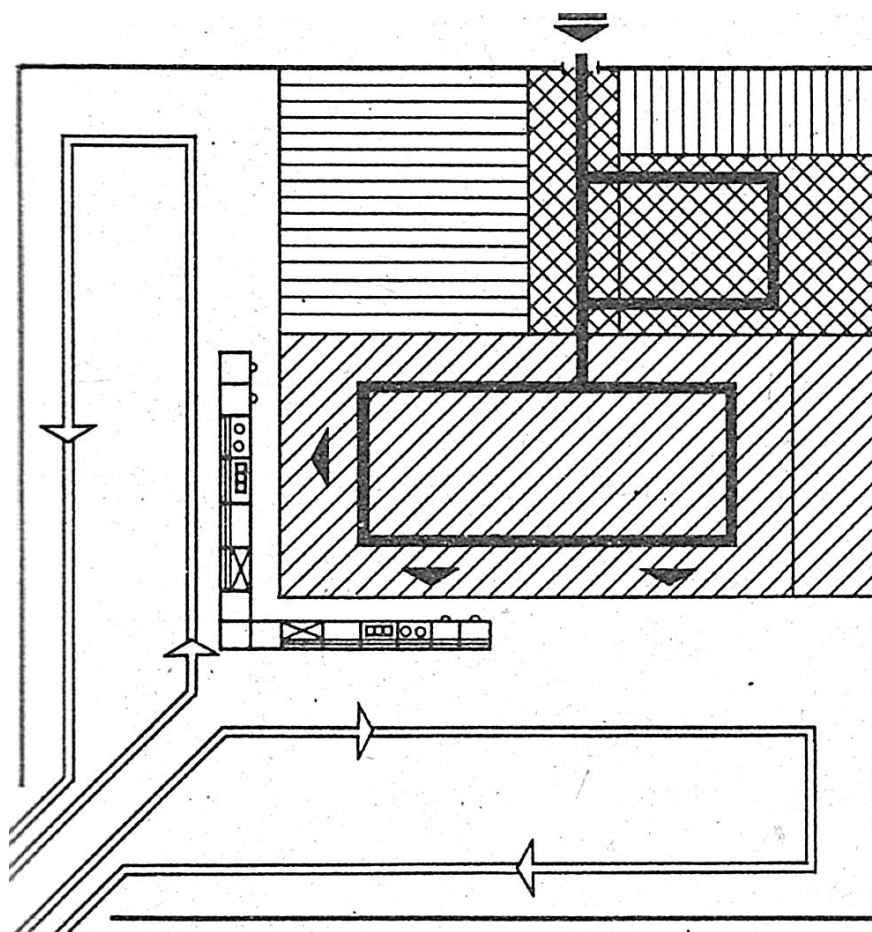
```
graph TD; A[Проходы в зале] --> B[Главные<br/>не менее 2 м]; A --> C[Собирательные<br/>не менее 1,5 м]; A --> D[Боковые<br/>не менее 0,6 м];
```

Главные
не менее 2 м

Собирательные
не менее 1,5 м

Боковые
не менее 0,6 м

Техническая схема потоков движения



→ путь посетителей

→ путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд

□ торговые залы

▨ производственные помещения

▩ складские

▤ подсобно-технические

▥ административно-бытовые

Архитектурно-планировочные решения

Требования:

- Размещение торговой и не торговой групп помещений в соответствии с объемно-планировочной структурой здания
- Взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечивать их кратчайшие взаимосвязи (четкое решение без пересечения потоков посетителей и персонала)
- Производственные помещения рядом со складскими, раздаточными и моечными

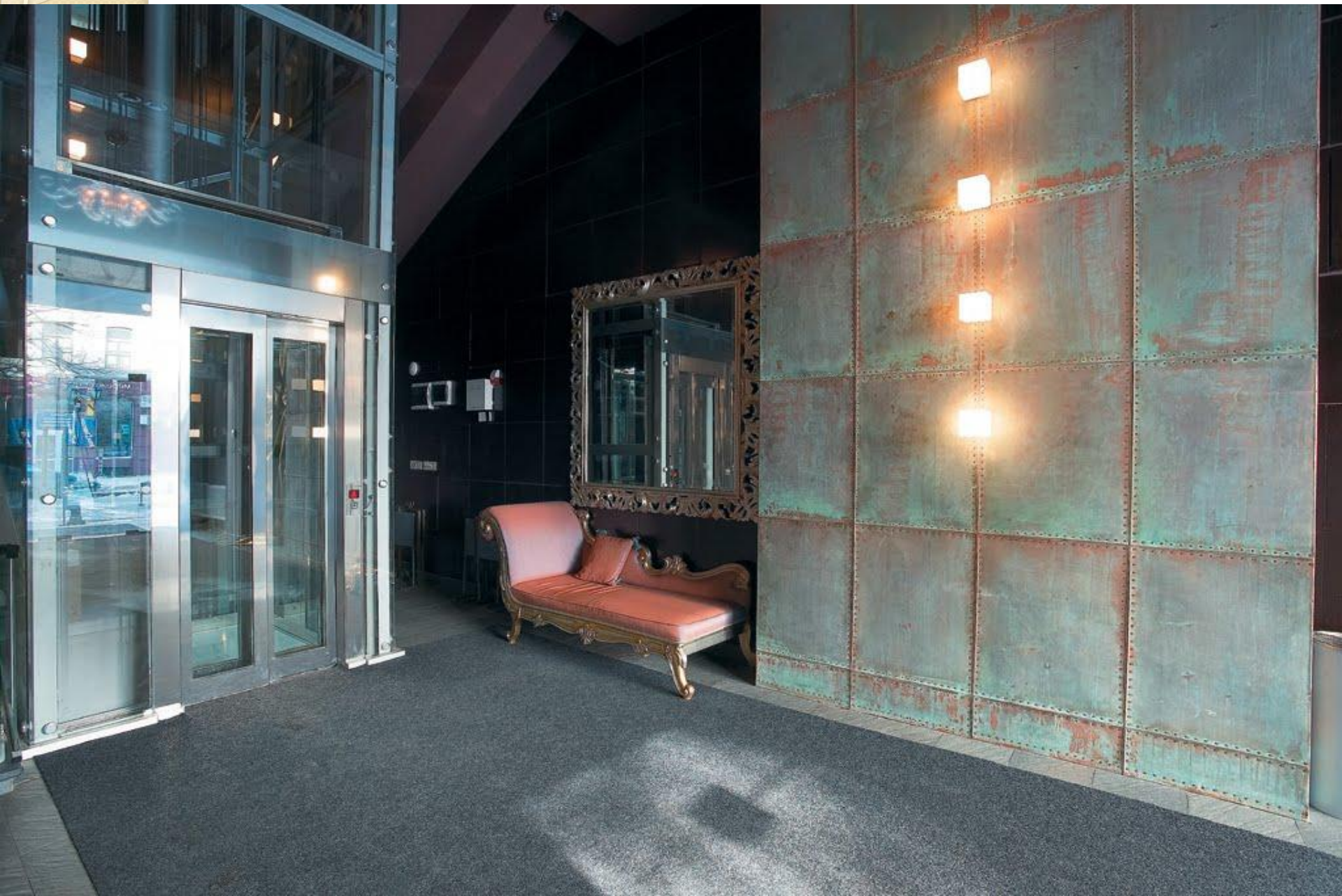
Разработка интерьера ресторана(кафе)

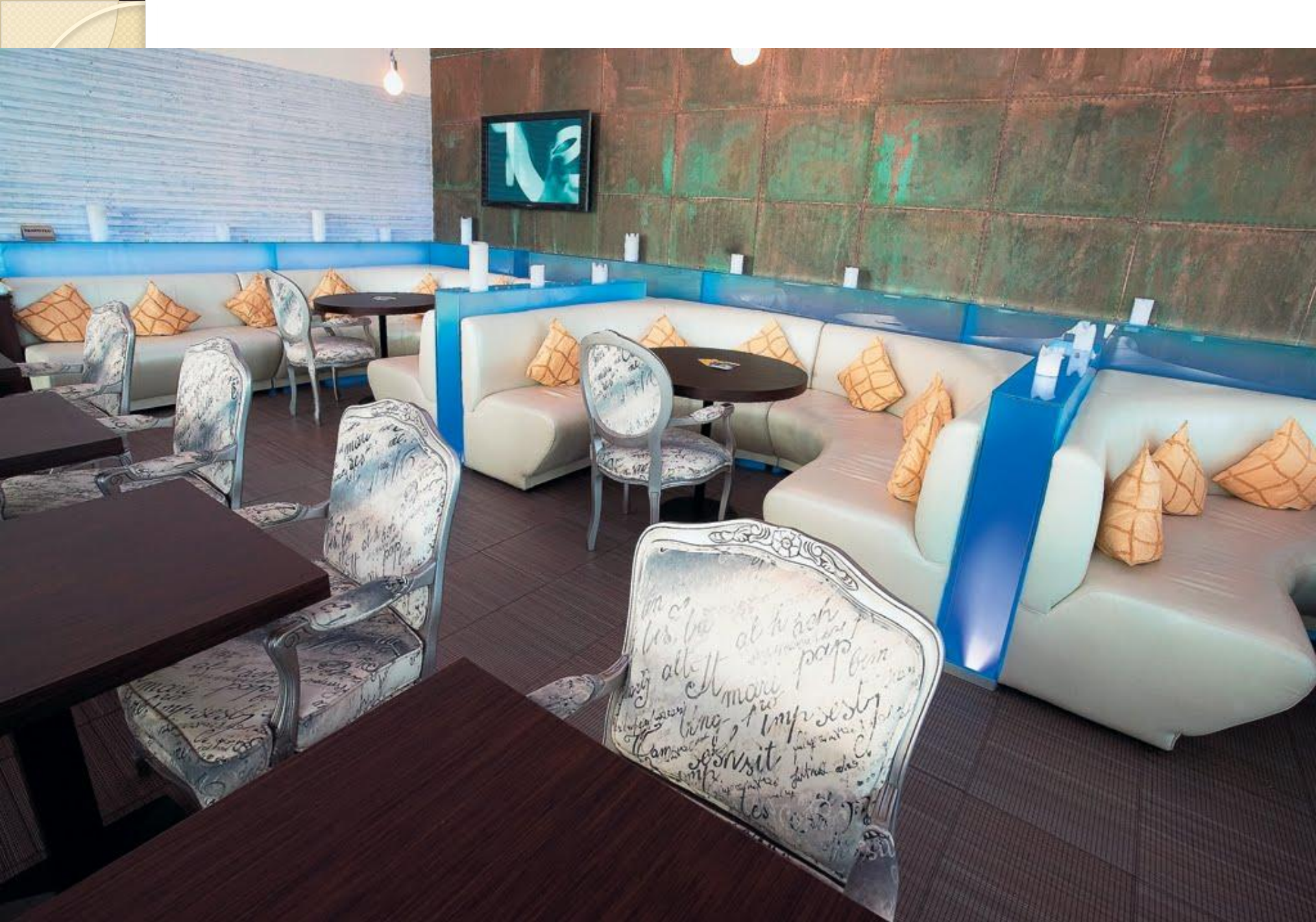
Название заведения обязательно!!!

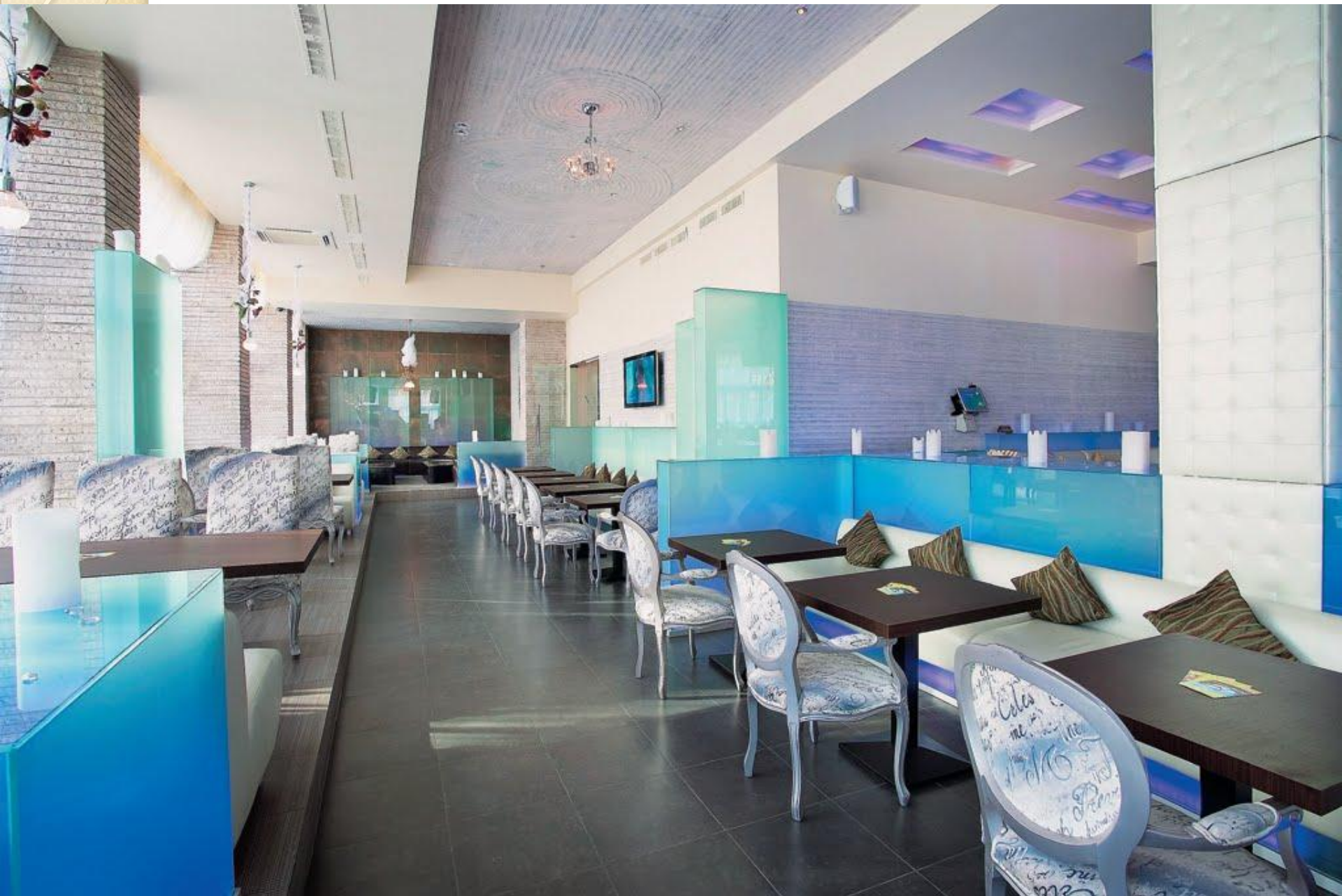
1. План помещения до перепланировки
2. Варианты перепланировки(3 варианта)
3. План после перепланировки с размерами
4. Окончательный вариант с меблировкой и полами
5. Окончательный вариант с меблировкой и освещением
6. Фрагменты интерьеров (ручное или компьютерное изображение, 4-5 листов)

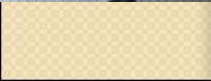
Итого:8-9 листов

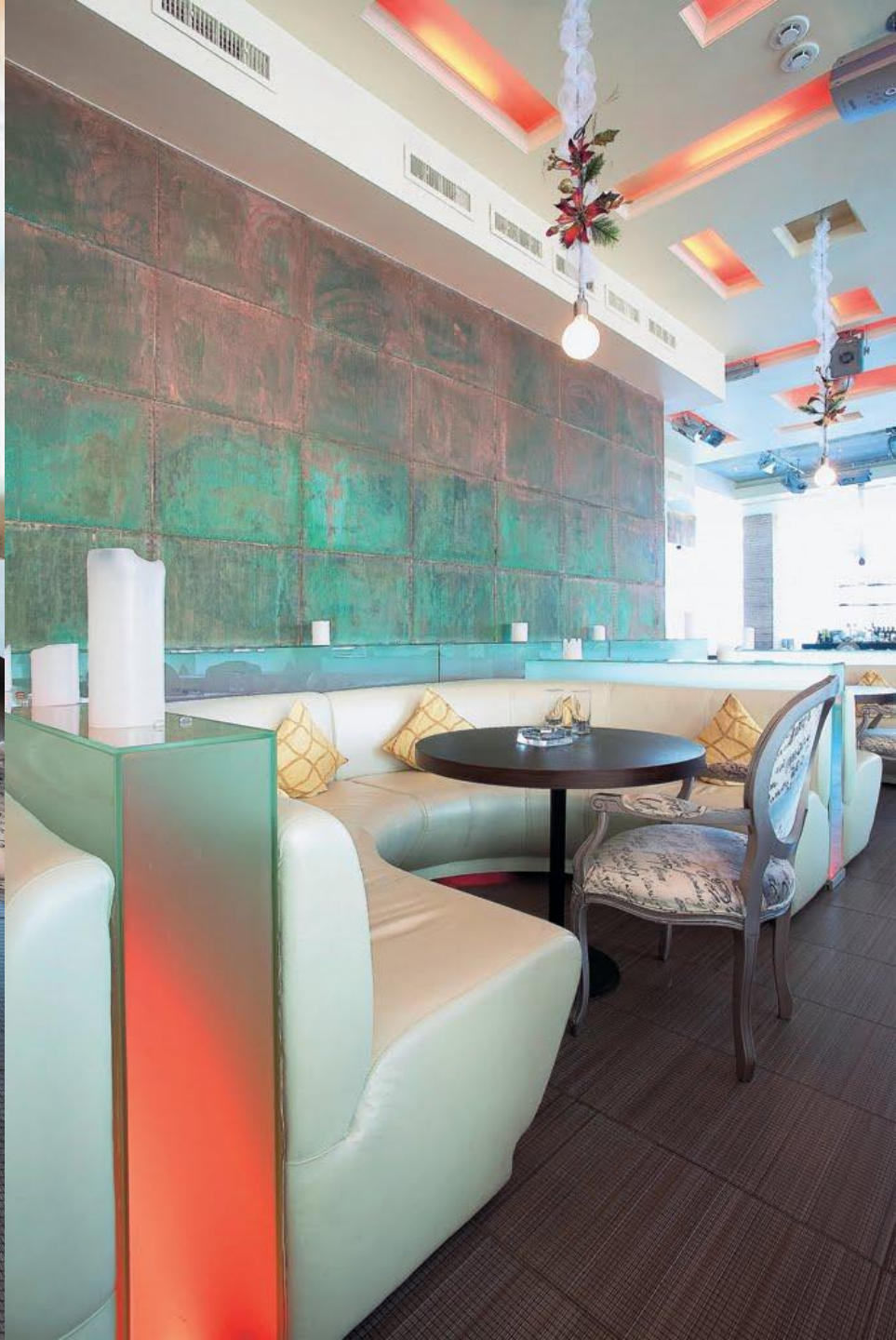
Vis-a-vis











Berac



