

Презентація на тему: “Організація обслуговування у ресторанах”



**Виконала:
студентка групи ХТ-14-5
Могилевіє Анна**

Специфічні послуги ресторанів:

Організація відпочинку, розваг та дозвілля споживачів

Надання продукції та послуг високої якості за цінами, що відповідають класу ресторанів

Надання додаткових супутніх послуг: послуги з доставки їжі за адресою, сервісні послуги на дому, в офісі



Послуга з організації харчування у ресторанах є основною. При наданні цієї послуги в більшості ресторанів застосовують метод обслуговування офіціантами



У ресторанах "люкс" при подаванні страв використовують спеціальні ефекти, готують їх у присутності споживачів



У ресторанах "вищого" класу та "люкс" можуть організовуватися виступи вокально-інструментальних ансамблів, солістів, естрадних співаків тощо.

У ресторанах, як правило, передбачено танцювальний майданчик.



*Додаткові послуги, які надають ресторани,
поділяються на три групи:*

**З реалізації та організації
споживання продукції та
послуг**

**Зі створення зручностей для
споживачів**

З організації дозвілля



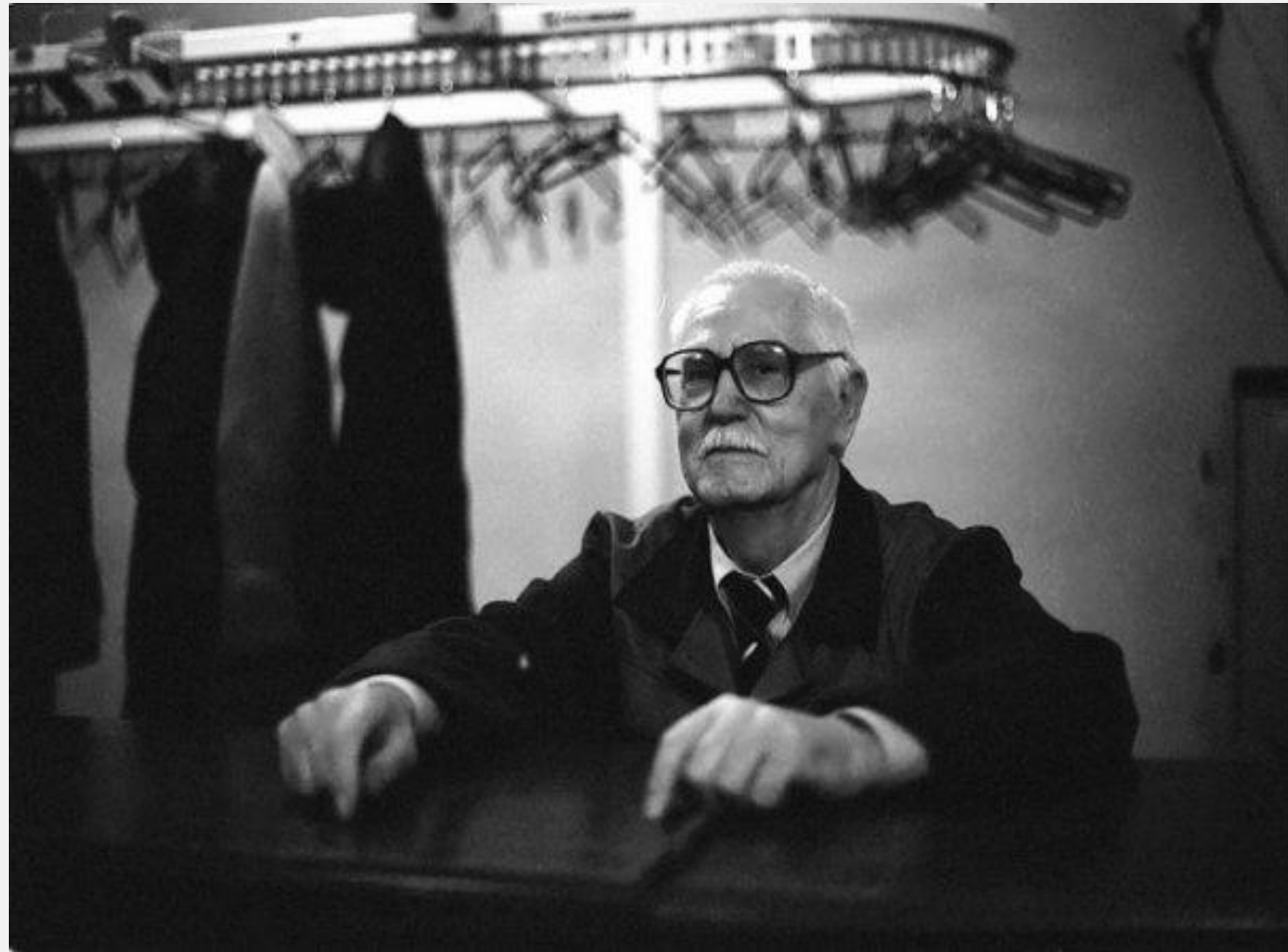
До першої групи входить:

- організація обслуговування святкових та ділових зустрічей поза межами ресторану (кейтерингові послуги);
- доставка кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів за замовленням на робочих місцях, удома, в номері готелю, на транспорті тощо;
- послуги офіціанта (бармена) вдома;
- реалізація талонів (абонементів) на обслуговування скомплектованими раціонами;
- пакування виробів, куплених у ресторані.



До другої групи можна віднести:

- бронювання місць у залі ресторану за телефоном;
- гарантоване зберігання особистих речей споживачів (верхнього одягу, сумок тощо);
- виклик таксі на замовлення споживача;
- догляд за дітьми;
- продаж квітів, сувенірів;
- телефонний зв'язок;
- обмін валют;
- прийом для розрахунку
- кредитних карток тощо.



Третя група включає додаткові послуги з організації дозвілля. Це може бути казино при ресторані, більярдний або боулінг-клуб, дискотека тощо



*Для збільшення місткості ресторану у весняно-літній сезон
при ньому функціонує літній (відкритий) майданчик*



Залежно від контингенту споживачів, мети, з якою вони відвідують ресторан, використовують дорогі або дешевші засоби оформлення інтер'єру підприємства, відповідний посуд та столову білизну.. Елітні ресторани, як правило, розміщуються в престижних кварталах, ресторани швидкого обслуговування - в місцях великого скупчення людей



Досить часто на ринку ресторанного господарства зустрічаються підприємства ресторанного бізнесу для сімейного відпочинку, які створюють умови для організації харчування та дозвілля сім'єю



Останнім часом популярними стали ресторани, які заявляють про себе як підприємства змішаного типу, наприклад ресторан-бар, ресторан-клуб, салон-ресторан. У своїй роботі вони поєднують характерні ознаки інших типів закладів.



Розповсюджені (літні ресторани). Літні ресторани можуть бути доповненням до стаціонарного закладу і повноцінним видом ресторану. Вони поділяються на веранди, тераси, економ-тераси, ресторан-трансформер.



Веранда - це прибудова до закладу під капітальною покрівлею, яка надає презентативного зовнішнього вигляду його фасаду.



Тераса - це ресторан на свіжому повітрі, огорожений кущами, квітами та іншими загорожами, з тентовою покрівлею, підлогою, викладеною плиткою тощо.



Економ-тераса - це маленький майданчик біля фасаду ресторану, де встановлено 4-6 столів під зонтами.





Ресторан-трансформер - це ресторан, який у літній сезон, завдяки зняттю вікон і дверей, із зимового перетворюється на літній. Вікна повинні виходити в паркову або пішохідну зону.

Концептуальный ресторан "Сало"





Етнічний ресторан – той, у якому відтворюється культура певних народів, у тому числі й кулінарна. Це ресторани різноманітних країн. При їх створенні приділяється увага особливостям національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду тощо

Центральный зал "Гетьманский"



Зал «Підкова»



Зал «Казачький кош»





***Літній майданчик
ресторану
“Столиця”***



**Обов'язковим елементом прикрашання столу є
скатертина у вигляді українського вишитого
рушника**



Посуд краще використовувати традиційний. У сервіруванні українського столу доцільно використовувати глиняний посуд.





Під час pre-party в ресторані можна не лише повечеряти і поспілкуватися, а й потанцювати, тільки у більш спокійній атмосфері, ніж у клубі. Для таких закладів характерним є демократичний стиль і відповідна цінова політика, яка задовольняє гостей з різним рівнем доходів. Цільовою аудиторією pre-party є молоді люди до 30 років.

При організації препатійного ресторану важливе значення має: місце розміщення, інтер'єр, меню, стиль обслуговування, музика.

існує три варіанти розміщення:

1) в окремому закладі,

2) при клубі,

3) поєднання в одній споруді функцій ресторану, pre-party і party зі створенням клубної атмосфери



Для інтер'єру препатійного ресторану характерним є лаунж-стиль: стриманий мінімалізм, функціональність, багато повітря й світла, кольорові акценти, легкі штори, низькі меблі (столики, диванчики), м'які подушки. Цей стиль сприяє створенню демократичної атмосфери

