

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ И ТОРГОВОМУ ПРИЗНАКУ

Выполнила
Карабач О.М.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ О.П.

- Производственно-торговой функции, тип обслуживаемого контингента;
- Ассортименту реализуемой продукции;
- Виды и качество услуг для населения, объем и характер услуг;
- Категории предприятий;
- Периодичность функционирования в течении года;
- Степень мобильности предприятия.

ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ПРИЗНАКУ

1. Заготовочные предприятия;
2. Доготовочные предприятия;
3. Приедприятия с полным производственным циклом.

Заготовочные- предприятия, которые вырабатывают готовые блюда, п/ф различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия для предприятий непосредственно обслуживающих потребителей.

К ним относят:

- Фабрики -заготовочные;
- Фабрики -кухни;
- Комбинаты по выпуску п\ф;
- Кулинарные и кондитерские цехи

Доготовочные- предприятия, которые не имеют собственного производства, работают только на п/ф , которые поставляют заготовочные предприятия ОП.

К ним относят:

- ◎ Столовые- доготовочные;
- ◎ Столовые- раздаточные;
- ◎ Вагоны рестораны;
- ◎ Кафе;
- ◎ Закусочные;
- ◎ Магазины кулинарии и полуфабрикатов.

Предприятия с полным производственным циклом-это предприятия ОП, перерабатывающие сырье, выпускающие п/ф и готовую продукцию на собственном технологическом оборудовании и осуществляющие функцию обслуживания потребителей.

К ним относят:

- ⦿ Рестораны;
- ⦿ Бары;
- ⦿ Кафе;
- ⦿ Столовые.

ТИПИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ЗАВИСИТ ОТ СЛЕДУЮЩИХ ПРИЗНАКОВ:

1. Разнохарактерность спроса (постоянно действующие, сезонные);
2. Местом функционирования (стационарные, передвижные);
3. Спецификой обслуживания потребителей (По месту работы, учебы, отдыха);
4. Ассортименту реализуемой продукции;
5. Технической оснащенности;
6. Методам обслуживания;
7. Квалификации персонала;
8. Качеству обслуживания.

□ **Ресторан**- предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании организации досуга.



НАЦЕНОЧНЫЕ КАТЕГОРИИ РЕСТОРАНОВ

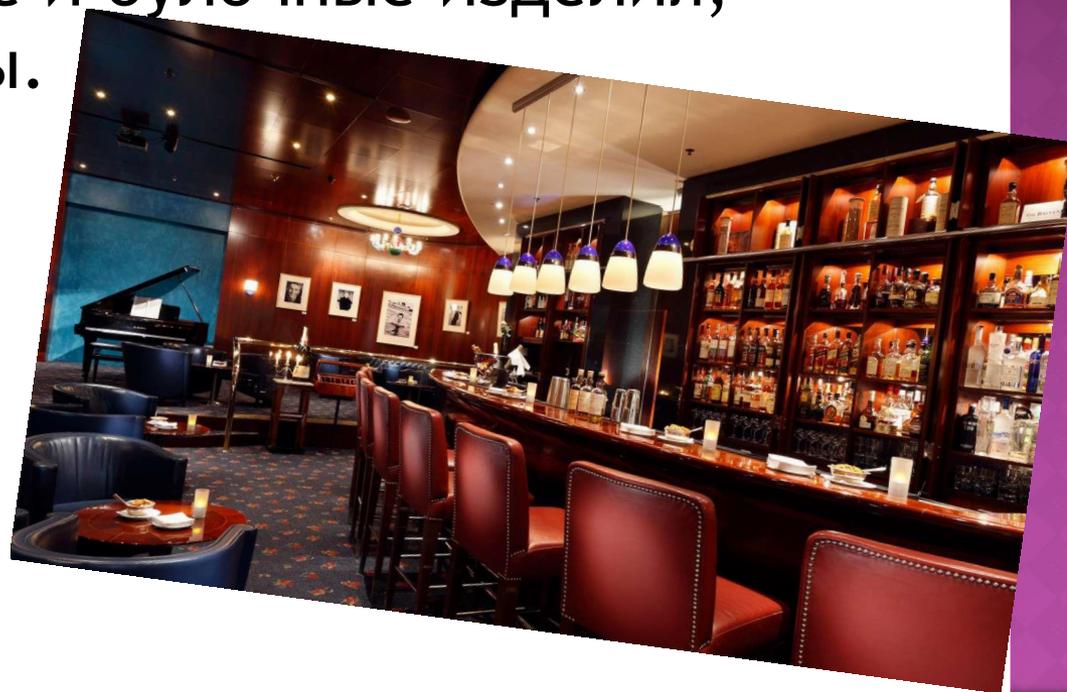
- **Люкс**- изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент заказных и фирменных блюд, наличие современного оборудования, наличие современного оборудования, фирменного инвентаря и посуды.
- **Высшая**- оригинальный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент заказных и фирменных блюд.
- **Первая**- комфортные условия, широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент заказных блюд и изделий.

КЛАССИФИКАЦИЯ РЕСТОРАНОВ

- ❖ Городские;
- ❖ Самообслуживание;
- ❖ Вокзальные;
- ❖ Вагоны рестораны;
- ❖ Рестораны на теплоходах;
- ❖ Рестораны для автотуристов;
- ❖ Рестораны в самолетах;
- ❖ Рестораны вегетарианские;
- ❖ Рестораны закусочные;
- ❖ Рестораны выездные.

БАР

- предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные и булочные изделия, покупные товары.



БАРЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ АССОРТИМЕНТА ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ

- Пивные;
- Винные;
- Коктейль- холлы;
- Коктейль- бары;
- Бар в ресторане;
- Бары- апперитивы;
- Банкетные;
- Диско-бар;
- Гриль-бар;
- Салат-бар;
- Десерт-бар;
- Экспресс и снэк- бар.

КАФЕ

-предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный.



КЛАССИФИКАЦИЯ КАФЕ:

- Кафе-мороженое;
- Кафе- кондитерская;
- Кафе- молочная;
- Кафе молодежное;
- Кафе детское;
- Чайная;
- Чайный солон;
- Кофейня.

Столовая- общедоступное или обслуживающий определенный контингент потребителей П.О.П. производящее или реализующее разнообразное (по дням недели) меню.



Закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей.

