1. **Класифікація ресторанів. Загальні вимоги до ресторанів згідно із стандартом.**

Визначення типів закладів ресторанного господарства регламентуються ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Згідно з вищеназваним стандартом, **ресторан** – це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, з високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів. Класифікація ресторанів за різними ознаками наведена на рис.1.

Ресторан

З самообслуговуванням,

загальнодоступний

з асортиментом страв і напоїв

З обслуговуванням офіціантами

Загальнодоступний

Закритий

**Широким**

для організації сніданків, обідів, вечерь

**Вузьким**

(ресторани швидкого обслуговуваня)

Повносервісний

Спеціалізований

Перший клас ЗРГ

З асортиментом

страв за національною ознакою

З широким асортиментом традиційних страв і напоїв

За видом сировини для приготування страв (рибний ресторан)

З широким асортиментом страв і напоїв авторської кухні

(креативна кухня)

За видом організації дозвілля

Клас: люкс,

Вищий, перший

Рис 1. Класифікація ресторанів

У загальнодоступному ресторані продукцію та послуги може одержати будь-який споживач, у закритому – певний контингент: викладачі вищих навчальних закладів, службовці установ та промислових підприємств тощо.

За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидке обслуговування і звичайні; за методами обслуговування – з обслуговуванням офіціантами і самообслуговуванням. Ресторан може бути повно сервісним або спеціалізованим.

*Повносервісний ресторан –*це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва. Крім ресторану,повносервісними можуть бути бари і кафе.

*Спеціалізований ресторан* спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції – рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

Ресторан надає широкий асортимент страв, напоїв, конди­терських виробів складного приготування. У меню ресторанів включа­ються замовні та фірмові страви, напої, кондитерські вироби. Фірмові страви повинні відображати особливості національної кухні, тематичну направленість підприємства. Деякі з них подаються офіціантами з проведенням завершальних операцій з їх приготування перед споживача­ми.

Ресторани розрізнюють:

* *за асортиментом продукції*, що реалізується: рибний, пивний, національної кухні, з кухнею зарубіжних країн;
* *за місцем розташування*: при готелі, вокзалі, у зоні відпочинку, вагон-ресторан та ін.;
* за методами та специфікою обслуговування: з частковим, пов­ним обслуговуванням офіціантами, швидкого обслуговування.

Ресторани класу "люкс" повинні відповідати таким вимогам: інтер'єр і екстер'єр виконані за індивідуальним замовленням з вико­ристанням дорогих оздоблювальних матеріалів; порцеляновий посуд має емблему підприємства; металевий посуд і столові прибори - із нержа­віючої сталі підвищеної групи обробки; асортимент продукції повністю складається з оригінальних вишуканих, замовних і фірмових страв і ви­робів, у тому числі з делікатесних продуктів, екзотичної сировини, страв іноземної кухні.

У ресторані "вищого" класу інтер'єр створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, в асортименті не менше половини складають оригінальні вишукані замовні та фірмові страви і вироби, використовують порцеляновий посуд вищого ґатунку

Ресторан "першого" класу може бути побудований за типовим про­ектом, має комфортний і гармонійний інтер'єр, різноманітний асорти­мент, до якого входять страви і вироби складного асортименту, у тому числі й фірмові.

Столова білизна (скатертини, серветки) використовується біла чи кольорова з урахуванням художнього оформлення сервірування столів і особливостей інтер'єру зали. Допускається білизна з різними видами ручного оздоблення (мережив, вишивок). У ресторанах "першого" класу при сервіруванні замість скатертин на столах з поліефірним покриттям поверхні можуть бути використані індивідуальні лляні серветки.

Меблі для ресторанів класу "люкс" виготовляються за індиві­дуальним замовленням, а для інших підприємств підбираються відповід­но до інтер'єру залів. Застосовують дво-, чотири- і шестимісні столи з гігієнічним покриттям (квадратної, прямокутної, круглої чи овальної форми), м'які крісла чи стільці, підсобні столи, серванти для офіціантів та ін. Зали повинні бути красиво оформлені, витримані у заданому стилі, відповідати назві ресторану.

Обслуговування проводиться офіціантами, метрдотелями, барме­нами зі спеціальною підготовкою, а страви та напої готуються високо­кваліфікованими кухарями. У ресторанах, що обслуговують іноземних туристів, робітники мусять володіти однією іноземною мовою в обсязі, необхідному для виконання своїх обов'язків. Обслуговуючий персонал повинен мати єдину форму одягу та взуття.

Ресторани надають споживачам, як правило, обіди та вечері, а при обслуговуванні учасників з'їздів, зборів, конференцій - повний раціон харчування. У передсвяткові, суботні чи недільні дні ресторани органі­зовують сімейні обіди, дегустації страв національної кухні, тематичні вечори, обслуговують весілля, ювілейні події, товариські зустрічі.

Надають ресторани і додаткові послуги: відпускають обіди додому, продають напівфабрикати, кулінарні та кондитерські вироби, приймають попередні замовлення на приготування страв для сімейних подій і обслу­говування гостей удома, консультують населення з технології приготу­вання страв і сервірування столу.

Ресторани класу "люкс" можуть розташовуватись у місцях зо­середження історичних і архітектурних пам'яток, заповідних зонах, на курортах, в адміністративних і видовищних комплексах. Такі ресторани відрізняються особливим архітектурним рішенням і надають споживачам максимальний рівень комфорту.

Ресторани класу "вищий" розміщуються у громадських і адмініст­ративних будівлях, видовищних комплексах, на курортах, у готелях ви­щого розряду, при великих аеровокзалах, а ресторани класу "перший" -у громадських, адміністративних і видовищних комплексах, на курортах, у готелях, при вокзалах.

**Вимоги до закладів ресторанного господарства** поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу і класу. До загальних вимог відносять наступні:

- у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя і здоров'я споживачів та збере­ження їхніх речей, виконання санітарних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТів, ТУ, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;

- в усіх закладах ресторанного господарства рекомендується передбачати умови для можливості пересування інвалідів на колясках;

- заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні, від­повідно до свого типу, виробничі, торговельні та побутові примі­щення, а також устаткування для приготування та продажу їжі, що відповідають екологічним та санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки та протипожежним вимогам;

- склад і площі приміщень закладів повинні відповідати будівель­ним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторан­ного господарства;

архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне осна­щення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;

- у закладах ресторанного господарства має бути забезпечена відповідно до типу і класу гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення;

- відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена наявність достатньої кількості столового посуду, наборів та столової білизни;

- кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників ви­робництва і обслуговуючого персоналу має забезпечувати вико­нання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;

- обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;

- інформація про тип і клас закладу, режим його роботи повинна бути розміщена на фасаді приміщення.

Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства визна­чені у таких основних характеристиках:

- місцезнаходження закладу і стану прилеглої території;

- вид, тип та особливості будівлі;

- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;

- оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столо­вими наборами, білизною;

- процес обслуговування;

- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, прейс­куранта і карти вин;

- кваліфікація персоналу;

- номенклатура додаткових послуг.

**2. Характеристика ресторанів із самообслуговуванням, загальнодоступних із певним асортиментом страв і напоїв.**

Характерною рисою закладів швидкого обслуговування (ЗШО) є забезпечення умов для швидкого обслуговування споживачів, ритм життя яких насичений і мобільний. У них, як правило, обмаль часу для організації харчування, тому для задоволення їхніх потреб виникла ціла низка ЗШО як вітчизняних, так і організованих за договором франчайзингу із зарубіжними фірмами. Після успішного дебюту такі заклади швидко розповсюджуються. На сьогодні в Україні діють наступні заклади швидкого обслуговування: "Швидко", "Два гуся", "Печена картопля", "Мак Смак", "Ростік'с", "МакДональдз", "Оріон-Експрес", "Баскін Робіне" та інші.

У перших трьох підприємствах широко представлена українська кухня, в четвертому - широкий асортимент піци, в п'ятому - страви з курки, шостому - сандвічі, восьмому - страви східної кухні, останньому - морозиво, виготовлене за власними рецептами фірми.

Політика всіх закладів швидкого обслуговування спрямована на задоволення попиту споживачів на найвищому рівні. Основні принципи, якими вони керуються під час роботи з відвідувачами, наступні:

* відвідувач завжди бажаний гість;
* прихід відвідувачів - велика честь для підприємства;
* працівник підприємства має бути уважним та ввічливим до прохань  
  споживачів;
* відвідувач - невід'ємна частина бізнесу;
* відвідувач - людина з властивими їй відчуттями та емоціями, а мета  
  закладу - задовольнити потреби відвідувачів продукцією та послу­  
  гами найвищої якості;
* відвідувач не повинен чекати;
* завдання персоналу закладу викликати бажання у відвідувача  
  завітати ще раз.

Більшість закладів швидкого обслуговування заявляють себе як ресторани з самообслуговуванням.

Підприємство швидкого обслуговування *«Швидко»* - це український народний ресторан. Кольорами торгової марки «Швидко» є червоний, жовтий та темно-синій. У закладі «Швидко» реалізують два найменування салатів, бульйон, чотири найменування вареників, котлету «Швидко», котлету по-київськи, дев’ять найменувань напоїв тощо.

Підприємство «Швидко» працює на напівфабрикатах, які тричі на день доставляються заготівельними цехами відповідно до заявки ЗРГ.

Уресторанах "Швидко" обслуговування здійснюється за методом самообслуговування, тому, щоб отримати страву, відвідувач має самостійно підійти до роздавальні, де роздавальник-касир прийме в нього замовлення, одразу збере його та розрахується зі споживачем. Замовлення збирається на тацю, застелену трилайнером (рекламною серветкою), або в поліетиленовий пакет, якщо замовлення споживач забирає з собою. Комплектування страв здійснюється у затверджено­му порядку: холодні напої, гарячі напої, салати, булочки, вареники, котлети, картопля-фрі, желе, морозиво. Кількість активнодіючих ро­бочих місць на роздавальні залежить від інтенсивності потоку спожи­вачів. Після розрахунку споживач забирає тацю та проходить до залу.

Каси працюють за системою D2 fаstfоod/nеtfоod, при якій кожна страва представлена у вигляді малюнка - слід тільки доторкнутися до малюнка і страва автоматично додається до замовлення, що значно спрощує процес реалізації продукції, оскільки немає необхідності запам'ятовувати код кожної страви3.

Зал оснащено столами, кришка яких виконана з пластику, стіль­цями з залізними спинками і пластиковими сидіннями та сміттєзбірниками. Після споживання страв гість самостійно відносить однора­зовий посуд до сміттєзбірника, таці кладе на стіл, розміщений неподалік. Залишений споживачами посуд збирають працівники залу. Вони здійснюють санітарну обробку столів, стільців, сміттєзбірників та підлоги.

Оскільки ресторан працює на посуді одноразового викорис­тання, санітарної обробки вимагають лише таці. Таці миють мінімум чотири рази на день розчином рідкого мила та ополіскують розчином для дезінфекції. У періоди між миттям таці протирають продезінфіко­ваними ганчірками. Метою цієї підсистеми є забезпечення своєчас­ного надходження таць на роздавальню, щоб виключити випадки затримки обслуговування.

Більшість страв з асортименту ресторану "Швидко", для зруч­ності відвідувачів, запропоновано у двох варіантах - великими та малими порціями.

Вся продукція харчування упаковується в посуд одноразового використання. Салати та вареники фасуються в прозорі пластикові контейнери за розміром, що відповідає розміру порції, і обов'язково накриваються кришками. Котлети, картопля-фрі та пончики кладуться на паперову тарілку або у паперовий пакет у разі замовлення на винос. Усі напої, окрім пива, супи, желе, морозиво відпускаються в термостійких стаканах, що накриваються кришками. Пиво налива­ється у фірмові стакани марки "Оболонь" і не накривається. Стакани, паперові та поліетиленові пакети, серветки мають фірмове марку­вання "Швидко".

Ресторани "Швидко" гарантують якість продукції. Для забезпе­чення цієї гарантії впроваджено різні види контролю на всіх стадіях виробничого процесу. У разі невиконання гарантій споживач має право звернутися до адміністрації ресторану в усній чи письмовій формі для задоволення своєї претензії. В свою чергу, адміністрація зобов'язана розібратися в причині порушення гарантії якості та в разі провини ресторану замінити продукт або відшкодувати завдані збит­ки у розмірі затрат на придбання даного товару за рахунок ресторану або за наявності доказів провини робітника - за рахунок робітника та принести свої вибачення споживачеві.

*Заклад швидкого обслуговування "Ростік'с"* спеціалізується на приготуванні та реалізації страв з курей. Заклад пропонує спожи­вачам такі страви: "Ростік'с-класік" (шматочки курки), "Гострі курячі крильця", "Курячі ніжки", "Курячі палички", котлету "Київська", "Шашлик курячий", "Пельмені курячі", приготовлені за оригінальною технологією зі спеціальними смаковими добавками.

Крім цього, підприємство пропонує 7 комплексних обідів, до складу яких входять страви з курей, а також два сандвічі "Велетень" та "Курячий". З перших страв на підприємстві готується лише "Грибний суп-пюре з петрушкою". Також дане підприємство реалізує хлібобулочні вироби, 4 види слойки з різними наповнювачами, фризерне морозиво та різні напої.

Заклад "Ростік'с" працює на напівфабрикатах, які завозяться з фабрики-кухні.

У зоні для обслуговування за прилавком розміщено п'ять касо­вих апаратів, які працюють за системою D2*.* Персонал підприємства універсальний, тобто кожний працівник може виконувати різну роботу, один день працюючи на касі, другий день - на виробництві. Це досить зручно при роботі закладу швидкого обслуговування, оскільки працівники взаємозамінні: якщо хтось захворів, його може замінити будь-який працівник. Персонал одягнений у фірмовий одяг, а саме: білу футболку, чорні штани, жовтий козир та фартух, на яких написано назву підприємства. Обслуговування споживачів здійсню­ється таким же чином, які в закладі "Швидко".

*Заклад швидкого обслуговування "Два гуся"* має яскраво виражені українські національні традиції в організації харчування. Це проявляється в оформленні залу: зверху над розда­вальним прилавком зображено двох гусей білого та сірого кольору, а також розміщено вивіску з написом назви ресторану.

Асортимент продукції значно ширший, ніж в інших закладах такого типу: "Два гуся" пропонує споживачам в основному широкий асортимент страв української кухні, в тому числі перших страв (борщ "Український", солянка м'ясна, бульйон), других страв (биток по-київськи, котлета, судак по-волинськи, свинина з цибулею, м'ясо по-гавайськи, м'ясо по-французьки, м'ясо по-домашньому, млинці з сиром, риба по-селянськи тощо), п'ять видів гарнірів та сім видів салатів. Для любителів солодощів пропонує солодкі страви: желе "Ніжне", фруктовий салат "Лісова фантазія", желе "Мозаїка", а також чотири види тістечок і різні напої. Комплексних обідів підприємство не реалізує.

Заклад працює частково на сировині, частково на напів­фабрикатах.

*Заклад швидкого обслуговування "МакДональдз",* який з'явився на українському ринку в середині 90-х років, серед усіх інших підприємств утримує передові позиції завдяки безумовному стабільному виконанню головних заповідей: якість, чистота, сервіс, доступна цінова політика.

В асортименті підприємства є сандвічі, салати, десерти, молочні коктейлі, гарячі та холодні напої, комплексні обіди, до складу яких входить сандвіч з м'ясними або рибними продуктами, картопля-фрі. В підприємстві постійно йде пошук нових продуктів і страв. Ураховуючи традиції, "МакДональдз" включає продукти, яким віддають перевагу жителі певної країни: яловичину, свинину, рибу, курей, овочі, молочні та хлібобулочні вироби. Крім того, в закладі приділяється увага розвитку місцевого виробництва. В Україні серед місцевих постачальників компанії можна назвати: Київський завод "Галактон", який повністю забезпечує молочними сумішами, "Чумак", хлібопекарню у Дніпропетровську.

"МакДональдз" реалізує продукцію в залі для споживання на місці, на винос і для автомобілістів, які можуть, не виходячи з машини, здійснити покупку.

Значного успіху підприємство досягло в організації святкувань дитячих свят - днів народження. Для дітей передбачені дитячі кімнати, майданчики поряд із закладом. Програма Нарру Меаl, що включає іграшку, є тільки в цьому закладі.

"МакДональдз" вважається рестораном сімейного типу, тому в підприємстві не реалізується алкоголь та забороняється палити. Залучення нових споживачів у ресторан здійснюється за рахунок організації конкурсів, лотерей, акцій, під час яких споживачі можуть одержати подарунки або знижки.

Місткість закладу визначається кількістю місць у залі та на терасі. Середній ресторан має 80 місць у залі та 30-40 - на терасі. Проте місткість підприємства може коливатись залежно від інтенсивності потоків споживачів.

*Система швидкого харчування „Сабвей”* веде свій початок з маленької бутербродної, взятій в 1965р. в оренду 17-ти річним Фрейдом ДеЛюка для того, щоб мати можливість оплачувати своє навчання в коледжі.

Система „Сабвей” була заснована в 1965р. На 2002р. в 74 країнах діяло більше 16 тисяч підприємств швидкого обслуговування „Сабвей”.

Система побудована навкруги спеціальної технології приготування бутербродів, названих в США „субмаринами” або „сабами” по формі батона, який використовується для цього. Повна „субмарина” має довжину в 1 фут (30,5 см), звичайна порція представляє половину „саба” (6 дюймів або близько 15 см). Тому назва „Subway” не має нічого спільного з „Нью-Йоркською підземкою”, як це інколи думають. Його потрібно переводити як „Шлях бутерброда”.

Свіжий хліб для бутербродів випікають в залі ресторану із глибоко замороженого тіста. Вся начинка поставляється в ресторани тільки від сертифікованих виробників, котрі можуть продемонструвати стабільність якості і його високій рівень.

Основний принцип системи „Сабвей” заключається в тому, що всі бутерброди повинні бути приготовлені на очах покупців на свіжоспеченому хлібі, із свіжих овочів і високоякісних м’ясних і рибних продуктів. Хліб по спеціальній технології, яка є торговим секретом фірми, випікається безпосередньо в торгових залах. Існує довготривала рецептура бутербродів, і кожен ресторан повинен пропонувати не менше 10 холодних і 4 гарячих бутербродів. Але кожен покупець може втрутитись у виготовлення бутербродів і добавити або виключити окремі компоненти. Це дає компанії „Сабвей” надзвичайно велику пластичність в задоволенні різних забаганок.

Особлива увага приділяється дієтичній цінності продуктів. В меню завжди мають місце вегетаріанські бутерброди або бутерброди з пониженим вмістом тваринних жирів (не більше 6 грам на стандартну порцію).

Висока якість сандвічів і рівня обслуговування забезпечили інтенсивний ріст системи „Сабвей” в 90-х роках, яка в цей період росла кожного року з темпом більше 1000 ресторанів в рік, і вийшла за межі Північної Америки.

Загальний обсяг продаж ресторанів „Сабвей” склав в 1997р. 3,7 млрд. доларів. З початку 90-х років фірма почала активну компанію на міжнародному ринку і в теперішній час 50% приросту валових продаж приходиться на міжнародний сектор.

Протягом багатьох років „Сабвей” є другим по числу діючих ресторанів системою швидкого харчування в світі. По цьому показнику вона уступає тільки системі „Макдональдс”. Стратегічною ціллю „Сабвей” є досягнути і перевершити „Макдональдс” по кількості ресторанів до початку наступного століття. По таким же показникам, як прибутковість типового ресторану в порівняні з вкладеним капіталом, темпам зростання мережі, привабливості для використання концепції в режимі комерційної торгівлі.

**3.Сучасна концепція організації обслуговування споживачів ресторані**

Ресторани - своєрідні типи загальнодоступних закладів ресто­ранного господарства, в яких загальна концепція їх роботи виходить за рамки звичної (класичної) виробничої та обслуговуючої діяльності, даючи можливість творчо підходити до організації харчування та дозвілля споживачів, оформлення меню, інтер'єру тощо. У таких закладах страви та напої мають специфічні (тематичні) назви, що відповідають загальній концепції закладу.

Для вітчизняних споживачів ресторан є свого роду театром, видовищем, в якому відвідувач, по суті, платить не тільки за харчування, а й за атмосферу, ідею. Ресторани можна класифікувати за різними ознаками (рис. 3.1).

Проте найбільш суттєвим є розподіл їх на дві основні групи: концептуальні та ті, що не дотримуються чіткої концепції. Концепція ресторану може бути продиктована специфікою його кухні (український, японський, китайський, італійський тощо), загальною атмосферою (джазовий, елітний, молодіжний тощо) або стилізованою ідеєю художнього твору ("Міміно", "За двома зайцями", "Війна і мир" тощо). Концепції повинні відповідати дизайн інтер'єру, посуд, меню, розважальна програма, організація обслуговування, асортимент страв

та напоїв.

При розробці концепції ресторану важливо виявити, для якого контингенту споживачів він створюється: елітний ресторан для спо­живачів з високим рівнем доходів, ресторан, доступний для спожи­вачів з середнім рівнем доходів, для людей різного віку, для сімей­ного відпочинку тощо.

Залежно від контингенту споживачів, мети, з якою вони відві­дують ресторан, використовують дорогі або більш дешеві засоби оформлення інтер'єру підприємства, відповідний посуд та столову білизну. Для елітних ресторанів характерними є тенденції повернення вишуканих, аристократичних манер, культури споживання страв та відпочинку, притаманних класичним кухням: французькій, італій­ській, російсько-дворянській, українсько-шляхетній. У ресторанах для споживачів із середнім рівнем доходів високий рівень обслуговування співіснує з більш демократичним стилем поведінки споживачів. Елітні ресторани, як правило, розміщуються в престижних кварталах. Ресторани швидкого обслуговування - в місцях великого скупчення людей (біля станцій метро, вокзалів тощо).

У меню можуть переважати класичні страви та напої високої якості або запропоновані страви національної чи авторської кухні за відповідними цінами. Вибраній концепції ресторану повинна відпо­відати форма обслуговування: повне обслуговування офіціантами з презентацією страв і напоїв, шведський стіл, часткове обслуговування офіціантами, відпуск продукції "на винос" тощо. Суттєве значення має майстерність обслуговуючого персоналу, завдяки чому створена в залі атмосфера підсилюється та більш повно розкривається.

Досить часто на ринку ресторанного господарства зустрічаються підприємства ресторанного бізнесу для сімейного відпочинку, які створюють умови для організації харчування та дозвілля, сім'єю та пропонують асортимент страв "домашньої кухні". Для цього відповідно обладнують ігрові майданчики для дітей, розробляються програми відпочинку та меню зі стравами для дорослого та дитячого контингенту, в деяких випадках пропонується послуга особи, яка доглядає за дітьми (bаbу-sittег).

Останнім часом широкого розвитку набули ресторани, які заявляють себе як підприємства змішаного типу, наприклад, ресторан-бар, ресторан-клуб, салон-ресторан. У своїй роботі вони застосовують характерні ознаки поєднаних інших типів закладів.

Досить часто при ресторанах створюють відкриті ресторанні майданчики (літні ресторани). Літні ресторани можуть бути не тільки доповненням до стаціонарного ресторану, але й повноцінним різновидом ресторану. Вони поділяються на веранди, тераси, економ-тераси, ресторан-трансформер.

Веранда - це прибудова до закладу під капітальною покрівлею. Вона надає презентативний зовнішній вигляд фасаду ресторану. їй перевагу надають ті споживачі, які хочуть скористатися послугами ресторану на свіжому повітрі. Утеплена веранда може працювати цілий рік, влітку знімають склопакети, перетворюючи закриту веранду на відкриту.

Тераса - це ресторан на свіжому повітрі, огороджений кущами, квітами та іншими загорожами, з тентовою покрівлею, підлогою, викладеною плиткою тощо. Ресторан-терасу можна розмістити і на покрівлі, завдяки чому, крім перебування на свіжому повітрі, спожи­вачам забезпечується споглядання красивого краєвиду. Тераса працює 5-6 місяців, решта часу обладнання зберігається у спеціально орендованому складі.

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.

Вибір типу літнього ресторану (майданчика), його оформлення залежить від концепції основного підприємства. Тут використовують зручні, красиві та практичні меблі: пластикові, плетені із лози, ротанга (вишукані для солідних підприємств), дерев'яні, металеві ковані.

*Концептуальний ресторан.* Для концептуального ресторану характерним є взаємозалеж­ність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану, завер­шуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик2. Розглянемо основні підходи до створення концептуального ресторану на декількох прикладах.

Прикладом кінематографічної концепції є ресторан *"12 стільців",* інтер'єр якого створювався за мотивами однойменного художнього фільму .

Набуло значного поширення створення ресторанів у яких відтворюється культура певних народів, у тому числі і кулінарна. Це ресторани країн Сходу (японські, китайські, тайські), латиноамериканські (мексиканські, бразильські), Європи (французькі, італійські, німецькі), країн СНД (грузинські, узбецькі)тощо. При їх створенні приділяється увага особливостям національного кулінарного мистецтва, архітектурно - художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду тощо.