

Лекція 9. Організація діяльності закладів ресторанного господарства

План лекції

- 9.1 Законодавча організація підприємств ресторанного господарства
 9.2 Основні правила роботи закладів ресторанного господарства
 9.3 Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства

9.1. Законодавча організація підприємств ресторанного господарства

Відповідно до діючих законів (Закон України «Про власність» від 7.02.91 р., Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року N 436-IV, Закон України «Про господарські товариства» від 19.11.91 р. та ін.) в Україні можуть створюватися і діяти підприємства різних видів.

Види підприємств

Індивідуальне підприємство	це підприємство, яке засновано на особистій власності фізичної особи та винятково її праці
Сімейне підприємство	це підприємство, яке засновано на власності та праці громадян України, які є членами однієї сім'ї та проживають разом
Приватне підприємство	це підприємство, яке засновано на власності окремого громадянина України з правом наймання робочої сили
Колективне підприємство	це підприємство, яке засновано на власності трудового колективу підприємства, кооперативу, іншого статутного товариства
Державно-комунальне підприємство	це підприємство, яке засновано на власності адміністративно-територіальних одиниць
Державне підприємство	це підприємство, яке засновано на загальнодержавній власності
Спільне підприємство	це підприємство, яке засновано шляхом об'єднання майна різних власників (змішана форма власності).
Підприємство з іноземними інвестиціями	це підприємство в статутному фонді якого іноземні інвестиції становлять не менш як десять відсотків.
Іноземне підприємство	це підприємство в статутному фонді якого іноземні інвестиції становлять сто відсотків.

Підприємства підрозділяють на малі, середні або великі (залежно від кількості працюючих та обсягу валового доходу від реалізації продукції за рік). Великими вважаються підприємства, у яких середньооблікова численність працюючих за звітний фінансовий рік перевищує тисячу осіб, а обсяг валового доходу від реалізації продукції (робіт, послуг) за рік перевищує суму, еквівалентну п'яти мільйонам євро за середньорічним курсом Національного банку України щодо гривні.

Малими вважаються підприємства, у яких середньооблікова численність працюючих за звітний фінансовий рік не перевищує п'ятидесяти осіб, а обсяг валового доходу від реалізації продукції (робіт, послуг) за цей період не перевищує суми, еквівалентної п'ятистам тисячам євро за середньорічним курсом Національного банку

України щодо гривні. Як правило, заклади ресторанного господарства відносяться до малих. Усі інші підприємства визнаються середніми.

Для організації підприємства ресторанного господарства в Україні необхідно рішення власника або власників майна про організацію підприємства конкретного типу або спеціалізації та державна реєстрація підприємства. Для реєстрації підприємства у виконавчий комітет подається заява про рішення засновника (засновників) створити підприємство ресторанного господарства, Статут та інші документи, які визначено Радою Міністрів України.

Загальні принципи діяльності підприємств господарства зводяться до наступного:

— діяльність підприємств планується самостійно і самостійно визначаються перспективи розвитку, із результатів маркетингових досліджень та попиту на кулінарну продукцію і послуги;

- відносини підприємств ресторанного господарства з іншими підприємствами чи організаціями у всіх сферах діяльності, здійснюється на договірній основі;

- порядок використання прибутку, який є основним показником господарської діяльності підприємства, визначається власником підприємства або уповноваженим органом відповідно до Статуту підприємства;

- виробнича і соціальна діяльність, оплата праці на підприємстві здійснюється за рахунок зароблених трудовим колективом коштів;

- підприємства самостійно визначають фонд оплати праці без обмеження його росту з боку державних органів;

- керівництво підприємством здійснюється відповідно до Статуту на основі суміщення прав власника та принципів самоврядування трудового колективу.

Підприємства ресторанного господарства будь-якої форми власності є, як правило, юридичними особами, мають самостійний баланс та розрахунковий рахунок в банку. У випадку коли підприємство має у своєму складі торгововиробничі одиниці (філії), які не мають статусу юридичної особи та інших реквізитів, підприємством затверджується Положення про філії. Розпорядником прибутків та платником податків виступає вища первинна торговельна організація.

9.2. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства

Підприємства ресторанного господарства здійснюють свою діяльність відповідно до Правил роботи, які сформульовано на основі законодавчих актів, діючих в Україні, та закону „Про захист прав споживачів”. У своїй діяльності підприємства ресторанного господарства керуються актами законодавства України, якими регулюється діяльність у сфері ресторанного господарства.

Заклади (підприємства) ресторанного господарства мають право здійснювати свою діяльність тільки після їх державної реєстрації. Роздрібна торгівля алкогольними напоями і тютюновими виробами в закладах (підприємствах) ресторанного господарства може здійснюватися суб'єктами господарської діяльності лише за наявності відповідних ліцензій. Заклади (підприємства) ресторанного господарства поділяються за типами, а ресторани та бари – також на класи. Вибір типу закладу (підприємства) ресторанного господарства та класу ресторану або бару здійснюється суб'єктом господарської діяльності самостійно.

Заклади (підприємства) ресторанного господарства згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні складські, виробничі, торговельні, побутові, адміністративні та інженерні приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції. Вимоги, що пред'являються до груп приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної

служби в установленому законодавством порядку.

На фасаді приміщення закладу (підприємства) ресторанного господарства має бути розміщена вивіска, на якій зазначаються тип та клас закладу, назва, найменування суб'єкта господарської діяльності та режим роботи.

Режим роботи закладу ресторанного господарства встановлюється суб'єктом господарювання самостійно. Іноді режим роботи закладу ресторанного господарства (у випадках, передбачених законодавством) встановлюється за погодженням з органами місцевого самоврядування. Для закладу ресторанного господарства, який обслуговує споживачів на підприємствах, в установах та організаціях, режим роботи встановлюється суб'єктом господарювання за домовленістю з їх адміністрацією. Обов'язково повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства повинні використовуватися мийні і дезінфікувальні засоби, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України, згідно з інструкцією, затвердженою в установленому порядку.

Засоби виміральної техніки мають бути у справному стані, мати чіткий відбиток перевірного тавра, проходити перевірку в установленому законодавством порядку. Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту /підготовку/.

Працівники закладів ресторанного господарства обов'язково повинні проходити медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особових медичних книжках. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, книгу відгуків та пропозицій, журнал реєстрації перевірок.

Правилами роботи загальнодоступних підприємств харчування перерви не передбачаються, але при тривалості роботи залу підприємства більше 10 годин допускається встановлювати перерву для прибирання торгових приміщень тривалістю не більше 1-ї години. У ресторанах, які реалізують експрес-обіди також допускається встановлення перерви для підготовки залу до обслуговування споживачів у вечірній час. Вхід до закладів ресторанного господарства рекомендується припиняти за деякий час до закінчення роботи залу, що обумовлено процесом виробництва продукції та рівнем обслуговування споживачів (до ресторану за 30 хв., до ПШО – за 5 хв., до інших підприємств харчування – за 15 хв.).

Методи та форми обслуговування споживачів, методи подачі страв визначаються для кожного підприємства виходячи з мінімальних вимог до визначеного типу та класу підприємства. На підприємствах ресторанного господарства передбачаються різні способи розрахунку за харчування: попередня оплата, оплата після добору страв, оплата після прийому їжі, саморозрахунок. Форми розрахунку визначаються в залежності від методу обслуговування, специфіки контингенту, що обслуговується, типу підприємства, його спеціалізації. На підприємствах, які обслуговують постійний контингент, може використовуватися розрахунок за індивідуальними або груповими абонементом. На підприємствах харчування споживачам пропонуються різноманітні послуги, перелік та вартість послуг повинні зазначатися в преїскуранті.

Можливість ознайомитися з меню, преїскурантом та додатковими умовами обслуговування повинна бути надана як в залі підприємства ресторанного господарства, так і поза ним.

У залі підприємства ресторанного господарства споживач обов'язково інформується про вартість страв та виробів, ємності алкогольних напоїв, вартість всієї ємності або визначеної порції. В їдальнях, де обслуговують постійний контингент, крім вартості вказується вихід продукції, а в дієтичних їдальнях – номер дієти та калорійність.

Підприємства ресторанного господарства незалежно від форми власності повинні надавати споживачам прилади для перевірки ваги реалізованої кулінарної продукції, документи на право виробництва та реалізації зазначеної продукції, сертифікат якості на сировину та послуги.

9.3. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства

I. Послуги харчування	–послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу: ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня тощо.
II. Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів	– виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
	–виготовлення страв із сировини замовника;
	–послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів удома;
III. Послуги з реалізації продукції	–реалізацію кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства;
	–випуск обідів додому;
	–комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу;
	–реалізація кулінарної продукції і кондитерських виробів через розносну та дрібно-роздрібну мережу.
IV. Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів	–організацію обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів;
	–організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо;
	–послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;
	–доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні;
	–доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення і обслуговування споживачів на пасажирському транспорті;
	–доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома;
	–доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування в номерах готелю;
	–бронювання місць у залі закладу ресторанного господарства; –продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами.

V. Послуги з організації дозвілля	–організацію музичного обслуговування;
	–організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм;
	–забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо.
VI. Інформаційно-консультативні послуги	–консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції, кондитерських виробів та сервірування столу;
	–консультації дієтичної сестри з питань використання дієтичної продукції при різних захворюваннях (у дієтичних їдальнях);
	–організацію навчання кулінарній майстерності.
VII. Інші послуги	–прокат столової білизни, посуду, наборів, інвентарю;
	–продаж фірмових значків, квітів, сувенірів;
	–надання парфумерії, засобів для чищення взуття;
	–дрібний ремонт та чищення одягу;
	–пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві;
	–надання споживачам телефонного та факсимільного зв'язку;
	–гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача; виклик таксі на замовлення;
	–паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці.

Послуги повинні відповідати ряду вимог (рис.1.).

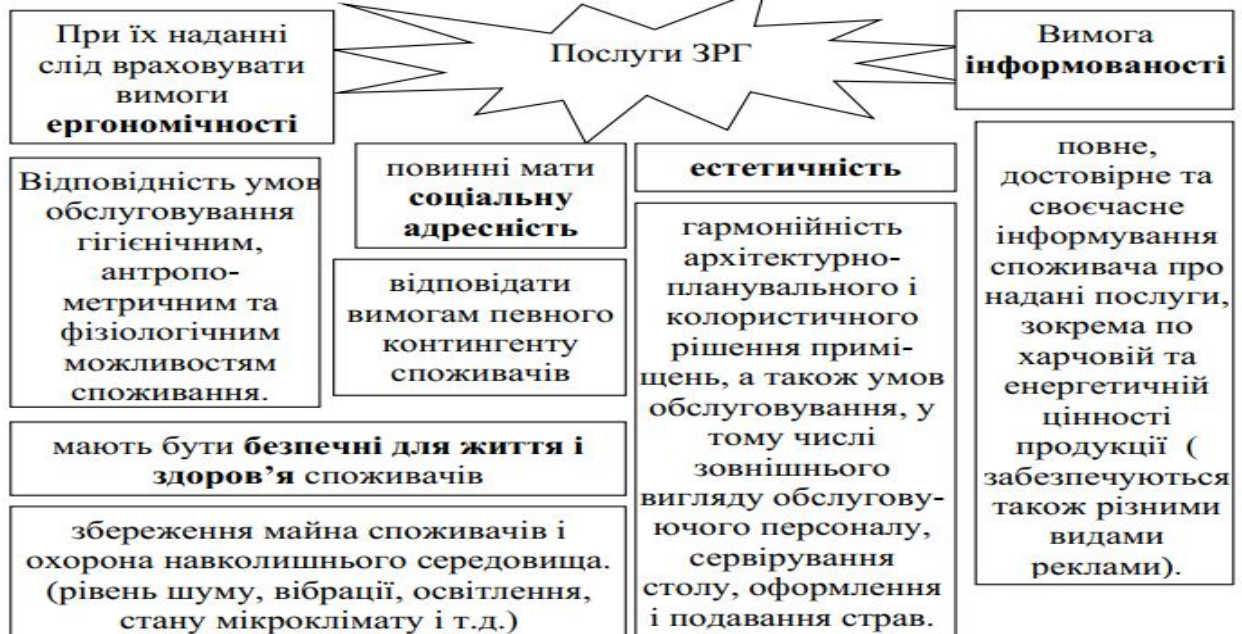


Рисунок 9.1.Вимоги, які висуваються до послуг ЗРГ

Персонал закладів ресторанного господарства (виробничий та обслуговуючий) повинен мати спеціальну підготовку щодо дотримання санітарних вимог і правил

особистої гігієни на виробництві, при зберіганні, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

Запитання для самоконтролю:

1. Перелічіть загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Що є основним показником господарської діяльності закладу ресторанного господарства?
3. Охарактеризуйте загальні терміни та визначення понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню.
4. Перелічіть послуги закладів ресторанного господарства
5. Охарактеризуйте кожну з груп послуг.
6. Назвіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
7. Дайте характеристику кожної з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.