ТЕМА 8. Проектування закладів ресторанного господарства в готелях

Лектор:

д.е.н., професор кафедри туриму та готельно-ресторанної справи

Климчук Альона Олегівна

План

1. Обґрунтування типу та місткості закладів ресторанного господарства при готелі.
2. Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при готелі.
3. Функціональні фактори в проектуванні. Технологічні принципи взаємозв’язку функціональних груп приміщень.
4. Проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства.
5. Методологія розрахунків та підбору технологічного обладнання. Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі.
6. Проектування процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях.

1. Обґрунтування типу та місткості закладів ресторанного господарства при готелі.

Готель є найдосконалішим типом колективних засобів розміщення із замкненою технологією виробництва і споживання готельних послуг. У просторовій організації технологічного процесу у сфері послуг розрізняють два види простору: виробництва і споживання. Заклади ресторанного господарства в готелях розміщують у просторі виробництва і споживання одночасно (рис.). Процеси виробництва і споживання разом утворюють просторову структуру функціонального процесу «надання послуг харчування» у готелі.

Для того щоб ресторан при готелі не був закладом внутрішнього користування, необхідно, щоб він мав окремий вхід з вулиці. Якщо ресторан не має окремого входу, ймовірність відвідування його людьми «з вулиці» становить приблизно 10%, а за його наявності кількість відвідувачів, що не є постояльцями, може збільшитися до 70% загальної чисельності аудиторії.

Функціональна організація груп приміщень закладу ресторанного господарства у готелі вирішується з урахуванням категорії готелю. В однозіркових готелях харчування гостей не передбачається, у двох- та тризіркових передбачаються ресторани або кафе, чотирьох-та п’ятизіркових – ресторани, банкетні зали, бари, у п’ятизіркових також нічні клуби.

Типи та місткість підприємств харчування

Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у % до місткості готелю)					
Види підприємств харчування	Категорія готелю				
	*	**	*****	****	*****
1 Ресторани	-	60	75	90	95
2 Кафе	50	25	15	10	10
3 їдальні	50	-	-	-	-
4 Буфети	10	10	5	5	-
5 Бари:					
- при вестибюлі;	1	1	1,5	2	3
- на житлових поверхах;	-	-	5	10	10
- при басейні;	-	-	-	1	1
- при сауні;	-	-	-	2	2
- при спорткомплексі;	-	-	-	3	3
- при зальному комплексі	-	-	3	3	5

Заклади ресторанного господарства, що проектуються при готелях, розподіляють на:

- ***відкриті*** (загальнодоступні, але з переважаючим обслуговуванням тих, хто мешкає у готелі, які мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де знаходиться готель);

- ***закриті,*** які обслуговують тих, що тільки проживають.

У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні і буфети для персоналу із розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% найбільшої зміни в їдальнях та 2% в буфетах.

У готелях категорії * – відповідно 20 % і 10 %.

У готелях категорії **** та ***** необхідно передбачати окреме приміщення для харчування персоналу.

У готелях всіх категорій місткістю більше 300 місць допускається пристрій магазинів з входами з готелю і з вулиці (ззовні).

2. Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при готелі.

Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі та де починається обслуговування. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали, туалетні кімнати… Площу вестибюлю з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховують згідно з нормативом 0,45 $м^2$ на одне місце в залі. Площа вестибюлю дорівнює 40 $м^2$. Обладнаний вестибюль дзеркалами.

Гардероб – місце для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Гардероб має дерев’яне огородження. У гардеробі встановлюють металеві двобічні вішалки з розсувними кронштейнами. Поряд з гардеробом розташовані…

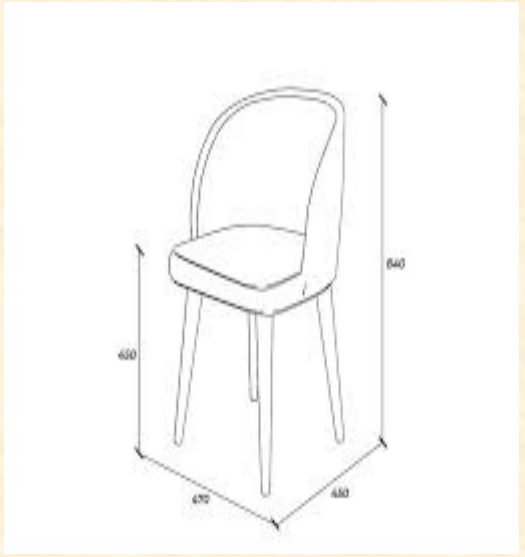
Аванзала (зала очікування). Оформлення аванзали пов’язане з декоративним рішенням торговельної зали. Аванзалу обладнують м’якими кріслами, журнальним столиком. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом 0,15 м^2 на одне місце.

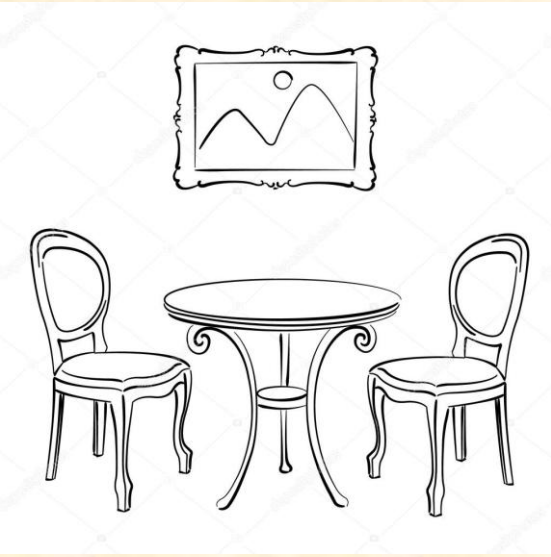
Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	- Надання попередніх послуг - Паркування автомобіля - Хостес	- Вестибюль - Гардероб - Санітарний вузол - Аванзала	- Гардеробна стійка - Полиця для зберігання засобів гігієни - Обладнання для дрібного ремонту - Стійка адміністратора - М’які меблі	- Гардеробник - Паркувальник - Хостес - Адміністратор - Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	- Надання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- Торговельна зала - Барна стійка	- Меьлі та обладнання торговельної зали - Столовий посуд, набори - Столова білизна - Елементи інтер’єру	- Адміністратор - Офіціант - Хостес - Відвідувач
Допоміжна	- Забезпечення процесу обслуговування	- Торговельна зала - Сервізна - Бар - Мийна столового посуду - Приміщення офіціантів	- Торговельно-технологічне устаткування	- Спеціаліст відповідного спрямування - споживач

Характеристика меблів торговельної зали ресторану

Тип меблів	Розмір, мм	Кількість меблів
Стіл двомісний прямокутний	600*900	4
Стіл чотиримісний (квадратний)	900*900	9
Стіл шестимісний (прямокутний)	900*1500	6
Крісло напівм’яке	800*800	80





Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 50 місць при п’ятизірковому готелі

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
11-12	1,5	Шведська лінія	36
12-13	1,5		54
13-14	1,5		162
14-15	1,5		126
15-16	1,5		72
16-17	1,5		54
17-18	1,5		72
18-19	0,4		24
19-20	0,4		48
20-21	0,4		43
21-22	0,4		38
22-23	0,4		19
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{заг}$)			748
Денна оборотність місця $\eta = n_{заг}/N$, раз			6,24

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 80 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
7:00–10:00	Шведська лінія			300
11:00–12:00	30	2,0	0,2	32
12:00–13:00	40	1,5	0,2	24
13:00–14:00	60	1,0	0,3	24
14:00–15:00	90	0,7	0,4	21
15:00–16:00	90	0,7	0,3	16
16:00–17:00	60	1,0	0,2	16
17:00–18:00	60	1,0	0,3	24
18:00–20:00	120	1,0	0,5	40
20:00–22:00	120	1,0	0,9	72
22:00–23:00	90	0,7	0,2	11
23:00–24:00	90	0,7	0,2	11
Загальна кількість відвідувачів за день				275
Денна оборотність місця, рази				3

Оборотність місця за годину

$$\eta = 60 / t$$

де t – тривалість відвідування, хв.

Кількість відвідувачів за годину

$$n = m \eta \kappa$$

де m – кількість місць у залі;

κ – наповненість зали.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами розраховують на підставі прогнозування завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства при готелі з урахування наявності (або відсутності) шведської лінії шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу):

$$n = Nm,$$

де *N*– прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали (без шведської лінії);
M – коефіцієнт споживання групи страв.

3. Функціональні фактори в проектуванні. Технологічні принципи взаємозв’язку функціональних груп приміщень.

Всі приміщення, що входять до складу закладу ресторанного господарства при готелі, у залежності від функціонального призначення підрозділяються на наступні групи:

- група приміщень для прийому і збереження сировини та напівфабрикатів;
- група виробничих приміщень;
- група приміщень для споживачів;
- групи адміністративно-побутових і технічних приміщень.

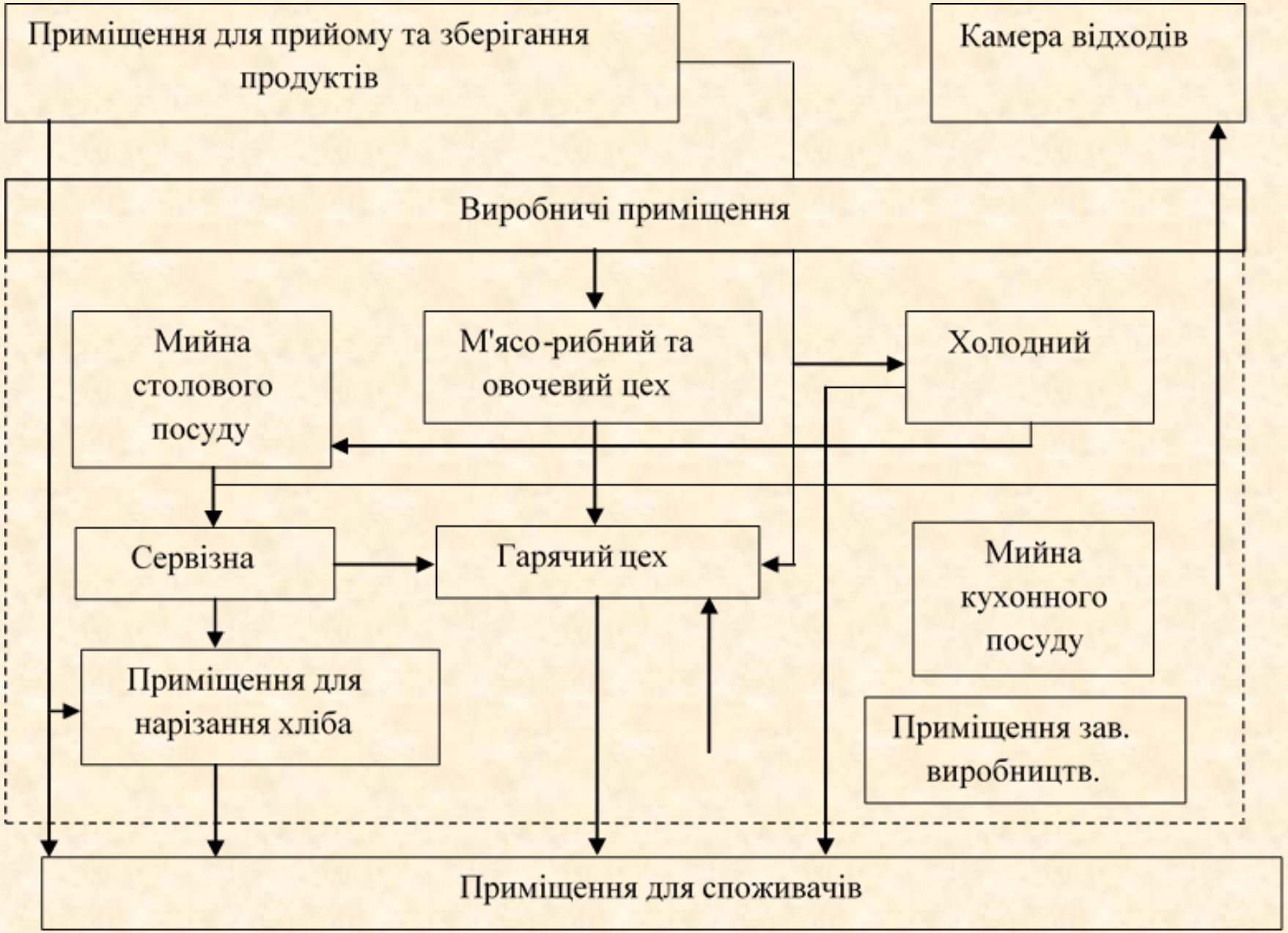


Схема функціонального взаємозв’язку приміщень ЗРГ

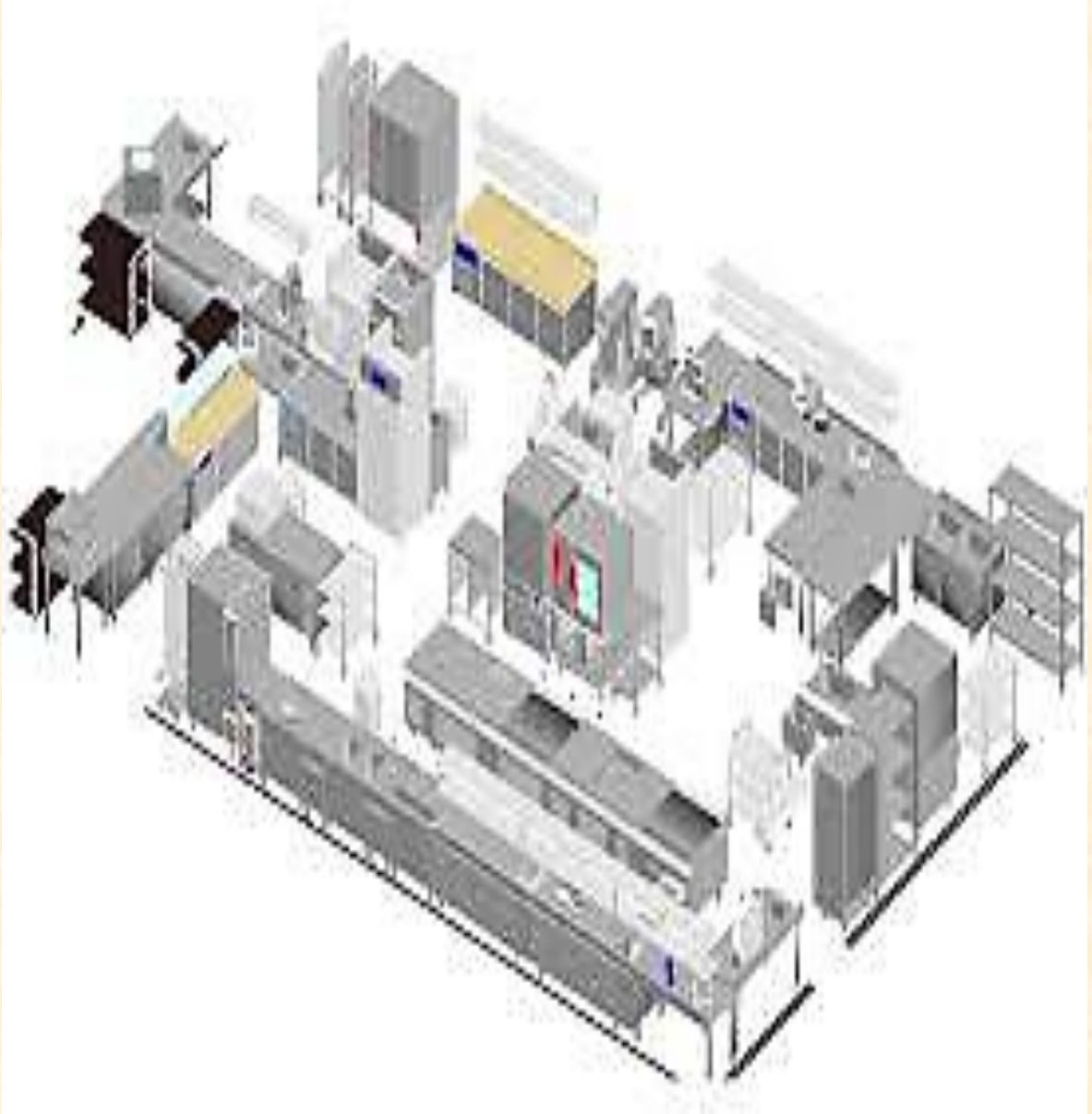
4. Проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства.

Проектування групи приміщень для прийому та зберігання продуктів.

Функціональне призначення та склад приміщень в залежності від типу і потужності підприємства харчування. Всі приміщення, які входять до складу підприємства харчування, в залежності від функціонального призначення розподіляють на наступні групи: приміщення для прийому і зберігання продуктів, виробничі приміщення, для споживачів, адміністративно-побутові та технічні. Приміщення для короткочасного зберігання сировини та напівфабрикатів на підприємстві харчування називають складськими. Кількість та склад складських приміщень залежить від повноти виробничого циклу на підприємстві.

Вимоги до проектування розвантажувальної платформи та завантажувального майданчику. Висота розвантажувальної платформи не менш 1,1м, для зручного розвантаження в закладах ресторанного господарства (ЗРГ).

Ширина на менш 1,2 м (в ЗРГ 50-100 місць), більше 100 місць – ширина 2,0 м. На розвантажувальній платформі передбачається навіс який виступає на 5 см, для захисту від несприятливих погодних умов.



Склад складських приміщень підприємства харчування

З повним виробничим циклом (працює на сировині)	З неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)
Приміщення, що охолоджуються	
1. М’ясо-рибна камера (м’ясо, риба, птиця)	1. Камера для зберігання м’ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів
2. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів	2. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів
3. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв	3. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв
4. Камера для короткочасного зберігання харчових відходів	4. Камера для короткочасного зберігання харчових відходів
Приміщення без спеціального охолодження	
1. Комора сухих продуктів	1. Комора сухих продуктів
2. Комора овочів	2. Комора вино-горілчаних виробів
3. Комора вино-горілчаних виробів	

Планувальні рішення приміщень для прийому та зберігання продуктів.

При виконанні планувальних рішень складських приміщень необхідно враховувати основні вимоги до їх проектування:

- охолоджувані камери повинні бути розташовані загальним блоком прямокутної форми без виступів та об’єднуватись не опалювальним тамбуром, глибиною не менш 1,6 м;

- блок повинен розташовуватися в підвальному, напівпідвальному приміщенні або на І поверсі будинку підприємства харчування;

- камери не повинні бути прохідними;

- охолоджувані камери не повинні розташовуватися поруч із котельнями, бойлерними, душовими й іншими приміщеннями з підвищеною вологістю й температурою;

- охолоджувані камери не повинні розташовуватися під приміщеннями з каналізаційними трапами й сантехнічним розведенням, а також з підвищеною температурою й вологістю;

- комора сухих продуктів повинна мати природне освітлення;

- овочевий склад не повинен мати природного освітлення, тому що при влученні сонячних променів відбувається проростання й псування продуктів.

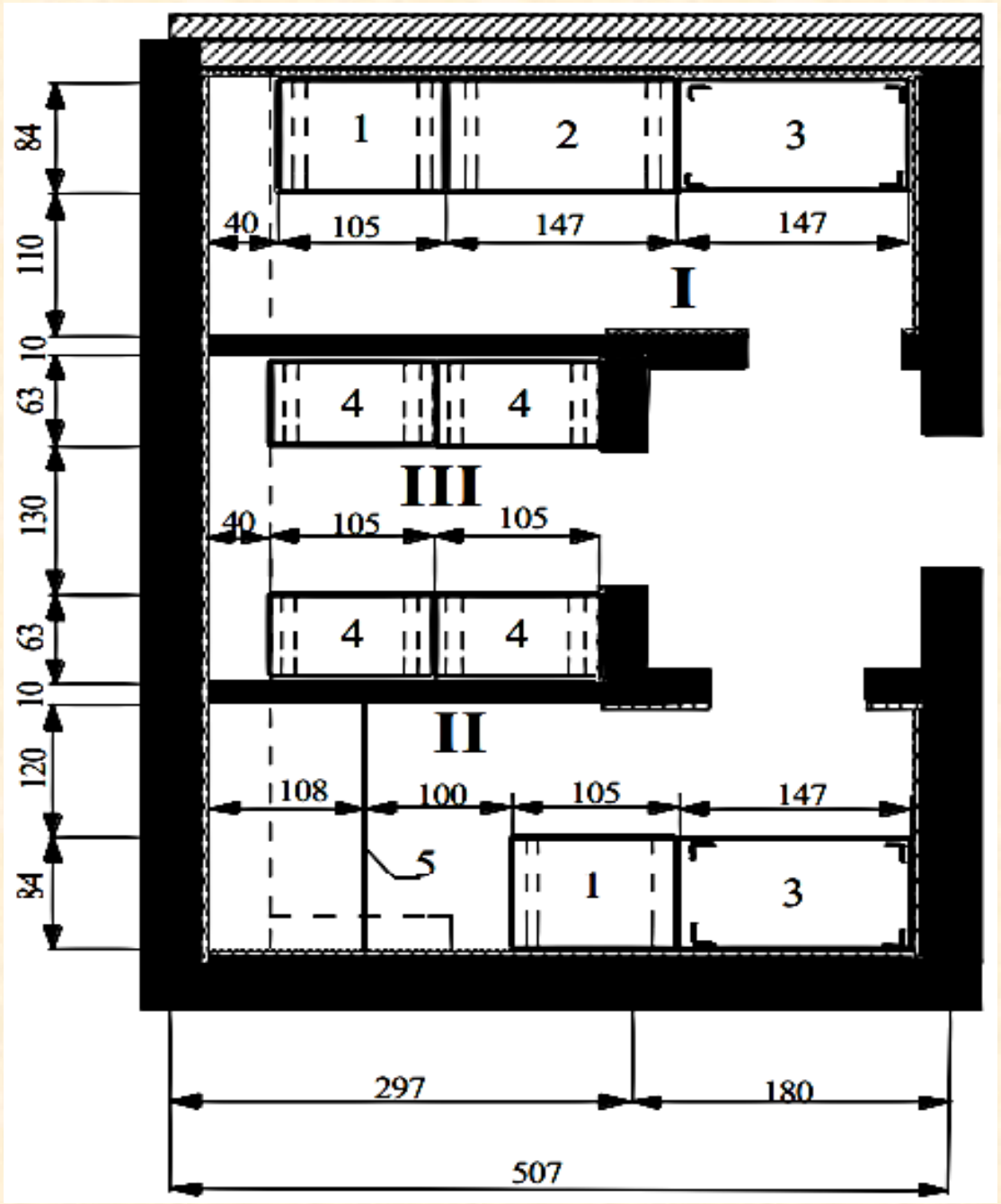


Схема розташування складських приміщень

В залежності від повноти виробничого циклу в закладах ресторанного господарства відокремлюють наступні заготовочні цехи:

– доготівельний цех, цех обробки зелені – неповний виробничий цикл (підприємство працює на напівфабрикатах);

– овочевий та м'ясо-рибний цехи – повний виробничий цикл (підприємство працює на сировині).

В ***овочевому цеху*** відокремлюють наступні функціонально-технологічні зони: зона обробки картоплі і коренеплодів; зона обробки зелені, цибулі, капустяних та сезонних овочів.

В ***м'ясо-рибному цеху*** відокремлюють: зона оброки м'ясопродуктів та приготування напівфабрикатів з них; зона обробки рибопродуктів та приготування напівфабрикатів з них.

В ***м'ясному цеху*** відокремлюють: зона обробки м'яса та напівфабрикатів з нього; зона обробки птаха та субпродуктів і приготування напівфабрикатів з них. В рибному цеху відокремлюють: зона обробки риби частикових порід; зона обробки риби осетрових порід.

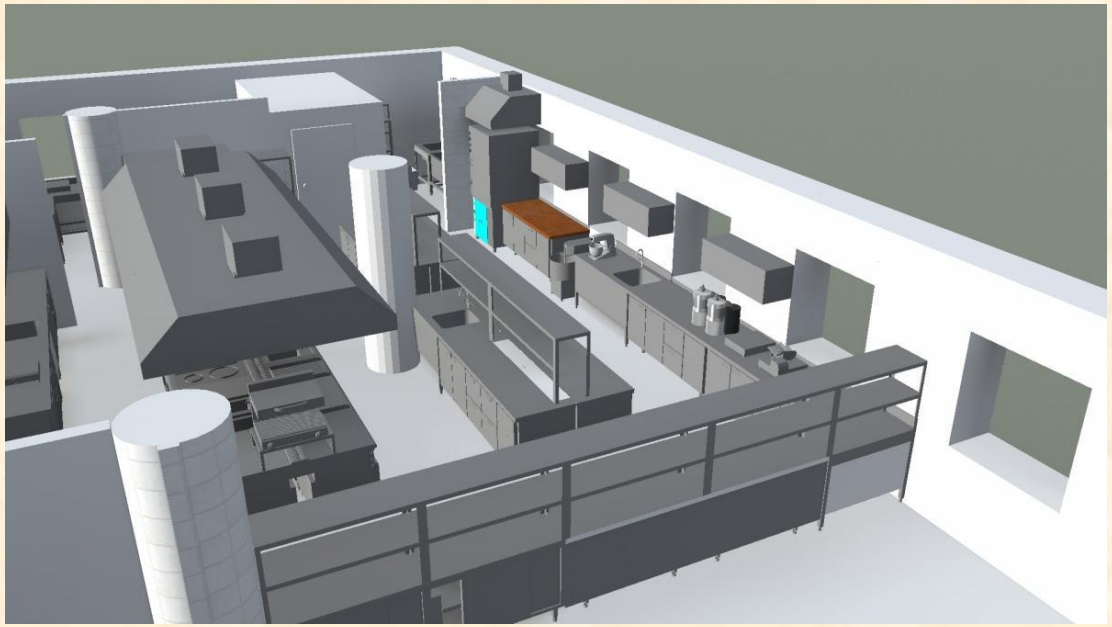
В ***доготівельному цеху*** відокремлюють: зона доробки м'ясних і рибних напівфабрикатів; зона доробки овочевих напівфабрикатів і обробки сезонних овочів, фруктів, ягід, зелені.

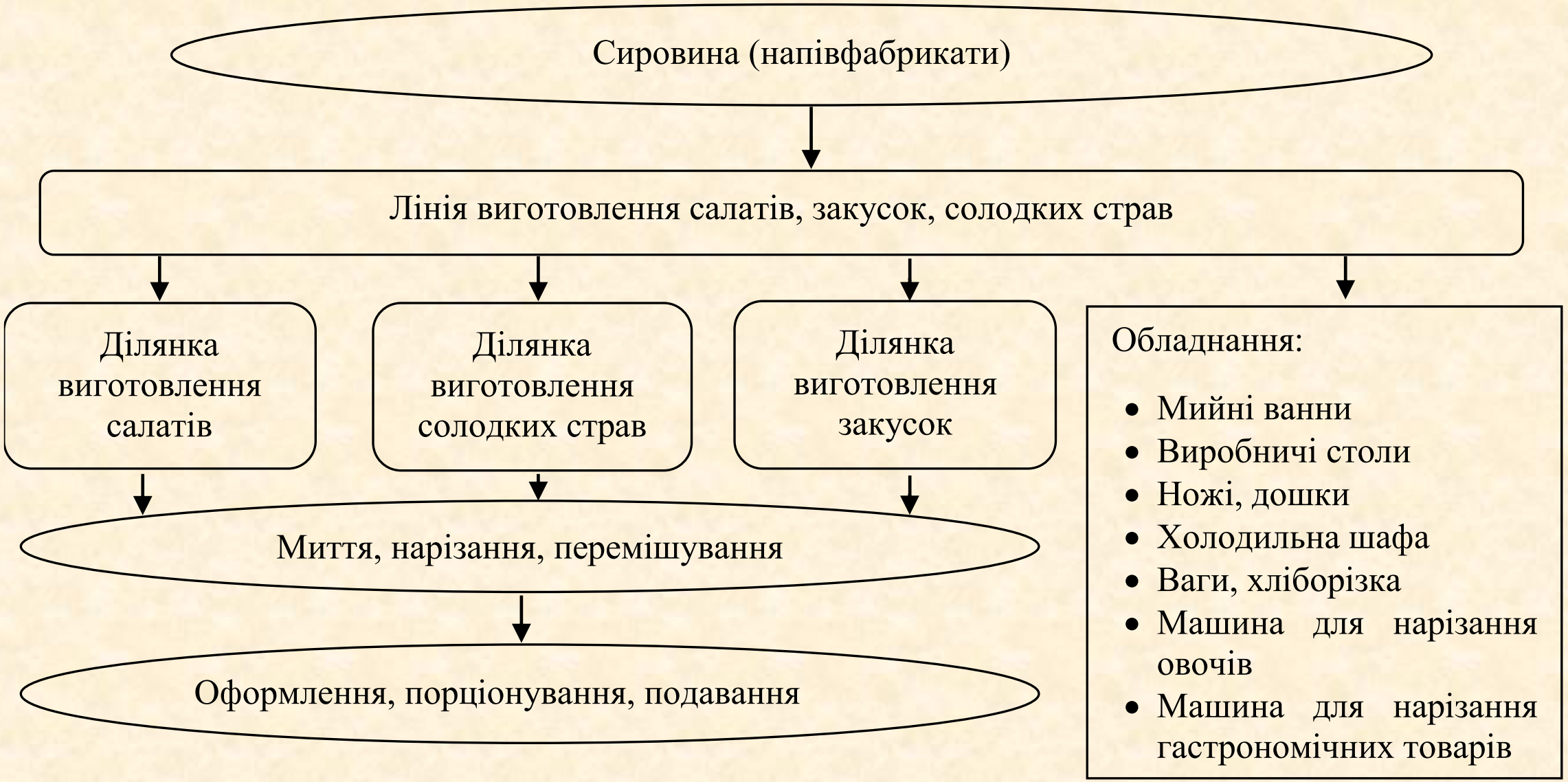
Структурно-технологічна схема гарячого цеху ресторану

Склад цехів по доведенню напівфабрикатів до готовності: ***гарячий та холодний цехи.***
Функціональне призначення:

Гарячий цех – підприємства призначений для приготування гарячих страв (перші страви, другі страви, гарячі закуски, соуси, гарячі солодкі страви) та гарячих напоїв.

Холодний цех – призначений для приготування холодних страв і закусок, а також холодних напоїв та солодких страв.





Структурно-технологічна схема холодного цеху ресторану

Технологічні вимоги до проектування та принципи взаємозв'язку виробничих приміщень.

Вимоги до проектування цехів для первинної обробки сировини:

1. Розташовуються на І або на ІІ поверсі.
2. Орієнтація по сторонах обрію: північ, п-с, п-з.
3. Освітлення природне.
4. Передбачається зручний зв'язок зі складськими приміщеннями (овочевий цех повинен мати безпосередній зв'язок з коморою овочів) і с цехами по приготуванню кулінарної продукції.
5. Цех повинен мати прямокутну конфігурацію, без виступів та порогів. Оптимальне співвідношення сторін в цеху 1:2.
6. Співвідношення площі вікон до площі підлоги називається коефіцієнтом освітленості, який повинен складати для даної групи приміщень – 8 або 10.

Розрахунок необхідної чисельності працівників цеху

Чисельність виробничого персоналу визначають за виробничою програмою цеху на розрахунковий день (зміну) та нормами часу на виготовлення одиниці продукції:

$$N_1 = \frac{A}{T\lambda 3600}$$

де $A = \Sigma nt$ – кількість людино-секунд, необхідних для виконання виробничої програми цеху;

n – кількість продукції одного виду, порції;

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції одного виду, с;

T – тривалість робочого дня кухаря, год;

l – коефіцієнт, що враховує підвищення продуктивності праці, l = 1,14.

Кількість людино-годин, необхідних для виконання виробничої програми цеху:

$$A_1 = \Sigma \frac{n}{H}$$

де H – погодинна норма виробітку на одного працівника, кг (штук, порцій та ін.).

Загальну чисельність працівників виробництва розраховують за формулою:

$$N_2 = N_1 \alpha,$$

де а – коефіцієнт, що враховує режим роботи закладу та відсутність працівників з поважних причин,

а = 1,14 при восьмигодинному робочому дні та двох вихідних;

а = 1,58 при тривалості робочого дня 11 год 30 хв і роботі через день.

Обґрунтування кількості та типів механічного, холодильного та немеханічного устаткування

Основою для підбору устаткування є такі показники:

– кількість сировини в партії, яку оброблюють за один раз…;

– функціональність та продуктивність устаткування…;

– вартість, енергомісткість, габаритність…;

– зручність та безпечність при експлуатації та обслуговуванні…

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення кулінарної продукції завершується в доготівельних цехах (гарячому, холодному або доготівельному при виготовленні закладами готельного господарства напівфабрикатів) та передбачає такі етапи:

- складання виробничої програми, прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- організацію технологічних ліній виробництва готової кулінарної продукції та розроблення схеми виробничого процесу доготівельних цехів, визначення чисельності виробничого персоналу;
- обґрунтування режиму роботи доготівельних цехів;
- обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі доготівельних цехів (нормативним методом).

5. Методологія розрахунків та підбору технологічного обладнання. Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі.

У виробничих приміщеннях обладнання встановлюють у відповідності з технологічними схемами обробки окремих видів продуктів, які відбивають послідовність технологічного процесу і ступінь його механізації. Обладнання встановлюється в технологічні лінії, бажано щоб вони не перетиналися і не мали зворотних потоків. Використовують пристінний та острівний методи розташування обладнання. Принцип розташування технологічного обладнання в цехах по первісній механічній обробці продуктів – лінійний. Найбільш раціональним напрямком технологічного процесу вважається з право на ліво.

Компонування технологічних ліній необхідно з врахуванням мінімально припустимих відстаней між окремими одиницями технологічного обладнання, або між обладнанням і стіною. Дані відстані повинні складати в метрах не менше:

- між обладнанням і стіною і обладнанням, що розташовано поблизу не менше 0,4м;
- між окремими одиницями механічного обладнання -0,7 м;
- між центрами машин для очищення картоплі при паралельному встановленні - 0,8 м;
- між допоміжнім обладнанням (в лінії) – 0,1 м;
- між стіною і допоміжнім обладнанням -0,05 м, (біля вікон – 0,2 м).

Ширина виробничих проходів в цехах по первісній механічній обробці сировини приймається:

- між лініями допоміжного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць – не менше 1,3 м,
- між лініями допоміжного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць – не менше 1,0 м.

Компонувати технологічні лінії гарячого та холодного цехів необхідно з врахуванням мінімально припустимих відстаней, що забезпечують нормальні умови для монтажу, експлуатації та ремонту обладнання. Вони повинні складати:

- між шафами для смаження, кондитерськими шафами – 0,6 м;
- між спеціалізованими апаратами для смаження – 0,5 м;
- між центрами казанів для смаження – 1,5 м;
- між мармітами (зі сторони їх обслуговування) та робочими столами або стіною – 0,9 м;
- між паралельно розташованими мармітами – 1,8 м;
- між лініями обладнання в гарячому та холодному цехах, а також між лініями обладнання та роздавальною лінією обладнання в цехах – ширина проходу не менш – 1,3 – 1,5 м;
- між окремими одиницями технологічного обладнання – 0,7 м.

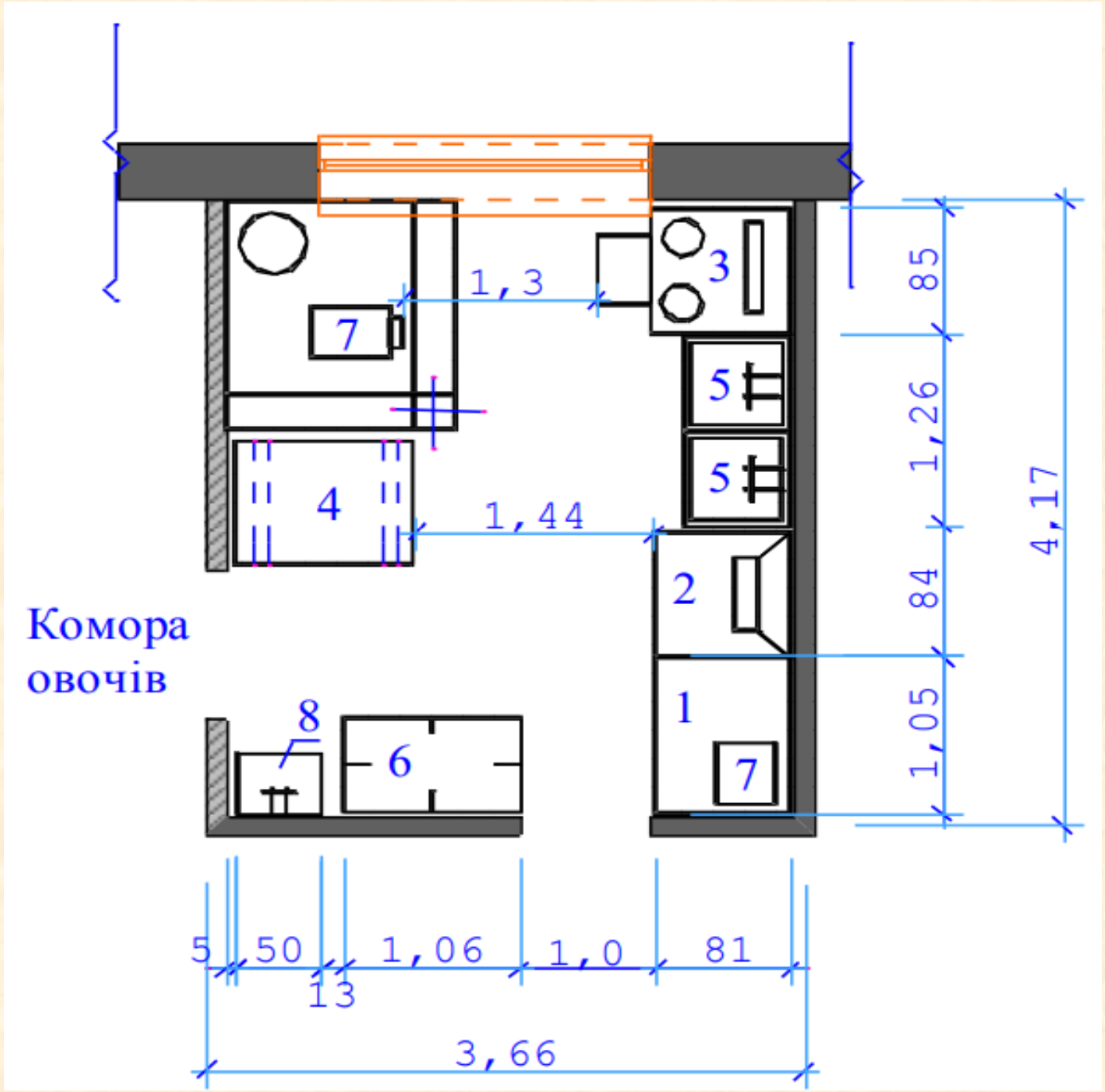


Рисунок - Функціонально-габаритна схема овочевого цеху

Умовні позначки:

1. Стіл виробничий СПСМ – 1; 2. Стіл для очищення цибулі; 3. Стіл для доочищення картоплі СПК; 4. Підтоварник ПТ-2; 5. Ванна виробнича ВМ-1А; 6. Стелаж пересувний СПП; 7. Машина для нарізання овочів МРО-50; 8. Машина для очищення картоплі МОК; 9. Раковина для миття рук

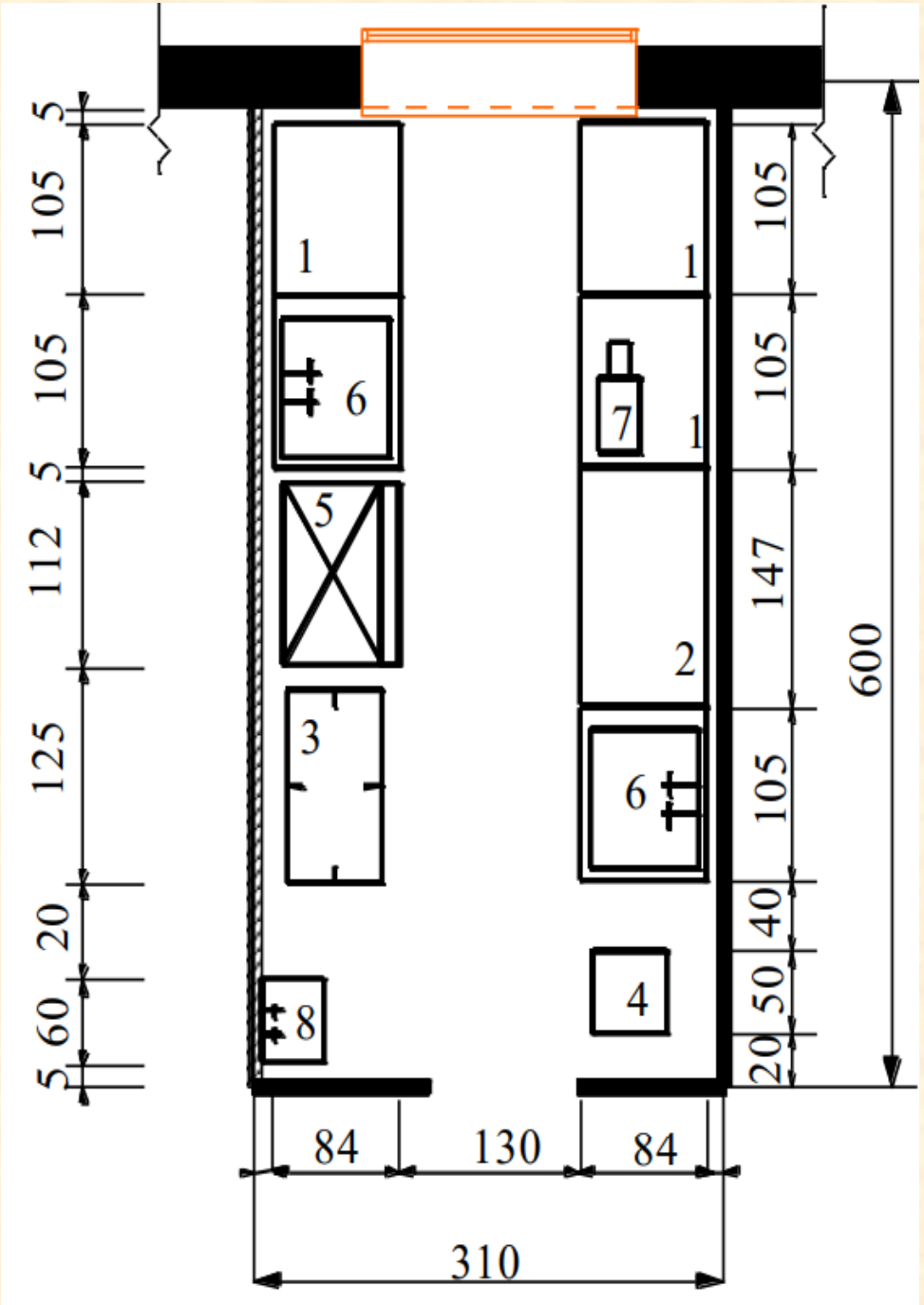


Рисунок - Функціонально-габаритна схема м’ясо-рибного цеху

Умовні позначки:

1. Стіл виробничий СПСМ-1; 2. Стіл виробничий СПСМ-5; 3. Стелаж пересувний СПП; 4. Стіл для розрубки м’яса СР-2; 5. Холодильна шафа ШХ-0,6М-2; 6. Ванна виробнича ВМ-1СМ; 7. М’ясорубка механічна М-2; 8. Раковина для рук

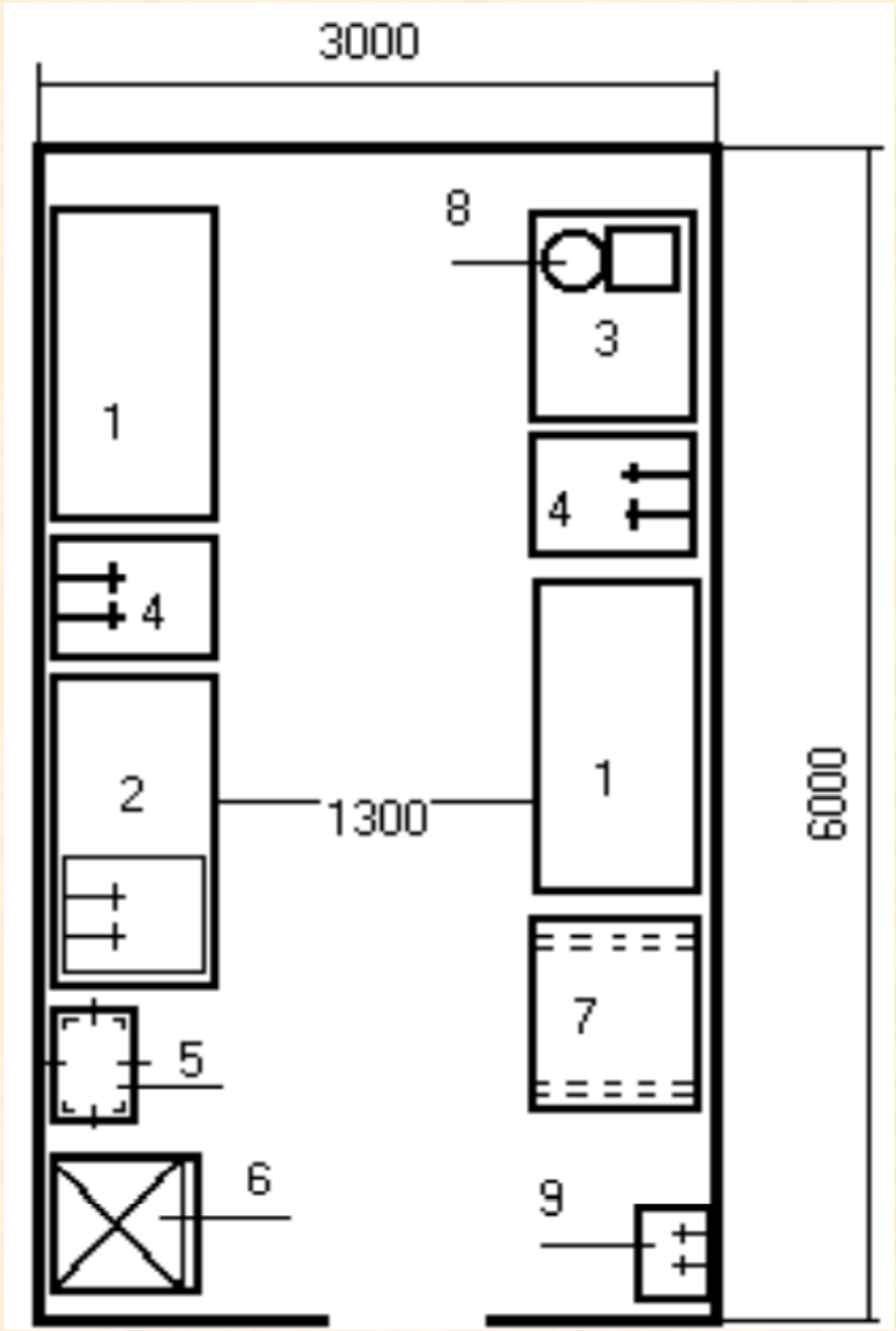


Рисунок - Компоновочна схема доготовочного цеху

Умовні позначки:
1. Стіл виробничий СПСМ-5; 2. Стіл виробничий з ванною СМВСМ; 3. Стіл виробничий СПСМ-3; 4. Ванна виробнича; 5. Стелаж пересувний СП-125; 6. Холодильна шафа ШХ – 0.40М; 7. Підтоварник ПТ-2; 8. Кухарський комбайн —Польща

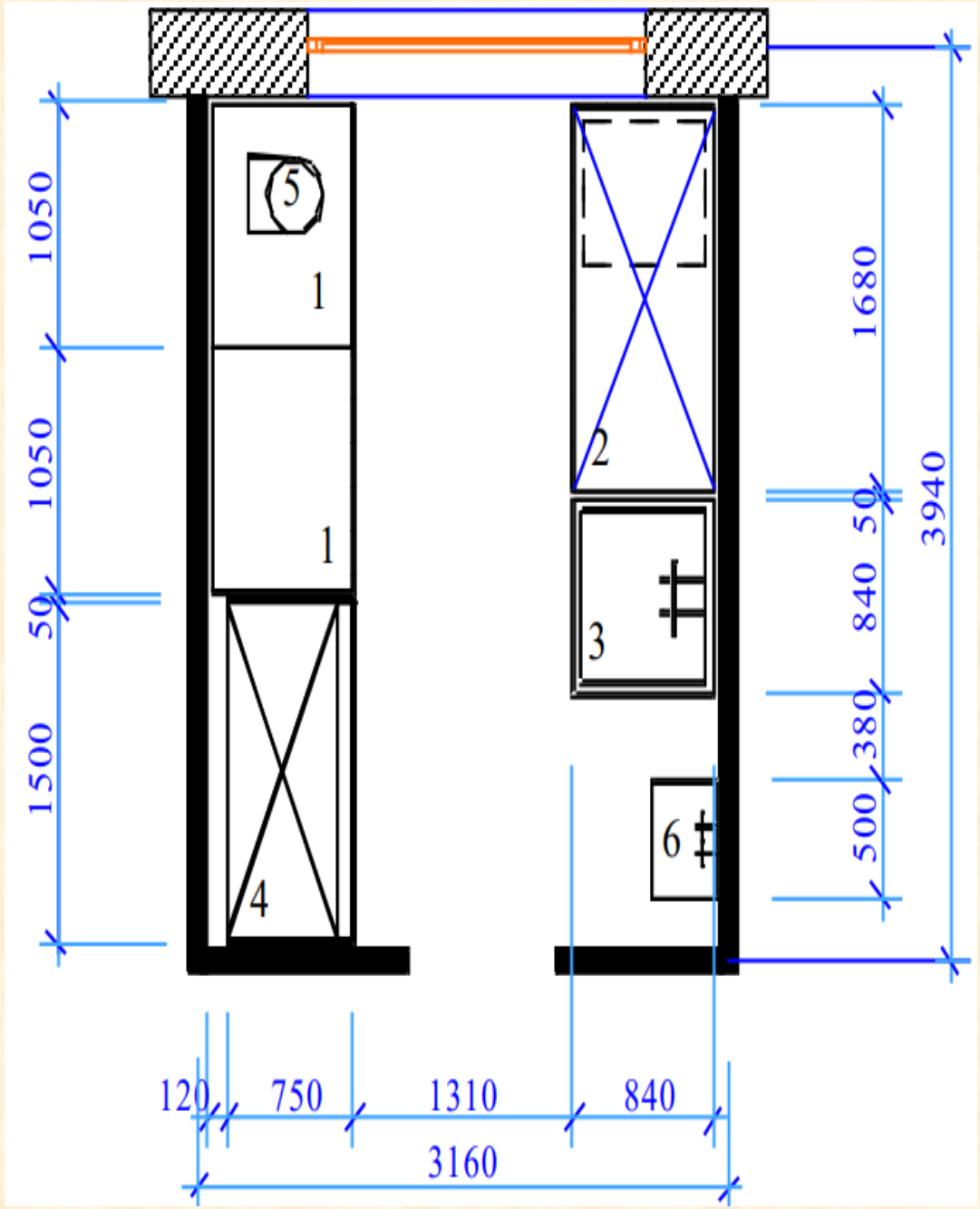


Рисунок - Функціонально-габаритна схема холодного цеху їдальні

Умовні позначки:

1. Стіл виробничий СПСМ – 1; 2. Стіл з охолоджувальною шафою COEI-2; 3. Ванна виробнича ВМ – 1; 4. Шафа холодильна ШХ – 0,80М; 5. Машина для нарізання овочів Sirman; 6. Раковина для рук.

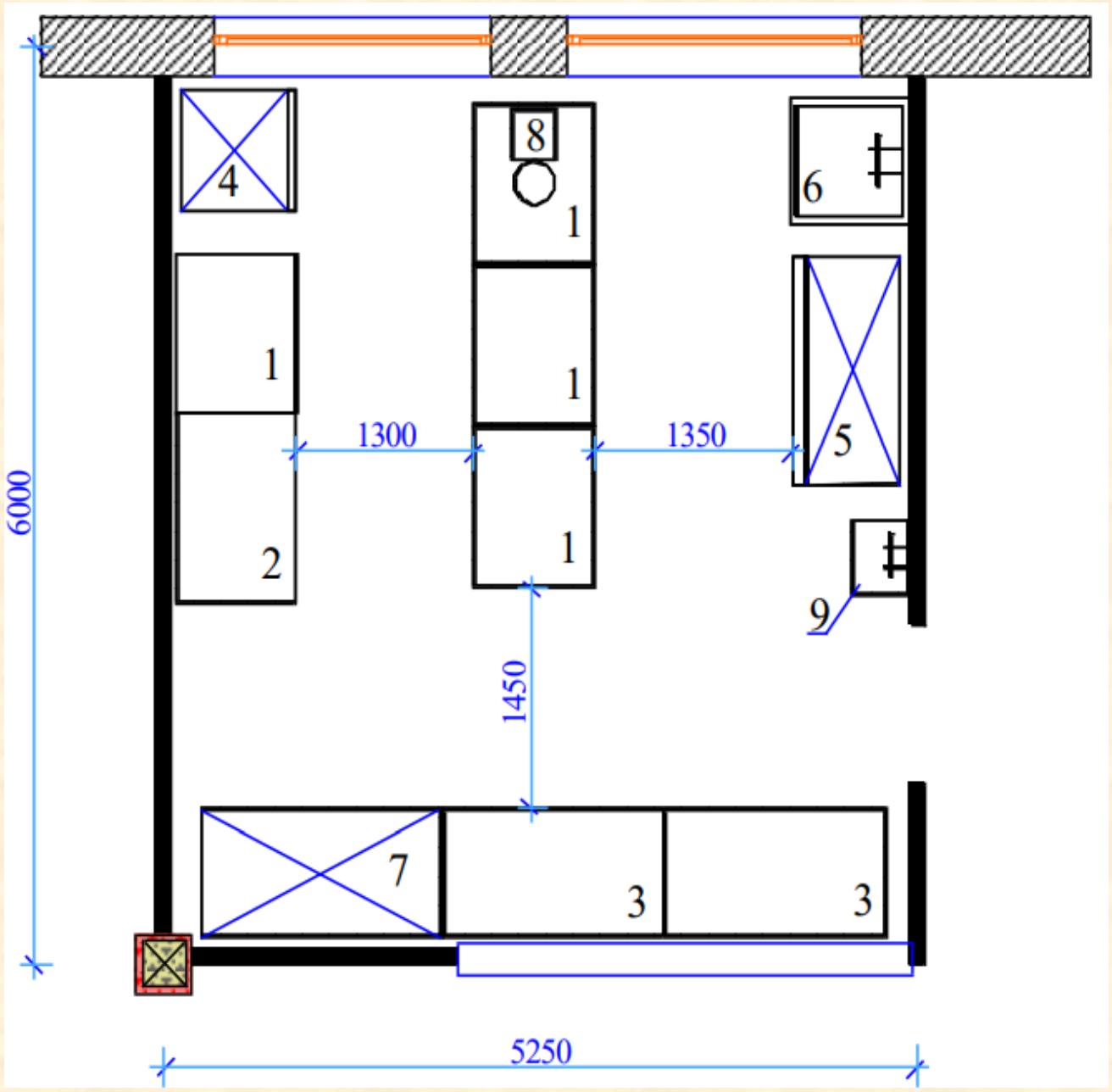


Рисунок - Компоновочна схема холодного цеху ресторану

Умовні позначки:

1. Стіл виробничий СПСМ - 1; 2. Стіл виробничий СПСМ – 3; 3. Стійка роздаточна СРХ; 4. Шафа холодильна ШХ-0,71; 5. Шафа холодильна ШХ-0,8М; 6. Ванна виробнича ВМ-1; 7. Стійка охолоджувальний; 8. Механізм для нарівзання овочів Sirman; 9. Раковина для рук.

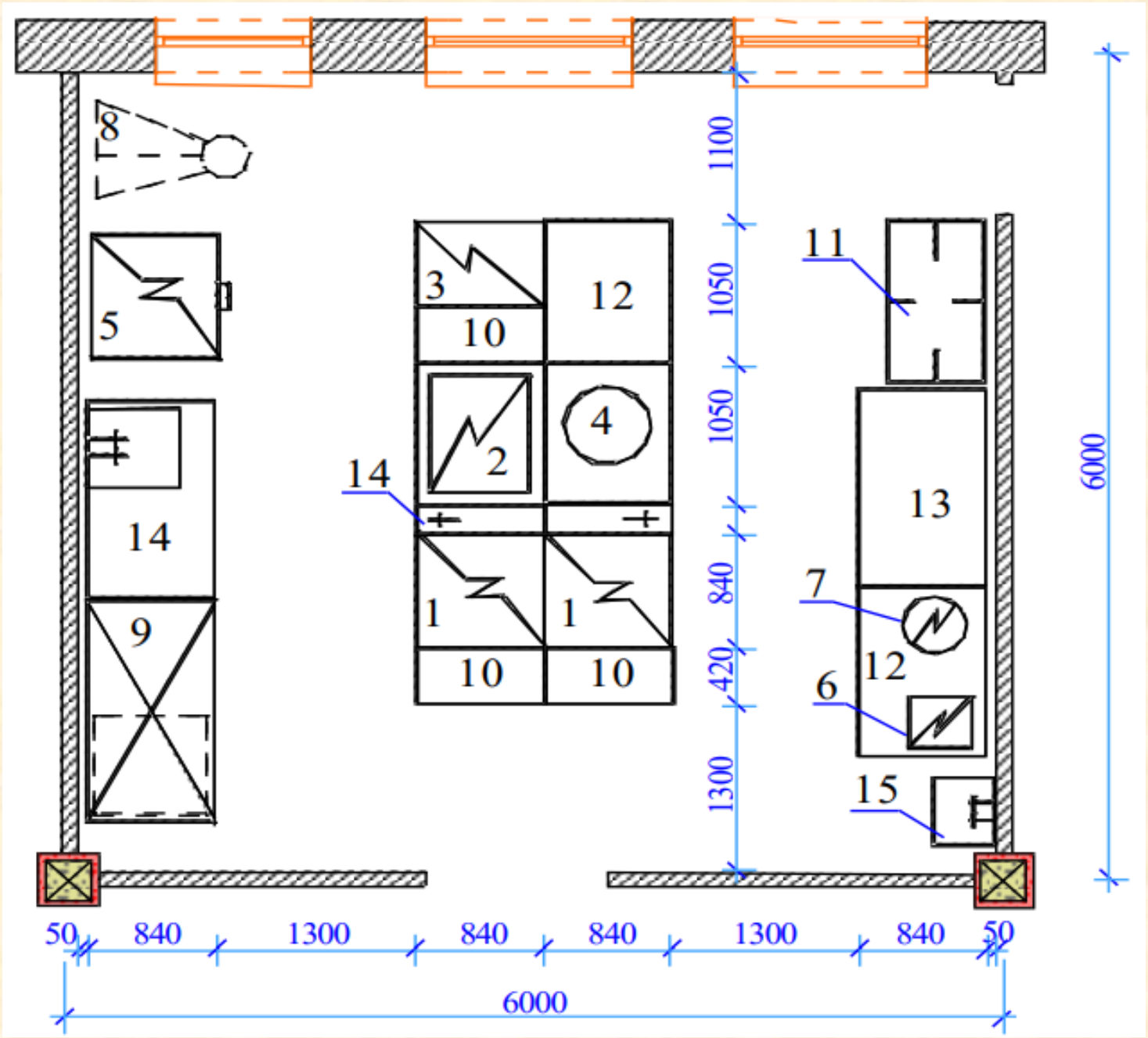


Рисунок - Функціонально-габаритна схема гарячого цеху їдальні

Умовні позначки:

1. Плита електрична ПЕСМ-4; 2. Сковорода електрична СЕСМ 0,2; 3. Плита для безпосереднього смажіння ПЕСМ-2БС; 4. Казан для варки їжі КПЕ-60; 5. Шафа пекарська ШСЕСМ-2; 6. Кавоварка — Стар; 7. Електрокип’ятильник КНЕ-25М; 8. Привід універсальний ПУ-0,6; 9. Стіл з шафою СОЕІ-2; 10. Секція-вставка ВСМ-420; 11. Стелаж пересувний СПП; 12. Стіл виробничий СПСМ-3; 13. Стіл виробничий СПСМ-5; 14. Секція-вставка ВКСМ; 15. Раковина для рук.

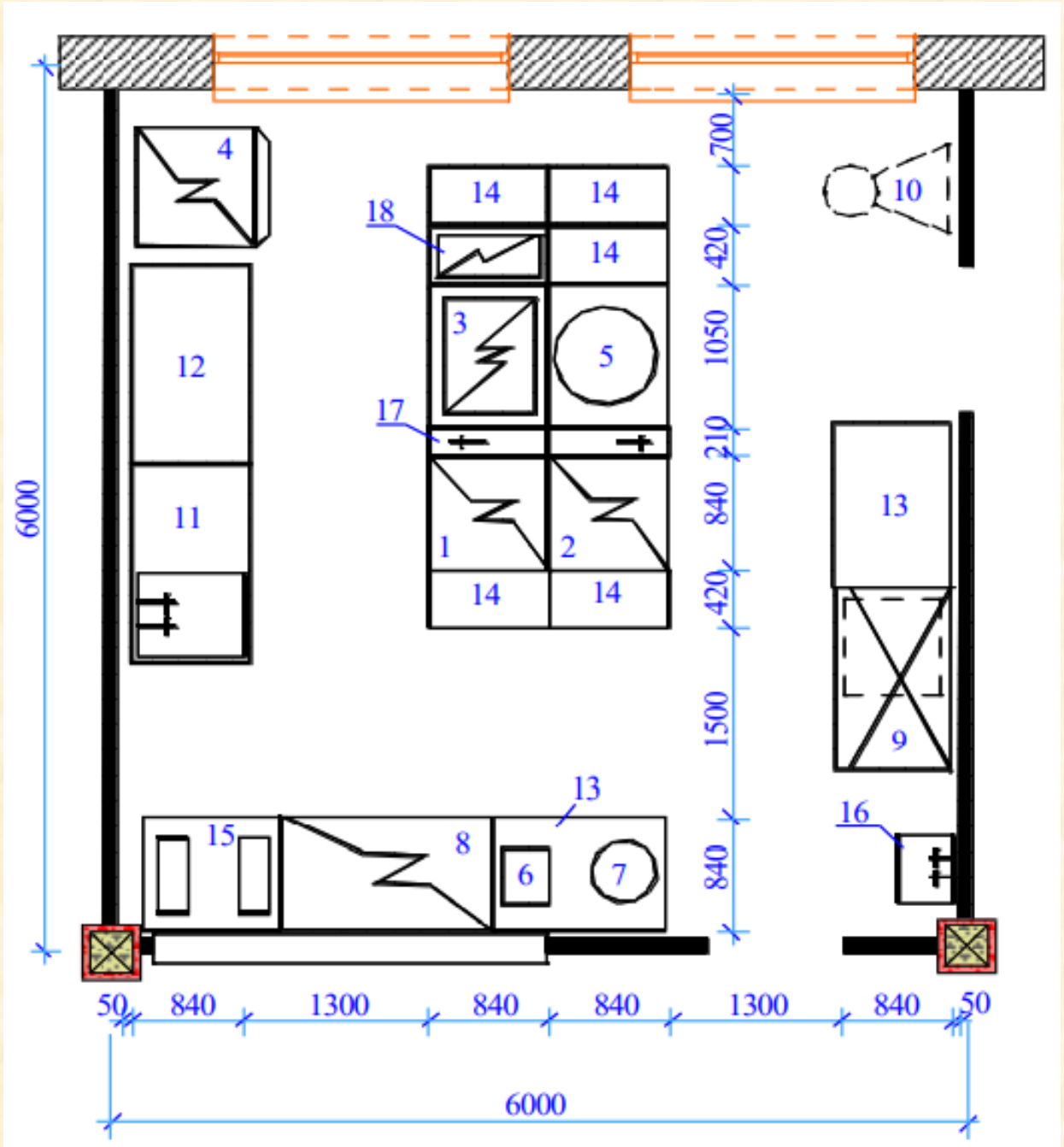


Рисунок - Функціонально-габаритна схема гарячого цеху кафе

Умовні позначки:

1. Плита електрична ПЕСМ-4; 2. Плита електрична з шафою ПЕСМ-4;3. Сковорода електрична СЕСМ-0,2; 4. Шафа пекарська ШСЕСМ-2; 5. Казан для варки їжі КПЕСМ-60; 6. Електрокип’ятильник КНЕ-25М; 7. Кавоварка електрична Нектор; 8. Стійка роздаточна СРТЕСМ; 9. Стіл з охолоджувальною шафою; 10. Привід універсальний ПУ-0,6; 11. Стіл з ванною СМВСМ; 12. Стіл виробничий СПСМ-5; 13. Стіл виробничий СПСМ-2; 14. Секція-вставка ВСМ-420; 15. Стійка роздаточна для II страв; 16. Раковина для рук; 17.Секція-вставка з краном ВКСМ; 18. Електрофритюрниця —Тейлор.

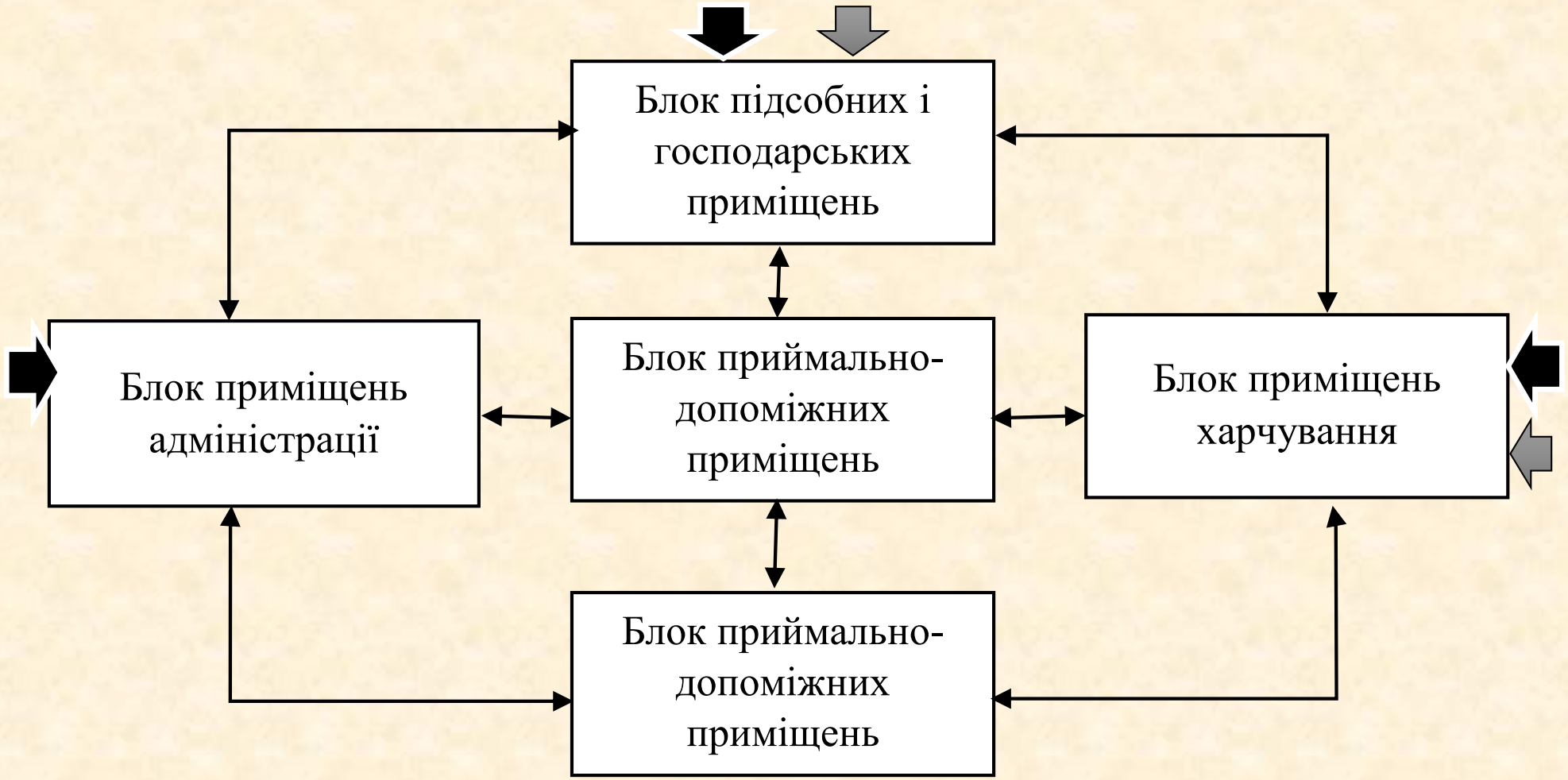
6. Проектування процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях

Буфет – підприємство ресторанного господарства, де реалізують переважно холодні закуски, солодкі страви, холодні та гарячі напої, соки, кондитерські вироби.

Буфети отримують продукцію від підприємств, філіалами яких є, та призначені для швидкого обслуговування споживачів.

Обслуговування в номерах готелів. Обслуговування в номерах потребує від працівників готелю особливої підготовки. Воно пов’язано не лише з виконанням побажань гостей, сервіруванням стола, послідовністю подавання страв, технікою обслуговування, а й правилами поведінки в номері.

Працівники готелю, що беруть участь в обслуговуванні номерів, повинні пройти спеціальний інструктаж з дотримування правил етикету і поведінки в номері.



Блок приміщень харчування
Блок приймально-допоміжних приміщень

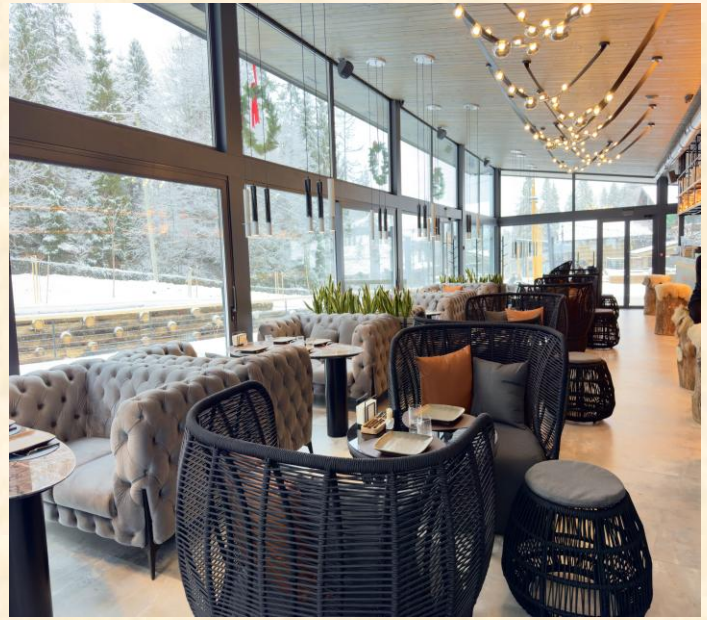
Функціональна структура готелю загального типу

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі

Заклади готельно-туристичного комплексу надають споживачам комплекс послуг, пов’язаних з відпочинком, харчуванням, екскурсіями тощо.

Заклади ресторанного господарства можуть бути різних типів та форм обслуговування: ресторан, кафе, бар, буфет, їдальня, закусочна.

Ресторани можуть обслуговувати як організований контингент (мешканців готелю), так і неорганізований (широкі верстви населення міста та його гостей).Пропонують споживачам широкий спектр послуг. Заклади ресторанного господарства при готелі розташовують урізних місцях: на різних поверхах споруди; на даху; у вигляді літнього внутрішнього подвір’я, зимового саду чи оранжереї (система замкненого простору) тощо.



Бар **–** найпоширеніший тип закладів ресторанного господарства при готелі. Цей заклад надає можливість споживачам окрім споживання продукції на місці відпочити в затишному оточенні, послухати музику, розважитись. Залежно від місця розташування бари класифікують як вестибюльні (лоббі-бар), ресторанні, допоміжні, бенкетні, при басейні, фітнес-центрі, сауні, міні-бари в номерах готелю та ін. Найчастіше бари розташовують в безпосередній близькості від ресторанів, іноді перед входами до залів. У деяких готелях один або кілька барів розташовані в загальній гостинній готелю на першому поверсі. Цей бар можуть відвідувати як мешканці готелю, так й інші контингенти споживачів.

Буфети здійснюють продаж зі споживанням на місці обмеженого асортименту холодних страв, бутербродів, напоїв, булочних та кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування. Допускається продаж упакованої продукції на виніс, а також реалізація продовольчих товарів. У багатьох готелях працюють буфети, облаштовані електричним устаткуванням (електроплитами, кавоварками, яйцеварками, сосисковарками, блендерами, електрочайниками тощо), холодильним (холодильниками, фризерами, охолоджувальними прилавками, вітринами тощо) та ін. Зазвичай буфети розташовують на поверхах готелю і складаються вони з трьох приміщень: доготівельного, для миття посуду та зали.

Їдальні як заклади харчування найчастіше розташовують у структурі курортних готелів. Такі заклади призначені для приготування, реалізації та організації споживання на місці різними верствами населення сніданків, обідів, вечерь, відпускання їх додому. Обслуговування може бути як офіціантами, так і самообслуговування.

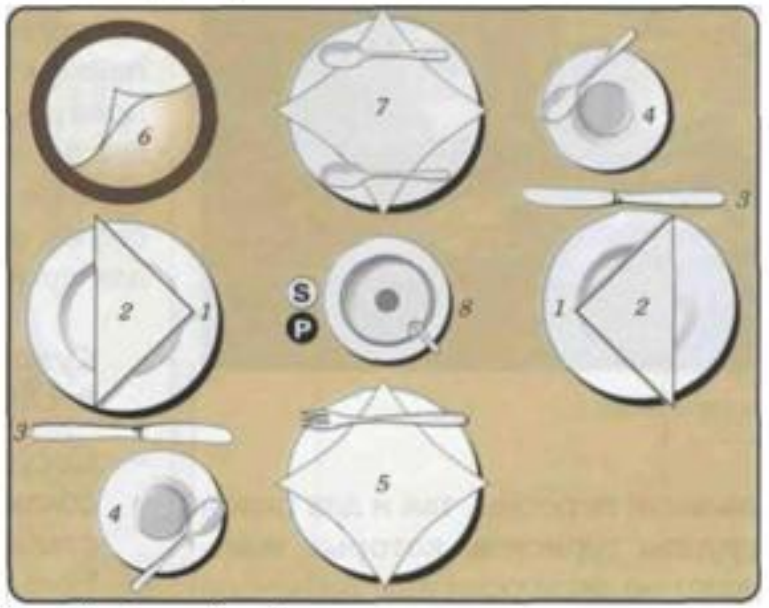
Їдальню для персоналу закладу ресторанного господарства при готелі найчастіше розташовують поряд з виробничими приміщеннями. У ній встановлюють лінії прилавків для самообслуговування. Для прискорення обслуговування споживачів доцільно здійснювати безготівковий розрахунок або розрахунок у кредит. У більшості їдалень при готелях впроваджують самообслуговування з подальшим розрахунком.

Класифікація сніданків

Час проведення 5.00–11.00	Тип	Загально-континентальний (європейський або континентальний) Національний або етнічний (англійський, французький, американський тощо)
	Час організації	• Ранній • Пізній
	Асортимент	• Розширений • Умовно обмежений • Комплексний
	Наявність алкогольних напоїв	• З шампанським • З вином • Без алкогольних напоїв
	Час приймання їжі	• Прискорений • Експрес-сніданок
	Термін функціонування	• Сезонний • Місячний
	Особливість раціону	• Дієтичний • Вітамінний
	Релігійні особливості	• Вегетаріанський • Для мусульман • Для іудеїв
	Вік	• Дитячий
	Особливість подавання	• У залі • У номері готелю

Види сніданку

Вид сніданку	Час подавання	Загальна частина	Пропозиція
Ранковий чай	6.00–7.30	Найчастіше у Великобританії та континентальній Європі. Для гостей може подаватися в номер	Порція чаю з холодним молоком або збитими вершками, кілька кексів або бісквітів
Простий сніданок	6.30–10.00	Часто у Франції, країнах Середземномор'я, Австрії та Німеччині. Виняток: у кав'ярнях та кав'ярнях-еспресо у Відні	Чашка напою до сніданку (найчастіше кава, але може бути також чай, какао, шоколад або молоко). Одна булочка або рогалик (у Франції або Італії круасан)
Складний сніданок	6.30–10.00	Класичний вид сніданку	Порція напою до сніданку: чай, кава, какао, шоколад або молоко Порція вершкового масла Порція мармеладу і меду Два печива до сніданку
Додатковий сніданок	6.30–10.00	Додатково до складного сніданку	Додатковий складний сніданок: склянка фруктового або овочевого соку. Лоток з ковбасою або сиром або яєчна страва, наприклад, омлет. Йогурт, вівсяні пластівці, кисломолочний сир
Сніданок по-віденськи	6.30–10.00	Один з варіантів додаткового сніданку. Пропонують в Австрії, насамперед традиційних кав'ярнях Відня	Чашка напою до сніданку (переважно кава зі збитими вершками) Порція вершкового масла Порція мармеладу (найчастіше абрикосового) Печиво до сніданку (булочка і рогалик) Яйце некруто
Континентальний сніданок	6.30–10.00	Загальне поняття для англійського та американського сніданку. Компонування і виконання замовлення після завершення основного часу для подавання їжі	Напій до сніданку Вершкове масло Мармелад, джем, мед Тости або печиво до сніданку (білий хліб, рогалики, солодка випічка) Цей сніданок може бути доповнений стравами, які гості замовляють спеціально



1. *Тарілка для десерту*
2. *Паперова серветка*
3. *Ніж для десерту*
4. *Блюдце з ложкою для кави*
5. *Тарілка для десерту із серветкою; для вершкового масла з виделкою для масла*
6. *Кошик для хліба із серветкою для випечених виробів*
7. *Тарілка для десерту із серветкою; для мармеладу з кавовими ложками*
8. *Цукор*

Рисунок - Формування сніданку на розносі (наприклад, для підвечірка)

1. *Десертна тарілка*
2. *Паперова серветка*
3. *Ніж для десерту*
4. *Блюдце під чашку і кавова ложка*
5. *Нарізаний хліб у кошику*
6. *Скляна миска на тарілці для десерту із серветкою, вершковим маслом (порціями)*
7. *Мармелад і мед (порціями) на тарілці для десерту із серветкою*
8. *Цукор*
9. *Блюдце під чашку для чаю із ситечком*
10. *Чашка для чаю*
11. *Чашка для збитих вершків*
12. *Чайник*

Рисунок - Підготування сніданку на поверсі (на візку)

Організація шведського столу (лінії)

Шведський стіл (лінію) влаштовують стаціонарним або пересувним, для прискорення обслуговування – з одно- чи двобічнім підходом споживачів. Відстань між шведською лінією та зоною приймання їжі в ресторанній залі або кафе не повинна перевищувати 1,5 м (рис.).

Рисунок - Розміщення страв на шведській лінії

1. Серветка 2. Десертний ніж 3. Десертна виделка 4. Тарілка для десерту з десертним ножем 5. Блюдце та кавова ложка 6. Миска для компоту з підставкою

Особливості проведення різних видів бенкетів

Вид бенкету	Особливості меню	Особливості підготовки	Особливості обслуговування
За столом з повним обслуговуванням офіціантами	Невелика кількість холодних закусок, одна гаряча закуска, перша страва (на бенкет-обід), одна-дві другі страви, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні відповідно до меню	Довжина столу 70–80 см на одного споживача (іноді до 100 см), ширина бенкетного столу 1,2–1,5 м, довжина – 2–3 м, спуск скатертини зі столу 25–30 см, на торцях – 35–45 см, столи різної форми, відстань стільців або крісел від столу – 40 см, повне сервірування столу (тарілки, скло, прибори), площа на одну особу – 1,5–2 м	Наявність аванзали (за 15–40 хв до початку бенкету подають аперитив), напої і закуски подають офіціанти обнесенням або індивідуально, кількість гостей на одного офіціанта – 2–4, тривалість обслуговування за столом – 45–50 хв, чай і кава в окремому приміщенні
За столом з частковим обслуговуванням офіціантами	Велика кількість холодних закусок, які подають у багатопорційному посуді, Одна-дві гарячі закуски, у меню обіду – одна перша страва, одна-дві другі страви, які можуть подавати в багатопорційному посуді, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні відповідно до меню	Довжина столу 60–70 см на одного споживача, ширина бенкетного столу 1,2–1,5 м, довжина – 2–3 м, спуск скатертини зі столу 25–30 см, на торцях – 35–45 см, столи різної форми, відстань стільців або крісел від столу – 40 см, часткове сервірування столу, може бути без підставної тарілки, площа на одну особу – 1,5–2 $м^2$	Російський спосіб подавання страв, кількість гостей на одного офіціанта – 8–12, асортимент закусок повторюється для 6–10 гостей (вихід порції – половина на кожного гостя), страви у високому посуді ставлять ближче до центру столу, у низькому – ближче до предметів сервірування, страви з риби, м’яса, овочів чергують, тривалість обслуговування за столом – 1,5–6 год, чай і кава наприкінці бенкету разом з борошняними виробами
Бенкет-чай (кава)	Десертні страви, фрукти кондитерські вироби, горіхи, десертні та напівдесертні вина, креми, лікери, коньяки, солодка та мінеральна вода на бенкеті-каві не пропонують здобних виробів з тіста	Організовують у невеликих залах, столи круглої або овальної форми, посуд чайний (кавовий), тарілки десертні, відповідні столові прибори та скло, сервірування двома способами, самовар ставлять на основний стіл ліворуч господині або на підсобний, тривалість – до 2 год, кількість гостей на одного офіціанта – 5, обслуговують виключно жінки	

Бенкет-фуршет	Великий асортимент холодних закусок, одна-дві гарячі, які подають у кокотницях, кокільницях, баранчиках тощо, одна-дві гарячі страви, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні, великий асортимент борошняних та кондитерських виробів	Довжина столу до 10 м, ширина – 1,2–1,5 м, висота – 0,9–1,1 м, довжина столу 20 см при однобічному сервіруванні, 40 см – при двобічному на одного споживача, розміщення столів: коло, еліпс, ряди, у вигляді літер П, Т, Ш, додаткові столи для тарілок, наборів, чарок, серветок, спуск скатертини з усіх боків 5–10 см від підлоги, площа на одну особу – 0,4–0,7 м^2	Холодні закуски подають у багатопорційному посуді, кількість гостей на одного офіціанта – 15–20, тривалість обслуговування за столом 90–120 хв, закусочні тарілки – по 6–8, пиріжкові – 4–6, стопки, ліворуч – закусочні виделки, праворуч – ножі
Бенкет-коктейль	Великий асортимент напоїв, у тому числі алкогольних, холодні закуски (канапе, тарталетки тощо), гарячі закуски (котлети, міні-сосиски та ін.), десерт: тістечка-асорті, яблука в тісті, морозиво, фрукти, гарячі напої: чай, кава	Столи не розставляють, кількість гостей на одного офіціанта – 10–15, закуски, напої пропонують гостям офіціанти, замість виделок використовують шпажки, наявність барної зони, тривалість заходу 1,5–2 год	
За типом шведського столу	Наявність буфета-бару для напоїв, можливість вибирати не лише холодні страви, а й гарячі та солодкі, використання пристосування для підігрівання та охолодження страв, на кожних 50–100 осіб – фуршетний стіл, у меню 10–15 назв закусок, у тому числі гарячі та солодкі страви, столи висотою 90–100 см, біля яких гості можуть їсти стоячи, при кількості гостей близько 50 передбачають столи, за якими можна їсти сидячи		

Підсумкова частина лекції

- Що корисного Ви здобули під час лекції?
- Які нові ідеї отримали?
- Які поради/рекомендації отримали для себе на майбутнє?

Відповіді на запитання

Дякую за увагу!