

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Після перемоги багато людей з різних країн хотітимуть краще пізнати Україну. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

## Урок № 157

Дата: 23.05.2022

**Тема:** Поняття про підприємства ресторанного господарства

**Мета:** охарактеризувати основне поняття про підприємства ресторанного господарства; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

**Хід уроку:**

Найбільш широко вітчизняний ринок представлений закладами fast-food та формату Quick&Casual, основними характеристиками яких є стандартизація процесу виробництва і реалізації продукції, завдяки однаковому меню та встановленню однотипного обладнання, висока технологічність виробництва, помірні ціни, досить значна швидкість та якість обслуговування відвідувача.

Формат Quick&Casual розвинений тільки на 20...25% від можливого, оскільки дуже важко сьогодні знайти приміщення, що відповідає всім вимогам, розраховане на велику кількість місць.

Представників мережевих утворень формату Quick&Casual на українському ринку умовно можна поділити на 2 групи: такі, що чітко 9 позиціонують себе у форматі (наприклад, "Пан Піца"), та дуже близькі до нього (наприклад, "Домашня кухня", "Два гуся"). На сегменті ринку Quick&Casual виділяють мережі піцерій ("Піца Челентано", "Уно піца", "Маріо" тощо) та експрес-кафе ("Пузата хата", "Домашня кухня", "Здоровенькі були", "Дрова", "Якіторія", "Тралі-Валі", "Матусина хата", "Єврохата", тощо).

Основними мережевими операторами на сегменті швидкого обслуговування, які є класичними (традиційними) мережами фаст-фуду, є "McDonald's", "Швидко", "Містер Снек", "Печена картопля", та ін.

На сьогоднішній день досить перспективним сегментом є організація швидкого харчування за типом food-court в торгових центрах.

Особливу популярність останнім часом набуває сегмент клубів та розважальних центрів, складовою частиною яких є підприємства ресторанного господарства. У такому закладі кулінарні послуги активно поєднуються з сервісним обслуговуванням, що розширює можливості підприємства із залучення споживачів.

Ще одним напрямом розвитку ресторанного господарства є розвиток мережевих ресторанів – як вітчизняних так і зарубіжних операторів. Це такі, як: «Козирна карта», «Мировая карта», «21 век», «McDonald's», «Baskin Robbins», «Карт бланш». Розвиток мереж відбувається переважно на умовах франчайзингу, який становить специфічну вертикальну інтегральну систему великих і малих фірм, що в комплексі з іншими формами організації бізнесу стимулює розвиток підприємств ресторанного господарства.

## Урок № 158

Дата: 23.05.2022

**Тема:** Поняття про підприємства ресторанного господарства

**Мета:** охарактеризувати основне поняття про підприємства ресторанного господарства; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

**Хід уроку:**

У конкурентній боротьбі вітчизняні підприємства ресторанного господарства не лише займаються пошуком нових сегментів ринку, але й широко застосовують новітні досягнення кулінарії та дизайну, до яких можна віднести креативну кухню, стиль високих технологій, кейтеринг-сервіс тощо.

Для популяризації підприємства ресторанного господарства та збільшення його цільової аудиторії господарюючі суб'єкти активно використовують можливості Інтернет, шляхом створення веб-сайтів та розміщення їх у ділових, інформаційних, комерційних та туристичних пошукових системах.

Отже, основними напрямками подальшого розвитку ресторанного господарства є:

- ✓ спеціалізація мережі підприємств харчування, збільшення питомої ваги підприємств швидкого обслуговування;
- ✓ удосконалення асортименту продукції, що реалізується;
- ✓ підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- ✓ збільшення відпуску продукції власного виробництва у роздрібну торговельну мережу;
- ✓ освоєння виробництва нових видів продукції;
- ✓ удосконалення матеріально-технічної бази з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- ✓ надання додаткових послуг.

Основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу є:

- ✓ створення сприятливого іміджу для закладів;
- ✓ своєчасні розрахунки з постачальниками, від яких залежить ліміт кредиту і самих постачальників до даного закладу;
- ✓ формування позитивної думки про заклад ресторанного господарства серед постійних споживачів.

Сьогодні успіх ресторатора залежить від наявності: професійного менеджменту, сучасної кухні, концепції закладу, бездоганного сервісу, цікавого інтер'єру і розумних цін.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual?
2. Які особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food?

**Домашнє завдання:** дати відповіді на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми.

**Рекомендована література:** підруч. за ред. Архіпова В.В. «Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник» - К.: Центр учбової літератури, 2017; Віктор Архіпов, Валентина Русавська «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», Центр навчальної літератури, 2019.

**Шановні учні! Нагадую, що на виконанні вами завдання чекає моя електронна пошта:**

**[kvasha.n.v@gmail.com](mailto:kvasha.n.v@gmail.com) або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,**

**але не пізніше 20:00**

