



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

**Opracował:
mgr Jakub Pleskacz**

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY - POJĘCIE

Do przedsiębiorstw tego typu należą przedsiębiorstwa gastronomiczne, które:

- prowadzą działalność produkcyjną w powiązaniu z działalnością handlową, to znaczy przetwarzają surowce spożywcze na posiłki i dostarczają je konsumentom;
- prowadzą „obsługę osobistą” człowieka, dokonując sprzedaży potraw i napojów oraz towarów handlowych w zakładach gastronomicznych żywienia otwartego i zamkniętego;
- prowadzą działalność rozrywkową.

Działalność zakładów gastronomicznych ma zatem charakter zarówno przemysłowy, jak i handlowy.

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY – PODZIAŁ

Zakłady gastronomiczne

Zakłady typu żywieniowego

restauracje
bistra i jadłodajnie
bary
wagony restauracyjne i restauracje
żeglugowe
bary wagonowe

Zakłady typu uzupełniającego

bary rozrywkowe
kawiarnie
bary aperitif
cukiernie i piwiarnie

Punkty gastronomiczne

punkty gastronomiczne
bufety turystyczne
bufety żeglugowe
bufety wagonowe

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY - ZASZEREGOWANIE

Zaszeregowanie zakładu gastronomicznego do odpowiedniej kategorii handlowej jest uzależnione od:

- lokalizacji i rozwiązań projektowych, zwłaszcza pomieszczeń części handlowej,
- standardu wystroju i wyposażenia, a w szczególności sal konsumpcyjnych,
- asortymentu i jakości wyrobów kulinarnych i ciastkarskich oraz towarów handlowych,
- organizacji, techniki i poziomu obsługi,
- kwalifikacji personelu,
- stanu sanitarnego.

Do zakładów i punktów gastronomicznych nie zalicza się ruchomej sprzedaży wyrobów kulinarnych i ciastkarskich oraz towarów handlowych, prowadzonej w formie przenośnej, obwoźnej i odnośnej.



**ZAKŁADY GASTRONOMICZNE
SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ**

**CHARAKTERYSTYKA
ZAKŁADÓW TYPU ŻYWIENIOWEGO**

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

Restauracja – rodzaj obsługi: kelnerski;

usługi podstawowe – szeroki asortyment dań obiadowych i śniadaniowych, napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Potrawy przygotowywane są głównie na indywidualne zamówienie konsumenta. Wybór dań odbywa się z „karty menu”;

usługi kulturalno-rozrywkowe – występy artystyczne, muzyka na żywo, dancing, imprezy kulturalne;

usługi uzupełniające – organizacja przyjęć i bankietów, sprzedaż wyrobów na wynos, działalność rozrywkowa.

Bar uniwersalny (uni-bar, U-bar) – rodzaj obsługi: samoobsługa;

usługi podstawowe – potrawy typu barowego oraz wyroby i towary popularne, napoje bezalkoholowe;

usługi kulturalno-rozrywkowe – brak;

usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów na wynos, obsługa wycieczek.

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

Jadłodajnia – rodzaj obsługi: kelnerski,
usługi podstawowe – potrawy uprzednio ugotowane, wyżywienie całodzienne,
napoje bezalkoholowe
usługi kulturalno-rozrywkowe – brak
usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów na wynos, obsługa wycieczek.

Bar szybkiej obsługi (S-bar, BSO) – rodzaj obsługi: samoobsługa;
usługi podstawowe – standardowe dania o niskich cenach przygotowywane
przemysłowo, napoje bezalkoholowe, wyroby ciastkarskie;
usługi kulturalno-rozrywkowe – organizowanie imprez urodzinowych dla dzieci;
usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów na wynos, na telefon, obsługa gości
w samochodach.



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

Bistro – rodzaj obsługi: bufetowo-kelnerska;
usługi podstawowe – usługi żywieniowe w ograniczonym zakresie, wysoki standard usług, przekąski zimne i gorące przygotowywane w obecności konsumenta np. grill, napoje gorące i zimne bezalkoholowe, towary handlowe;
usługi kulturalno-rozrywkowe – brak;
usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów na wynos.

Bar przekąskowy (snack bar) – rodzaj obsługi: samoobsługa, barmańska;
usługi podstawowe – usługi żywieniowe w ograniczonym zakresie, kanapki, przekąski zimne i gorące typu barowego, napoje bezalkoholowe i alkoholowe, wyroby cukiernicze;
usługi kulturalno-rozrywkowe – brak;
usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów na wynos, catering.

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ





**ZAKŁADY GASTRONOMICZNE
SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ**

**CHARAKTERYSTYKA
ZAKŁADÓW TYPU UZUPEŁNIAJĄCEGO**



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

Kawiarnia – rodzaj obsługi: kelnerska;

usługi podstawowe – duży asortyment wyrobów cukierniczych, napojów gorących i zimnych, potrawy przeznaczone na śniadania i podwieczorki, napoje alkoholowe o zawartości poniżej 18%;

usługi kulturalno-rozrywkowe – występy artystyczne, kabaret, koncerty;

usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów na wynos, organizowanie przyjęć okolicznościowych.

Cafeteria – rodzaj obsługi: samoobsługa;

usługi podstawowe – podstawowy asortyment stanowi kawa, napoje pochodne od kawy, wyroby cukiernicze, drobne przekąski;

usługi kulturalno-rozrywkowe – brak;

usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów na wynos.

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

Cukiernia – rodzaj obsługi: kelnerska;

usługi podstawowe – wyroby cukiernicze i desery, napoje gorące i zimne bezalkoholowe;

usługi kulturalno-rozrywkowe – brak;

usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów na wynos, organizowanie spotkań towarzyskich.

Winiarnia, piwiarnia, miodosytia – rodzaj obsługi: kelnerska;

usługi podstawowe – wina, miody, piwa oraz napoje zimne i gorące z dodatkiem wskazanych, przekąski zimne i gorące, towary handlowe, grzanki, desery;

usługi kulturalno-rozrywkowe – koncerty muzyczne, muzyka, rzutki;

usługi uzupełniające – organizowanie przyjęć okolicznościowych.

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

Bar herbaciany/kawowy/cukierniczy – rodzaj obsługi: samoobsługa;
usługi podstawowe – duży asortyment napojów gorących i zimnych na bazie kawy i herbaty, ewentualnie serwowanie czekolady pitnej i kakao, drobne przekąski, wyroby cukiernicze;
usługi kulturalno-rozrywkowe – brak;
usługi uzupełniające – sprzedaż wyrobów cukierniczych oraz akcesoriów do przyrządzania i serwowania kawy i herbaty.

Bar rozrywkowy (dancing, variete) – rodzaj obsługi: kelnerska, barmańska;
usługi podstawowe – duży asortyment napojów alkoholowych i bezalkoholowych, przekąski zimne i gorące oraz desery przygotowywane na indywidualne zamówienie;
usługi kulturalno-rozrywkowe – występy artystyczne, kabaret, koncerty, tańce, własny zespół muzyczny, działalność rozpoczyna się po godzinie 21;
usługi uzupełniające – organizowanie imprez okolicznościowych np.: pale, zabawy sylwestrowe.

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

Bar aperitif – rodzaj obsługi: kelnerska, barmańska;
usługi podstawowe – wysokiej klasy napoje alkoholowe, napoje zimne, wykwintne gorące i zimne przekąski oraz dodatki do napojów;
usługi kulturalno-rozrywkowe – muzyka;
usługi uzupełniające – organizowanie spotkań towarzyskich.

Koktajlbar – rodzaj obsługi: barmańska;
usługi podstawowe – duży asortyment napojów zimnych i gorących bezalkoholowych, napoje alkoholowe, napoje mieszane, przekąski coctailowe;
usługi kulturalno-rozrywkowe – muzyka na żywo;
usługi uzupełniające – organizowanie spotkań towarzyskich.

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ





**ZAKŁADY GASTRONOMICZNE
SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ**

**ZAKŁADY GASTRONOMICZNE
SIECI ZAMKNIĘTEJ**

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ

Zakładami gastronomicznymi sieci zamkniętej są:

- *stołówki i bufety pracownicze,*
- *stołówki szkolne,*
- *żywnie przyszpitalne, w internatach, sanatoriach itp.,*
- *żywnie w zakładach karnych.*

Działalność podstawowa obejmuje:

- *produkcję obiadów składających się z kilku zestawów do wyboru,*
- *żywnie dietetyczne obejmujące kilka diet,*
- *posiłki regeneracyjne dla pracowników,*
- *wyżywienie całodzienne np. w hotelach robotniczych.*

Działalność uzupełniająca obejmuje:

- *dania obiadowe do wyboru z karty menu,*
- *wyroby garmażeryjne,*
- *wyroby cukiernicze,*
- *napoje zimne i gorące,*
- *towary handlowe.*

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ



ZAKŁADY GASTRONOMICZNE SIECI OTWARTEJ I ZAMKNIĘTEJ



BIBLIOGRAFIA:

1. <http://pl.wikipedia.org>
2. http://mfiles.pl/pl/index.php/Usługa_gastronomiczna
3. Ryszard Jargoń – „Organizacja i technika usług gastronomicznych”,
Wydawnictwo Szkolne i pedagogiczne Warszawa 1977
4. <http://www.stat.gov.pl>
5. <http://www.sxc.hu>

Dziękuję