

Zakłady gastronomiczne sieci otwartej i zamkniętej



Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, E.Czarniecka-Skubina, SGGW 2008, s.16-22
Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, reA 2007, s.10-13
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.12-21

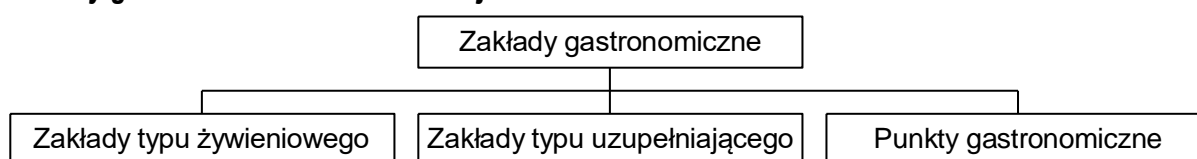
Co rozumiesz pod pojęciem „zakład gastronomiczny”?

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



Zakłady typu żywieniowego:

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.

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.

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 typu uzupełniającego:

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.

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.

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.

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 cocktailowe;
usługi kulturalno-rozrywkowe – muzyka na żywo;
usługi uzupełniające – organizowanie spotkań towarzyskich.

Zakłady gastronomiczne sieci zamkniętej

Zakładami gastronomicznymi sieci zamkniętej są:

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

Działalność podstawowa obejmuje:

- *produkcję obiadów składających się z kilku zestawów do wyboru,*
- *żywnienie 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 garmazeryjne,*
- *wyroby cukiernicze,*
- *napoje zimne i gorące,*
- *towary handlowe.*

Punkty gastronomiczne: *zawsze samoobsługowe, sprzedaż wyrobów na wynos, jednoasortymentowe*

- *Smażalnia*
- *Lodziarnia*
- *Bufet*
- *itp.*