

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/doklad/353636>

Тип работы: Доклад

Предмет: Бизнес планирование

-

Предприятия питания при гостиницах состоят из:

- торговых помещений (залы для посетителей, раздаточные, вестибюль, гардероб);
- производственных помещений (заготовочных цехов, горячего и холодного цехов, моечных посуды, сервизной);
- помещений администрации (если она не объединена с гостиницей);
- бытовых помещений персонала, складских, технических.

Состав этих помещений и их площади принимаются по нормам для предприятий общественного питания. Все предприятия питания при гостиницах проектируются с общими помещениями для приемки и хранения продуктов, служебными, бытовыми, производственными и техническими помещениями.

К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей. В ресторанах в эту группу помещений входят также зал ожидания (аванзал), коктейль-холл. К вспомогательным помещениям относятся сервизная, моечная столовой посуды и раздаточная.

Площади помещений зависят от типа предприятия и количества мест и рассчитываются в квадратных метрах умножением нормы площади на одно место на количество мест.

Вход на предприятия общественного питания должен сочетаться с оформлением фасада здания декоративно-художественными средствами и элементами национального зодчества и быть хорошо освещен. Световая вывеска с элементами оформления и дополнительное освещение у входа в ресторан, бар или кафе должны подчеркивать архитектурные формы здания и характер предприятия. Вход может быть оборудован выносным козырьком, который обеспечивает удобства для потребителей, особенно в неблагоприятную погоду.

1. Характеристика торговых помещений.

Вестибюль - помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. Площадь вестибюля различна и зависит от вместимости залов. В вестибюле ресторана расположены гардероб для верхней одежды, туалетные комнаты, машинка для чистки обуви, зеркала, мягкая мебель -- кресла, полукресла, банкетки (сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальные столики, телефоны-автоматы, игровые автоматы, организована продажа газет и журналов, цветов, сувениров.

Список использованной литературы

- 1.Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция)// consultant.ru>Документы>cons_doc_LAW_40241.
- 2.Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 (ред. от 26.12.2022) "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"//consultant.ru>Документы>cons_doc_LAW_368948.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/doklad/353636>