**Курсовая работа по экономике на тему**

**Виды и формы предприятий общественного питания**

Выполнила:

Проверила:

**Пермь 2006**

**Оглавление**

Введение

Глава 1. **Виды и формы предприятий общественного питания**

**1.1 Классификация видов предприятий общественного питания**

1.2 Классификация организационно-правовых форм предприятий общественного питания

Глава 2. Разработка проекта ресторана высшего класса «Валерия»

Заключение

Список использованной литературы

**Введение**

Современный ресторанный бизнес в России представлен большим разнообразием типов заведений: это классический фаст-фуд, рестораны quick service (или QSR — ускоренное обслуживание ); рестораны free flow (“свободное движение”), где часть технологических процессов вынесена на обозрение посетителей, которые сами выбирают себе различные виды блюд; “тиражируемые” рестораны — заведения среднего класса с высоким качеством традиционной кулинарии, которые используют свежие полуфабрикаты и свежую выпечку собственного приготовления. Их отличают хороший уровень обслуживания официантами, различные дополнительные услуги, например, бесплатная парковка, городской телефон, свежая пресса, еда навынос; авторские рестораны, где высокий уровень кухни, сервиса и цен ориентирован на постоянных клиентов.

Но, несмотря на столь большое разнообразие, сегодня одной из главных тенденций является тенденция взаимодействия элитных ресторанов и демократических кафе с уютной обстановкой и невысокими ценами. Эти заведения, в конечном счете, рассчитаны на средний класс.

Итальянская кухня сегодня занимает лидирующие позиции в мире. В Москве же на первом месте стоит русская кухня, далее следуют японская, кавказская, французская и китайская. Многие другие российские города, к сожалению, не могут похвастаться ресторанами с ярко выраженными национальными традициями. Как правило, это рестораны со смешанной кухней.

В целом сегодня в развитии ресторанного бизнеса в России прослеживаются и такие тенденции, как приверженность здоровому питанию, расширение ассортимента, развитие концепции быстрого обслуживания, удобство для семейных посещений, развитие “тиражируемых” ресторанов. Очевидны и преимущества работы в сетевом формате.

Целью данной курсовой работы является изучение теоретических аспектов организации ресторанного бизнеса и разработка проекта ПОП.

Структура курсовой работы включает в себя введение, две главы и заключение. В первой главе отмечены существующие виды и организационно – правовые формы предприятий общественного питания (ПОП), а также рассмотрены особенности их классификации. Кроме того, отмечены основные услуги, предоставляемые ПОП. Во второй главе представлены результаты по разработке типового проекта ресторана.

**Глава 1. Виды и формы предприятий общественного питания**

**1.1 Классификация видов предприятий общественного питания**

Согласно ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения», утвержденному Постановлением Госстандарта России от 21 февраля 1994 ода №35 и введенному в действие с 1 июля 1994 года (далее ГОСТ Р 50647-94), **предприятие** **общественного питания** **- это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.**

При этом под кулинарной продукцией понимается совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

Нужно отметить, что на сегодняшний день оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Тип предприятия общественного питания - это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

В соответствии с ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий», утвержденному Постановлением Госстандарта России от 5 апреля 1995 года №198 (далее ГОСТ Р 50762-95) установлена следующая классификация типов предприятий общественного питания:

* **ресторан** - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;
* **бар** - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;
* **кафе** – предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;
* **столовая** - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
* **закусочная** - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.

Кроме того, в ГОСТ Р 50647-94 дополнительно выделены следующие объекты сферы общественного питания:

* **диетическая столовая** - столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания;
* **столовая - раздаточная** - столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других организаций общественного питания;
* **буфет** - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

То есть, как видно из приведенного списка, классификация предприятий общественного питания зависит от таких факторов, как:

* ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления;
* техническая оснащенность предприятия общественного питания;
* квалификация персонала;
* качество и методы обслуживания;
* виды предоставляемых услуг.

Нужно отметить, что такие виды предприятий общепита как рестораны и бары подразделяются еще и на классы. **Класс предприятия общественного питания** – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

При определении класса предприятия учитывают следующие факторы:

* уровень обслуживания;
* изысканность интерьера;
* номенклатура предоставляемых услуг.

**Ресторан «класса люкс»** - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий.

Обязательные требования:

* вывеска световая с элементами оформления;
* оформление залов и помещений с использованием изысканных декоративных элементов;
* наличие эстрады и танцевальной площадки;
* наличие банкетного зала и отдельных кабин;
* система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности;
* мебель повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений;
* столы с мягким покрытием;
* кресла (диваны, банкетки) мягкие (в холле и вестибюле);
* кресла мягкие с подлокотниками в обеденном зале;
* металлическая посуда и столовые приборы из мельхиора, нейзильбера или нержавеющей стали;
* фарфорофаянсовая посуда с монограммой или художественно – оформленная (допускается из керамики, дерева и т.п.);
* сортовая стеклянная посуда из хрусталя, художественно оформленная посуда из выдувного стекла;
* скатерти фирменные белые или цветные;
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* смена столового белья после обслуживания посетителей;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках типографским способом;
* обложка меню с эмблемой или рисунком из мелованной бумаги, картона, кожзаменителя;
* печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты);
* ассортимент преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т.ч. национальных блюд, изделий и напитков всех основных групп кулинарной продукции;
* широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, вино- водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод;
* выполнение особых пожеланий по изготовлению блюд на виду у потребителя;
* обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку;
* наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой и обуви;
* выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов.

**Ресторан «высшего класса»** - оригинальность интерьера, комфортность, выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий.

Обязательные требования:

* вывеска световая с элементами оформления;
* оформление залов и помещений с использованием  оригинальных декоративных элементов;
* наличие эстрады и танцевальной площадки;
* наличие банкетного зала и отдельных кабин;
* система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности;
* мебель повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений;
* столы с мягким покрытием;
* кресла (диваны, банкетки) мягкие (в холле и вестибюле);
* кресла мягкие с подлокотниками в обеденном зале;
* металлическая посуда и столовые приборы из мельхиора, нейзильбера или нержавеющей стали;
* фарфорофаянсовая посуда с монограммой или художественно – оформленная;
* сортовая стеклянная посуда из хрусталя, художественно оформленная посуда из выдувного стекла;
* скатерти фирменные белые или цветные (допускается замена индивидуальными салфетками);
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* смена столового белья после обслуживания посетителей;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках типографским способом;
* обложка меню с эмблемой или рисунком из мелованной бумаги, картона, кожзаменителя;
* печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты);
* ассортимент преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т.ч. национальных блюд, изделий и напитков всех основных групп кулинарной продукции;
* широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, вино- водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод;
* выполнение особых пожеланий по изготовлению блюд на виду у потребителя;
* обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку;
* наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой и обуви;
* выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов.

**Ресторан «первого класса»** - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

Обязательные требования:

* вывеска световая с элементами оформления;
* оформление залов и помещений с использованием оригинальных декоративных элементов;
* наличие банкетного зала и отдельных кабин;
* система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности;
* мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений;
* столы с полиэфирным покрытием;
* кресла полумягкие в обеденном зале;
* металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали;
* полуфарфоровая, фаянсовая посуда;
* сортовая стеклянная посуда без рисунка;
* скатерти фирменные белые или цветные (допускается замена индивидуальными салфетками);
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках;
* обложка меню с эмблемой или рисунком;
* разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления;
* широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, вино - водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод;
* обслуживание официантами, барменами, метрдотелями;
* наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой или без и обуви;
* любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко-, видеовоспроизводящей аппаратуры).

**Бар «класса люкс»** - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, заказных и фирменных напитков и коктейлей.

Обязательные требования:

* вывеска световая с элементами оформления;
* оформление залов и помещений с использованием изысканных декоративных элементов;
* наличие эстрады и танцевальной площадки;
* система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности;
* мебель повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений;
* столы с мягким покрытием;
* кресла (диваны, банкетки) мягкие (в холле и вестибюле);
* кресла мягкие с подлокотниками в обеденном зале;
* металлическая посуда и столовые приборы из мельхиора, нейзильбера или нержавеющей стали;
* фарфорофаянсовая посуда с монограммой или художественно – оформленная (допускается из керамики, дерева и т.п.);
* сортовая стеклянная посуда из хрусталя, художественно оформленная посуда из выдувного стекла;
* скатерти фирменные белые или цветные;
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* смена столового белья после обслуживания посетителей;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках типографским способом;
* обложка меню с эмблемой или рисунком из мелованной бумаги, картона, кожзаменителя;
* печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты);
* ассортимент преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т.ч. национальных блюд, изделий и напитков всех основных групп кулинарной продукции;
* ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящей из заказной и фирменной продукции в соответствии со специализацией;
* широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, вино - водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод;
* обслуживание барменами, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку;
* наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой и обуви;
* любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко-, видеовоспроизводящей аппаратуры).

**Бар «высшего класса»** - оригинальность интерьера, комфортность, выбор услуг, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей.

Обязательные требования:

* вывеска световая с элементами оформления;
* оформление залов и помещений с использованием  оригинальных декоративных элементов;
* система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности;
* мебель повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений;
* столы с мягким покрытием;
* кресла (диваны, банкетки) мягкие (в холле и вестибюле);
* кресла мягкие с подлокотниками в обеденном зале;
* металлическая посуда и столовые приборы из мельхиора, нейзильбера или нержавеющей стали;
* фарфорофаянсовая посуда с монограммой или художественно – оформленная;
* сортовая стеклянная посуда из хрусталя, художественно оформленная посуда из выдувного стекла;
* скатерти фирменные белые или цветные (допускается замена индивидуальными салфетками);
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* смена столового белья после обслуживания посетителей;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках типографским способом;
* обложка меню с эмблемой или рисунком из мелованной бумаги, картона, кожзаменителя;
* печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты);
* разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления;
* ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящей из заказной и фирменной продукции в соответствии со специализацией;
* широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, вино - водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод;
* обслуживание барменами, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку;
* наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой и обуви;
* любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко-, видеовоспроизводящей аппаратуры).

**Бар «первого класса»** - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный набор напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных.

Обязательные требования:

* вывеска световая с элементами оформления;
* оформление залов и помещений с использованием оригинальных декоративных элементов;
* система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности;
* мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений;
* столы с полиэфирным покрытием;
* кресла полумягкие в обеденном зале;
* металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали;
* полуфарфоровая, фаянсовая посуда;
* сортовая стеклянная посуда без рисунка;
* скатерти фирменные белые или цветные (допускается замена индивидуальными салфетками);
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках;
* обложка меню с эмблемой или рисунком;
* разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления;
* коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, кулинарная продукция;
* широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, вино - водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод;
* обслуживание барменами за барной стойкой;
* наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой или без и обуви;
* любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко-, видеовоспроизводящей аппаратуры).

**Кафе**

Обязательные требования:

* вывеска обычная;
* оформление залов и помещений с использованием декоративных элементов, создающих единство стиля;
* система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности;
* мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений;
* столы с полиэфирным покрытием;
* металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали;
* полуфарфоровая, фаянсовая посуда;
* сортовая стеклянная посуда без рисунка;
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках оформленное машинописным или другим способом;
* разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в т.ч. фирменных, заказных и с учетом специализации;
* обслуживание официантами, барменами, метрдотелями или самообслуживание;
* наличие у обслуживающего персонала санитарной одежды.

**Столовая**

Обязательные требования:

* вывеска обычная;
* оформление залов и помещений с использованием декоративных элементов, создающих единство стиля;
* мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений;
* столы с гигиеническим покрытием;
* металлическая посуда и столовые приборы из алюминия;
* полуфарфоровая, фаянсовая посуда;
* сортовая стеклянная посуда из прессованного стекла (или разовая из фольги, картона и др.);
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках оформленное другим способом;
* разнообразный ассортимент блюд, изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания и рационов питания; возможна реализация фирменных и порционных блюд;
* наличие скомплектованных рационов питания;
* самообслуживание;
* наличие у обслуживающего персонала санитарной одежды.

**Закусочная**

Обязательные требования:

* вывеска обычная;
* оформление залов и помещений с использованием декоративных элементов, создающих единство стиля;
* система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности;
* мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений;
* столы, кронштейны для приема пищи стоя;
* металлическая посуда и столовые приборы из алюминия;
* полуфарфоровая, фаянсовая посуда;
* сортовая стеклянная посуда из прессованного стекла (или разовая из фольги, картона и др.);
* салфетки полотняные индивидуального пользования;
* меню и прейскурант с эмблемой предприятия на национальном и русском языках оформленное машинописным способом;
* ценники;
* разнообразный ассортимент блюд, изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания и рационов питания; возможна реализация фирменных и порционных блюд;
* самообслуживание;  
  наличие у обслуживающего персонала санитарной одежды.

Подтверждение соответствия предприятия общественного питания выбранному типу и классу производится органами по сертификации, аккредитованными Комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации в установленном порядке.

Классность присваивается только ресторанам и барам, остальные типы предприятий общественного питания на классы не подразделяются.

Однако помимо типов и классности предприятия общественного питания могут различаться по таким признакам, как ассортимент реализуемой продукции, место нахождения и контингент посетителей.

Так, например, кафе по ассортименту реализуемой продукции подразделяются на кафе-мороженое, кафе-кондитерская, а по контингенту потребителей могут быть представлены как кафе для молодежи или детское кафе.

Бары по ассортименту реализуемой продукции могут быть следующих видов: молочный, кофейный, пивной, коктейль-бар и так далее.

Определенные различия имеют и столовые. По ассортименту они могут быть представлены общего типа или диетическими, по месту расположения – общедоступными или закрытого типа, например, столовая на территории завода, предназначенная для организации питания только своих сотрудников. Кроме того, столовые можно условно разделить на столовые, изготавливающие и реализующие продукцию собственного изготовления и раздаточные столовые, реализующие готовую продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания.

Услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания, можно подразделить на:

* услуги питания;
* услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
* услуги по организации потребления и обслуживания;
* услуги по реализации продукции;
* услуги по организации досуга;
* информационно-консультационные услуги;
* прочие услуги.

Так под услугами питания следует понимать услуги по изготовлению продукции общественного питания и созданию условий для ее реализации в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Исходя из этого, услуги питания подразделяются на:

* услуги питания ресторанов;
* услуги питания баров;
* услуги питания кафе;
* услуги питания столовых;
* услуги питания закусочных.

К услугам по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий относятся такие виды услуг как:

* изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей;
* изготовление продукции из сырья заказчика в организации общественного питания;
* изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий на дому.

Услуги по организации потребления и обслуживания представлены достаточно широким спектром услуг, которые включают в себя следующие виды:

* организация и обслуживание торжеств и ритуальных мероприятий;
* организация и обслуживание культурно-массовых мероприятий;
* доставка продукции и обслуживание потребителей на рабочих местах и на дому;
* услуги официанта на дому;
* доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий в номера гостиниц;
* организация комплексного питания и прочие.

К услугам по реализации продукции в общественном питании относятся:

* реализация продукции и изделий кухни через магазины - кулинарии и буфеты;
* отпуск обедов на дом.

Услуги по организации досуга включают в себя:

* организацию музыкального обслуживания;
* проведение концертов и других подобных мероприятий;
* предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.

Предприятия общественного питания могут предоставлять потребителям консультации специалистов по изготовлению, оформлению блюд, а также обучать правилам сервировки. Такие услуги относятся к информационно-консультационным услугам.

Кроме того, для привлечения клиентов нередко предприятия общественного питания оказывают такие виды услуг, как парковка автотранспорта, вызов такси по желанию клиента, мелкий ремонт и чистка одежды, услуги по хранению и так далее.

То есть, как видим, количество видов услуг, которые могут быть предоставлены предприятием общественного питания, достаточно велико и их номенклатура может быть расширена в зависимости от типа и класса последнего.

Различные виды ПОП позволяют предоставлять услуги по организации питания в весьма широком диапазоне обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

**1.2 Классификация организационно-правовых форм предприятий общественного питания**

Организационно-правовая форма предприятия есть просто форма юридической регистрации предприятия, которая создает этому предприятию определенный правовой статус.

По правовому статусу (организационно-правовым формам) предприятия можно разделить на: хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

Полное товарищество – это товарищество, участники которого (полные товарищи) в соответствии с заключенным между ними договором занимаются предпринимательской деятельностью от имени товарищества и несут ответственность по его обязательствам принадлежащим им имуществом.

Управление предпринимательской деятельностью полного товарищества осуществляется по общему согласию всех его участников. Каждый участник полного товарищества как правило имеет один голос при решении каких-либо вопросов на общем собрании. Участники полного товарищества солидарно несут субсидиарную ответственность своим имуществом по обязательствам товарищества. Т. е. фактически это утверждение означает неограниченную ответственность товарищей.

Полные товарищества распространены преимущественно в сельском хозяйстве и сфере услуг; обычно они представляют собой небольшие по размеру предприятия и их деятельность контролировать достаточно просто.

Товарищество на вере (коммандитное товарищество) – товарищество, в котором наряду с участниками, осуществляющими от имени товарищества предпринимательскую деятельность и отвечающими по обязательствам товарищества своим имуществом (полными товарищами), имеется один или несколько участников - вкладчиков (коммандитистов), которые несут риск убытков, связанных с деятельностью товарищества, в пределах сумм внесенных ими вкладов и не принимают участия в осуществлении товариществом предпринимательской деятельности.

Данная организационно-правовая форма предприятия характерна для более крупных предприятий из-за возможности привлечения значительных финансовых ресурсов через фактически неограниченное число коммандитистов.

Общество с ограниченной ответственностью (ООО) – учрежденное одним или несколькими лицами общество, уставный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров; участники общества с ограниченной ответственностью не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества в пределах стоимости внесенных ими вкладов.

Уставный капитал общества с ограниченной ответственностью составляется из стоимости вкладов его участников. Данная организационно-правовая форма распространена среди мелких и средних предприятий.

Общество с дополнительной ответственностью – учрежденное одним или несколькими лицами общество, уставный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров; участники такого общества солидарно несут субсидиарную ответственность по его обязательствам своим имуществом в одинаковом для всех кратном размере к стоимости их вкладов, определяемом учредительными документами общества. При банкротстве одного из участников его ответственность по обязательствам общества распределяется между остальными участниками пропорционально их вкладам, если иной порядок распределения ответственности не предусмотрен учредительными документами общества. Т. е. фактически общество с дополнительной ответственностью представляет из себя гибрид полного товарищества и общества с ограниченной ответственностью.

Акционерное общество (АО) – общество, уставный капитал которого разделен на определенное число акций; участники акционерного общества (акционеры) не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций. Акционеры, не полностью оплатившие акции, несут солидарную ответственность по обязательствам акционерного общества в пределах неоплаченной части стоимости принадлежащих им акций.

Открытое акционерное общество (ОАО) – общество, участники которого могут отчуждать принадлежащие им акции без согласия других акционеров. Такое акционерное общество вправе проводить открытую подписку на выпускаемые им акции и их свободную продажу на условиях, устанавливаемых законом и иными правовыми актами.

Открытое акционерное общество обязано ежегодно публиковать для всеобщего сведения годовой отчет, бухгалтерский баланс, счет прибылей и убытков.

Закрытое акционерное общество (ЗАО) – общество, акции которого распределяются только среди его учредителей или иного заранее определенного круга лиц. Такое общество не вправе проводить открытую подписку на выпускаемые им акции либо иным образом предлагать их для приобретения неограниченному кругу лиц.

Акционеры закрытого акционерного общества имеют преимущественное право приобретения акций, продаваемых другими акционерами этого общества.

Учредительным документом акционерного общества является его устав. Уставный капитал акционерного общества составляется из номинальной стоимости акций данного акционерного общества, которые приобрели акционеры. Высшим органом управления акционерного общества является общее собрание акционеров. Собрание акционеров может назначать совет директоров с его председателем в случае, когда общее число акционеров превышает 50 человек.

Организационно-правовая форма акционерного общества распространена среди достаточно крупных предприятий, т. е. среди тех предприятий, на которых существует большая потребность в значительных финансовых ресурсах.

Производственный кооператив (артель) – добровольное объединение граждан на основе членства для совместной производственной или иной хозяйственной деятельности (производство, переработка, сбыт промышленной, сельскохозяйственной и иной продукции, выполнение работ, торговля, бытовое обслуживание, оказание других услуг), основанной на их личном трудовом и ином участии и объединении его членами (участниками) имущественных паевых взносов. Законом и учредительными документами производственного кооператива может быть предусмотрено участие в его деятельности юридических лиц. Производственный кооператив является коммерческой организацией. Учредительным документом производственного кооператива по существу является его устав, который утверждает общее собрание его членов. Имущество, которое находится в собственности производственного кооператива, делится на части (паи) его членов в соответствии с уставом данного предприятия. Производственный кооператив не имеет права выпускать акции. Член производственного кооператива имеет один голос при принятии каких-либо решений общим собранием.

Унитарное предприятие – коммерческая организация, не наделенная правом собственности на закрепленное за ней собственником имущество. Имущество унитарного предприятия является неделимым и не может быть распределено по вкладам (долям, паям), в том числе между работниками предприятия.

В Российской Федерации в форме унитарных предприятий могут быть созданы только государственные и муниципальные предприятия. Они управляют, но не владеют закрепленным за ними государственным (муниципальным) имуществом. Предприятие называется федеральным казенным предприятием, если оно управляется государственными органами (т.е. основано на праве оперативного управления федеральным имуществом).

Индивидуальный предприниматель (ИП) без образования юридического лица, являющийся физическим лицом, есть также организационно-правовая форма предприятия, например, крестьянское (фермерское) хозяйство является предприятием, осуществляющее предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, а его глава признается предпринимателем с момента государственной регистрации крестьянского (фермерского) хозяйства.

Различные формы ПОП позволяют организовывать заведения различного масштаба с разным размером уставного капитала, разными способами управления, и разной долей ответственности их учредителей. Кроме того, при выборе формы ПОП следует учитывать способы дальнейшего развития бизнеса и привлечение инвестиций.

**Глава 2. Разработка проекта ресторана высшего класса «Валерия»**

При выборе вида предприятия общественного питания следует остановиться на ресторане высшего класса, который будет расположен в деловой части города Пермь. Ресторан будет называться «Валерия». Выбор этого вида ПОП следует обосновать дефицитом в городе заведений подобного уровня. В связи с ростом благосостояния населения, развитием городской инфраструктуры и повышением культурного развития возникает необходимость в объектах подобного вида. По законам рынка спрос рождает предложение.

Ресторан «Валерия» будет являться частным предприятием, организационно-правовая форма – общество с ограниченной ответственностью (ООО «Валерия»). Выбор такой формы ПОП обоснован относительной простотой организации и регистрации, а также управления. Данная правовая форма позволяет иметь одного владельца и нести риск в размере уставного капитала, а также привлекать инвесторов.

Ресторан будет иметь хорошие подъездные пути и оборудованную охраняемую стоянку.

Часы работы заведения:

вс – чт : 11:00 - 23:00

пт – сб : 11:00 – 3:00.

Ресторан будет специализироваться на европейской кухне. Меню ресторана будет разрабатываться под руководством опытного шеф-повара, благодаря чему посетители будут иметь возможность заказать действительно изысканные блюда. Будут подобраны оптимальные сочетания продуктов, а необычное оформление лишь подогреет аппетит.

Ресторан будет разделен на 2 зала. Интерьер общего зала на 60 посадочных мест будет выполнен в стиле хай-тек с преобладанием светлых тонов, стекла и металла. VIP-зал на 20 посадочных мест будет оформлен в более темных и благородных цветах и обставлен более комфортной и уютной мебелью. Атмосфера ресторана будет идеальной для проведения как семейных торжеств, свадеб, так и вечеринок, фуршетов и банкетов. По вечерам в VIP-зале будет звучать живая музыка, а в общем зале каждый посетитель сможет блеснуть своим талантом в караоке. Кроме этого, в отдельном уютно оборудованном помещении будут расположены два бильярдных стола, где все желающие смогут сразиться в честном бою с друзьями или деловыми партнерами.

Престиж заведения и его конкурентоспособность будут поддерживаться высоким качеством приготовленных из свежих продуктов блюд, которое будет гарантировано не только высоким профессионализмом поваров, но и четким соблюдением отработанной технологии, опирающейся на современное кухонное оборудование. Предлагаемые рестораном комплексные обеды не оставят равнодушным ни одного клиента, тем более, что отлично налаженная работа и первоклассное обслуживание обеспечат выполнение заказа в рекордно короткий срок без потерь в качестве. В то же время многообразие и изысканность представленных в меню ресторана блюд привлекут сюда истинных ценителей и в вечернее время.

Изысканный интерьер, отличная кухня и высококачественный сервис будут призваны для формирования постоянной клиентской базы.

Планируется оказание рестораном дополнительных услуг, таких как развоз клиентов на автомобилях ПОП, бесплатный вызов такси, а так же услуги по изготовлению блюд за пределами ресторана, выезд официантов и поваров, оказание услуг по проведению праздников и закрытых вечеринок.

Стоимость блюд не будет превышать средних по городу в заведениях подобного класса, стоимость обслуживания составит 10% от суммы заказа (что предполагает, соответственно, отсутствие чаевых), для постоянных клиентов и организаций будет существовать система скидок (от 5 до 20%).

Для дальнейшего развития заведения и захвата рынка крайне необходим маркетинговый подход при управлении. Большое внимание следует обратить на организацию рекламных акций, особенно в праздничные дни.

Таким образом, создание ресторана «Валерия» позволит занять существующую сегодня долю пермского рынка услуг общественного питания высшего класса, и получать его владельцу прибыль.

**Заключение**

При выполнении курсовой работы было кратко рассмотрено современное состояние российского ресторанного бизнеса, отмечены основные направления его дальнейшего развития. Также были детально изучены теоретические аспекты организации ПОП, были рассмотрены их виды и организационно – правовые формы. Детально изучены особенности классификации ресторанов и баров, а также спектр услуг, предоставляемых ПОП своим клиентам.

На основании ситуации на пермском рынке услуг общественного питания был разработан проект ресторана высшего класса в организационно – правовой форме общества с ограниченной ответственностью. Были разработаны основные направления его работы и развития.

Ресторан «Валерия» обладает большим экономическим потенциалом, для раскрытия которого необходимо регулярно проводить маркетинговые и статистические исследования рынка. На основе данных исследований должны искаться пути для дальнейшего повышения рентабельности предприятия и его развития.

**Список использованной литературы**

1. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова; под ред. Н. И. Кабушкина. – М.: Новое занание, 2004. – 392с. – (Экономическое образование).

2. Феоктистова В. И. Экономика предприятий: Учеб. пособие – М.: Издательство РГТЭУ, 2004.

3. Луховская О. К., Здор В. Н. Концепция развития туристской фирмы (экономико – маркетинговый аспект): Практикум по разделу дисциплины «Маркетинг социально – культурной сферы и туризма» / ГОУ ВПО РГТЭУ. – Иваново, 2005. - 128с.

4. Козлова А. В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питнии: Учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002. – 160с.

5. Пикалев А. В., Маевская А. П. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе. – М.: Советский спорт, 2001. – 168с.

6. Панова Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Уч. пособие – 2-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и Ко», 2005. – 320с.

7. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко – 3-е изд., перераб. и доп. – Мн.: Новое знание, 2002. – 386с. – (Экономическое образование)

8. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник. Изд. 4-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2005. – 352с. (Серия «СПО»)

9. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М., Ефимов С. Л., Голубева Т. Н. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. – М.: Рконсульт, 2002. – 468с., ил.

10. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания. – М.:ТК Велби, Изд-во Проспект, 2004. – 384с.