**Введение**

Бизнес, связанный с организацией общественного питания, составляет важную часть индустрии гостеприимства. Перспективы этого бизнеса зависят, прежде всего, от экономической ситуации в стране и определяются национальными особенностями быта населения. Ресторанный комплекс является важнейшим элементом социальной сферы, играющим большую роль в повышении эффективности общественного производства и соответственно росте жизненного уровня населения.

Как показывает опыт, экономические преобразования последних лет не только не улучшили сервис в ресторанном хозяйстве, но и привели в ряде случаев к снижению качества обслуживания.

Для ресторанного бизнеса в большей степени, чем для других сфер реального сектора экономики, имеет значение фактор адаптивности. Понятие «адаптивная организация» означает способность ресторана быстро и эффективно реагировать на изменение внешних условий, умение преодолеть конкуренцию, найти и занять свою нишу на рынке. Рост спроса и предложения на рынке ресторанных услуг, возникновение и развитие новых ресторанных концепций и форм обслуживания, диктует необходимость гибкого изменения структуры ресторана, совершенствования принципов работы персонала. Успешная деятельность ресторана зависит от того, в какой степени заведению удается привлечь и удержать клиентов.

Современное развитие ресторанного бизнеса в нашей стране можно назвать возрождением традиций дореволюционной России. К сожалению, за прошедшие десятилетия многие знания и умения обслуживающей деятельности утрачены безвозвратно. На Западе все эти годы шел естественный процесс создания и внедрения новых технологий производства продукции и повышения культуры обслуживания в сфере сервиса. В нашей же стране государственную сферу общественного питания представляли безликие столовые, рестораны и кафе с «ненавязчивым» советским сервисом.

Цель работы. Организация деятельности ПОП и этапы создания ресторана.

Задачи:

1. Рассмотреть историю развития ПОП;
2. Рассмотреть классификации ПОП;
3. Рассмотреть условия деятельности.
4. **Организации деятельности ПОП**
	1. **Эволюция развития ПОП**

Рассматривая эволюцию предприятий общественного питания, можно выделить периоды, которые в историческом плане соответствуют периодам развития человеческого общества:

- древний (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.);

-средневековье (V – XV вв. н.э.);

-новое время (XVI в. – начало XX в.);

-современный.

К древнему периоду общественного развития большинство историков относят появление первых гостевых предприятий – прообразы современных гостинец и ресторанов. Упоминания о подобных предприятиях – тавернах – содержится в древних манускриптах, одним из которых является кодекс царя Вавилонии Хаммурапи, написанный примерно в 1700 году до н.э.

В Древней Греции в первом тысячелетии до н.э. таверны являлись важным элементом социальной и религиозной жизни. Хотя в тавернах имелись помещения для размещения путешественников, в большей степени они предназначались для предоставления услуг питания.

Первые предприятия общественного питания и постоялые дворы –корчмы – появились в Древней Руси очень давно. Но о них почти ничего неизвестно, кроме того, что в средневековые времена их не считали богоугодными заведениями. Совсем по-иному было на Западе. Его развитая городская культура, более динамичная общественная жизнь сформировали такие общественные отношения, в которых кабачок или таверна были нормой жизни свободного человека, его земных забот и радостей.

Западноевропейские таверны и кафе не связывались напрямую с государственными фискальным интересом; они были просто естественными центрами притяжения уже сложившихся общественных групп – солдат, студентов, разбойников, купцов, бюргеров и цеховых ремесленников.

Ввиду постоянных финансовых затруднений, из-за необходимости содержать армию, правительство стремилось сосредоточить в своих руках все важнейшие источники поступления денежных средств. Вот почему в руках государства были винная и соляная монополии. Свое определенное место в этой системе занимал и «государев кабак» - специальное казенное заведение для продажи «хлебного вина», т.е. относительно низкоградусной водки. Впервые такое название появилось в документе 1563 года и к концу века стало традиционным обозначением казенного питейного дома. Обычно кабаки отдавались на откуп или содержались выборными от населения «кабацкими головами» и «целовальниками» - теми, кто целуя крест присягали исправно нести государеву службу. Так содержание кабаков стало дополнительной повинностью для населения, причем весьма хлопотной и ответственной.

Кабаки обычно ставили на людных местах – на пристанях, ярмарках, таможнях, у торговых рядов, бань. В XVII веке они стали неотъемлемой частью российских посадов. Как правило, в крупных городах был главный – Красный кабак и несколько заведений поменьше. Возводился новый город – и тут же появлялись приказная изба, острог и кабак.

Кабак был предназначен отнюдь не для принужденного общения поданных. Закусывать там не полагалось и потому никакой еды там не подавали. Для этого существовали частные харчевни. Харчевню мог завести любой обыватель, но продавать там какое-либо питье категорически воспрещалось.

Начало нового XVIII столетия буквально ошеломило россиян всевозможными новшествами. Образцом стал жизненный уклад Западной Европы. Реформы существенно изменили быт российского дворянства, в меньшей степени горожан. Быт последних стал более открытым, парадным, публичным. В только что основанном Петербурге открылось первое заведение по западноевропейскому образцу – «австерия четырех фрегатов». Вслед за ним появляются «вольные дома», винные «ренсковые погреба» и прочие заведения, где торговали на вынос и распивочно с 7 утра до 6 вечера.

Питейные дома империи содержали, как и в прошлом веке, русские купцы-откупщики, которые старались извлечь максимальную прибыль и открывали «точки» повсюду, где только было можно. Даже в Кремле в XVIII веке стояли два кабака – «Неугасимая свеча» у Царь-пушки и «Каток» у Тайницких ворот.

В развитых промышленных городах потребовались иные условия для городской «публичной» жизни: необходимы были пристанища для приезжих, места для общения, деловых встреч. Вместе с петровскими реформами в быт россиян входит и трактир или, как его еще называли «вольный дом», в котором вместе с выпивкой посетителям предлагали еду, где можно было более цивилизованно провести время с друзьями.

К середине столетия в европеизированном Петербурге появились герберги – «трактирные дома с квартирами и с постелями», где проживающие могли рассчитывать на «великие удовольствия» - кофий и чай, шеколат, билиард, табак, виноградные вина, французскую водку, заморский эль бир и полпиво лехкое. Герберги стали прообразом современных гостинец со «столом» для приезжающих.

В 1770 году в правительстве решили наконец узаконить существование общественных мест. Все герберги и трактиры были разбиты на 4 категории.

И все же в начале XIX века ресторан, как особая категория «заведений трактирного промысла», состоялся. Если первые современные рестораны появились в гастрономической столице мира Париже в 70-е годы XVIII века, то первый русский «ресторасьон» открылся в 1805 году в Петербурге. Вслед за ним стали появляться и другие подобные заведения.

Положение о заведениях трактирного промысла 1821 года выделяло уже 5 категорий такого рода: гостиницы, ресторации, кофейные дома, трактиры и харчевни. Все они открывались только с разрешения городских властей, а их владельцы платили акцизный сбор. Кафе открывались и в новых торговых домах – «пассажах», и в своеобразных развлекательных центрах – «воксалах».

«Трактирные заведения» составляли вполне определенную иерархическую пирамиду, на вершине которой находились дорогие рестораны, которые современники единодушно называли «фешенебельными».

Во второй половине XIX века в больших городах в ресторанах появилась «беглая» форма застолья – специальные буфетные комнаты – прообразы нынешнего бара. Там можно было наскоро выпить пару рюмок водки вполне по доступной цене с впервые появившимися бутербродами, кильками в масле, селедкой. Открывались специальные «наемные дома», которые их хозяева сдавали для проведения свадеб, балов, торжественных и поминальных обедов. У содержателей таких домов бал свой штат поваров и прислуги. Обеды и балы устраивали на любой вкус и кошелек. Со временем в столичных ресторанах сформировалась своя клиентура, передававшая традиции из поколения в поколение.

В ресторанах XIX века официантам и половы жалованья не платили. Напротив, при поступлении на работу официант сам вносил денежный залог хозяину, а ежедневно 10-20 копеек, как страховку за «бой посуды» или утерю каких-либо вещей. Часто официанты из своих средств оплачивали весь заказ и уже сами должны были получит эту сумму с клиента без всякого участия администрации.

Индустрию общественного питания в годы советской власти современники ресторанного дела нередко интерпретируют как позорную страницу его истории: была разрушена вся инфраструктура этой сферы, забыты лучшие традиции дореволюционного прошлого, а на работу в предприятие отрасли нахлынули одни хамы и жулики.

С приходом большевиков к власти были экспортированы крупные коммерческие предприятия питания. Первыми под разгром попали фешенебельные рестораны, которые с точки зрения победившего пролетариата являлись символами буржуазной роскоши. Уже на основании первых декретов советского правительства на месте старых ресторанов и трактиров стали создаваться столовые для рабочих и красноармейцев.

При нэпе сектор общественного питания несколько оживлялся. Вместе с первой волной советских нуворишей стали подниматься и рестораны. Однако в них уже гуляли не купцы-толстосумы и художественная богема, а новоиспеченные короли нэповского предпринимательства.

Только к середине 50-х годов положение вещей начало мало-помалу меняться. Годы «оттепели» привнесли в уклад общественной жизни ранее запретные ценности: тягу людей к уюту, комфорту, эстетике. Взгляд на ресторан стал меняться, и в сознании граждан он все больше и больше становился метом не только утоления голода, но и интересного красивого досуга. К середине 50-х годов отчасти были пересмотрены и принципы организации общественного питания. Зарплату работников отрасли теперь поставили в прямую зависимость от количества и трудоемкости выработанных блюд, что стало стимулировать стремление к расширению ассортимента. Тогда же в столовых, кафе, закусочных, буфетах закрыли мелкорозничную торговлю спиртными напитками и усилили внимание к улучшению качества обеденной продукции. В стране открылись высшие кулинарные курсы, техникум общественного питания – учебные заведения, из которых в сферу общепита поступали квалифицированные кадры. Отчасти реанимируются дореволюционный опыт ресторанного дела.

С конца 60-х годов начали набирать силу и некоторые новые тенденции в осмыслении ресторанного дела, в какой-то мере предваряющие его постсоветский взлет. Именно в эти годы у руководителей ресторанов и других предприятий общепита формируется установка на поиск стиля заведения. Вначале в республиках Прибалтики, а затем и в других регионах открываются тематические рестораны, кафе, бары, где воссоздается колорит ушедшей эпохи.

Ориентация на содержательное разнообразие, новации в кулинарии определенным образом воздействовали на структуру ресторанного сектора. В 60-е годы в зависимости от количества и качества предоставляемых услуг рестораны подразделяются на категории: люкс, высшую, первую и вторую.

В официальных справочниках ресторан определяют как «комфортабельное предприятие общественного питания, предоставляющие потребителям широкий ассортимент блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе заказных и фирменных блюд. Прием пищи в ресторанах сочетается с организацией отдыха и развлечений».

Особое место в структуре предприятий общественного питания занимали рестораны системы «Интурист». Чтобы достойно принимать у себя иностранных гостей, в 1929 году было создано Государственное акционерное общество «Интурист», которому передали по одной гостинице в Москве, Ленинграде, Киеве, Одессе. Именно «Интурист» впервые в СССР внедрил такие передовые формы обслуживания, как «Шведский стол», европейские завтраки, стоимость которых входила в цену проживания, обслуживания пикников, охотничьих туров. Именно в этих ресторанах впервые появились программы варьете, валютные бары. На базе предприятий системы «Интурист» проводились все обслуживания на высшем уровне: крупных международных конференций, партийных съездов, фестивалей, симпозиумов.

Началась перестройка. В верхние эшелоны власти начали приходить люди с новыми мышлением. Пришли они и в ресторанное дело. Отход от принципов командно-административной системы и некоторое высвобождение хозяйственной инициативы граждан в поздний период перестройки мгновенно отразился и на состоянии общепита.

С начала 90-х годов начинают складываться ресторанные империи – А. Новикова, А. Деллоса, М. Перевезенцева. Стремительный взлет ресторанного бизнеса в России за первую половину – середину 90-х годов характеризуют следующие факты: в это время москвич среднего уровня достатка посещал ресторан около четырех раз в месяц, а регулярное посещение ресторанов могли позволить себе 4,45% населения столицы.

В современные тенденции развития ресторанного бизнеса входят:

1.Углубление специализации ресторанного предложения;

2.Образование международных ресторанных цепей;

3.Развитие сети малых предприятий;

4.Внедрение компьютерных технологий.

**1.2 Классификация предприятий питания**

Предприятия общественного питания могут классифицироваться по различным признакам: по форме и режиму обслуживания, ассортименту, месторасположению, форме собственности, полноте технологического цикла и т.д.

В соответствии с ГОСТ Р № 50-762-95 «Классификация предприятий общественного питания». Общие требования для разных типов и классов этих предприятий установлены обязательные требования и нормы:

- к технической оснащенности (архитектурно-планировачное решение, состав помещений, их оформление и оснащение);

- к ассортименту продукции, ее разнообразию, методам приготовления;

- к методам обслуживания;

- к эстетике обслуживания: эстетике, комфортности, музыкальному сопровождению и т.п.;

- к квалификации персонала;

- к мебели, столовой посуде, приборам, форменной одежде.

Эти требования можно рассматривать как компоненты общей культуры ресторанного сервиса. Характер торгово-производственной деятельности является главным критерием, в зависимости от которого все предприятия питания подразделяются на следующие типы:

-ресторан;

-кафе;

-бар;

-буфет;

-закусочная;

-столовая.

Для каждого типа предприятий питания по этому признаку классификации характерны соответствующие ассортименты блюд и напитков, применяемые формы обслуживания, месторасположения, обслуживаемый контингент – сочетание других критериев классификации.

Ресторан – предприятие питания, предоставляющие гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных и сложного приготовления. Высокий уровень обслуживания в ресторанах обеспечивается квалифицированными поварами, официантами, метрдотелями и сочетается с организацией отдыха и развлечений.

Кафе – предприятие питания, предоставляющие гостям ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, кисломолочных продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями.

Бар – специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски. В баре имеется возможность отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, развлечься.

Буфет производит продажу с потреблением на месте ограниченного ассортимента холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также реализация продовольственных товаров.

Закусочная изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий.

Столовая как предприятие питания часто встречается в структуре курортных гостинец. Предназначена для изготовления, реализации и организации потребления на месте различными слоями населения завтраков, обедов, ужинов, отпуска их на дом. Предоставляет различные дополнительные услуги.

В зависимости от месторасположения различают:

1)Городские рестораны. Расположены в городской черте и предлагают разнообразный ассортимент блюд, закусок, напитков либо специализируются в предоставлении обедов и ужинов. Работают в определенные часы и имеют многочисленных клиентов.

2)Вокзальные рестораны. Расположены на железнодорожных и аэровокзалах. Работают круглосуточно. Характерен ограниченный набор блюд, закусок, напитков, невысокий уровень цен и относительно быстрое обслуживание.

3)Вагоны-рестораны. В основном имеются в поездах дальнего следования и предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути. В меню входят холодные закуски, первые и вторые блюда, горячие напитки, комплексные обеды, а также дорожные наборы в пакетах, кондитерские изделия, фрукты, соки, минеральные и фруктовые воды, продаваемые официантами во всех вагонах поезда.

4)Рестораны на теплоходах. Предназначены для обслуживания пассажиров и туристов в пути следования. В них предоставляются завтраки, обеды и ужины. Обслуживание осуществляется официантами, но может применяться и самообслуживание. На крупных теплоходах может быть несколько ресторанов.

5)Рестораны для автотуристов, не желающих покидать автомобиль. Расположены возле шоссе или крупных автостоянок. В целях экономии времени клиенты обслуживаются прямо в машине официантами, которые подкатывают к ним на роликовых коньках. Такой вид ресторанов распространен в США.

Бары можно классифицировать в зависимости от их расположения в гостиничном здании:

1)Вестибюльный бар служит удобным местом для встреч и бесед.

2)Ресторанный бар традиционно является самым притягательным элементом интерьера ресторана.

3)Вспомогательный бар представляет собой торговую точку, расположенную в глубине гостиничного здания, на этаже.

4)Банкетный бар расположен в банкетном зале. Используется для обслуживания банкетов и конференций. Как правило банкетный бар имеет большой запас дорогих и популярных вин, напитков, пива.

5)Бар пи бассейне. Любой высокоразрядный отель немыслим без бассейна и бара при нем, где гости могут расслабиться с бокалом экзотического коктейля или какого-либо другого напитка.

6)Мини-бар – маленькие бары с холодильником в гостевых комнатах. Предназначены для снабжения гостей напитками в любое время суток. Запасы напитков в мини-барах пополняются ежедневно, а в стоимость выпитого дополнительно включается в общий счет.

Контингент обслуживаемых клиентов. В зависимости от этого критерия выделяют предприятия питания:

-общедоступные;

-связанные с обслуживанием определенного контингента клиентов.

Ассортимент продукции (специализация). В зависимости от широты ассортимента предлагаемой продукции прежде всего можно выделить две большие категории предприятий питания:

1)полносервисные;

2)специализированные.

Среди предприятий питания полносервисными в большинстве случаев могут быть только рестораны и кафе, поскольку они предлагают широкий выбор закусок, блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, различных напитков.

Специализация предприятий питания может быть различной: от широкой специализации на блюдах определенной кухни (французской, итальянской, китайской и т.д.) до узкой специализации на одном или нескольких наименований блюд. На приготовлении одного главного блюда специализируются обычно предприятия быстрого обслуживания. Среди разных типов предприятий наиболее просто специализировать бары – в зависимости от ассортимента реализуемых напитков (винные, пивные, молочные, коктейль-бары и др.). Закусочные также подразделяются на предприятия общего типа и специализированные (шашлычная, чебуречная, пиццерия, блинная, и т.д.).

Вместимость. Для ресторанов она может составлять от 50 до 500 мест, кафе от 50 до 150, столовые – 50, 100, 200, 500 и более мест.

Форма обслуживания:

-на предприятие самообслуживания;

-с частичным обслуживанием официантами;

-с полным обслуживанием официантами;

-с обслуживанием буфетчиками.

Время функционирования:

-постоянно действующие;

-сезонные;

-работающие в дневное и ночное время;

-работающие в ночное время (ночные бары).

Уровень обслуживания:

-люкс;

-высшая;

-первая;

-вторая;

-третья.

Согласно ГОСТ Р 50762-95 рестораны делят на три категории – люкс, высшая, первая.

*Требования предъявляемые к ПОП*

Общие положения.

Настоящие правила разработаны в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» и регулируют отношения между потребителями в сфере оказания услуг общественного питания.

Под потребителем понимается гражданин, имеющий намерение заказать или заказывающий, использующий услуги общественного питания исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Под исполнителем понимается организация независимо от организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, оказывающие потребителю услуги общественного питания по возмездному договору.

Услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых, а для ресторанов и баров также их классы определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом.

Режим работы исполнителя – государственной или муниципальной организации устанавливается по решению соответствующих органов исполнительной власти и органов местного самоуправления. Режим работы исполнителя – организации иной организационно-правовой формы, а также индивидуального предпринимателя устанавливается ими самостоятельно. В случае временного приостановления оказания услуг исполнитель обязан своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

Исполнитель в праве самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству РФ (ограничение курения, запрещение нахождения в верхней одежде и другие).

Исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правил и нормативных документах обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Исполнитель самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания. Он должен иметь ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документах.

Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию. К отношениям возникающим при оказании услуг в части, не урегулированной настоящими правилами, применяются правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров. Настоящие правила в наглядной и доступной форме доводятся исполнителем до сведения потребителей.

Исполнитель обязан довести до сведения потребителей фирменное наименование своей организации, место ее нахождения (юридический адрес), тип, класс и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске. Индивидуальный предприниматель должен предоставить потребителям информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа. Если деятельность исполнителя подлежит лицензированию в соответствии с законодательством РФ, то он обязан представить информацию о номере, сроке действия лицензии, а также об органе ее выдавшем. Указанная информация размещается в удобных для ознакомления потребителем местах.

Исполнитель обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информация должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;

- цены и условия оплаты услуг;

- фирменные наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания;

- сведения о сертификации услуг.

При оказании услуг информации об их сертификации доводится до сведения потребителей путем ознакомления с одним из следующих:

- подлинник сертификата;

- копия сертификата, заверенная держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации услуг, выдавшем сертификат.

Потребитель вправе получить дополнительную информацию об основных потребительских свойствах и качестве предлагаемой продукции общественного питания, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

*Санитарно-эпидемиологические правила*.

Санитарные правила разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения РФ и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиями транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранение и реализации населению.

Настоящие правила являются основой для разработки санитарных норм и правил для организаций общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения.

**2.Открытие ресторана**

**2.1 Этапы создания и получения разрешительной документации**

Открытие любого предприятия общественного питания сопровождается сбором, получением и согласованием различных документов, которые должны быть у каждого кафе, бара, ресторана.

Изначально надо зарегистрировать предприятие. Наиболее распространенная в общественном питании являются две формы предприятий: общество с ограниченной ответственностью (ООО) и индивидуальный предприниматель (ИП). Затраты не очень большие, скорее, тут больше внимания нужно уделять своевременности этой регистрации. Об этом часто забывают и спохватываются в последний момент. Сама процедура регистрации занимает около двух недель – месяца, не говоря уже о том, что без этого невозможно получить какие-либо разрешительные документы.

В настоящие время для открытие предприятия общественного питания необходимо:

- зарегистрировать юридическое лицо в установленном порядке (в Московской регистрационной палате или ее филиале) в организационно-правовой форме, предусмотренной действующим законодательством (ООО, ЗАО и т.д.);

- оформить имущественные права на нежилое помещение (право собственности, аренды, субаренды и т.д.) и земельный участок и зарегистрировать их в установленном порядке;

- зарегистрировать контрольно-кассовые машины в государственной налоговой инспекции по месту нахождения предприятия;

- оформить паспорт на вывеску объекта;

- получить лицензию при осуществлении видов деятельности, подлежащих лицензированию. В настоящие время деятельность по оказанию услуг общественного питания не лицензируется. В сфере потребительского рынка применительно к предприятиям питания подлежит лицензированию розничная продажа алкогольной продукции;

- получить санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии правилам хозяйственной и иной деятельности , работ, услуг;

- оформить санитарный паспорт на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов;

- оформить личные медицинские книжки на работников с отметкой о результатах предварительных (при поступлении на работу), периодических (2 раза в год) медицинских осмотров и гигиенической аттестации;

- заключить договор со специализированной организацией о вывозе твердых бытовых отходов;

- получить сертификат соответствия услуг требованиям нормативных документах.

Эти и другие требования к предприятиям общественного питания установлены различными нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы.

В каждом конкретном случае может меняться порядок согласований и состав необходимой документации, и зависити это от различных факторов, связанных с помещением, в котором планируется открыть ресторан:

-жилое или не жилое здание;

-каково назначение помещения (указано в экспликации помещений к плану БТИ);

-будет ли изменяться планировка помещений;

-будет ли изменяться фасад;

-будут ли затрагиваться при перепланировке несущие конструкции.

Подбор помещения – весьма ответственный момент: от технических и юридических характеристик помещения зависит принципиальная возможность организации в нем ресторанного бизнеса. Если выбранное вами место имеет назначение «общественное питание», вам уже повезло. Если это не так, тогда придется изменять функциональное назначение и, даже если в документах БТИ написано, что оно «свободное», его все равно придется оформлять в установленном порядке. Прежде чем заключать договор аренды, субаренды либо договор купли-продажи с целью размещения объекта общепита, необходимо получить консультацию о возможности размещения в данном помещении предприятия общественного питания.

Понятие «переустройство» включает в себя перепланировку помещений, их переоборудование или перестановку оборудования, устройство или заделку проемов в стенах, перекрытиях и перегородках. Все эти изменения требуют внесения изменений в технический паспорт помещения. Основанием для их внесения могут являться документы, разрешающие переустройство, выданные МВК или Жилинспекцией, а также акт приемочной комиссии. Практически не одно размещение заведения общественного питания не обходится без переустройства помещения. Переустройство должно производиться по проекту, выполненному организацией, имеющей лицензию на соответствующие виды проектных работ. Как правило проектная документация, подлежащая согласованиям, состоит из следующих разделов:

-технологический проект;

-архитектурный проект;

-вентиляция и кондиционирование;

-водоснабжение и канализация.

Могут понадобиться и другие части проекта, например «электроснабжение», если в помещении необходимо будет увеличивать подведенную мощность или проект изменения фасада.

Проектная документация должна соответствовать СНиПу, СанПИНу и ППБу, принятыми в Российской Федерации и ее субъектах.

Проектную документацию необходимо:

-согласовать с ТУ Роспотребнадзора, органами государственного пожарного надзора Главного управления МЧС России, Архитектурно-планировачным управлением, Госэкспертизой и т.п.;

-утвердить в департаменте потребительского рынка и услуг;

-получить распоряжение о переустройстве в Государственной жилищной инспекции или Межведомственной комиссии.

После проведения строительных-монтажных работ необходимо сдать объект в эксплуатацию. Приемку предприятий общественного питания осуществляет комиссия из представителей соответствующих государственных организаций, при этом проверяется соответствие проведенных работ проектной документации и оформляется акт. Затем вносится изменения в документацию БТИ и при необходимости – в ЕГРП.

Для получения заключения на соответствие помещения требованиям санитарных норм проводится отбор проб воды и ее исследование, а также замеры уровня звукового давления (шума), возможно и осуществление и других факторов внешней среды. Для получения заключения на соответствие помещения требованиям норм противопожарной безопасности необходимо выполнить ряд требований: помещение должно быть оборудовано пожарной сигнализацией, средствами пожаротушения и т.д.

С целью контроля за проведением дезинсекционных и дератизационных мероприятий каждый стационарный объект пищевого профиля должен быть обеспечен санитарным паспортом. Это документ, в котором регистрируются проводимые работы, направленные на борьбу с насекомыми и грызунами, с периодичностью, соответствующей санитарным правилам. Санитарный паспорт оформляется в ТУ Роспотребнадзора. Для выполнения санитарных норм по эксплуатации объекта общественного питания необходимо заключить ряд договоров: на вывоз мусора, стирку одежды, дезобработку помещений и вентиляционной системы, утилизацию люминесцентных ламп и т.д.

Получение санэпидзаключения на вид деятельности в ТУ Роспотребнадзора отменено. Однако при переустройстве помещения Роспотребнадзор выдает санэпидзаключение на ввод объекта в эксплуатацию. Кроме того в ТУ Роспотребнадзора необходимо предоставить на согласование программу (план) производственного контроля. Ее основная цель – организация на объекте производственного контроля за соблюдением санитарных правил.

Деятельность таких предприятий как кафе, бар, ресторан, ночной клуб и т.д., связанных с розничной продажей алкогольной продукции с содержанием этилового спирта свыше 15%, подлежит лицензированию в соответствии с действующим законодательством.

Для получения лицензии необходимо выполнить ряд требований:

-общая площадь торговых и складских помещений должна быть не менее 50 квадратных метров;

-помещение должно быть оборудовано охранной сигнализацией;

-также необходимо получить заключение специально уполномоченных государственных органов о соответствии производственных и складских помещений организации санитарно-эпидемиологическим, противопожарным, экологическим нормам и требованиям.

**2.2 Условия деятельности**

Большинство ресторанов очень хорошо представляют себе, каковым должен быть профиль их ресторана Наиболее простым выбором является обычное меню американских придорожных ресторанов, несколько сдобренное на европейский лад.

Часто выбор меню определяется внешними обстоятельствами. Идеальное помещение может оказаться по соседству с успешно функционирующей мясной и ужасной рыбной закусочной. Вряд ли целесообразно в этом случае предлагать те блюда, которые имеются в наличие в этих двух заведениях.

Удачным компромиссным решением может быть типовое меню, в дополнение к которому ежедневно предлагаются «заказные» блюда. Они могут создаваться или в результате фантазии шеф-повара, подкрепленной наличием соответствующих продуктов и соответствующей ценой на них, или в соответствии с установленной в ресторане традицией – по вторникам мясо в горшочках, а по пятницам – омары. Таким образом удается привлечь и сохранить постоянную клиентуру.

Обычно рестораны делятся на американские, английские, ирландские, немецкие, австрийские, греческие, турецкие, французские или континентальные, итальянские, испанские, китайские, японские, тайские и индийские. В больших городах в дополнение к перечисленному существуют также афганские, аргентинские, колумбийские, тибетские, индонезийские, эфиопские, индейские и чешские. В настоящие время вошли в моду вегетарианские рестораны, и рестораны использующие экологически чистые продукты. Многие рестораны специализируются только на рыбных или на мясных блюдах, на изготовление чили, пиццы или различного сорта кебабов.

Некоторые успешно функционирующие рестораны привлекают внимание посетителей не только качеством пищи. В них в качестве оформления могут быть представлены, например, модели автомобилей, велосипедных колес, сельскохозяйственных инструментов. Выбор подобных тем для оформления интерьера бесконечен. При перечислении блюд в карточке меню используются многочисленные определения, вроде «собранные на рассвете дикие грибы».

Правильная планировка помещения в ресторане преследует три цели: предоставление максимального удовольствия посетителям, эффективное обслуживание и обеспечение максимального числа клиентов.

Интерьер ресторана – это основа основ его имиджа и стиля. Стиль невозможно навязать, его трудно глобально изменить, его можно только ненавязчиво предложить и тем самым как бы ввести гостя в состояние внутренней гармонии.

**2.3 Санитарно-эпидемиологические нормы**

Настоящие санитарно-эпидемиологические правила разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению. Настоящие правила являются основой для разработки санитарных норм и правил для организаций общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения.

Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам. Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроено-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

Ориентация размещения производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих. При проектировании, строительстве новых и реконструкции действующих организаций с учетом вырабатываемого ассортимента продукции следует руководствоваться действующими строительными нормами технологического проектирования организаций общественного питания, а также требованиями настоящих правил.

В организациях не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица. В производственных и складских помещениях не должны находится посторонние лица. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

На территории организаций рекомендуется предусматривать площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей. Площадки должны размещаться со стороны проезжей части автодорог и не располагаться во дворах жилых домов. Территория организации должна быть благоустроена и содержаться в чистоте.

Организация независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей.

Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих организаций. Место расположения, оборудования, содержание водозаборных сооружений и прилегающая к ним территория должны соответствовать санитарным правилам.

Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды, используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности. Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

**Заключение**

Основной отправной точкой в открытии ресторана, если вы уже определились с суммой инвестиций, может стать либо концепция будущего ресторана, либо помещения, под которое в последствии разрабатывается концепция. С концепции обычно начинают либо профессионалы ресторанного бизнеса, развивающие сеть ресторанов, либо – рестораторы, имеющие определенные предпочтения. Если вы являетесь новичком в ресторанном бизнесе и у вас нет предпочтений, то можно начать с помещения и общей идеи.

Открытие ресторана дело весьма хлопотное и ответственное. Помощь профессиональных консультантов ресторанного бизнеса может понадобиться и новичкам и профессионалам-рестораторам, если они хотят сэкономить свое время, или у них нет на примете специалистов, которым можно было бы поручить открытие и раскрутку ресторана.

Любой ресторатор планируя свой первый или очередной ресторанный проект тем или иным образом оценивает его – на какую категорию публики рассчитывать и сколько ее придет, какой средний чек должен быть в заведении, какой интерьер, и наконец каким образом спланировать финансовую сторону вопроса. А именно подсчитать затраты на открытие, ожидаемый срок возврата вложенных средств и соответственно прибыль. Также следует учитывать затраты на подбор помещения, регистрацию предприятия, согласование перепланировки, проекты, закупка оборудования, закупка мебели, компьютерная система учета, зарплата персонала до открытия, униформа персонала, затраты на продвижения (первичная реклама).

Вне всякого сомнения владеть успешно действующим рестораном очень прибыльно. Имеется множество ресторанов, годовой оборот которых составляет несколько миллионов долларов, причем наличными. Выручка наличными позволяет ресторанам нести меньшие потери, чем в других сферах бизнеса. В ресторанной сфере существует также и благоприятное налогообложение. Внешний вид и личная привлекательность владельца позволяют достичь весьма значительного успеха. Несмотря на неизмеримо тяжелый труд в начале пути, когда дело только начинает раскручиваться, в дальнейшем, вы можете рассчитывать на почти автоматический успех и работать в нормальном режиме без перегрузок.

Очень много людей открывают рестораны не только из меркантильных соображений. Владение рестораном обладает некой мистической привлекательностью. Вы создаете свой собственный мир. Открытие ресторана непростая задача, но выполнимая, если этого сильно хотеть.

**Библиографический список**

1.Менеджмент гостинец и ресторанов: Учебник/ Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко – 4-е изд.; - Мн.: Новое знание, 2003 год.

2.Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие/ Федцов В.Г. – М.: «Дашков и К», 2008 год.

3.Ресторанный бизнес в России/ И.В. Волкова, Я.И. Миропольский, Г.М Мумрикова. – 4-е изд. – М.: Флинта: Наука, 2005 год.

4.Нормативные документы по ресторанному бизнесу: справочник/ Илона Федотова – М.: издательский дом – ресторанные ведомости, 2005 год.

5.Журнал «Современный ресторан», №5/2007 год, издательский дом Просвещение, стр. 43.

6.Журнал «Современный ресторан», №10/2007 год, издательский дом Просвещение, стр. 70.

7.Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном: Эгертон-Томас Кристофер: перевод с английского – М.: РосКонсульт, 2004 год.