

DZGwG

**TEMAT: PRZEDSIĘBIORSTWA
GASTRONOMICZNE NA RÓŻNYCH
POZIOMACH RYNKU.**



Izabela Żero

- Wykonaj notatkę oraz zadanie z ostatniego slajdu.



1. POZIOMY RYNKU WEDŁUG FORM ORGANIZACJI I OFERTY USŁUGOWEJ:

a) **Gastronomia indywidualna:**

- Skupiona w przedsiębiorstwach gastronomicznych, które są prowadzone w jednej lub kilku lokalizacjach pod tym samym kierownictwem
- Są to zakłady gastronomiczne osób fizycznych, które prowadzą działalność gospodarczą oraz spółki
- Mogą to być: restauracje, kawiarnie, cukiernie, bary przekąskowe, lokale wyspecjalizowane proponujące określoną ofertę



b) Gastronomia systemowa:

- Skupia się w systemach, wielozakładowych przedsiębiorstwach gastronomicznych
- Działa na zasadach **franczyzowych***
- Do przykładów gastronomii systemowej należą: Da Grasso, Subway, Telepizza, McDonald's

* Korzystając z Internetu dowiedz się na czym polega franczyza.



RESTAURANT FRESHNESS



2. POZIOMY RYNEK WEDŁUG MIEJSCA LOKALIZACJI I SPECYFIKI USŁUG:

a) Gastronomia hotelowa:

- Ten poziom rynku regulowany jest przepisami prawnymi
- Konieczne funkcjonowanie restauracji – hotele z więcej niż trzema gwiazdkami
- WYJĄTEK: możliwy brak restauracji w hotelu trzygwiazdkowym jeśli nie dalej niż 300 m od obiektu znajduje się restauracja
- Konieczne jest podawanie śniadań (bez względu na to jakiej kategorii jest hotel)
- Usługa room service (podawania potraw i napojów do pokoi) dostępna jest całą dobę w hotelach cztero- i pięciogwiazdkowych, minimum 12 godzin – w hotelach trzygwiazdkowych



- **b) Gastronomia w centrach handlowych:**
 - Są to: restauracje, kawiarnie, cukiernie itp. Zazwyczaj należące do sieci.
 - Bardzo często spotykany w centrach handlowych jest tzw. **food court***
 - *** Sprawdź, czym jest food court**





○ c) Sieci kawiarni:

- Sieci kawiarni to bary kawowe działające pod wspólną marką w obrębie jednego przedsiębiorstwa
- Cecha lokali wchodzących w skład sieci kawiarni: jednolite standardy usług i oferowanego asortymentu
- Grupy placówek tego typu:
 - 1) Kawiarnie otwierane przez producentów i dystrybutorów (w ofercie mają kawy określonej marki i producenta)
 - 2) Kawiarnie typu convenience (oferujące kawy, napoje kawowe, soki, desery, przekąski)

d) Catering

- Catering to forma usługi dostawy potraw, wyrobów gastronomicznych, produktów żywnościowych, towarów handlowych i napojów wraz z usługami towarzyszącymi (podanie posiłku, sprzątnięcie po nim). Jest to usługa świadczona poza lokalem gastronomicznym.



ZADANIE:

Przeanalizuj ofertę usług gastronomicznym w najbliższym hotelu pięcio- i dwugwiazdkowym. Wypisz rodzaje zakładów gastronomicznych i ich ofertę.

Termin przysyłania wykonanego zadania : 30 kwietnia (czwartek)

izabelazero@wp.pl

