



HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

ISBN 978-966-629-842-6

Запропоновано унікальні бізнес-рішення щодо генерування ідей, обґрунтування концептів та реалізації ефективних стартапів кейтерингових компаній; трендів фуд-дизайну та фуд-декору; проектування процесів виробництва, тестингу, пакування, транспортування, сервісу, клінінгу, рисайклінгу у сфері кейтерингу; забезпечення енергоощадності та екологічності технологічних, технічних і дизайнерських рішень; підходи до економічного та управлінського моніторингу господарської діяльності та окупності бізнесу.

Професійне видання рекомендовано для менеджерів, власників, інвесторів, а також студентів, викладачів, науковців та усіх, хто хоче досягнути успіху

та здобути найвищу професійну майстерність в індустрії кейтерингу.

Зам. 1504/17

Ціна 270,00

ЗМІСТ

Вступ	4
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ	22
1.1. Загальні положення	22
1.2. Концепція кейтерингової компанії	32
1.3. Види кейтерингу	56
Додатки до розділу 1	60
Розділ 2. БІЗНЕС-ПРОЦЕСИ	103
2.1. Логістика кейтерингової компанії	103
2.2. Проектування меню	112
2.3. Виробничі процеси	125
2.4. Комплектація. Пакування. Фасування	131
2.5. Складування. Зберігання	137
2.6. Експедиція. Відвантаження. Транспортування	142
2.7. Рисайклінг. Сепарація. Утилізація	146
Додатки до розділу 2	150
Розділ 3. СЕРВІС	183
3.1. Сценарій. Схема обслуговування. Управління потоками	183
3.2. Меблі. Декор. Посуд. Білизна	184
3.3. Обслуговування	239

3.4. Клінінг. Санітарно-гігієнічні заходи	270
Додатки до розділу 3	280
Розділ 4. ТЕХНІЧНІ РІШЕННЯ	326
4.1. Приміщення. Зонування території	326
4.2. Обладнання	330
4.3. Інженерні системи	332
4.4. Охорона навколишнього середовища	345
4.5. Охорона праці	349
4.6. Безпека кейтерингової компанії	354
Додатки до розділу 4	362
Розділ 5. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА	381
5.1. Організаційна структура	381
5.2. Управління якістю	402
5.3. Обсяги діяльності	418
5.4. Основні засоби	422
5.5. Персонал та оплата праці	424
5.6. Поточні витрати	429
5.7. Доходи	436
5.8. Прибутки. Ефективність	438
Додатки до розділу 5	441
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	444

