

## **Класифікація технічного потенціалу підприємства готельно-ресторанного господарства:**

### **1. За характером використання виділяють:**

- *виробничі технічні* (у т. ч. просторові) ресурси, які обслуговують господарську діяльність підприємства та створюють умови для її успішного здійснення (будинки, споруди, транспортні засоби, обладнання);
- *невиробничі технічні* ресурси, які використовуються для задоволення побутових і культурних потреб працівників підприємства.

### **2. За цільовим призначенням виділяють наступні елементи технічного (у т. ч. просторового) потенціалу:**

- *будинки* — архітектурно-будівельні об'єкти, що забезпечують умови праці працівників готельно-ресторанного господарства, зберігання сировини й товарів, виробництво продукції, її продаж, організацію обслуговування споживачів, надання додаткових послуг населенню;
- *споруди* — об'єкти, необхідні для здійснення виробничих та торгово-технологічних процесів;
- *передавальні пристрої*, за допомогою яких здійснюється передавання енергії, тепла, а також рідких та газоподібних речовин, машини та устаткування, до яких належать силові машини, робочі механізми, механічне, холодильне, теплове та підйомно-транспортне устаткування, контрольно-касові апарати, вимірювальні прилади, інше виробниче та торгово-технологічне устаткування;
- *транспортні засоби*;
- *інструмент*;
- *виробничий інвентар та приладдя*;
- *господарський інвентар*;
- *багаторічні насадження*.

### **3. За функціональним призначенням виробничі технічні ресурси підприємства готельно-ресторанного господарства поділяють на:**

- *обслуговуючі процес виробництва*, тобто такі, що використовуються для переробки сировини та напівфабрикатів;
- *обслуговуючі процес реалізації*;
- *обслуговуючі процес організації споживання*.

### **4. За участю у виробничо-торговельному процесі у складі виробничих технічних ресурсів виділяють:**

- *активну частину* (машини, обладнання, виробничий інвентар та ін.), тобто ті елементи технічного потенціалу, які використовуються для безпосереднього впливу на предмети праці;
- *пасивну частину* (будівлі, споруди, господарський інвентар та ін.), тобто ті елементи технічного (у т. ч. просторового) потенціалу, які створюють необхідні умови для здійснення господарської діяльності підприємства.

### **5. За приналежністю технічних ресурсів, що знаходяться у розпорядженні підприємства, поділяють на:**

- *власні*;
- *орендовані*, тобто передані у використання підприємству на основі договору оренди на певний часовий термін за певну плату з правом (фінансова оренда) або без права (оперативна оренда) подальшого викупу.

### **6. За джерелами фінансування у складі власних технічних ресурсів виділяють:**

- внесені до статутного фонду підприємства його засновниками
- придбані протягом діяльності підприємства за рахунок власних коштів;
- придбані за рахунок довгострокових кредитів банків;
- безплатно надані (в порядку спонсорської, безплатної фінансової допомоги та інше).

### **7. За сферою використання технічні ресурси підприємств готельно-ресторанного господарства поділяють на:**

- *нейтральні*. До цієї категорії належить устаткування для оснащення мийних приміщень і обробних цехів: столи обробні, мийні ванни, стелажі для посуду, шафи сушильні, столи для збору відходів, тумби для брудного посуду, візка технологічні. Таке устаткування необхідно для якісної

обробки продуктів. На відміну від побутових аналогів, воно виготовляється з особливо міцних і стійких до зовнішніх впливів матеріалів, що гарантує його високу безпеку й ефективність навіть при багаторазовому активному використанні.

– *технологічні*. Це широкий ряд різних видів устаткування призначених для організації безперебійного виробничого процесу. До цієї групи відноситься теплове, холодильне, електромеханічне, кліматичне та інші види обладнання;

– *інтер'єрні*. До цієї групи входять стелажі для зберігання посуду, барні стойки, роздавальні лінії й ін. У зв'язку з тим, що таке устаткування знаходиться в полі зору відвідувачів, до цієї категорії основних засобів висуваються високі вимоги до естетичної привабливості.