

Toitlustusettevõtete ja -teenuste liigid

Eesmärk: Õppida tundma toitlustusettevõtete tüüpe, toitlustusettevõtete äriideid ja eripärasid.

Alapeatükid:

- 1.1. Toitlustusettevõtete tüübid ja äriideed
- 1.2. Kiirtoiduettevõtted
- 1.3. Kohvikud
- 1.4. Sööklad ja teised suursöögid
- 1.5. Restoranid
- 1.6. Baarid
- 1.7. *Catering*-ettevõtted

1.1. Toitlustusettevõtete tüübid ja äriideed

Toitlustusettevõtete tüübid

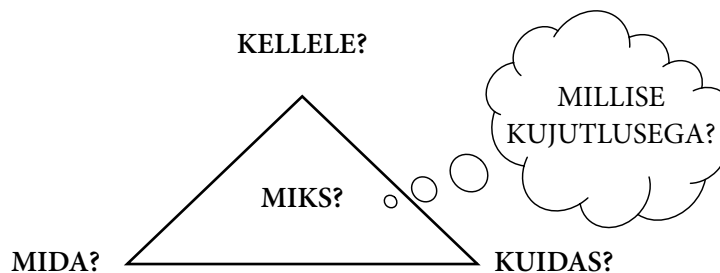
Toitlustusettevõtteid võib liigitada erinevalt. Levinud on nende liigitamine toimimispõhimõtete järgi. Nii võib ettevõtte toimimispõhimõtetele toetudes välja tuua järgmised ettevõtete tüübid:

- kiirtoiduettevõtted
- kohvikud ja *café*'d
- baarid
- restoranid
- *catering*-ettevõtted.

Toitlustusettevõtete äriideed

Igal toitlustusettevõttel on missioon ja äriidee. Ettevõtte missioon iseloomustab ettevõtte tegutsemise peasuunda (ehk MIKS ettevõtte on turul?) ja on aluseks äriidee sõnastamisele. Äriidee sõnastamisel lähutakse klientide vajadustest, soovidest ja ootustest. Seega kirjeldab äriidee, millistele kliendirühmadele

(KELLELE) ettevõtte tooted ja teenused on suunatud, MIDA ettevõtte pakub ja KUIDAS toimitakse ning tooteid ja teenuseid klientideni viiakse (vt joonis 1.1.).



Joonis 1.1. Toitlustusettevõtte äriidee

1.2. Kiirtoiduettevõtted

Take-away-tüüpi ettevõtted ehk kaasaostukohad.

Kaasaostukohad on ettevõtted, kust toitu (vahepala või kerge eine) ostetakse kaasa kas koju, töökohale või siis söömiseks tänaval, autos, pargipingil. Kaasaostukohtade eeliseks on teenuse lihtsus ja kiirus ning soodsad hinnad. Selliseid ettevõtteid on bensiinijaamades, lennu-, rongi- ja bussijaamades, kaubanduskeskustes, toidukauplustes, kohvikute ja toidubaaride ning teiste kiirtoiduettevõtete juures. Klientidele pakutakse kaasaostmiseks tavaliselt hamburgereid, salateid, friikartuleid, võileibu, täidetud pikki saiu, pitsalõike, tortillasid, hiina kiirtoite jne. Toidud pakitakse karpidesse, paberpakenditesse, millest neid on hõlbus süüa kas sõrmede, pulkade, kahvli või lusikaga.

Traditsiooniliste kiirtoiduettevõtete äriidee võib olla väga mitmekesine, *hot-dogi* kärust kuni ultramodernsete noorsoo- või pererestoranideni. Paljudes piirkondades on ainult neile omased kiirtoiduettevõtted, näiteks Inglismaal *fish & chips*, Saksamaal *Würstel*, Itaalias *panini*. Eestis pakutakse seda tüüpi ettevõtetes peamiselt pitsasid, kebabe, hamburgereid, friikartuleid või salateid, samuti karastusjooke ja kuumi jookke.

Kuna kiirtoiduettevõtete tooted on enamasti samalaadsed (erinevad tavaliselt vaid kastmed ja lisandid), püüeldakse neis ettevõtetes erinevate maitsete või eriti hea kvaliteedi poole. Ka teenindus on samalaadne, seepärast pürgivad ettevõtted aina kiirema ja kvaliteetsema teeninduse poole ning pakuvad klientidele erinevaid pakendeid. Sageli kasutatakse kiirtoiduettevõtetes iseteenindust. Teenindusliin on lihtsalt ja kliendile arusaadavalt korraldatud, informatsioon toodete ja hindade kohta väga hästi nähtav. Tavaliselt saab pakendatud toitu valida ja selle eest tasuda iseteenindusleti juures. Või siis pakendab teenindaja tellitud toidu, paneb kandikule ja klient viib selle ise lauda või võtab kaasa. Ka kasutatud nõud või toidupakendid viib klient ise kas kärusse või selleks mõeldud lauale. Interjäär neis ettevõtetes on lihtne, hinnad ei ole tavaliselt kõrged.

Suurim kiirtoiduettevõtete kett maailmas on McDonald's, Soomes ja Baltimaades Hesburger, USA-s Carrols. Peamiselt on sellist tüüpi ettevõtete klientideks lapsed ja noored, ka pikamaa-autojuhid, bussijuhid, turistid ja autodes pikemaid vahemaid läbivad reisijad. Üle maailma levinud kettides on hõlbus suhelda mis tahes keeles, sest toitute valik ja teenindus on kõikjal samad. Lisaks on hinnad selgelt ja suurelt esile toodud, tellimine seega äärmiselt lihtne. Klient teab, et saab kõigis ühe keti ettevõtetes kindla kvaliteediga tooteid ja teenindust. Iga ettevõttekett on orienteerunud kindlatele kliendirühmadele ja tooted on nende soovidele ja vajadustele vastavad. Ettevõtete kettide kõrval on ka väga erinevate äriideedega üksikettevõtteid.

1.3. Kohvikud



Foto 1.1. Kohvik (kohvik Galerii)

Kohvikud on toitlustusettevõtted, kuhu tavaliselt minnakse väikest pausi pidama ja kergelt einet nautima. Sageli asuvad kohvikud muude ettevõtete juures (kaubanduskeskused, bensiinijaamad, büroohooned, õppeasutused, sadamad, lennujaamad jne). Kaubanduskeskuses asuvate kohvikute klientideks on tavaliselt sisseostude tegijad ja keskuse töötajad, büroohoonetes või nende läheduses büroode töötajad ja nende kliendid, bensiinijaamades turistid, autosõitjad, noored. Seda tüüpi ettevõtete kliendid vajavad lõõgastumisvõimalust ja kergelt einet puhtas keskkonnas, soovivad lugeda värskaid lehti ja ajakirju. Kohvikusse minnakse ka jalgu puhkama, sõprade ja tuttavatega kohtuma või aega veetma.

Tavalise kohvi ja tee kõrval on kohvikute menüüs sageli *espresso*, *cappuccino*, *café au lait* ja paljud maitsekohvid ja teejoogid, samuti karastusjoogid, veed ja mahlad. Menüüs on erinevad pagaritooted – pirukad, saiakesed, samuti erinevad võileivad, täidetud batoonid, koogid. Mõned kohvikud pakuvad ka hommiku- ja lõunaeineid, jäätist ja jäätisekokteile. Kohvikutes on sageli iseteenindus. Teenindusliin on ettevõttes korraldatud selliselt, et klient ettevõttesse sisenedes kohe aru saaks, kuidas toimida. Hästi planeeritud teenindusliin kiirendab klientide teenindamist. Menüü on nähtaval kohal. Esimesena on saadaval kandikud ja söögiriistad, siis toiduvalik ja viimasena joogid. Tasumine kliendi valitud toodete eest toimub teenindusliini lõpus. Söögisaalet on sageli kärud või lauad, kuhu kliendid saavad panna kasutatud nõud. Teine võimalus teeninduse korraldamiseks on lauas teenindamine. Sel juhul istuvad kliendid vabasse lauda, teenindaja võtab neilt tellimuse ja toob tellitu lauda. Hiljem arveldab teenindaja klientidega lauas ja koristab kasutatud nõud. Teenindus võib olla korraldatud ka selliselt, et osa laudu on iseteenindusega, osad laudu teenindavad ettekandjad.

1.4. Sööklad ja teised suurköögid

Suurköögid on toitlustusettevõtted, mis tegutsevad koolides ja teistes koolitusasutustes, haiglates jt meditsiinasutustes, hooldusteenust pakkuvates ettevõtetes jne. Suurköökide toimimise eripäraks on toidu valmistamine suurtes kogustes. Kasutatakse väga palju pooltooteid (liha, köögiviljad, kastmete pooltooted jne), mis säästavad aega ja tööjõudu. Teenindus on kõige sagedamini korraldatud iseteenindusena. Olenevalt ettevõtte omapäras, milles suurköök asub, kasutatakse ka teisi teeninduse korraldamise viise.

Sööklad paiknevad tavaliselt erinevate ettevõtete, nagu koolid, haiglad, hooldekodud, firmad jne juures ning pakuvad toitlustusteenust vastavalt nende ettevõtete töö eripärale.

Haiglates on sööklate klientideks patsiendid ja haigla töötajad. Sellised sööklad pakuvad päevamenüüd: nii hommiku-, lõuna- kui ka õhtusööki ja vahepalasid põhisoögikordade vahel. Haiglate sööklates valmistatakse ka dieettoite. Toit valmistatakse tavaliselt ühes tootmisköögis ja transporditakse haigla erinevate osakondade jaotusköökidesse laiali. Süüakse kas söögisaalides või palatites.

Hooldekodude ja muude sotsiaalasutuste sööklate klientideks on seal elavad vanurid või puudega inimesed, samuti töötajad. Pakutakse päevamenüüd, valmistatakse ka dieettoite. Nendes sööklates süüakse tavaliselt ühises suures söögisaalis, sest einetel on ka sotsiaalne eesmärk. Hooldeasutuses viibijatele viiakse toitu viia ka tubadesse. Sellistest sööklatest viivad sotsiaaltöötajad sageli toitu ka vanurite ja puudega inimeste kodudesse.

Lasteaedades valmistatakse toitu lastele ja lasteaia töötajatele. Toit valmistatakse ühes köögis ja transporditakse rühmadesse, kus toit serveeritakse ja süüakse. Pakutakse hommiku- ja lõunasööki ning õhtuoodet.

Koolisööklate klientideks on õpilased, õpetajad ja kooli töötajad. Pakutakse lõunasööki, pikapäevavarühmade õpilastele ka oodet.

Kaitsevägede kantiinide klientideks on kaitseväelased ja väeosade külalised. Pakutakse kogupäevamenüüd, mis peab katma kaitseväelaste vajadused, olema väga toitev ja vaheldusrikas.

Kinnipidamisasutuste sööklad valmistavad toitu vangidele ja kinnipidamisasutuse personalile ning küllastajatele. Toit võidakse transportida kongidesse või süüakse ühises söögisaalis.

Personalisööklate klientideks on ettevõtte töötajad, ettevõtte külalised ja sageli ka lähedal asuvate ettevõtete töötajad. Tavaliselt pakutakse hommikusöögimenüüd ja lõunamenüüd, kohvipauside ajal kohvi ja selle juurde kuuluvat.

Paljusid ülalootletud sööklaid opereerivad toitlustusettevõtete ketid. Eesti suurim toitlustusettevõtete kett on Fazer Amica Eesti.

Kaubanduskeskuste suurköögid valmistavad laias valikus kulinaariatooteid kaupluste pooltoodete lettidesse, erinevaid külmi ja kuumi toite valmistoodete lettidesse, samuti mitmesuguseid pagaritooteid.

Keskusköögid toodavad pooltooteid, valmistoite ja eineid lennukitele, laevadele, rongidele. Võivad valmistada pooltooteid ka teistele köökidele ning kulinaariatooteid ja valmistoite toidukauplustele.

Keskusköökidest võidakse viia valmistoitu koolide, firmade jne sööklatesse ja teistesse ettevõtetesse. Pooltooteid ja valmistoite võidakse toota ka erinevatele toitlustusettevõtetele, kus kohapeal toitu ei valmistata või valmistatakse osaliselt.

1.5. Restoranid



Foto 1.2. Restoran (restoran Olevi)

Restoranid on toitlustusettevõtted, mis pakuvad kvaliteetset toitu ja teenindust, mugavat keskkonda ja sageli ka ajaviidet. Restorani mõiste on väga lai. Restoranid võivad olla iseseisvad toitlustusettevõtted või asuda hotellides, laevadel, rongides, firmades jne. Iseseisvad ettevõtted võivad olla esindusrestoranid, lõunasöögi restoranid, konkreetsetele toodetele või köökidele spetsialiseerunud restoranid (pitsarestoranid, kalarestoranid, biifsteegirestoranid, küüslaugurestoranid, Prantsuse, Vahemere, Itaalia, Kreeka, Vene jne köögile spetsialiseerunud), ajaviiterestoranid jm. Äriidee võib olla ka kombinatsioon eelnimetatutest jne.

Hotelli restoran pakub tavaliselt *buffet*-lauast või osalise teenindusega hommikusööki hotelli klientidele, lõunasööki nii päevamenüü kui *à la carte* menüü (*à la carte* on võimalus valida roogasid menüükaardilt) järgi nii hotelli külalistele kui teistele klientidele, nt konverentsikeskuse klientidele. Öhtul pakutakse *à la carte* menüüd või tellimuseineid, luuakse tingimused mugavaks ajaviitmiseks. Hotelli restoran pakub sõltuvalt hotelli äriideest ka pidulikke eined, kohvipause seminaridest ja konverentsidest osavõtjatele, einete serveerimist hotellitubades ja hotelli üldkasutatavates ruumides (kabinettides, saunades jne). Hotelli restoran valmistab suppeid hotelli erinevate baaride ja kohvikute tarvis, sageli pakub ka *catering*-teenust, hooldab hotellitubade minibaare, pakub toateenindust. Lõunasel ja öhtusel ajal teenindavad tavaliselt kelderid või ettekandjad, kasutatakse kas osalist või täielikku teenindust lauas, *guéridon*-teenindust (käru-teenindust). Hinnatase vastab hotelli tasemele.

Esindusrestoranide toidukaart on väga rikkalik või sisaldab erilisi roogi. Menüü rahuldab väga nõudlike klientide soove. Road menüüs on originaalsed, väga keeruka valmistusviisiga, sageli erilistest toiduainetest valmistatud või eriliselt serveeritud. Joogikaart on samuti väga rikkalik ja rahuldab ka nõudlikku maitset. Interjäär on luksuslik, mööbel ja serviis hinnalised, teenindus väga kõrge kvaliteediga. Kliente teenindavad kelderid, kasutatakse lauas teenindamist (kas osalist, täielikku või *guéridon*-teenindust). Osa toite valmistatakse sageli lõplikult või serveeritakse söögisaalis kliendi nähes. Esindusrestoranide eriliik on ***gourmet*-restoranid**,

kus rõhk pole sageli niivõrd interjööri ja serviisil, kuivõrd roogade erilisel maitsebuketil ja väljapanekul. Need restoranid pakuvad gurmaanidele e toidunautlejatele erilisi maitseelamusi. Esindusrestoranides pakutakse einet era- ja korporatiivklieentidele ning pidulikke einet. Hinnatase on kõrge.

Lõunasöögi restoranides on toitute ja jookide valik menüüs tavaliselt kitsas, teenindus on korraldatud kas iseteenindusena (lõunaeine *buffet*-lauas) või osalise teenindusena söögilauas. Võib olla ka kombineeritud teenindus – osa söögisaali on eraldatud iseteeninduse jaoks, osad laudud aga teenindatakse. Või on salatid iseteeninduslauas, ülejäänud menüü osad teenindatakse lauas. Teenindavad kelnerid või ettekandjad. Klientideks on konverentsidest, seminaridest ja muudest kogunemistest osavõtjad, ümberkaudsete firmade töötajad, ärilõunade korraldajad, rühmaturistid ning muud püsi- ja juhukliendid. Neis ettevõtetes pööratakse tähelepanu erinevate kliendirühmade soovide ja vajaduste rahuldamisele. Tavaliselt on eraldi pakkumised igapäevastele lõunastajatele ehk püsiklientidele (näiteks päevapakkumine), lastele (lastemenüü), eritoiduvaliku vajajatele (toitude juures märkus G – gluteenitu, VL – väikese laktoosisisaldusega, L – laktoositu, T – taimne jne). Hinnatase on neis restoranides mõõdukas.

Spetsialiseeritud toidurestoranid võivad olla:

- rahvusköögile spetsialiseerunud restoranid (Prantsuse, Hiina, Tai, Vene, Kreeka, Itaalia jne)
- etnilised restoranid (näiteks Eesti restoranid Eestis)
- teemarestoranid (õllerestoranid, veinikeldrid, veinipööningud, rokokrestoranid, talveaiarestoranid, vihmametsarestoranid, jahimeeste restoranid jne)
- kindlatele toiduainetele spetsialiseerunud (kala-, mereandide, liha-, paprika-, küüslaugurestoranid jne)
- kindlatele toitutele spetsialiseerunud (pitsad, hamburgerid, kebabid jne).

Sellistes restoranides on nii välis- kui sisekujundus, interjäär, teenindajate riietus kujundatud vastavalt ettevõtte äriideele. Teenindus võib olla nii iseteenindus kui lauas teenindus (nii osaline kui täielik). Hinnatase võib sõltuvalt äriideest olla väga erinev.

Ajaviiterestoranid võivad olla:

- sissepääsumaksuga esindusrestoranid
- tantsurestoranid
- diskorestoranid
- piljardi- ja kaardimängu jt mängude restoranid
- ööklubide restoranid.

Sissepääsumaksuga restoranides on tavaliselt varietee- või kabareeprogramm, striptiisi- või muusikaprogramm jne, mille vaatamine on tasuline. Roogade ja jookide valik on rikkalik. Võidakse pakkuda ka kindla menüüga mitmekäigulist õhtusööki, mille juurde kuuluvad sobivad joogid. Tavaliselt on külalistel võimalus programmi vaheaegadel ja pärast programmi tantsida. Sellistes ettevõtetes on lauas teenindus (tavaliselt osaline teenindus, aga võib olla ka täielik või *guéridon*-teenindus). Teenindavad kelnerid. Hinnatase on kõrge.

Tantsurestoranis on põhitähelepanu tantsuvõimalusel (tantsupõrand ja -orkester). Toidu- ja joogikaardid on tavaliselt suure valikuga, et rahuldada erinevaid kliente. Tantsurestoranides on kõige sagedamini lauas teenindus (osaline teenindus), teenindavad kelnerid või ettekandjad.

Diskorestoranide kliendid on tavaliselt noored. Kasutatakse peamiselt masinamuusikat. Toitude ja jookide valik on kitsam, põhirõhk on karastusjookidel ja suupistetel. Teenindus on sageli korraldatud iseteenindusena baariletist, võib olla ka lauas teenindus või mõlema teenindusviisi kombinatsioon. Hinnad on noortele taskukohased.

Piljardi-, kaardimängu jne restoranides on pakutavate toitude ja jookide valik kitsam, põhirõhk on mängimisel. Teeninduse tase on tavaliselt tagasihoidlikum, kasutatakse masinamuusikat.

Ööklubides võidakse kasutada kõiki eelnimetatud ajaviitmise võimalusi. Põhirõhk on baarijookidel ja suupistetel. Teenindus on korraldatud baarileti kaudu, toitude serveerimiseks kasutatakse lauas teenindust (osalist teenindust). Hinnatase on tavaliselt kõrge.

1.6. Baarid



Fotot 1.3. Pubi (Meie publi)



Fotot 1.4. Kõrts (Nõmme kõrts)



Fotot 1.5. Kõrts (Nõmme kõrts)

Baarid on toitlustusettevõtted, mis pakuvad peamiselt jooke ja suupisteid, õdusat keskkonda ajaviitmiseks. Baari mõiste on väga lai. Baarid võivad olla iseseisvad ettevõtted või asuda hotellides, restoranides, laevadel, rongides, firmades jne. Iseseisvad ettevõtted võivad olla toidubaarid, spetsialiseeritud baarid (karaokebaar, jäätisebaar, pitsabaar, spordibaar, internetibaar, raamatubaar jne) või joogibaarid (pub, veinibaar, kokteilibaar). Hotellides võivad olla *lobby*-baarid ehk fuajeebaarid, hotellides ja restoranides ka kokteilibaarid, veinibaarid jne. Baarid asuvad tavaliselt käidavates kohtades.

Toidubaarid pakuvad tavaliselt suupisteid ja sageli ka sooje toite. Lisaks on suures valikus karastusjooke, õllesid, alkohoolseid jooke. Tavaliselt on need väikesed, mugava ja lihtsa interjööriga ettevõtted. Teenindus on korraldatud baarileti kaudu. Sageli tuuakse toidud lauale ja koristatakse kasutatud nõud. Hinnatase on tavaliselt keskmine.

Spetsialiseeritud baarides on piiratud pakkumine. Tavaliselt on teenindus korraldatud baarileti kaudu. Võib aga olla ka väga eksklusiivse interjööri ja kõrge teenindustasemega spetsialiseeritud baare. Meelelahutusliku suunitlusega baarides on põhitähelepanu konkreetse meelelahutuse korraldamisel. Karaokebaarides ja internetibaarides on vastav tehnika, spordibaarides telerid ja vastav interjäär jne.

Pubides pakutakse tavaliselt õllesid, laias valikus alkohoolseid ning karastusjooke, samuti segujooke ja kokteile ning kuumi jooke. Menüüs on nii soojad kui külmad suupisted. Tavaliselt on need ettevõtted väikesed ja hubased, sisustus on lihtne ja vastupidav. Teenindus on korraldatud baarileti kaudu, kasutatakse ka kombineeritud teenindust (tellimine ja tasumine baariletis, toidud ja joogid toob lauda ning kasutatud nõud koristab laualt teenindaja).

Fuajeebaarides pakutakse kuumi jooke ja suupisteid või kergeid eineid hotelli klientidele, sageli ka väljast sisse astunud (*walk in*) klientidele, kui hotell asub käidavas kohas. Sageli on sellistes baarides ka telerid ja ajalehed-ajakirjad.

1.7. Catering-ettevõtted

Catering-teenuse all mõistetakse toitlustusteenuse pakkumist väljaspool ettevõtte statsionaarseid teenindusruume (firmade büroo- ja üldkasutatavates ruumides, konverentsipaikades, teatrite ja kontserdisaalide fuajeedes, üritustel välitingimustes, matkadel jne). *Catering*-teenuseid pakuvad paljud toitlustusettevõtted – restoranid, suursöögid jne. Tegutseb ka palju *catering*-firmasid, millel puuduvad statsionaarsed teenindusruumid, see tähendab, et tootmine toimub ettevõttes, teenindamine aga kliendile sobivates ruumides. Sellised firmad võivad pakkuda väga laias valikus teenuseid: kohvipausid, lõunaained ja pidulikud vastuvõtud seminaridel ning konverentsidel, töökohtades toitlustamine, peoteenindus kodudes ja erinevates ühiskondlikes ruumides, väikeste seltskondade ja suurte inimhulkade toitlustamine väliüritustel jne. Toodete valik on äärmiselt lai, samuti on *catering*-ettevõtted tavaliselt väga paindlikud teeninduse korraldamisel, pakkudes nii iseteenindust, osalist teenindust, kui ka täielikku teenindust.

KORDAMISEKS

- 1) Loetlege toitlustusettevõtete tüüpe. Püüdke igat tüüpi ettevõtteid lühidalt iseloomustada.
- 2) Mida väljendab toitlustusettevõtte missioon?
- 3) Mida väljendab toitlustusettevõtte äriidee?
- 4) Milliseid *take-away*-tüüpi ettevõtteid oskad nimetada oma kodukohas (või näiteks Tallinnas, Tartus, Pärnus jne)?
- 5) Kes on McDonald's, Hesburger', Carrols' keti ettevõtete kliendid Eestis?
- 6) Miks on kiirtoiduettevõtete populaarsus viimastel aastatel aina tõusnud?
- 7) Kas kiirtoiduettevõtted pakuvad vaid ebatervislikku toitu? Põhjendage.
- 8) Millised erinevused on kohvikute ja *café*'de pakkumises?
- 9) Millistes toitlustusettevõtetes on võimalik korraldada turismigruppide ettetellitud toitlustamist? Põhjendage.
- 10) Millistes ettevõtetes on võimalik korraldada bussituristide ette tellimata toitlustust.
- 11) Milliseid teenuseid pakub hotellirestoran? Mille järgi hinnatakse lõunasöögiarestorani teenuse kvaliteeti?
- 12) Kirjeldage mõne enda poolt valitud publi äriideed.
- 13) Milline on hotelli fuajeebaari äriidee?
- 14) Milliseid teenuseid pakuvad *catering*-ettevõtted?

ÜLESANDED

- 1) Tutvuge oma kooli söökla toimimisega. Kirjeldage menüüd, teeninduse korraldust, iseteenindusliini paigutust jne. Kas teenindus toimib ladusalt? Mida muudaksite? Põhjendage.
- 2) Koostage ideekaart ettevõtetest, mis pakuvad toitlustusteenuseid.
- 3) Rühmatöö. Loetlege ja võrrelge erinevaid rahvuslikke kiirtoite. Kasutage oma reisikogemusi, artikleid, internetiallikaid, erialaajakirju, reisikirjeldusi jne. Millistest toiduainetest need toidud on valmistatud? Miks need on populaarsed? Koostage rühmaga nimekiri üldiselt tuntud rahvuslikest kiirtoitudest.
- 4) Koostage vastavalt alltoodud näitele võrdlustabel erinevate restoranide äriideedest.

Äriidee	Kliendid	Tooted/teenused	Teeninduse korraldus	Imago	Näited
Hotellirestoran	Hotelli kliendid, konverentsidest osavõtjad, ärilõunate korraldajad	Hommikusöök Lõunamenüü à la carte menüü Peolauamenüü Grupimenüü	Buffet-lauast hommikusöök Osaline teenindus (lauas teenidus) Täielik teenindus		Hotelli Radisson SAS restoran ...
Esindusrestoran					
....					

- 5) Rühmatöö. Sõnastage noorterestorani äriidee. Võib kasutada mõnd kõigile rühma liikmetele tuttavat olemasolevat toitlustusettevõtet, milles vastavaid muudatusi teha.
- 6) Lugege läbi juhtum (artikkel) ja sõnastage ettevõtte äriidee: kliendid, tooted, toimimine, imago.
- 7) Võrrelge catering-firmade kodulehtede informatsioonile tuginedes kolme erineva firma tooteid ja teenuseid. Millised on sarnasused, millised erinevused?