

# SPIS TREŚCI

<b>Wstęp .....</b>	<b>6</b>
<b>1. Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy..</b>	<b>8</b>
1.1. Podstawowe pojęcia z zakresu funkcjonowania gospodarki rynkowej.....	9
1.1.1. Rynek i warunki konkurencji .....	9
1.1.2. Mechanizm rynkowy .....	11
1.2. Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w gastronomii i jej uwarunkowania.....	12
1.2.1. Podaż i jej kształtowanie w gastronomii .....	12
1.2.2. Ceny i równowaga rynkowa .....	14
1.3. Popyt i czynniki kształtujące popyt na usługi gastronomiczne .....	16
1.3.1. Popyt na usługi gastronomiczne i jego uwarunkowania .....	16
1.3.2. Elastyczność cenowa popytu na usługi gastronomiczne.....	18
1.3.3. Czynniki kształtujące popyt na usługi gastronomiczne .....	19
<b>2. Przedsiębiorstwa, instytucje w branży gastronomicznej oraz ich otoczenie rynkowe.....</b>	<b>22</b>
2.1. Przedsiębiorca i przedsiębiorstwo .....	22
2.1.1. Definicja i rodzaje przedsiębiorców.....	22
2.1.2. Definicja i funkcje przedsiębiorstwa.....	25
2.2. Rodzaje przedsiębiorstw w branży gastronomicznej .....	28
2.2.1. Klasyfikacje przedsiębiorstw gastronomicznych.....	28
2.2.2. Główne rodzaje placówek gastronomicznych.....	35
2.3. Instytucje w branży gastronomicznej.....	39
2.4. Powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem .....	42
2.4.1. Konkurencja jako przykład powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem.....	42
2.4.2. Współpraca jako przykład powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem .....	46
2.5. Zaopatrzenie zakładu gastronomicznego .....	47
2.5.1. Zakup towarów .....	48
2.5.2. Sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych.....	49
2.5.3. Proces zamówienia towaru w zakładzie gastronomicznym .....	53
2.5.4. Fizyczna dostawa towarów .....	54
2.5.5. Przyjęcie towaru.....	56
2.5.6. Rozliczenie dostawy.....	59
2.5.7. Przechowywanie towarów.....	60
<b>3. Podstawy prawne działalności gospodarczej.....</b>	<b>64</b>
3.1. Akty prawne regulujące prowadzenie działalności gospodarczej.....	64
3.2. Podstawowe pojęcia z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej.....	65
3.3. Ograniczenia w swobodzie wykonywania działalności gospodarczej .....	67
3.4. Zasady podejmowania i wykonywania działalności gospodarczej.....	70
3.5. Polska Klasyfikacja Działalności Gospodarczej.....	72

3.6. Konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej .....	76
<b>4. Prawo pracy .....</b>	<b>79</b>
4.1. Podstawowe definicje i zasady prawa pracy .....	79
4.2. Dokumentacja związana z zatrudnieniem .....	82
4.3. Umowa o pracę .....	87
4.4. Wynagrodzenie za pracę .....	89
4.5. System czasu pracy i czas pracy .....	91
4.6. Urlopy .....	95
4.7. Umowy cywilnoprawne .....	98
4.8. Praca osób młodocianych .....	101
4.9. Obciążenia pracodawcy związane z zatrudnianiem pracowników .....	102
4.10. Tajemnica przedsiębiorstwa .....	106
<b>5. Ochrona danych osobowych i prawo autorskie .....</b>	<b>108</b>
5.1. Przepisy dotyczące ochrony danych osobowych .....	108
5.2. Prawo autorskie w gastronomii .....	110
<b>6. Prawo podatkowe .....</b>	<b>115</b>
6.1. Podstawowe definicje i przepisy prawa podatkowego .....	115
6.2. Klasyfikacja podatków w Polsce .....	118
6.3. Podstawowe proste formy opodatkowania działalności gospodarczej (księgowość uproszczona) .....	124
6.4. Opodatkowanie działalności gospodarczej – pełna księgowość .....	132
<b>7. Finanse w działalności gospodarczej .....</b>	<b>148</b>
7.1. Przychody i koszty .....	148
7.2. Wynik finansowy – rachunek zysków i strat .....	152
7.3. Próg rentowności .....	157
<b>8. Uruchomienie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej .....</b>	<b>160</b>
8.1. Procedura rejestracji przedsiębiorstwa .....	160
8.2. Formy organizacyjno-prawne .....	169
8.2.1. Indywidualna działalność gospodarcza .....	171
8.2.2. Spółka cywilna .....	172
8.2.3. Osobowe spółki handlowe .....	173
8.2.4. Spółki kapitałowe – osoby prawne .....	175
8.2.5. Inne formy organizacyjno-prawne .....	178
8.3. Biznesplan przedsiębiorstwa gastronomicznego .....	178
8.3.1. Pojęcie i funkcje biznesplanu .....	178
8.3.2. Struktura biznesplanu .....	180
<b>9. Urządzenia biurowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii .....</b>	<b>186</b>
9.1. Praca biurowa w gastronomii .....	186

9.2. Wybrane urządzenia biurowe w przedsiębiorstwie gastronomicznym.....	188
9.3. Programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej.....	202
9.3.1. Internet w działalności gastronomicznej.....	202
9.3.2. Rodzaje oprogramowania .....	206
<b>10. Korespondencja w działalności gospodarczej .....</b>	<b>212</b>
10.1. Korespondencja i rodzaje pism .....	212
10.2. Zasady formułowania pism.....	214
10.3. Zasady formatowania pism.....	222
10.4. Obieg korespondencji.....	225
<b>11. Marketing w działalności gastronomicznej.....</b>	<b>227</b>
11.1. Działania marketingowe w działalności gospodarczej.....	227
11.2. Badania marketingowe w gastronomii .....	232
11.2.1. Podstawowe pojęcia w badaniach marketingowych.....	232
11.2.2. Etapy badań marketingowych.....	235
11.2.3. Źródła informacji marketingowych .....	237
11.2.4. Wybrane metody i narzędzia w badaniach marketingowych .....	239
<b>12. Zespół pracowniczy w przedsiębiorstwie gastronomicznym.....</b>	<b>251</b>
12.1. Tworzenie małego zespołu pracowniczego.....	251
12.2. Organizacja pracy w małym zespole pracowniczym .....	255
12.3. Struktura organizacyjna w przedsiębiorstwie gastronomicznym .....	258
12.4. Kierowanie małym zespołem i odpowiedzialność w zespole pracowniczym.....	260
12.5. Komunikacja w zespole pracowniczym .....	267
12.6. Negocjacje .....	276
12.6.1. Pojęcie i etapy negocjacji.....	276
12.6.2. Style negocjowania i techniki negocjacyjne.....	281
12.7. Doskonalenie zawodowe pracowników .....	285
<b>Literatura.....</b>	<b>290</b>
<b>Aneks.....</b>	<b>296</b>
1. Wzór umowy sprzedaży .....	296
2. Druk wniosku CEIDG-1 .....	302
3. Dokumentacja związana z podejmowaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej .....	311
<b>Słowniczek specjalistycznych terminów .....</b>	<b>319</b>

## WSTĘP

**Żywnie i usługi gastronomiczne. Cz. V. Działalność gospodarcza w gastronomii** jest podręcznikiem przeznaczonym dla uczniów technikum kształcącego w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Publikacja została przygotowana zgodnie z obecnie obowiązującą podstawą programową kształcenia w tym zawodzie, opracowaną na podstawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach<sup>1</sup>, oraz uwzględnia stan prawny z lutego 2016 r.

**Niniejszy podręcznik zawiera efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów:**

■ **(PDG) Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej**

Uczeń:

PDG (1) rozumie pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;

PDG (2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

PDG (3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG (4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

PDG (5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

PDG (6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;

PDG (7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;

PDG (8) przygotowuje korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;

PDG (9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

PDG (10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;

PDG (11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

■ **(KPS) Kompetencje personalne i społeczne**

Uczeń:

KPS (6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

KPS (7) przestrzega tajemnicy zawodowej;

KPS (8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania;

KPS (9) potrafi negocjować warunki porozumień;

KPS (10) współpracuje w zespole.

■ **(OMZ) Organizacja pracy małych zespołów**

Uczeń:

OMZ (1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;

OMZ (2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;

OMZ (3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;

OMZ (4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;

<sup>1</sup>Dz.U. z 2012 r. poz. 184.

OMZ (5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;

OMZ (6) komunikuje się ze współpracownikami.

Niniejszy podręcznik ma na celu przekazanie wiedzy, tak by uczeń zdobył umiejętności niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej w gastronomii. Treść merytoryczną podręcznika wzbogacają zdjęcia, rysunki i tabele, co pozwala na szybkie i efektywne przyswajanie materiału. Wiedza teoretyczna została wsparta licznymi przykładami wskazującymi na różnorodne sposoby jej praktycznego zastosowania.

Polecamy tę publikację nie tylko uczniom techników żywienia i usług gastronomicznych, lecz także osobom pracującym w gastronomii.