Кафе в буквальном смысле – это место, где пьют кофе. Согласно ассортименту продаваемой там продукции кафе может подразделяться на кафе-кондитерская, кафе-мороженое, кафе-молочная. По контингенту посетителей бывают детское, молодёжное и другие. Чем же обычное кафе отличается от ресторана. В чем разница?



Ресторан в переводе с французского «крепить». Это объект общественного питания предлагает широкий ассортимент блюд. Среди них есть фирменные и заказные блюда, а также табачные, вино-водочные, кондитерские изделия. При этом для создания атмосферы отдыха и комфорта в ресторане предлагается повышенный уровень обслуживания. Разницу между рестораном и кафе вы можете проверить, посетив кафе вот здесь
. Это уютное кафе обязательно вас порадует.

Следует отметить, что на американском английском языке ресторан является предприятием общепита вообще любым. Данное определение в его американском значении разошлось по всему миру, в том числе, и в России. В том числе и поэтому получилось такое размытие критериев. При этом, все оперируют по-своему нормами, которые были придуманы довольно давно.

Если обратиться к ГОСТу, то ресторан отличается от кафе наличием отдельных кабинетов и банкетного зала. Кроме того, на данный момент наблюдается тенденция отказа от наличия банкетных залов. Также возможно комбинирование банкетных столов. Да и отдельные банкетные кабинеты есть далеко не везде. Поэтому по

внешнему виду отличить кафе от ресторана не так просто.

В ресторане должны быть вентиляция и кондиционирование. Здесь поддерживается оптимальные влажность и температура, а в кафе какие допустимы. В принципе, обычный человек вряд ли просто так определит, допустимая или оптимальная температура воздуха в помещении. Пункты ГОСТа во многом похожи, но стоит отметить столовое белье. Там есть значительная разница между рестораном и кафе. В ресторанах должны быть полотняные скатерти и салфетки, а в кафе разрешены бумажные салфетки и даже сервировка без скатертей. В основном по этому признаку можно визуально отличить ресторан от кафе.