

GASTRONOMIE V LÁZEŇSTVÍ

2020

STUDIJNÍ OPORA

MODERNÍ GASTRONOMIE

Vzhledem se současná, tedy moderní kuchyně málo podobá kuchyni užívané do poloviny 80. let. Vzniká systém „sous vide“ a jeho varianty ve spojení s průmyslově připravovanými polotovary (konvenience). Zavádí se vakuování surovin, polotovarů i výrobků. Užívají se mikrovlnná zařízení na ohřev jídel, indukční sporáky a nízkoteplotní grily, konvektomaty, samoobslužní kávové automaty integrované do plnoautomatických výčepních systému a řada přístrojů nové generace.

Užití moderní technologie v kuchyni sebou přineslo nové názory na úpravu pokrmu na talíři již v kuchyni. Z talíře pomalu mizí teplý pokrm se studenou garniturou, která by byla poškozena ohřevem nebo regenerací. Nové směry v úpravě celkového vzhledu pokrmů vyžadují různorodost a barevnost talířů ke zvýraznění působivosti pokrmu, lepší se vztah k termice při servisu pokrmu apod. Dekorace jídla na talíři pomocí vysoce účinného technického vybavení dosáhla stupně, kdy každý talíř je malým uměleckým dílem.

To vše působí i na změnu práce v obsluze. Velké investice do kuchyní, znásobily potřebu rozsáhlé vybavenosti „back-of-the-house“. Teplé nebo studené vozy, teplé a chlazené bufetové stoly a další transportní vozíky v celém restauračním provozu se počítají na desítky.

Zavádění „zeleného managementu“ a nový přístup k ochraně energií přináší potřebu technologické vybavenosti hotelu a restaurace. Náklady s pořízením techniky vůbec a nákupem stále dražších a kvalitních surovin se jen obtížně promítají do finální ceny jednotlivých pokrmů nebo ceny pokoje.

Mezinárodní hotelový a restaurační průmysl se najednou začal ptát, jestli tento přístup k technickým přeměnám v zázemí, i když je nepochybně potřebný a nutný, bude budoucí zákazník ochoten zaplatit. Začíná se zabývat tím, co bude budoucí zákazník od průmyslu očekávat. A nejen to. Začíná zkoumat své intelektuální schopnosti a posuzovat míru jejich vlivu na celkové chování uvnitř i vně průmyslu. Zjišťuje, že vědomostí díky zpracovaným informacím je dostatek, ale potíže jsou v jejich pronikání do praktických metod řízení, zvláště v oblasti produktivního řízení food & beverage.

Nový styl života člověka závěru století a tisíciletí představuje spiknutí proti doposud relativně snadné existenci v tomto oboru podnikání. Jednotlivec o sebe více dbá, chce svým zjevem dobře působit na své okolí, je sice demonstrativně skromný k množství podávané stravy a nápojů, ale je vybíravý a ještě navíc šetrný. Má mnoho jiných zájmů, které naplňují jeho volný čas, a není tedy ochoten dobrovolně vydávat peníze za věci, které ho neuspokojují.

Internacionalizace hotelového průmyslu dala vzniknout i mezinárodním institucím, jakou je např. HOTREC, či IHA. Vznik HOTREC je spojen s utvářením nové evropské struktury. Reprezentuje odvětví **HO** (hotel) – **RE** (restaurant) – **CA** (café) a obdobná zařízení ve státech Evropské Unie tedy v 18 zemích s 31 národními zaměstnavatelskými organizacemi. Národní federace hotelů a restaurací České republiky je již od roku 1994 členem – pozorovatelem v této organizaci.

Podnikání v pohostinství

Živnostenský zákon č.455/1991 Sb. Vymezuje hostinskou činnost jako ohlašovací živnost, která spočívá v přípravě a prodeji pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, v níž jsou prodávány.

V omezeném rozsahu, tak aby byla zachována povaha živnosti, je oprávněn podnikatel provádět tzv. doplňkový prodej. Týká se nápojů přes ulici, tabákových výrobků, provozování her, půjčování časopisů, prodeje hygienických potřeb atd. Živnostenské oprávnění se nevztahuje například na prodej nápojů pomocí automatů.

Živnostenský zákon stanoví práva a povinnosti podnikatelského subjektu. Podnikatel musí být držitelem živnostenského listu na hostinskou činnost, živnost ohlašovací – řemeslná.

Kritéria pro získání ŽL

- a) odborná způsobilost – vzdělání
- b) praxe, délka se odvíjí od úrovně vzdělání
- c) zdravotní způsobilost – platný zdravotní průkaz

Zřízení provozovny

V případě zřízení provozovny je nutno prokázat na Živnostenském úřadě smluvní zajištění této provozovny a musí zajistit, aby provozovna byla způsobilá danému provozu.

Kolaudace provozovny musí proběhnout ve smyslu

- a) Stavebního zákona č. 50 / 1976 Sb.
- b) Vyhlášky Ministerstva pro místní rozvoj č. 137/1998 Sb.
- c) Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví ES 852

Pro kolaudaci musí podnikatel splnit podmínky z hlediska:

- a) stavby (stavební odbor, vozíčkáři, kominíci, odpady, energie...)
- b) hygieny (podle ES 852/ 2001)
- c) bezpečnosti (únikové východy, schodiště)
- d) protipožární (dveře, materiály, elektroinstalace)
- e) zabezpečení proti vloupání a pohromám
- f) ekologie (odpadové hospodářství)

Více informací k požadavkům je v kapitole Kontrolní orgány

Při zřizování provozovny musí podnikatel splnit

- schválení žádosti o provozování hostinské činnosti na obecním úřadě
- projektová dokumentace a podle ní stavbu provádět
- stavební povolení (stavební úřad)
- stavba se ukončuje kolaudací
- na živnostenském úřadě se ohlašuje zahájení činnosti
- zahájení činnosti ohlásit na hygienické stanici

Požadavky dle Živnostenského zákona

1. označit provozovnu – Obchodním jménem
 - IČO
 - Jméno a příjmení odpovědné osoby
 - Klasifikací (nepovinný údaj od roku 1995)
2. po dobu provozu musí být na provozovně osoba znalá českého nebo slovenského jazyka
3. Označit tři dny předem uzavření provozovny včetně délky uzavření
4. zboží, služby označit cenami nebo zpřístupnit ceník
5. povinnost vydat doklad o poskytnutí služeb s náležitostmi

6. podnikatel musí umět prokázat způsob nabytí zboží
7. podnikatel musí dodržovat obecné podmínky stanovené ŽZ
8. podnikatel odpovídá za zdravotní způsobilost svých zaměstnanců (zdravotní průkaz)
9. podnikatel může za určitých zákonných podmínek prodávat i pomocí automatů.
10. přerušit živnost může nejdéle na dobu dvou let.
11. přerušení na více než 6 měsíců musí písemně oznámit
12. podnikatel má povinnost na žádost úřadu doložit zda živnost provozuje a doložit to doklady.

Předmět živnosti

Příprava a prodej pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně v níž jsou prodávány. Kromě toho může podnikatel provozovat ještě doplňkový prodej a služby. Tato činnost je ale omezena a nelze provozovat:

- kulturní a společenské akce
- sportovní a tělovýchovná zařízení

Odborná způsobilost

Prokazuje se úrovní vzdělání.

- výuční list z tříletého učebního oboru + doklad o vykonání tříleté praxe
- doklad o ukončení studijního oboru SŠ + doklad o vykonání tříleté praxe
- maturitní vysvědčení v příslušném oboru + doklad o vykonání dvouleté praxe
- diplom bakalářského nebo magisterského studia + doklad o jednoroční praxi
- rekvalifikace + doklad o čtyřleté praxi v oboru
- doklad ukončení studia na příbuzném oboru + doklad o praxi + rok navíc

Pokud podnikatel nesplňuje požadavky na odbornou způsobilost, musí ustanovit odpovědného zástupce. V případě právnické osoby podnikající je to jednoznačné.

Zákon o ochraně veřejného zdraví

Dle zákona č.258/ 2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví je pokrmem potravinou včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřena tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.

Hygienické požadavky na přípravu pokrmů (nápojů) :

Nápoje musí být zdravotně nezávadné po stránce - mikrobiologické (druhotné kvašení vína)

flipu)

prostředcích

- fyzikální (sražená smetana ve

- chemické (stopy po čistících

po čištění pivního vedení)

Riziko skýtá **používání vajec** do míchaných nápojů. Předpisy hovoří o tom, že nelze přidávat syrová vejce do pokrmů (tedy i nápojů), které se dále tepelně neupravují. Vejce pouze trzní, nepoškozená, čerstvá a dobře uskladněná.

Rozmrazování – např. drobného ovoce jako součásti míšených nápojů není povoleno ve vodě, za pomoci rozmrazovače nebo chladnice při teplotě nejvýše 4 C.

Výroba ledu – pouze za pomoci výrobníků ledu opatřených filtry a z pitné vody.

S ledem manipulujeme pouze nerozmraženým a lžící nebo kleštěmi.

Kontrolu provádí pracovníci hygienické stanice.

Bezpečnostní předpisy

Bezpečnostní předpisy přímo návazné na prodej a servis nápojů upravují především tato nejčastější rizika :

- opaření horkou tekutinou (příprava kávy)
- poškození pokožky rukou čistícími prostředky (levné prostředky, časté mytí)
- popálení o horké části strojů (varná konvice, vařič)
- zasažení el. proudem při manipulaci se stroji (kávovar, varná konvice atd.)
- pořezání ostrými předměty (prasklá sklenice)
- uklouznutí a pády na znečištěné podlaze (včas neseřtená podlaha)
- poškození páteře v důsledku zdvihání břemen (zvedání těžkých sudů)

Kontrolu provádí inspektoři bezpečnosti práce a pracovníci hygienické stanice.

Pracovní úrazy má povinnost zaměstnavatel evidovat, zaměstnanec hlásit.

Zákon na ochranu spotřebitele

Zákon na ochranu spotřebitele č. 634/ 1992 Sb.

Zaměřuje se především na **poctivost prodeje** – dodržování měr a vah. Veškeré nápoje musí být v ČR odměřovány za pomoci odměrek s cejchy podle platné

normy. Při používání necejchovaného skla, toleruje kontrolor odchylku nižší 10 %. Při používání cejchovaného skla k servisu nápojů je tolerance pouze 5%. Předražení bývá na místě řešeno peněžitou pokutou dle závažnosti přestupku. Nápoje, které se čepují musí být vždy podávány ve skle s cejchem

(pivo, kofola atd.) . Nápoje prodávané z automatů typu post-mix jsou opatřeny průtokovými měřidly. Při prodeji kávy je povinen prodejce používat cejchovanou odměrku obvykle 7 g.

Při prodeji kávy formou kávovaru s automatickým vsypem zodpovídá za seřízení dávkovače, tak aby skutečná váha porce souhlasila s deklarovaným množstvím v nápojovém lístku.

Nikdo nesmí klamat spotřebitele (např. záměna surovin v míchaném nápoji, výčepní pivo místo ležáku, jiná cena na NL a jiná na účtence nebo pokladně)

Informační povinnost – výrobek musí být označen přímo, viditelně a srozumitelně parametry dle povahy zboží a výrobce. Tyto informace musí být v českém jazyce (nejčastěji problém u „ domácích“ vín a lihovin z bezcelní zóny nebo zahraničí)

Spotřebitel musí být řádně **seznámen s cenou**, a to jednoznačně **před nákupem**.

Na žádost spotřebitele musí vydat prodejce **doklad**.

V provozovně musí být celou dobu přítomen pracovník oprávněný vyřizovat **reklamace**.

Dodržování tohoto zákona kontrolují:

Česká obchodní inspekce, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, obecní živnostenské orgány, celní správa.

Zákon č. 379/ 2005 Sb. o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů – účinný od 1.1. 2006

Alkohol je povoleno prodávat

ve specializovaných prodejnách alkoholických nápojů

ve specializovaných odděleních velkoplošných prodejen určených k prodeji alkoholických nápojů, v prodejnách potravin a smíšených prodejnách, nebo

V zařízeních společného stravování provozovaných na základě hostinské činnosti, v ubytovacích zařízeních a kulturních zařízeních s výjimkou zařízení určených pro osoby mladší 18 let.

Toto omezení se netýká příležitostného prodeje rozlévaných alkoholických nápojů při slavnostech, tradičních akcích, výročních trzích a jim podobných akcích. Obec však může v případě konání kulturní, společenské nebo sportovní akce přístupné veřejnosti s důvodným rizikem nárůstu problémů a negativních společenských jevů způsobených jednáním fyzických osob pod vlivem alkoholu obecně

závaznou vyhláškou omezit nebo zakázat v určitých dnech nebo hodinách nebo na určitých místech prodej, podávání a konzumaci alkoholických nápojů.

Alkohol není povoleno prodávat

Na všech akcích určených osobám mladším 18 let, ve zdravotnických zařízeních, v prostředích výlučně určených pro vnitrostátní hromadnou dopravu osob s výjimkou železničních jídelních vozů, palub letadel a určených prostor plavidel veřejné lodní dopravy.

Na sportovních akcích, s výjimkou výčepního piva s extraktem původní mladiny do 10 hmotnostních procent, ve všech typech škol a školských zařízení .

pomocí prodejních automatů, u nichž nelze vyloučit prodej osobám mladším 18 let věku, nebo umístěných v prostorách, do nichž mají vstup osoby mladší 18 let (s účinností od 1.7. 2006)

Alkohol je zakázáno prodat

podávat nebo jinak umožnit požití alkoholického nápoje osobám mladším 18 let. Navíc provozovatel je povinen na místě prodeje alkoholických nápojů umístit pro kupujícího zjevně viditelný text zákazu prodeje **osobám mladším 18 let**. Text musí být pořízen v českém jazyce černými tiskacími písmeny na bílém podkladě o velikosti písma nejméně 5 cm. Dále je zakázáno prodat, podat nebo jinak umožnit požití alkoholického nápoje **osobám zjevně ovlivněným alkoholickým nápojem nebo jinou návykovou látkou**

Kontrolu dodržování povinností stanovených zákonem č. 379/ 2005

vykonává obecní policie, Policie ČR, obec, Česká obchodní inspekce (pokud jde o alkohol) a rovněž orgán ochrany veřejného zdraví (jde-li o stravovací služby).

Sankce za porušení zákona

Provozovateli - fyzické osobě může být uložena sankce ve formě pokuty do 50 000,- Kč nebo zákazu činnosti až na dobu 2 let.

Provozovateli – právnické osobě lze uložit pokutu do 500 000,- Kč nebo zákaz činnosti až na dobu 2 let.

Ten kdo soustavně a ve větší míře podává alkohol mladistvým, může být potrestán odnětím svobody až na jeden rok.

Food & Beverage Management

Termín F&B Management se obecně začal používat na konci 80. let minulého století. Do té doby se objevoval jen v manuálech hotelových společností. Jde tedy o výraz, kterému není více než čtyřicet let. Domácí i zahraniční odborná literatura se do té doby zabývala více otázkami umění obsluhy a gastronomie. Teprve na počátku 90. let bylo téma F&B zpracováno v evropských podmínkách v německé odborné literatuře a poprvé pojato jako problematika řízení procesu v oblasti plánování výroby a kontroly práce ve stravovacím úseku jako celku.

Předtím vydávané odborné publikace popisující práce v obsluze se podrobně zabývaly pravidly, praxí, etikou a organizací práce v běžném provozu restauračních zařízení a zásadami obsluhy při jednotlivých společenských akcích. Vypadalo to, jako by práce v obsluze představovala jen formální dodržování detailů četných základních pravidel a předpisů. Knihy a lexikony gastronomii soustřeďovaly pozornost k nauce potravinách, k přípravě surovin a materiálu, k nutričním hodnotám a k recepturám. Jednotně používané materiálové a spotřební normy a kategorizace odbytových středisek byly pro některé dobrou pracovní pomůckou, byly návodem jak získat základní přehled o hospodaření a byly určitou představou řízení kvality. Pro jiné však byly brzdou tvořivých přístupů a fantazie, která je přirozenou součástí kuchaře. Vždy však byla potlačována úloha ceny, která je, je-li dobře sestavena, základem úspěšného podnikání.

Protože většina vedoucích míst v hierarchii hotelových a restauračních podniků byla u nás obsazována odborníky z oboru obsluhy, docházelo zcela přirozeně k věnování pozornosti a upřednostňování jejího významu v celé organizační struktuře hotelového podniku. Otázky výroby, jejího plánování a kontroly hospodaření v kuchyni podléhaly administrativnímu pojetí odpovídajícímu filozofii minulého století, tj. před rokem 1989 existujícího, politického systému, který principiálně potlačoval jakoukoliv obchodní strategii. Nebylo nutné ani možné se otázkami trhu zabývat. Je ale správné se těmito otázkami zabývat nyní.

Hotely mezinárodních hotelových řetězců, velká restaurační uskupení a rozvíjející se počet restaurací, které založily svůj prodejní program na systémech „konvenience food“ a cateringy vyrábějící tisíce sestav pokrmů pro letecké

společnosti, byly rozsahem své činnosti donuceny začít výrobu plánovat a kontrolovat. S tím nutně souviselo využívání rozvíjejících se výpočetních systémů a programů sledujících oběh surovin a materiálu od nákupu přes příjem, výrobu, prodej a kontrolu.

Protože cena výrobku má na trhu primární roli, muselo dojít i k zakalkulování ceny za pracovní sílu, spotřebované energie, a aby nebylo vyráběno na sklad, tak i plánování výroby. Rozpětí mezi výrobní a prodejní cenou produktu se zmenšovalo a bylo tedy nutné hledat nové zdroje uvnitř procesu. Rostly provozní náklady na jedné straně, na druhé straně stoupaly i nároky klientely na úroveň poskytovaných služeb hotelových a restauračních podniků. Takový vývoj směřuje cíleně ke konfliktu. Do zázemí kuchyní a restaurací se začala na vlastní objednávku vtírat stále více a více výpočetní technika. V tomto bodu dochází ke střetu mezi řemeslnými návyky v řízení práce v kuchyni a procesem registrace prodeje.

Zbývá ještě dokreslit pojmy: **food** – podle slovníků jde o jídlo, stravu, výživu a **beverage** – nápoje.

Společné stravování a jeho členění

Stravování je možno dělit: a) stravování komerční

b) institucionální

Stravování komerční neboli veřejné, otevřené, je přístupné všem návštěvníkům.

Např. Restaurace, kavárny, pivnice, provozovny poskytující služby cestovního ruchu apod.

Stravování institucionální neboli uzavřené zahrnuje stravovací služby charakteru závodních jídelen, služby lázeňské péče, nemocniční stravování, školní, vojenské sociální apod.

Kategorizace

Podle druhu poskytovaných služeb odbytová střediska člení na kategorie. Ve smyslu zákona však toto členění pozbylo platnosti již v roce 1994. Používání terminologie si klade za cíl především orientaci zákazníka. Pod každým pojmem se skrývá očekávaná míra úrovně služeb a očekávaná nabídka a striktura sortimentu. Ve snaze zaujmout zákazníka může podnikatel použít celou řadu přenesených pojmů vyjadřujících specializovanou činnost jeho provozovny. Často se jedná zároveň o přenos provozních zkušeností ze zahraničí, kde jsou specializované podniky nesoucí ve svém názvu nosný výrobní program nebo název základního sortimentu.

1. Provozovny se základní stravovací funkcí

- Restaurace
- Motorest
- Jídelna se samoobsluhou
- Pohostinství
- Gril bar, snack bar
- Koliba, salaš
- Taverna
- Bistro

2. Provozovny s funkcí společenskou a zábavní

- Kavárna
- Vinárna
- Bar
- Vinný bar, vinný sklípek
- Dancing, varieté, diskotéka
- Club
- Pivnice
- Hostinec

3. Provozovny doplňkového stravování a střediska ostatních služeb

- Bufet
- Občerstvení
- Stánkový prodej
- Výčep piva
- Doplňkový prodej

Způsob zajišťování a základní funkce stravovací jednotky

Restaurace:

Zajišťuje stravování a plní i funkce společenskou při širokém výběru jídel, připravovaných často na objednávku, s bohatým výběrem nápojů. Restaurace mohou být specializovány na jídla různých národů nebo regionů.

Motorest:

umístěný na hlavních trasách, poskytuje stravovací služby především motoristům (obvykle má i určitou menší ubytovací kapacitu). Součástí odbytových prostor bývá denní bar, který slouží k poskytování rychlého občerstvení.

Jídelna:

Uspokojuje poptávku po stravování základním a doplňkovém, i po občerstvení. Uplatnění nalézají i specializované jídelny (dietní, vegetariánské apod.)

Pohostinství:

Uspokojuje poptávku zejména po jednoduchém a doplňkovém stravování zejména na venkově.

Gril bar, Snack bar:

Poskytuje sortiment speciálních druhů jídel a nápojů. Úzký sortiment je připravován na grilu před zraky hostů. Host konzumuje jídlo a nápoje přímo u pultu nebo u stolu. Náročná, studená jídla a sortiment teplých jídel se připravuje v zázemí.

Denní bar:

Je obdobou snack–baru, kde se podávají především nápoje a nabízí se omezený výběr studené kuchyně.

Podobnou funkci jako gril–bar, snack–bar, denní bar, má i espresso. Tyto kategorie se uplatňují na frekventovaných místech, kde je nárok na rychlou obsluhu při vyšší úrovni, dále jako doplňková střediska stravování v hotelích a motelech vyšší kategorie.

Koliba – Salaš:

Jedná se o poměrně úzce specializovaná odbytová střediska, která plní zejména společenskou funkci jako doplněk sítě pro její zpestření, hlavně v horských střediscích cestovního ruchu, a hlavních silničních tazích. Připravovaná jídla jsou úpravou odlišná od běžného sortimentu. Stylový interiér uplatňuje prvky folklóru, rovněž i oblečení zaměstnanců je odlišné od běžného a přizpůsobuje se krajovým zvláštnostem.

Bufet:

Poskytuje rychlé občerstvení a doplňkové stravování, výjimečně nahrazuje i funkci stravovací. Konzumace je převážně vstoje. Bufety mají i různou specializaci (sortiment cukrářský, mléčných výrobků, ryb, drůbeže apod.) podle níž se středisko označuje. Tyto specializované bufety se uplatňují tam, kde běžné bufety nemohou účelně rozšiřovat sortiment. Uplatnění v síti nalézají v centrech měst či v jiných místech s mimořádně silnou frekvencí.

Kavárna:

je společenské a zábavní středisko, zaměřené převážně na široký sortiment nealkoholických nápojů (studených i teplých) a cukrářských výrobků. Podle místních podmínek se podávají též teplé pokrmy. Funkci kavárny přejímá v hotelích též hotelová hala s konzumací, sloužící především ubytovaným hostům.

Vinárna:

Je společenské a zábavní středisko v centrech společenského života. Vede široký sortiment běžných i vybraných tuzemských i zahraničních vín, alkoholických a míšených nápojů, rovněž studených jídel, podle podmínek i teplých jídel, připravovaných převážně na objednávku. Podle místních podmínek může mít i hudební provoz s tancem.

Vinný sklípek:

je specializovaná vinárna ve vinných oblastech, zejména v moravském regionu.

Dancing:

je středisko obdobného druhu jako vinárna, jeho provoz je zaměřen především na hudební produkci a tanec. Sortiment nabídky nápojů a jídel je obdobný jako ve středisku bar.

Bar:

je středisko s obvykle pravidelným hudebním nočním provozem často i s programem a tancem. Poskytuje široký sortiment alkoholických, nealkoholických a míšených nápojů, výrobky studené kuchyně, minutkové pokrmy a vybraný doplňkový sortiment.

Varieté:

je středisko s celovečerním varietním programem s proloučujícím tancem. Nabízený sortiment je podobný jak u střediska bar.

Pivnice:

Pivnice je společenské středisko, kde se podává zpravidla jeden druh speciálního piva s vhodným doplňkovým sortimentem pokrmů a doplňků k pivu; může též zajišťovat prodej přes ulici.

Hostinec:

Poskytuje občerstvení a doplňkové stravovací služby v rozsahu místních podmínek; v některých hostincích se podává i jednoduchý sortiment teplých jídel.

Občerstvení:

Zajišťuje zejména prodej nápojů a jednoduchého sortimentu občerstvení. Zpravidla má minimální odbytovou prodejní plochu pro konzumaci. Uplatňuje se v centru měst, v rekreačních a turistických oblastech, na nádražích, v kinech, divadlech a dalších místech s větší frekvencí

Je třeba rozlišovat rozdíl mezi pojmy provozovna a středisko, který je následující:

Provozovna - je místně oddělená, provozně samostatná jednotka

Středisko - je část provozovny, plnící určené úkoly (např. výrobní)

Odbytové středisko- je část závodu, přístupná hostu, kde jsou poskytovány určité služby (např. stravovací v restauraci apod.)

Charakteristika stravovacího úseku hotelu

Stravovací službou je výroba, příprava a rozvoz pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozování hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, při stravování osob vykonávající vojenskou službu, v rámci závodních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu. Pokrmem se rozumí potravina, včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřena tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podávána ke konzumaci v rámci stravovacích služeb.

Stravovací službu může poskytovat osoba, která ji provozuje pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a další vybavení.

Pro provozovny poskytující stravovací služby stanoví požadavky na umístění a její prostorové a dispoziční uspořádání z hlediska dodržení základních hygienických požadavků vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní a osobní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Tento předpis upravuje požadavky na umístění a dispoziční řešení provozovny, požadavky na prostorové podmínky a vybavení provozoven, na větrání, na hygienické zařízení pro spotřebitele, pro zaměstnance, na sklady potravin a pokrmů a na výrobní a konzumační prostory atd.

Podnikatel, který hodlá provozovat stravovací službu, je povinen nejpozději v den jejího zahájení písemně oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven, jakož i den ukončení provozu stravovacích služeb. Právní osoba v oznámení dále uvede obchodní firmu, sídlo a právní formu; fyzická osoba oprávněná k podnikání obchodní firmu a bydliště.

Prostorové a dispoziční řešení provozovny stravovacích služeb

Provozovna stravovacích služeb se umísťuje a prostorově a dispozičně řeší tak, aby potraviny a suroviny určené k přípravě a výrobě pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti

vníkání škůdců. Provozovny musí být udržovány v čistotě, nesmí docházet k nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní.

Prostory, které by na sebe vzájemně negativně působily a ovlivňovaly potraviny a pokrmy v kterékoliv fázi výroby a uvádění do oběhu, musí být stavebně (samostatná místnost) nebo provozně (pracovní prostor či úsek) odděleny. Návaznost jednotlivých provozních prostor musí zajišťovat plynulost výrobního procesu a vyloučit možnost negativního ovlivnění produktu.

Stravovací službu lze poskytovat pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům na:

- umístění,
- stavební konstrukci,
- prostorové a dispoziční uspořádání,
- zásobování vodou,
- vytápění, osvětlení a větrání,
- odstraňování odpadních vod,
- vybavení

Provozovna musí být zásobována tekoucí pitnou vodou napojenou na zdroj pitné vody. Po celou provozní dobu musí být rovněž zajištěn přívod teplé vody. Teplá voda se nesmí používat pro přípravu a výrobu pokrmů. Provozovna musí být napojena na kanalizaci nebo musí být vybavena zařízením na jímání a odvádění odpadních vod s možností vyvážení odpadů.

V provozovně nesmí docházet k nadměrné tvorbě tepla, ke kondenzaci par a k usazování prachu, vzduch kontaminovaný výpary a kouřem musí být odstraňován. Ve všech prostorách provozovny musí být zajištěna výměna vzduchu přirozeným či nuceným větráním, případně musí být vzduch upravován klimatizací.

V provozovně poskytující stravovací služby, která je součástí ubytovacího zařízení, a v samostatných provozovnách stravovacích služeb musí být k dispozici pro spotřebitele záchody, které jsou vybaveny předsíní a umyvadlem s tekoucí pitnou vodou a teplou vodou. Počet záchodů je stanoven takto:

- pro ženy jedno sedadlo na 10 žen, pro každých dalších 20 žen jedno další sedadlo,
- pro muže jedno sedadlo a jedno pisoárové stání nebo mušle na 10 mužů, pro každých dalších 40 mužů jedno další sedadlo a jedno pisoárové stání.

Pokud v provozovně kapacita míst k sezení nepřesahuje 10 sedadel, může být záchod pro muže a ženy společný.

Pracovníci stravovacího úseku

Odpovědnost za vedení podniku a procesy obvykle u menších provozoven nese ředitel, nebo majitel. Na jeho rozhodnutí je i organizační struktura podniku.

Food & Beverage

F&B manager je přímo podřízen funkci na vrcholu organizační struktury. Podle velikosti podniku generálnímu řediteli, řediteli, majiteli. Osobě, která se aktivně podílí na řízení obchodní jednotky.

F&B manager je nadřízen vedoucím:

- restaurací,
- barů,
- banketového oddělení,
- etážových služeb,
- kuchyně – může nastat situace, že šéfkuchař je natolik uznávanou osobností ve svém oboru, pak odpovědný ředitel nebo majitel rozhodne o přímé podřízenosti své osobě; plnění povinností F&B manažera jako „správce hospodaření“ však není narušeno – úkoly jsou rozděleny tak, že kuchař vždy odpovídá za kvalitu stravy, kterou připravuje ve smyslu dohodnutého a společně sestaveného výrobního programu,
- oddělení stewarda – tento název se u nás příliš neužívá, profesionálně ani sociálně se nejedná o příliš vhodný termín; tato osoba přejímá odpovědnost nad užíváním, čistotou, údržbou, sledováním pohybu skla, porcelánu, příborů pro slavnostní příležitosti, mísy, nejrůznější doplňky k úpravě slavnostních tabulí v provozu banketního oddělení nebo restauraci podle charakteru podniku – v našich podmínkách se občas objevuje poněkud zastaralý termín

„kuchyňská hospodyně“ (tuto práci obvykle vykonávala žena), do budoucna je vhodné takovou tradici přerušit.

Je potřebné vědět, že úklid a udržování restaurací a veřejně přístupných prostor patří do kompetence oddělení housekeeping.

Úkoly a odpovědnost F&B

F&B manager jako „správce hospodaření“ je odpovědný za koordinaci celého hospodářského života oddělení, či úseku. Stará se o provádění a dodržování hlavních zásad obchodně-politické linie hotelového nebo restauračního podniku pro tento úsek. Podporuje vedení podniku v rozpracování dohodnutých zásad s ohledem na místní konkurenci.

F & B spolupracuje:

- účtárna,
- nákupní oddělení - u velkých podniků je z racionálních důvodů oddělen nákup potravin od ostatního nákupu,
- prodejní oddělení - účinnost prodejního oddělení stále narůstá a velké jednotky využívají programy yield managementu, které koordinaci přímo vyžadují, aby co nejlépe a ve vhodný okamžik prodalo jak ubytovací kapacity, tak i služby banketního stravovacího oddělení,
- oddělení public relations,
- oddělení provozních analýz - není třeba zřizovat oddělení, ale je potřebné v určitých časových obdobích a kritických momentech podrobit neuspokojivé výsledky analýze,
- personální oddělení.

Klíčová pozice F&B manažera obnáší odpovědnost za rozumný nákup surovin, materiálu a nápojů pro potřebu výroby a prodeje, svědomité skladování a pečlivou přípravu produktů z „food & beverage“ pro obsluhu a prodej v restauracích, barech, hotelových pokojích, jednacích prostorách, saloncích i rekreačním oddělení.

F&B manager sestavuje ve spolupráci s provozním analytikem obchodní prognózy, rozpočty, dohlíží na mzdy a vynaložené náklady, sleduje vývoj nových výrobků, technických zařízení a přístrojů na trhu, které potřebuje pro práci svého úseku.

F&B manager je odpovědný za zpracování „standardů“ kvality a dozírá na jejich dodržování. Vede tréninkové programy pro jemu podřízený personál a jeho vzdělávání v zájmu zvyšování jejich produktivity. F&B manager je přímo odpovědný za náklady celého úseku a musí ve spolupráci s F&B kontrolorem vyhodnocovat výsledky prováděných kontrol. F&B manager se stará nejen svými rozhodnutími, ale i osobním příkladem o uvážlivé a účinné vedení svého úseku.

Požadavky na obsazení místa

Požadovaná kvalifikace: sš, vyšší odborné nebo vysokoškolské odborné vzdělání v oblasti gastronomie a hotelnictví. Případně praxe v gastronomii minimálně tři roky. Jazykové znalosti - angličtina slovem i písmem a základy minimálně jednoho dalšího jazyka.

Rysy osobnosti: Cílevědomá osobnost, nápaditá a kreativní, ale především vybavená praktickými zkušenostmi. Dobrá schopnost úsudku, znalost podnikové psychologie a prozíravost. Dobrá komunikace s hosty i podřízenými. Praktická znalost společenského vystupování.

Speciální požadavky: Měl by v rámci tréninkového programu být seznámen se zásadami obchodní politiky příslušného podniku

Pracovní podmínky: Musí být připraven na práci s nepravidelnou pracovní dobou.

Food & Beverage management

V čele stravovacího provozu stojí vedoucí stravovacího provozu – F&B manager. Úkolem stravovacího úseku hotelu je poskytovat stravovací služby především ubytovaným hostům. Podle typu hotelu jde buď o všechny, nebo jen o některé z následujících druhů stravovacích služeb:

- snídaně od časných ranních hodin;
- celodenní stravování;
- oddělení, vyhrazené stravování (pro skupiny hostů, na objednávku);

- podávání pokrmů a nápojů do hotelových pokojů –etážová služba;
- rychlé občerstvení.

V každém hotelu musí být zajištěno celodenní stravování pro ubytované hosty; výjimku tvoří hotel garni, kde je většinou podávána pouze snídaně. Depandance se pro tento účel nepovažuje za samostatný hotel, ale jen za oddělenou část hotelu a stravování je zajištěno v jeho hlavní části. Stravovací středisko můžeme rozdělit na dvě části:

- výrobní,
- odbytovou.

Výrobní část představují kuchyně, přípravný, příruční sklady. Odbytovou část představují restaurace, bary, vinárny a ostatní odbytová střediska.

Nabídka odbytových středisek je prezentována formou nabídkových lístků (jídelní, nápojový a kavárenský lístek apod.). Nabídkový lístek (ceník) je provozovatel povinen předložit zákazníkovi na jeho žádost. Mezi náležitosti jídelního lístku patří:

- označení výrobce, tj. označení provozovny;
- datum, případně datum platnosti od...(tento údaj se vyžaduje z hlediska cenové evidence);
- název výrobků, tj. názvy jednotlivých pokrmů, nápojů apod.;
- cena vztažená k prodávanému jednotkovému množství.

Jednotkovým množstvím je informace o hmotnosti podávaných porcí pokrmů, objemech teplých a barmanským způsobem připravených nápojů (míšených nápojů) a o objemu ostatních podávaných nápojů (rozlévaných a čepovaných). Uvádění dalších informací na nabídkovém lístku, např. charakteristika pokrmů, jméno šéfkuchaře apod. je plně v kompetenci provozovatele.

Je-li na jídelním lístku uvedena hmotnost masa v syrovém stavu musí být tato skutečnost na lístku jasně vyznačena. Fyzikální veličiny uváděné na nabídkovém lístku musí být vyjádřeny v měrných jednotkách stanovených zákonem. Platný jídelní lístek je zároveň výrobním programem kuchyně (kuchyní) na ten který den.

Nabídkový lístek se vyhotovuje v jazyce českém, jeho vyhotovení v jazykových mutacích je plně v kompetenci provozovatele. Nabídkové lístky se sestavují podle

gastronomických pravidel, tj. pokrmy, nápoje apod. jsou uváděny v určitém pořadí (sledu).

Náplň práce jednotlivých pracovníků

F&B manager

- vypracovává rozpočet tržby a nákladů;
- v souladu s normami stanovuje hygienické a technické předpoklady provozu;
- ve spolupráci se šéfkuchařem sestavuje jídelní lístek a menu;
- určuje cenovou skladbu podávaných pokrmů;
- organizuje nákup (studuje nabídky dodavatelů, porovnává ceny a podmínky), prověřuje vlastní nabídky a podporu prodeje.

Šéfkuchař

Odpovídá v oblasti výroby zejména za:

- celkovou činnost a plynulý chod výroby;
- sestavování výrobních programů;
- kontrolu práce podřízených pracovníků a dodržování zásad poctivosti prodeje (velikost porcí, dodržování receptur) a kvality výrobků;
- řízení procesu zásobování zbožím, surovinami a pomocným materiálem určeným pro odbytovou činnost v souladu s potřebami provozu a podle zásad platných pro tuto sféru činnosti včetně jednání s dodavateli;
- stanovení zásad a koncepce v rozvoji materiálně technické základny hotelu z hlediska vynakládaných prostředků na jejich údržbu a modernizaci;
- hospodaření svěřeného úseku, za řádné využití hospodářských prostředků, za dodržování pracovních, bezpečnostních a hygienických předpisů, předpisů požární ochrany a ochrany majetku;
- dodržování zásad hospodaření s energiemi.

Přímo řídí:

- asistenta šéfkuchaře;
- kuchyňskou hospodyně;
- kuchaře.

Asistent šéfkuchaře

Zastupuje šéfkuchaře v rozsahu jeho práv a povinností na svěřeném úseku.

Kuchyňská hospodyně

Řídí pracovníky, kteří vykonávají práce v umývárkách nádobí, skla a porcelánu a zodpovídá za výsledky jejich práce, zejména za dodržování hygieny a čistoty ve výrobním a odbytovém středisku, dodržování bezpečnosti při práci a za ochranu majetku.)

Jednotlivé restaurace jsou řízeny vedoucími restaurací, kterým jsou podřízeni vrchní číšníci a číšníci. Náplň práce pracovníků obsluhy je závislá na způsobu a formě obsluhy.

Operativní evidence ve stravovacím úseku

Do operativní evidence řadíme: Výrobní plán, výrobní program a režim dne, jejich sestavování, evidence odbytového a výrobního střediska, kalkulační listy, vlastní kalkulace

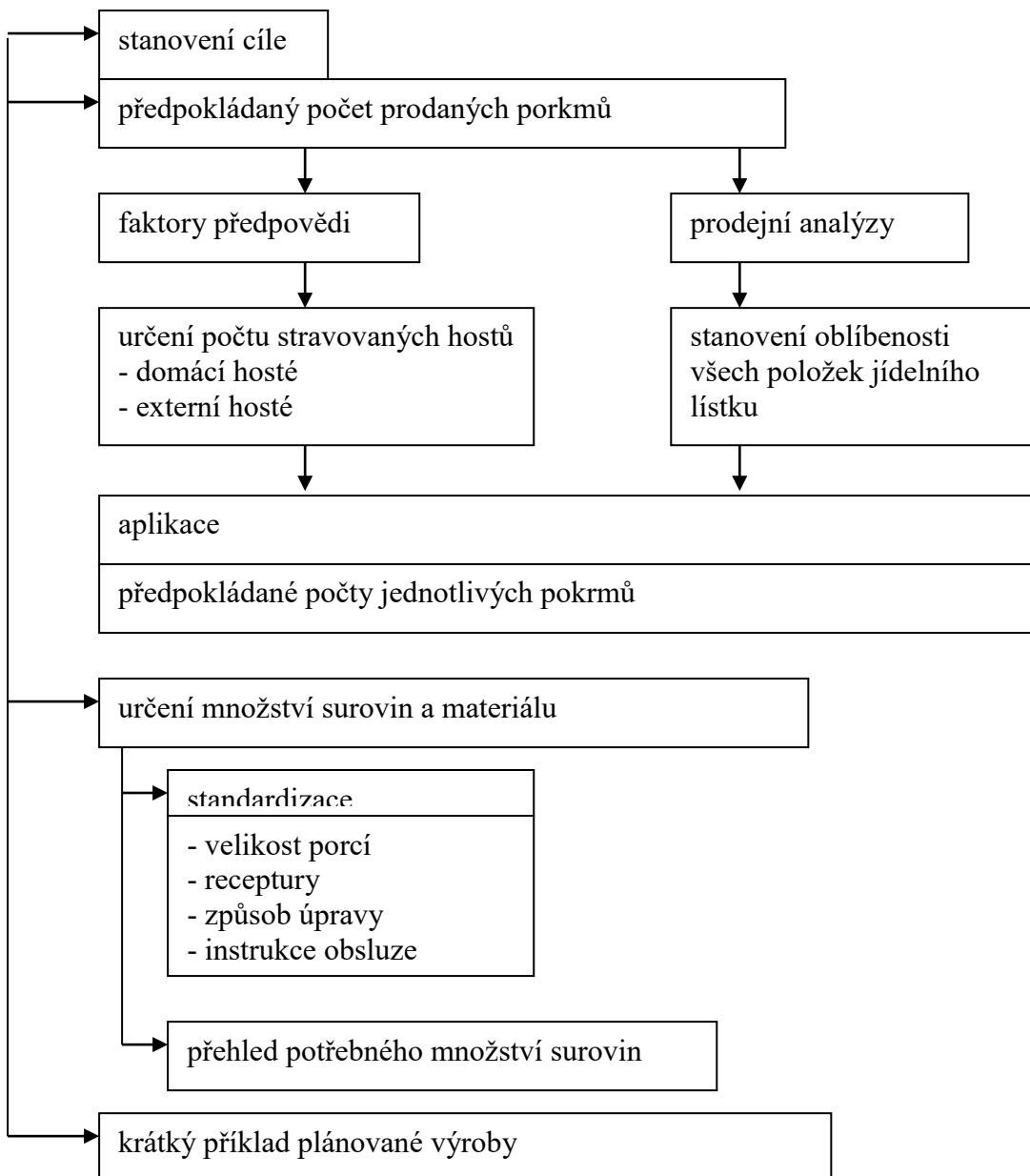
Metody řízení výrobního procesu

Doporučuji vzhledem k náročnosti tématu vyslechnout ještě přednášku s podporou power point a komentářem.

Alexandr Burda

Dlouhou dobu je v hotelovém průmyslu známou nutností, že gastronomický úsek může a musí přinášet zisky. Zvládnutí této povinností a odpovědností však vyžaduje kvalifikovaný F&B management. Pro nákladný výrobní úsek s kuchyní konvenční musí být stejně jako pro systém konvenience (food systém předpřipravených pokrmů) zavedeno plánování výrobního programu.

Postup plánování produkce výrobního střediska



Hotel zásadně nemůže své výrobky uchovávat, a tak jimi dlouhodobě zatěžovat hospodaření. To se samozřejmě týká především stravovacího úseku, který pracuje i přes užití moderní techniky s rychle se kazícími pokrmy s krátkou dobou trvanlivostí a s omezenou dobou skladování. O to více je právě na tomto úseku důležité plánování, aby bylo možné dosáhnout dlouhodobé jistoty rentability výkonů výrobního střediska.

Plánování výroby ve stravovacím úseku znamená: předem stanovit množství potravin k výrobě zahrnující jen minimální nadprodukcí. Pracuje-li hoteliér se systémem předpřipravených pokrmů, je nutné výkony stravovacího úseku řídit obdobným plánem.

Postup může být rozdělen na dvě části:

- 1) Předpověď počtu prodaných pokrmů
- 2) Určení předpokládaného množství surovin potřebných pro předem stanovené porce

Předpokládaný počet prodaných porcí pokrmů.

Přestože dnes moderně řízená a pracující kuchyně může vhodným zužitkováním nadprodukce minimalizovat případnou ztrátu, je dobrým plánováním výroby nadprodukcí možno, až na výjimečné případy, zamezit.

Na základě podkladů z účetnictví, zhodnocením zkušeností, s přihlédnutím k jednotlivým dnům týdne, měsíce, zohledněním konaných akcí v místě a okolí by hotelový management měl být schopný z 90 – 95 % předem odhadnout očekávaný počet hostů na každý den příštího týdne. Takové prognózy pro potřebu očekávaného objemu obchodu dělají hotelové koncerny ročně, půlročně nebo měsíčně. Na základě takto předem upřesněných předpokladů mohou být týdne upravovány a zlepšovány předpovědi a odhady. Denní prognóza očekávaných hostů je základem plánu výroby.

Faktory předpovědi

- obecná hospodářská situace, politické klima
- vliv podnebí
- mimořádné události v místě a okolí
- přijaté rezervace, objednávky, obsazené pokoje
- průměrná obsazenost pokojů dvěma osobami
- průměrná doba pobytu hotelových hostů
- procento zrušených objednávek
- procento krátkodobých rezervací
- počet hostů ve stejném období minulého roku
- procentní podíl hotelových hostů u snídaně, obědů, večeří
- očekávaný účinek krátkodobých prodejních opatření, propagačních akcí
- předpoklad očekávaných externích hostů v jednotlivých částech dne

Stanovení počtu stravujících se hostů (hotelových i pasantů)	
Celkový počet hostů (hotelových i pasantů)	Počet hostů
Hoteloví hosté snídajících v hotelu	
z toho: na etážích	
v restauraci	
Hoteloví hosté s polopenzí v hotelu	
z toho: v restauraci	
v jiném středisku	
na etáži	
Pasanti	
počet podaných jídel denně v restauraci	
počet podaných jídel denně v jiném středisku	
počet podaných jídel denně na banketech	
Celkový počet stravujících se hostů	

Prodejní analýza

Na základě předpovědi hoteliéra nebo managementu, kterou je s přijatelnou odchylkou 5 – 10 % možno určit počet hostů by měla být provedena prognóza prodeje jednotlivých druhů pokrmů. Je zapotřebí udělat co nejpřesnější analýzu všech podaných druhů jídel za reprezentativní období (minimálně 60 dnů).

Stanovení množství surovin

Plánovaný nákup znamená získat informace o požadovaném množství připravovaných jídel. Denně se nakupuje jen určité množství čerstvého materiálu, ostatní nákup je prováděn v týdenním nebo dokonce čtrnáctidenním rytmu podle výrobního plánu. Požadované množství surovin lze určit podle právě platného jídelního lístku, v němž by měly být uplatněny následující standardizační prvky:

- standardizované velikosti porcí
- standardizované kuchařské recepty
- standardizované přílohy a úprava (kupř. na talíři)

- standardizované instrukce pro obsluhu

Mimoto musí být vypracovány testy Výtěžnosti masa (prodávaná váha surovin) a výtěžnost po úpravě vařením, pečením (prodávaná váha v čistém stavu) a všechny otázky, které souvisí s výtěžností jednotlivých pokrmů. Určení množství potřebných surovin pro odhadnutý počet pokrmů je v praxi prováděn podle předem připravených tabulek, nebo vlastních kalkulací.

Náležitosti kalkulačního listu:

- název organizace, provozovny, střediska,
- číslo kalkulačního listu,
- název výrobku (jídlo, nápoj),
- počet porcí (kg, litrů),
- název suroviny,
- měrná jednotka (MJ),
- množství suroviny,
- odpad v MJ,
- čistá hmotnost,
- nákupní cena (kalkulační cena),
- cena celkem,
- úhrn kalkulačních cen surovin,
- kalkulační cena 1 porce nezaokrouhlená,
- kalkulační přírážka,
- cena 1 porce nezaokrouhlená i zaokrouhlená,
- ztráty tepelné a výrobní,
- hmotnost hotového výrobku,
- hmotnost – množství 1 porce,
- z toho hmotnost masa,
- datum platnosti od,
- kalkulaci sestavil,
- kalkulaci schválil,
- podpis.



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Kalkulační list číslo...

Provozovna :

číslo suroviny	Název výrobku (pokrm, nápoj)				Množství v MJ		Číslo výrobku (VK/RTP)	
	..							
	název suroviny	MJ	Množství suroviny	Odpad	Čistá hmotnost	Kalkulační cena v Kč		
						za MJ	celkem	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
	Celkem							
Úhrn kalkulačních cen surovin								
Kalkulační cena 1 porce								
Kalkulační přírážka								
Cena 1 porce nezaokrouhlená								
Cena 1 porce zaokrouhlená								
Ztráty tepelné a výrobní		Hmotnost hotového výrobku		Hmotnost- množství 1 porce		Z toho hmotnost masa		
Datum platnost od:			Datum vyřazení od:		Vystavil:		Schválil:	
					Datum:		Datum:	
Podpis			Podpis		Podpis		Podpis	

Charakteristika:

TP:

Výrobní střediska, jejich charakteristika a vybavení

Rozdělení výrobního střediska a charakteristika jednotlivých částí. Zásobování a skladování zboží a surovin, rozdělení skladů – suché, chladné, mrazicí a jejich vybavení

Výroba je nejsložitější částí činnosti závodu. S výrobou je spojena řada otázek skladování, technologie výroby, provozu, ekonomie, kontroly i administrativy. Účelem výroby je připravovat a podávat pokrmy výtečné jakosti při vynaložení minimální námahy a pokud možno nejrychleji, aby bylo obslouženo co nejvíce hostů. Suroviny dobré kvality se musí pečlivě skladovat, čerstvě připravit a chutně upravit a takto upravené co nejdříve se dostat na stůl hosta.

To vyžaduje dokonalou organizaci provozu a vhodné zařízení. Při plánování výrobních místností se musí vzít v úvahu komplexně celý závod a musí se především přesně vymežit účel, kterému má závod sloužit. Provoz výroby a odbyti je nutno řešit společně, současně, neboť na sebe navazují a úzce spolu souvisejí.

Zkoumáním výrobních postupů, výzkumem prací ve výrobních místnostech, rozborem technologických výrobních postupů je možno zachytit rozhodující fáze, z nichž se určí vhodné parametry. Při tomto zkoumání je nutno dbát především organizace práce, z hlediska správné výživy, hygieny, bezpečnosti práce, obsluhy, aby tak bylo možno získat optimální velikosti, tvary, řešení a ostatní údaje o jednotlivých pracovištích.

Výrobní prostory

Výroba se všemi pomocnými místnostmi má (i pro největší provoz) tyto prostory:

Přípravny:

- a) hrubá přípravná zeleniny, masa, ryb, drůbeže, zvěřiny apod.
- b) čistá přípravná těsta, zelenina, maso, drůbež, zvěřina, ryby apod.

Kuchyně:

- a) teplá (varna), také minutková
- b) studená
- c) cukrářská (přípravná moučnicků)

Výdej pokrmů:

- a) expedice

Umývárna nádobí:

- a) bílého (talíře, misky atd.)
- b) černého (hrnce, pánve atd.)

Příruční sklady

- a) koloniální zboží
- b) chlazené zboží – box
- c) polotovary
- d) mrazicí box

Společenské akce

Charakteristika jednotlivých společenských akcí, postup při přípravě, průběhu ukončení a vyúčtování společenské akce.

Pro pracovníky pohostinství jsou hostiny dobrou příležitostí dokázat svoji profesionalitu přípravou nezapomenutelných zážitků svým hostům a zároveň zlepšit ekonomický efekt podnikání.

Podle způsobů pohoštění dělíme hostiny na bankety a rauty. Méně slavnostní hostina může mít název slavnostní oběd nebo večeře, nižším stupněm může být společenský oběd nebo večeře.

Samostatnou kategorií jsou svatební, promoční a různé další hostiny, pořádané soukromými osobami, nejčastěji pro úzký okruh známých. Mimo hostiny pořádané v pohostinských provozovnách se v praxi setkáme také s přípravou hostin v soukromých prostorách našich obchodních partnerů nebo zákazníků. Další možností je pronajímání inventáře a výpomoc kvalifikovanými pracovníky.

Základní pravidla přípravy společenských akcí

- dohodnutí všech důležitých okolností v potřebném časovém předstihu (čím větší hostina , tím dříve);
- stanovení stejných pravidel pro všechny účastníky, popř. dohodnutí určitých výjimek;

- pevné stanovení časových údajů, především začátku a konce hostiny;
- předem dohodnout způsob placení a výši zálohy;
- podle okolností nabídnout další placené služby.

Základní etapy pořádání společenských akcí

- předběžná dohoda o termínu, počtu hostů, charakteru hostiny, finančních a zvláštních přáních;
- písemná objednávka, potvrzující předběžnou dohodu;
- osobní návštěva hostitele a dojednání všech podrobností, sepsání pracovního příkazu, složení finanční zálohy;
- organizační zajištění hostiny, předání pracovních příkazů personálu, vypracování potřebných dokumentů;
- zajištění vlastní hostiny, operativní činnost průběhu hostiny;
- vystavení a ověření účtu za hostinu, fakturace;
- vyhodnocení hostiny a případná následná opatření.

Zvláštní pozornost musíme při organizaci společenských akcí věnovat slavnostním hostinám. Jsou nejnáročnější a ovlivněné společenským protokolem. Jejich organizaci je nutno zahájit několik týdnů před realizací.

Slavnostní hostiny

1. banket
2. raut
3. recepce

Charakteristika banketu

- průběh hostiny se řídí předem stanoveným pořádkem (protokolem);
- podává se předem dohodnuté menu, jednotné pro všechny hosty, výjimkou jsou pouze nemocní a malé děti;
- hosté sedí u společné tabule podle zasedacího pořádku;
- pokrmy se z kuchyně expedují na společných mísách a překládají zleva na předem založené talíře;
- obsluhující mají společné nástupy a odchody;

- na začátku nebo během hostiny se pronášejí slavnostní přípitky;
- doba konání je v poledne nebo večer.

Písemná objednávka banketu zahrnuje:

- datum a čas akce (začátek, konec);
- účel pohoštění a počet hostů;
- finanční záležitosti (částka na osobu nebo suma celkem);
- údaje o objednateli (razítko, podpis, bankovní spojení).

Podle významu a rozsahu akce je nutná písemná příprava za účasti objednavatele. Může to být vypracování pracovního příkazu na formuláři interního charakteru, popř. vydání podrobného rozpisu celé akce nebo vypracování technicko-organizačních opatření při hostinách velkého významu.

Manažer vypracuje **komando**. Jedná se o pracovní příkaz, který obdrží odpovědní pracovníci na všech úsecích.

Komando obsahuje:

- náležitosti písemné objednávky;
- místnost, popř. prostory konání akce (názvy a čísla místností);
- začátek a konec hostiny, popř. další časové údaje;
- jméno vedoucího obsluhy, popř. i ostatních číšníků;
- dohodnuté menu včetně nápojů a výjimek;
- způsob pohoštění doprovodu (počet osob, místnost, sortiment, čas servisu);
- organizace hostiny (řízení obsluhy, způsob obsluhy, zvláštnosti);
- výzdoba tabule a místnosti, popř. ostatních prostorů;
- zajištění jmenovek, meníček (slavnostních jídelních lístků), květin, suvenýrů, občerstvení na cestu apod.;
- zvláštní přání hostitele, souvislosti s další činností;
- podrobnosti organizačního charakteru, jako je způsob přijetí hostů, rozloučení, použití svícnů, zajištění různých technických zařízení, hudby, tanečního parketu apod.;
- jména osob s podpisovým a rozhodovacím právem, tzn. Jména těch kteří mohou podepsat účet nebo případně rozšířit objednávku;

- podpis odpovědného pracovníka, datum, popř. jména těch, kterým se pracovní příkaz dává na vědomí.

Důležitou součástí jednání je výběr pokrmů a nápojů v souvislosti s finančním limitem. Je nutné kalkulovat s náklady na výzdobu, na zajištění tisku menu, jmenovek.

Rauty:

Rauty jsou volnější formou pohoštění. Mohou být klasické (pouhé pohoštění), obchodní nebo reklamní (pohoštění v atraktivním prostředí, s nezvyklým sortimentem apod.) Doba pořádání rautů je neomezená, od dopoledne až po pozdní večer, určitá odlišení jsou v nabízeném sortimentu.

Recepce:

Je slavnostní forma rautu používaná v politických a diplomatických kruzích. Průběh je určen protokolem, má slavnostní zahájení, přípitky a zakončení. Hosty vítá a loučí se s nimi hostitel, toleruje se pozdější příchod a dřívější odchod (asi 15 minut). Obě uvedené formy jsou vhodné pro kratší setkání.

Slavnostní oběd:

Slavnostní oběd (večeře) je hostina z hlediska společenského méně významná. Pro menší počet osob se připravuje společná tabule, jinak mohou hosté sedět u menších, např. kulatých stolů. Způsob obsluhy může být zjednodušen na jednoduchou restaurační obsluhu, zlepšenou servisem některého chodu na stříbře a překládáním, podíváním hlavního chodu na klubovém talíři, použitím slavnostních glošů při hlavním chodu. Nemá chybět aperitiv, slavnostní přípitek a na závěr káva.

Společný oběd:

Společný oběd (večeře) je pohoštění, při kterém se zpravidla podává menu o 4 chodech a káva. Bývá pořádán při příležitosti pracovních setkání a má také odpovídající charakter. S hostitelem je možno dohodnout nabídku některých chodů a nápojů, á la carte (hosté si je hradí sami).

Hostiny v soukromí:

Hostiny v soukromí zajišťují hostitelé sami nebo s pomocí odborníků. Mají mít přátelskou až srdečnou atmosféru. Jde především o hostiny svatební.

Hladký průběh celé svatby usnadňuje dodržování základních pravidel pořádání svatebních hostin. Proto by je pořadatelé měli znát. Hostinu většinou zajišťují rodiče nevěsty, rodiče ženicha se starají o nápoje.

Společenská setkání:

Do této skupiny zařazujeme různé akce společenského významu, které do určité míry nahrazují hostiny. Pořádají se pouze pro zvané hosty, mají zpravidla neoficiální charakter a přátelské prostředí. Součástí těchto setkání bývá určitý program a menší pohoštění. Názvy jednotlivých akcí zpravidla charakterizují způsob občerstvení, místo konání i program.

Koktejl:

Koktejl party je krátkodobé setkání, které se uskutečňuje dopoledne nebo odpoledne a při kterém se podává menší občerstvení v podobě výrobků studené kuchyně a užšího sortimentu nápojů.

Číše vína:

Číše vína - coupe de champagne (kupdšampán) – je krátkodobá společenská akce pořádaná v rámci větších setkání v přilehlých prostorách. Má charakter doplňkového občerstvení, kde se nabízejí především vína a dále 1 nebo 2 druhy nealkoholických nápojů, popř. chuťovek. Trvá nejdéle 30 minut, nabídka se provádí z plat, konzumuje se vstoje.

Čaj o páté:

Čaj o páté je odpolední společenské setkání pro mládež, např. pro děti diplomatických pracovníků. Hlavní náplní je hudba a tanec, podává se malé občerstvení formou nabídkových stolů nebo nabídkou z plat. K jídlu bývá užší sortiment výrobků studené kuchyně, k pití široký výběr teplých a studených nealkoholických nápojů.

Matinée:

(matyné) Hudební nebo filmové odpoledne je především kulturní záležitostí, při níž jde o návštěvu významných umělců a uměleckých těles nebo o uvádění nového filmu. Zřizují se nabídkové stoly, zpravidla studený a nápojový, pro všechny hosty by měla být možnost sezení. Tato setkání se většinou pořádají v místnostech úřadů, sídlech diplomatů apod.

Soirée

(suaré) Večerní setkání s obdobným charakterem jako matinée. Lišit se bude především širší nabídkou alkoholických nápojů, šumivých vín atd. Od hostů se očekává společenský večerní oděv.

River party

(rivr pártý) Výlet na lodi může mít různý časový rozsah. Jedná se o setkání určitého okruhu osob. Gastronomická část nebývá dominantní, podle vybavení a přání hostitele se mohou používat prakticky všechny způsoby přípravy pokrmů i servisu. V našich podmínkách se jedná převážně o jízdu lodí na velkých vodních plochách, která může být doplňována programem organizovaným amatérsky i profesionálně. Večer je zpravidla ve znamení hudby a tence, pohoštění bývá ve vinárenském nebo barovém stylu. Za příznivého počasí je nejvhodnějším prostorem pro zábavu paluba osvětlená lampiony.

Garden party

(gádn pártý) Zahradní slavnost může mít řadu podob a od nich odvozenou i změnu názvů - grill party, barbecue, bier party, šašlik party, fondue party i open bar party. Jsou pořádány zpravidla v soukromí a mají přátelský charakter. S výjimkou zahradní slavnosti se pořádají pro užší okruh pozvaných. Úspěch této akce je závislý na počasí. Při dlouhodobém plánování pohoštění v přírodě je proto vhodné zajistit náhradní prostory a odpovídající variantu akce pro případ nepříznivého počasí.

Dlouhodobé akce – pravidla organizace:

- objednávka a rámcová dohoda s hostitelem o rozhodujících faktech akce (o době trvání, o počtu zúčastněných osob, o financích apod.)
- potvrzení objednávky, složení zálohy a rozpracování detailů formou technickoorganizačních opatření a pracovních příkazů (na jednotlivé dny, popř. části dne);
- porada vedoucích pracovníků provozovny a stanovené odpovědnosti jednotlivců za určené úseky.
- slavnostní obsluhy (banketní, rautová, popř. slavnostní jednoduchá s gloši); hlavní jídla se mohou podle okolnosti podávat také formou plné nebo částečné samoobsluhy, popř. formou table d' hôte;
- k nabídce nápojů a občerstvení používáme v maximální míře vozíky;
- při dostatečných prostorech podáváme hlavní jídla dne mimo jednací místnost, podstatně se tím zrychlí servis;
- dobře zvážíme detaily obsluhy, jako je předběžné zakládání příborů, salátů, kompotů, polévkových mís, organizace

Základní organizační pravidla pro zajištění dlouhodobých akcí jsou tato:

- stravování poskytujeme třikrát denně, svačiny a přesnídávky nahrazujeme vydatnějšími snídaněmi a obědy;
- hlavní jídla dne hradí organizátor, popř. účastníci předem formou účastnického poplatku;
- nápoje k hlavním jídlům a veškeré občerstvení si zpravidla platí účastníci sami hotově, na přání může být během akce podávána na zvláštní poukázky např. káva;
- na základě dohody se mohou účastníkům akce poskytovat různé služby (používání bazénu, tělocvičny, krytého hřiště apod.), a to v určitých termínech buď na průkaz účastníka, nebo proti hotovému placení;
- během akce se zpravidla používá jednoduchá obsluha a na závěr obě formy debarasu a mytí inventáře;
- všichni zapojení pracovníci musí znát průběh akce, aby mohli dobře organizovat svoji vlastní práci, koordinovat ji s ostatními a poskytovat hostům správné informace;

- zajistit informační tabule pro hosty a dobrý organizační systém při akcích rozsáhlého charakteru.

Další údaje do komanda:

- zajištění hotelových pokojů, organizaci příjezdů a odjezdů, různé zvláštní organizační připomínky, např. pobyt VIP hostů;
- určení místnosti a čas využití pro tiskové konference, pro práci předsednictva, pro skladování materiálů potřebných pro průběh akce;
- organizaci parkování a garážování, způsob placení těchto služeb, způsob informace přijíždějících hostů o těchto službách;
- zřízení předsednického stolu a jeho technického vybavení, umístění řečnického pultu, použití mikrofونů pro diskuzi, rozsah osvětlení místnosti, poskytnutí pomůcek pro přednášející a rozsah služeb techniků při průběhu akce;
- obsah, rozsah a formu tlumočnických a sekretářských služeb během akce, zřízení, formu a umístění informačního střediska, harmonogram práce hostesek;
- organizaci a placení spojových služeb pro organizátory a účastníky;
- určení místnosti pro pořadatele a organizační pracovníky, zajištění kontaktů mezi vedením provozovny a organizátorem akce.

Nemá-li provozovna potřebná technická zařízení, používá služeb specializovaných podniků. Forem využití může být několik, např. zapůjčení zařízení po dobu akce, zajištění provozu zařízení odborníkem firmy a dlouhodobý pronájem.

Zajišťování dlouhodobých akcí pro větší počet osob je práce odpovědná, náročná a vysoce odborná. Zdařilé akce jsou však velmi dobrou reklamou a představují nemalý ekonomický přínos.

Na zajišťování řady akcí se v současné době podílejí také sponzoři. Tyto okolnosti musíme plně respektovat a musíme dbát na konkrétní plnění příslušných dohod. Podle možnosti umožníme sponzorům prezentaci výrobků, služeb či jinou reklamu.

Gastronomická pravidla

Gastronomická pravidla jsou shrnutím mezinárodních poznatků a zkušeností z oblasti stravování, sestavování jídelních a nápojových lístků, pořádání slavnostních hostin a technologie přípravy pokrmů. Moderní gastronomie respektuje pravidla moderní výživy, především z hlediska energetické a biologické hodnoty podávaných pokrmů a nápojů. Dvě základní oblasti použití gastronomických pravidel v praxi jsou sestavování jídelních a nápojových lístků a slavnostních jídelníčků (meníček).

Jídelní lístek je seznam nabízených pokrmů a příloh. Svoji formou i obsahem reprezentuje především kuchaře, ale i ostatní zaměstnance včetně podnikatele. Základním požadavkem na jídelní lístek je pestrý výběr pokrmů a příloh, dobrá přehlednost, čitelnost a vkusná úprava. Jídelní lístek usnadňuje nabídku, objednávání, bonování, expedici, zúčtování a slouží i jako kontrolní podklad (má se 1 rok archivovat). Používá se také k reklamě (vystaví se za oknem nebo ve vitrině půl až jednu hodinu před zahájením provozu) a může posloužit i jako suvenýr, popř. zboží (atraktivní lístky můžeme nabízet ke koupi např. v šatně).

Jídelní lístek je základním nástrojem kuchyňského managementu a plánem činnosti restauračního provozu. Musí vyhovovat stravovacím zvyklostem dané komunity, je vizitkou vašeho podniku, proto musí být čistý, nepřeškrtnaný, čitelný, přehledný, informativní, odpovídající charakteru pohostinského podniku.

Jaké informace by měl jídelní lístek hostu podávat?

Kromě názvu pokrmů s jejich případným stručným popisem by měl jídelní lístek dát hostu nepříliš známých jídel následující pravdivé informace, které mu mohou pomoci při výběru:

- o etnickém, regionálním či krajevém původu jídla,
- stručný popis jeho přípravy, který může být pro hosta rozhodující – jde o informace, zda pokrm je teplý nebo studený, vařený, pečený, smažený aj.,
- o velikosti pokrmu, jeho hmotnosti proto, aby si host mohl vybrat podle své volby a podle svých stravovacích zvyklostí,

- o předpokládaném času, který jeho příprava zabere,
- o servisu, tj. způsobu, jakým je pokrm podáván (porce pro dvě osoby, dokončování u stolu aj.).
- o doplňcích a přílohách, které mohou být zakalkulovány v ceně pokrmu,
- o přílohách tzv. à la carte, tj. o doplňcích jídel, které nejsou zakalkulovány v ceně jídla,
- o cenách a o tom, co cena obsahuje, proto aby si host mohl vybrat podle svých možností – vysoký, nepředpokládaný účet za konzumaci považuje host za jistou zákeřnost, na kterou nikdy nezapomene,
- o možných způsobech placení.

Náležitosti jídelního lístku

Jde o údaje formálního charakteru, ale nezbytné pro jeho funkčnost. Patří k nim:

1. název hotelu (restaurace), jeho logo, ebeny, adresa,
2. datum, kdy byl dán do užívání nebo období platnosti,
3. velikost porce, hmotnost masa v syrovém stavu,
4. název pokrmu a příloh,
5. smluvní cena porce včetně údaje, zda je v ceně zahrnuta DPH,
6. jméno odpovědného pracovníka,
7. výše kuvertu.

Jídelní lístek dále může obsahovat stručné charakteristiky nabízených pokrmů, jejich energetickou hodnotu, fotografie jednotlivých pokrmů, ebeny. Číselné kódy při používání výpočetní techniky, jazykové mutace podle potřeb a klientely podniku.

Pořadí pokrmů na jídelním lístku

1. studené předkrmy
2. polévky
3. teplé předkrmy
4. ryby, drůbež, zvěřina
5. lehké zdravotní pokrmy
6. hotové pokrmy

7. pokrmy na objednávku
8. přílohy
9. kompoty
10. saláty
11. studené pokrmy a sýry
12. moučníky
13. zmrzlina, ovoce

Menu

Doporučuji přednášku s podporou power point a hlasovým komentářem.

Menu je pevná sestava pokrmů, doplněná podle okolnosti vhodnými nápoji, používaná k určité příležitosti. Podle počtu chodů rozeznáváme

jednoduché menu (3 chody, např. polévka, hlavní chod a moučník),

složité menu (4 až 5 chodů, např. studený předkrm, polévka, hlavní chod, moučník)

slavnostní menu (6 a více chodů, např. studený předkrm, polévka, ryba, hlavní chod, sýr, zmrzlinový pohár).

Pravidla pro sestavování menu

- Menu má být jako celek nápadité, pestré a originální, svým obsahem má zapadat do charakteru pohoštění.
- Z moderního pohledu na výživu má být biologicky hodnotné, omezeny mají být zdroje energie (tuky, cukry).
- V dobře sestaveném menu má být alespoň jedna porce čerstvé zeleniny nebo ovoce.
- Hlavní chod má být jen jeden, má být masitý a se 2 přílohami (jednou teplou, druhou studenou – tato varianta také usnadňuje servis); má být přibližně uprostřed sestavy a má být celkovým vrcholem menu; ostatní chody mají být pouze jeho doplňkem.

- Ryba se s ohledem na malou vydatnost nepovažuje za hlavní chod, v menu zpravidla nahrazuje teplý předkrm.
- Před hlavním chodem nezařazujeme sladké pokrmy a sladké nápoje.
- Teploty podávaných pokrmů se nemají příliš střídat; podáváme je v pořadí studené, teplé, studené.
- V dobře sestaveném menu se nemají opakovat stejné základní suroviny (druh masa, zeleniny a ovoce, vejce, máslo, šunka apod.), stejný způsob přípravy pokrmu (tepelné zpracování – vaření, pečení, smažení atd.), stejné tvary výrobků a stejná konzistence (mleté suroviny, drobně krájené atd.), stejné přílohy; výjimka je možná u brambor, jsou-li rozdílně upraveny (např. vařené a smažené).
- Smažené pokrmy a vydatné omáčky zařazujeme jen na přání hostů.
- Menu je jednotné pro celou společnost, předem je nutné dojednat výjimky pro nemocné hosty a děti do 12 let.
- Aperitiv, káva a digestiv jsou samozřejmou součástí slavnostních menu, ale do počtu chodů je nezapočítáváme.

Pořadí nápojů menu

1. Aperitiv (zpravidla alkoholický, 15 minut před jídlem, krátký, suchý).
2. Pivo (pouze malé a pouze je-li vhodné k podávanému pokrmu); současně nabízíme i další nápoje jako minerální a sodovou vodu a ovocné a zeleninové šťávy.
3. Víno (bílé, růžové, červené, dezertní a šumivé).
4. Káva
5. Digestiv

Výběr vhodných nápojů k pokrmům se řídí vzájemnou harmonií vůně, barvy a chutě a je záležitostí vysoce odbornou. Za vrchol servisu nápojů se považuje šumivé víno, které by nemělo chybět ve slavnostním menu.

Nápojový lístek

Nápojový lístek je seznam nabízených nápojů. Má charakter stálého lístku a mění se při zásadních změnách v nabízeném sortimentu nebo poptávce. Ve vyšších skupinách se předkládá zároveň s jídelním lístkem, v nižších na požádání, v hospodách se může nahradit vývěsním ceníkem.

Náležitosti nápojového lístku

Údaje na nápojovém lístku jsou uváděny v litrech nebo centilitrech. Druhy nápojových lístků se liší podle kategorie střediska nebo provozovny (restaurace, kavárna apod.). U některých nápojů mohou být uvedeny různé míry a tomu odpovídající ceny, např. u piva 0,3 a 0,5 l. Ve špičkových střediscích a na samostatných vinných lístcích (lahvových vín) jsou u vín uvedeny některé podrobnější údaje jako:- pořadové číslo (kód), ročník, značka vína a bližší označení podle nálepky (odřůdové, známkové, archivní, výběrové, vyznamenané apod.) – stručná charakteristika vína (chuťové vlastnosti) – výrobce (vlastník vinice, družstvo, vinařský závod). – oblast původu (místo, země)

Pořadí nápojů na nápojovém lístku

- Aperitivy (kořeněná vína, lihoviny, míšené a ostatní nápoje).
- Přírodní vína (bílá, růžová, červená, vinný střík).
- Dezertní vína (žlutá, červená).
- Šumivá vína (bílá, růžová, červená).
- Destiláty (obilní, ovocné, ostatní).
- Likéry (ovocné, ostatní, emulzní).
- Nealkoholické nápoje (vody, limonády, mošty, šťávy, mléko).
- Pivo (světlé, tmavé, speciální, nealkoholické, dietní).
- Teplé nápoje (nealkoholické – káva, čaj, kakao, čokoláda, mléko, horká limonáda; alkoholické – horké víno, grog, punč, vinná pěna).

Obsah nápojových lístků i pořadí jednotlivých skupin mohou být v různých střediscích rozdílné. Kavárenský lístek může mít na prvním místě teplé nápoje, vinárenský přírodní vína, v běžné restauraci a v pivnici bude na prvním místě pivo apod.

Kontrolní činnost ve stravovacím úseku

Kontrola je nedílnou součástí managementu hotelu. Musí prokázat, zda byly pomocí použitých opatření dosaženy stanovené cíle. Rozlišují se tři druhy kontroly v závislosti na době jejího uskutečňování:

- průběžná kontrola,
- kontrola výsledků, cílů,
- namátková kontrola.

Výsledkem namátkové kontroly v hotelu má být detailní rozbor všech hotelových služeb, které se pojí s pohybem hosta počínaje příjezdem. Namátkovou kontrolu si sjednává vedení hotelu většinou u externích specializovaných společností v oblasti hotelového průmyslu. Jedná se o neohlášené kontroly hotelových provozů, kam má možnost vstupovat běžný zákazník. Kontrola má odpovědět na otázky týkající se jednotlivých částí, které tvoří hotelový pobyt. Otázky, které jsou uvedeny níže, jsou seskupeny do následujících bloků:

- první dojem,
- parkoviště,
- vstupní prostor,
- recepce,
- toalety,
- výtah,
- stravování,
- ubytování ostatní služby,
- reklamace,
- housekeeping,
- ochrana a bezpečnost hosta.

Na většinu otázek lze odpovídat ano, částečně nebo ne. U záporných odpovědí je vhodné více rozvést, s čím se objevila nespokojenost, a některé otázky vyžadují víceslovnou odpověď. Hodnocení kvality je subjektivní. Očekávání ohledně rychlosti obsluhy se může lišit v důsledku rozdílných faktorů, které lidé službám přiřítají. Hosté si pamatují zážitky a zastávají určité postoje, což má vliv na individuální hodnocení služeb. I když jsou služby nehmotné povahy, jsou stanoveny určité standardy a lze aplikovat objektivní kritéria na kvalitu. Jako

příklad lze uvést vybavení koupelen (ručníky, mýdla atd.). osvětlení na chodbě či teplotu vzduchu ve společných prostorách atd.

U stravovacího úseku vedle otázek jsou také uvedeny standardy které jsou vymezeny v standardní klasifikaci pro stravovací služby. ***

Tato klasifikace není závazná, ale splnění kritérií je podmínkou získání certifikátu, který potvrzuje, že úroveň služeb odpovídá všeobecným nárokům. Slouží jako záruka kvality.

Účinnou metodou kontroly je mystery shopping, tedy skrytý kontrolní nákup. Metoda mystery shopping přináší poznatky o silných a slabých stránkách provozu, které můžeme následně analyzovat a přijmout opatření k nápravě.

Doporučuji video – Co je mystery shopping.

Kontrolní orgány

1. Nejvyšší kontrolní úřad (NKÚ)

Je nezávislý kontrolní orgán České republiky, jehož postavení, působnost, organizační strukturu a činnost upravuje zákon č. 166/1993 Sb., o Nejvyšším kontrolním úřadu.

Oprávnění:

Vykonává kontrolu hospodaření se státním majetkem a finančními prostředky vybíranými na základě zákona ve prospěch právnických osob s výjimkou prostředků vybíraných obcemi v jejich samostatné působnosti, hospodaření s prostředky poskytnutými České republice ze zahraničí a s prostředky, za něž převzal stát záruky.

2. Česká obchodní inspekce

Česká obchodní inspekce (ČOI) je orgán státní správy, který kontroluje právnické a fyzické osoby prodávající nebo dodávající výrobky a zboží na vnitřní trh, poskytující služby nebo vyvíjející jinou podobnou činnost na vnitřním trhu, pokud podle zvláštních předpisů nevykonává dozor jiný správní úřad. Její činnost je upravena zákonem č. 64/1986 Sb., ve znění pozdějších předpisů

3. Státní zemědělská a potravinářská inspekce

(SZPI) upravuje zákon č. 146/2002 Sb., je orgán státní správy, který u fyzických a právnických osob kontroluje zemědělské, mydlářské a saponátové výrobky a potraviny nebo suroviny určené k jejich výrobě anebo tabákové výrobky.

4. Státní zdravotní dozor

Státní zdravotní dozor vykonávají krajské hygienické stanice podle kontrolních plánů, které určují priority činnosti na tomto úseku ochrany veřejného zdraví. Orgány Hygienické služby jsou podřízeny Ministerstvu zdravotnictví a jejich činnost je upravena zákonem o ochraně veřejného zdraví a pro stravovací provozy vyhláškou o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Oprávnění:

Krajská hygienická stanice řídí, provádí a zajišťuje hygienický dozor a dává závazné pokyny k odstranění zjištěných závad, včetně zákazu určité činnosti a příkazu ke zničení zdravotně závadných výrobků nebo k jejich použití pro jiné účely, provádí opatření proti vzniku a šíření přenosných nemocí a nemocí z povolání a stanoví mimořádná opatření při epidemii, včetně opatření při odběru potravin. Pověření pracovníci hygienické služby jsou oprávněni při plnění svých úkolů vstupovat do všech závodů, zařízení a objektů, odebírat v potřebném množství a rozsahu vzorky pro vyšetřování a požadovat potřebné doklady a údaje.

5. Orgány veterinární správy

Orgány veterinární správy vykonávají působnost na úseku veterinární péče podle zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů.

Dozor nad dodržováním povinností při výrobě, skladování, přepravě, dovozu a vývozu surovin a potravin živočišného původu. Při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích a na tržištích a při prodeji potravin živočišného původu v prodejnách a prodejních úsecích, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo prodeji zvěřiny.

6. Živnostenské úřady

Živnostenské úřady a jejich působnost upravuje zákon č. 570/1991 Sb., o živnostenských úřadech, v plném znění. Živnostenskou kontrolu upravuje zákon č. 55/1991 Sb., o živnostenském podnikání.

Předmětem kontroly je dohled nad plněním povinností stanovených živnostenským zákonem, jako jsou

- a) rozsah a platnost živnostenského oprávnění,
- b) podmínky provozování živnosti uložené v koncesní listině,
- c) podmínky provozování živnosti prostřednictvím odpovědného zástupce,
- d) označení provozovny, zřizování vedlejších provozoven,
- e) doklady o nabytí zboží,
- f) inspekční kniha a další podmínky stanovené koncesní listinou a ustanoveními zvláštních zákonů, vztahující se na živnostenské podnikání, dodržování podmínek provozování koncesované živnosti, zejména zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele.

7. Státní požární dozor

Státní požární dozor je zřízen zákonem č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, metodické řízení provádí Ministerstvo vnitra. Dozorovými orgány jsou Ministerstvo vnitra a Hasičský záchranný sbor kraje v případech stanovených zákonem.

8. Státní odborný dozor v oblasti bezpečnosti práce

Státní odborný dozor nad bezpečností práce a nad dodržováním stanovených pracovních podmínek vykonávají orgány státního odborného dozoru, jimiž jsou Český úřad bezpečnosti práce podřízený Ministerstvu práce a sociálních věcí a inspektoráty bezpečnosti práce.

9. Úřad práce

Úřady práce jsou správní úřady zabezpečující státní politiku zaměstnanosti. Správní obvody úřadů práce tvoří územní obvody okresů. Úřady práce jsou podřízeny Ministerstvu práce a sociálních věcí. Činnost úřadů práce upravuje zákon č. 9/1991 Sb., o zaměstnanosti v plném znění.

Oprávnění:

- a) vstupovat do objektů zaměstnavatelů a požadovat od zaměstnanců předložení potřebných dokladů a zpráv, vyžadovat součinnost zaměstnavatelů při prováděné kontrole,
- b) při porušení pracovně právních a mzdových předpisů vyžadovat odstranění zjištěných nedostatků v určité lhůtě a požadovat zprávu o přijatých opatřeních k odstranění nedostatků.

10. Finanční orgány

Územní finanční orgány jsou:

- finanční úřady a finanční ředitelství, která vykonávají působnost podle zákona č. 531/1990 Sb., o územních finančních orgánech, v plném znění,
- odborné úřady obecních (místních) úřadů, působnost podle zákona č. 565/1990 Sb., o místních poplatcích, v platném znění.

Oprávnění:

- a) šetření ve věci správy daní a dotací a místních poplatků (poplatek za lázeňský nebo rekreační pobyt, z ubytovací kapacity, ze vstupného, za užívání veřejných prostranství, za provozování výherních hracích přístrojů, za povolení vjezdu motorových vozidel atd. přísluší městským – obecním úřadům),
- b) vstup do provozních zařízení, vyžádání potřebných dokladů, informací a vysvětlení, nahlížení do účetních písemností vč. Technických nosičů dat, vzeti potřebné dokumentace do úschovy v případě nebezpečí jejího zničení.

Předmět kontroly:

- a) vedení účetnictví předepsaným způsobem,
- b) vykazování a odvod daní a poplatků (daň z příjmů právnických a fyzických osob, daň spotřební, daň z přidané hodnoty, prodeje alkoholických nápojů, cigaret, provozování hracích automatů a další místní poplatky).

11. Česká národní banka

Česká národní banka je devizovým orgánem s kompetencemi stanovenými zákonem č. 6/1993 Sb., o České národní bance a 219/1995 Sb., devizový zákon.

Předmět kontroly:

- a) kontrola dodržování devizových předpisů dle ustanovení zákona,
- b) kontrola směnárenské činnosti

12. Metrologické orgány

Úkoly státních metrologických orgánů (Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví – dále ÚNMZ, Český metrologický institut, Státní metrologický inspektorát a Státní metrologická střediska) upravuje zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, v platném znění.

Oprávnění:

Vstup do provozních prostorů a objektů organizací, požadovat potřebné informace, doklady a údaje.

Předmět kontroly:

kontrola měřidel.

13. Policie České republiky

Policie České republiky je orgán, který plní úkoly ve věcech veřejného pořádku a bezpečnosti v rozsahu vymezeném zákony. Činnost policie je upravená zákonem č. 283/1991 Sb., o Policii České republiky, v plném znění a k jeho provedení vydanými nařízeními a předpisy.

Oprávnění:

vstupovat do provozoven, prohlížet dopravní prostředky a zjišťovat totožnost občanů.

Předmět kontroly:

- a) zajišťování veřejného pořádku, rušení nočního klidu,
- b) dodržování zákona o ochraně před alkoholismem a jinými toxikomániemi,
- c) přihlašování občanů k ubytování,
- d) asistence při výkonu kontroly jiných orgánů, pokud to okolnosti vyžadují,
- e) rozhodování o ukončení pobytu cizince na území ČR (cizinecká policie).

14. Obecní (městská) policie

Obecní (městská) policie, kterou zřizuje obecní (městské) zastupitelstvo podle zákona č. 553/1991 Sb., o obecní policii, zabezpečuje místní záležitosti veřejného pořádku v rámci působnosti obce.

Předmět kontroly:

Dodržování obecně závazných právních předpisů o ochraně veřejného pořádku, bezpečnosti osob a majetku, občanského soužití.

Pravomoci:

Vstup do prostor živnostenských provozoven, odhalovat přestupky, upozorňovat na zjištěné nedostatky a činit opatření k jejich odstranění, ukládat a vybírat v blokovém řízení pokuty za přestupky.

15. Státní energetická inspekce:

Státní energetická inspekce zřízená zákonem č. 458/2000 Sb., o podmínkách podnikání a o výkonu státní správy v energetických odvětvích (energetický zákon), u odběratelů energií kontroluje, zda dodržují povinnosti uložené zákonem a zákazy a omezení v ochranných bezpečnostních pásmech.

Předmět kontroly (u odběratelů):

Dodržování zákazu a omezení v ochranných pásmech, dodržování podmínek odběru elektřiny, plynu a tepla.

16. Úřad pro ochranu osobních údajů

Zákon č. 101/2000Sb., o ochraně osobních údajů upravuje ochranu osobních údajů o fyzických osobách, práva a povinnosti při shromažďování, zpracování a využívání těchto údajů a stanovuje podmínky, za nichž se uskutečňuje jejich předávání do jiných států. K těmto účelům byl zřízen Úřad pro ochranu osobních údajů.

Předmět kontroly:

Dodržování povinnosti stanovených zákonem.

17. Zdravotní pojišťovny

Působnost zdravotních pojišťoven upravuje zákon č. 48/1997 Sb., o veřejném zdravotním pojištění, v platném znění. Zákon upravuje veřejné zdravotní pojištění a rozsah a podmínky, za nichž je na základě tohoto zákona zdravotní péče poskytována.

Předmět kontroly:

Kontrola zaměstnavatele, že do osmi dnů příslušné zdravotní pojišťovně oznámil: nástup zaměstnance do zaměstnání a jeho ukončení, změnu zdravotní pojišťovny zaměstnancem. Skutečnosti rozhodné pro povinnost státu platit za zaměstnance pojistné. Kontrola osob samostatně výdělečně činné, že do osmi dnů oznámí příslušné zdravotní pojišťovně zahájení a ukončení samostatně výdělečné

činnosti. Zdravotní pojišťovny dále kontrolují zasílání kopie záznamů zaměstnavatelů o pracovních úrazech.

18. Okresní zpráva sociálního zabezpečení

Působnost okresních správ sociálního zabezpečení, jakož i pojistné na sociální zabezpečení, které zahrnuje pojistné a důchodové pojištění, pojistné na nemocenské pojištění a příspěvek na státní politiku zaměstnanosti, upravuje zákon č. 589/1992 Sb., o pojistném na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů.

Předmět kontroly:

Placení pojistného na sociální zabezpečení organizacemi, zaměstnanci a osobami samostatně výdělečně činnými.

19. Správní úřady a obce při výkonu státní správy v oblasti nakládání s odpady

Povinnost právnických a fyzických osob při nakládání s odpady, podmínky pro předcházení vzniku odpadů, působnost ministerstev a jejich správních úřadů a obcí při výkonu státní správy v oblasti nakládání s odpady upravuje zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a změně některých dalších zákonů.

Předmět kontroly:

Nakládání s nebezpečnými odpady, využití a zneškodňování odpadů, vedení evidence odpadů, zabezpečení odpadů před nežádoucím znehodnocením nebo odcizením, třídění odpadů, nakládání s nebezpečným odpadem.

Bezpečnostní, protipožární a hygienické předpisy ve stravovacích zařízeních

Podnik je povinen zajišťovat podmínky pro bezpečnou práci tak, aby zaměstnanci mohli v bezpečném a zdravém prostředí dosahovat co nejlepších pracovních výsledků. Kromě udržování všech potřebných zařízení k ochraně zdraví a bezpečnosti práce musí závod sledovat veškeré pracovní postupy, které nesmí být na újmu bezpečnosti práce. Vedení závodu musí vést zaměstnance k používání ochranných pomůcek, pokud je třeba, a starat se o jejich výchovu k bezpečnosti práce.

- Na pracovištích má být vyvěšeno poučení o první pomoci při úrazech, jména osob které mohou poskytnout první pomoc. Ve všech samostatných střediscích má být k dispozici dostatečně vybavená lékárnička.
- Na všech nebezpečných místech a strojích mají být varovné nápisy.
- Zaměstnavatel je povinen pořádat kurzy, např. technického minima při obsluze strojů apod.
- Vedení podniku je povinno každého nového pracovníka proškolit teoreticky i prakticky v otázkách bezpečnosti práce dříve, než mu dovolí vstoupit na pracoviště, zejména mladistvé.
- Péče o bezpečnost není jednorázová, ale neustálá, soustavná. Za bezpečnost práce na druhé straně odpovídají také pracovníci sami. Pracovník je povinen si počínat tak, aby neohrožoval zdraví a život svůj i svých spolupracovníků.
- Pracovník je povinen účastnit se v zájmu své bezpečnosti výcviků, které zaměstnavatel pořádá, a podrobovat se lékařským prohlídkám. Preventivní prohlídky jsou nutné, neboť včasným přerazením do funkce, která odpovídá fyzickým i duševním schopnostem pracovníka, je možno předejít často úrazu (různé průjmové choroby apod.).
- Pracovník je povinen oznamovat vedení závodu veškeré okolnosti, které ohrožují a znemožňují bezpečnou práci. Dojde-li k pracovnímu úrazu, pak je vedení závodu povinno bezodkladně vyšetřit příčiny. Znalost příčin nehod a úrazů je bezpodmínečně nutná, neboť jen tak je možno učinit vhodná opatření, která následně pomohou úrazům předcházet.
- Zaměstnavatel je povinen v případě úrazu sepsat protokol o úrazu.

Nejčastěji k úrazům dochází na pracovištích, především při přejímce zboží, ve skladu a nejvíce ve výrobě.

Kuchyně, restaurace a bary

V kuchyni se skrývá mnoho potenciálních nebezpečí, k nejčastějším nehodám a úrazům patří uklouznutí, pořezání nožem nebo kráječem, spáleniny a opařeniny.

- Vždy byste měli nosit správný typ obuvi. Pokud je na zemi něco rozlitého, je třeba podlahu okamžitě utřít. Podlahu je nutno vytřít do sucha, na vlhké může někdo uklouznout. Zvlášť nebezpečné jsou mastné skvrny, které je třeba okamžitě posypat solí a poté odstranit pomocí příslušného čisticího prostředku.
- Zacházejte zvlášť opatrně s pánvemi a hrnci na vařiči nebo pánvemi a hrnci obsahujícími vřelou tekutinu. Držadla pánví či hrnců nesmí přesahovat nad plamen, a neměla by přesahovat ani okraj vařiče, protože pánev či hrnec potom lze snadno zvrhnout. K manipulaci s pánvemi a hrnci je nutno vždy používat suchý hadřík, protože vlhký se rychle zahřeje a můžete si opařit ruce.
- Snažte se nepohybovat s horkými předměty a náčiním na dlouhé vzdálenosti, a pokud již něco horkého nesete, pozorně se při tom rozhlížejte. K přepravě nádob s horkým jídlem se snažte používat vozík. Nikdy se rukou nedotýkejte horké poltýnky. I pokud je elektrický vařič vypnutý, poltýnka může být stále natolik horká, že vás může vážně popálit.
- Fritovací hrnce nesmí být ponechány delší dobu zapnuté a bez dozoru, protože automatická kontrola teplota se může porouchat. Výsledkem by bylo přehřátí a vznícení tuku. Když umyjete nože či jiné ostré předměty, vyjměte je ze dřezu a neponechávejte je skryté pod vodou. Sklenice je nutné mýt zvlášť. Pokud je ucpaný odtok, postupujte opatrně – může být ucpaný střepy.

Myčky nádobí

Vždy vyčkejte, dokud neproběhne celý mycí cyklus. Až potom lze myčku otevřít. Nikdy myčku nepřepněte ve snaze ušetřit čas. Pokud se v myčce něco rozbije, okamžitě střepy odstraňte, aby se někdo při dalším použití myčky nepořezal.

Sklo a porcelán

Při sklizení skla a porcelánu ze stolu je nutné dávat pozor, aby nedocházelo k jejich otloukání. Podnosy je nutno nepřepřít. Před mytím vždy sklo a

porcelán zkontrolujte, aby nedocházelo k úrazům. Otlučené či prasklé kusy hned likvidujte.

Čisticí prostředky

Čisticí prostředky je nutné používat v souladu s pokyny výrobce. Před použitím jakýchkoliv chemikálií si vždy nejprve pečlivě prostudujte etiketu.

Podlaha

Podlahu je nutno udržovat v čistotě, odklízet jakékoliv smetí a snažit se, aby byla co nejsušší, aby nedocházelo k uklouznutím, zakopáváním či pádům.

Čištění přístrojů

Úklid provádí vyškolený personál, který si je vědom případných nebezpečí a který je při získávání zkušeností a školení pod nepřetržitým dohledem.

Před čištěním jakéhokoliv elektrospotřebiče je nutno vytáhnout šňůru ze zásuvky.

Pracoviště

Pracoviště je třeba udržovat čisté a uklizené. Na pracoviště nenoste osobní majetek typu rozhlasových přijímačů, apod. bez předchozího souhlasu vedoucího oddělení. Na pracovišti nesmíte kouřit, jíst ani pít.

Elektrospotřebiče

Je velice důležité dodržovat bezpečnostní postupy při práci s elektrospotřebiči. Nesprávné používání a zanedbání pravidelné údržby může způsobit požár nebo úraz.

Je nutno se řídit těmito pravidly:

1. Vypínejte všechny spotřebiče, které nejsou právě v provozu.
2. Okamžitě hlase jakékoliv závady na kabelech, zástrčkách, zásuvkách a vlastních spotřebičích s cílem ochránit hosty a pracovníky před případným šokem.
3. Nepřetěžujte obvody a pojistky
4. Nikdy se nedotýkejte elektrospotřebičů mokřýma rukama.
5. Nedopust'te kontakt přívodních kabelu s vlhkou podlahou.
6. Pamatujte si, že žárovky mohou být horké a neměly by přijít do kontaktu s hořlavými materiály.
7. Pouze řádně kvalifikovaný elektrikář může opravovat elektrospotřebiče.

Kouření

Nedbalost při kouření a likvidace nedopalků se stává nejčastější příčinou požárů. Nekuřte v místech , kde je zakázáno kouření; mějte vždy po ruce dostatek popelníků – pravidelně je vyprazdňujte do nehořlavých nádob k tomu určených a zajistěte jejich rychlý odvoz z budovy.

Odpad

Odpadový papír, krabice, apod. je nutno z hotelu pravidelně odvážet v zájmu požární prevence. Odpadkové koše je nutno vyprázdnit ke konci každého pracovního dne. Z pater a pokojů pro hosty je nutno odvážet smetí ihned po úklidu pokojů a likvidovat ho mimo budovu hotelu. Odpadky a vozíky nesmí zůstat v chodbách, požárních únikových cestách.

BEZPEČNOST PŘEDEVŠÍM!

Druhy povinné dokumentace požární ochrany

Dokumentací požární ochrany se stanovují podmínky požární bezpečnosti provozovaných činností a prokazuje se plnění některých povinností stanovených předpisy o požární ochraně. Dokumentaci požární ochrany tvoří:

- dokumentace o začlenění do kategorie činností se zvýšeným požárním nebezpečím nebo s vysokým požárním nebezpečím,
- posouzení požárního nebezpečí,
- stanovení organizace zabezpečení požární ochrany,
- požární řád,
- požární poplachové směrnice,
- požární evakuační plán,
- dokumentace zdolávání požárů,
- řád ohlašovny požárů,
- tematický plán a časový rozsah školení zaměstnanců a odborné přípravy preventivních požárních hlídek a preventistů požární ochrany,
- dokumentace o provedeném školení zaměstnanců a odborné přípravě preventivních požárních hlídek a preventistů požární ochrany,
- požární kniha

Požární ochrana

Mezi rizikové faktory vzniku požáru v ubytovacích a stravovacích zařízeních patří nedopalky od cigaret, snadno zápalné dekorační materiály, závady na elektrospotřebičích, dřevěném obložení místností apod. Oblast požární ochrany v podnicích poskytujících ubytovací a stravovací služby, ale i v jiných organizacích, je upravená zákonem o požární ochraně a vyhláškou o požární prevenci, jejich účelem je vytvořit podmínky pro účinnou ochranu života a zdraví občanů a majetku před požáry a pro poskytování pomoci při živelných pohromách a jiných mimořádných událostech.

Členění provozovaných činností podle požárního nebezpečí

Podle míry požárního nebezpečí se provozované činnosti člení do kategorií:

- bez zvýšeného požárního nebezpečí,
- se zvýšeným požárním nebezpečím,
- s vysokým požárním nebezpečím

Stavby ubytovacích zařízení a stavby, které jsou určeny pro osoby se sníženou schopností pohybu a orientace, jsou zařazeny mezi provozované činnosti se zvýšeným požárním nebezpečím. Činnosti v budovách o 15 a více nadzemních podlažích nebo o výšce větší než 45 m, tedy i činnost hotelů této velikosti se považuje za činnost s vysokým požárním nebezpečím. Z tohoto důvodu musí být před zahájením činnosti každého takového objektu předloženo příslušnému orgánu vykonávajícímu státní požární dozor posouzení požárního nebezpečí a podnik je povinen po jeho schválení stanovená opatření dodržovat.

Povinnosti podniků v požární ochraně

Právnícké osoby a podnikající fyzické osoby (podniky) jsou povinny:

- obstarávat a zabezpečovat v potřebném množství a druzích požární techniku, především vhodné druhy hasicích přístrojů (vodní, pěnové, práškové, halonové, CO₂), splinklery, elektropožární signalizaci reagující na nadměrné teplo, světlo nebo kouř apod.
- vytvářet podmínky pro hašení požárů a pro záchranné práce, zejména udržovat volné příjezdové komunikace a nástupní plochy pro požární techniku, únikové cesty a volný přístup k nouzovým východům, k rozvodným zařízením elektrické energie, k uzávěrům vody, plynu, topení,

- dodržovat technické podmínky a návody vztahující se k požární bezpečnosti výrobků nebo činnosti
- označovat pracoviště a ostatní místa příslušnými bezpečnostními značkami, příkazy, zákazy a pokyny ve vztahu k požární ochraně, a to včetně míst, na kterých se nachází věcné prostředky požární ochrany a požárně bezpečnostní zařízení,
- pravidelně kontrolovat prostřednictvím odborně způsobilé osoby, technika požární ochrany nebo preventisty požární ochrany, dodržování předpisů o požární ochraně a neprodleně odstraňovat zjištěné závady,
- umožnit orgánu státního požárního dozoru provádění kontrol plnění povinnosti na úseku požární ochrany, poskytovat mu požadované doklady, dokumentaci a informace vztahující se k zabezpečení požární ochrany a ve stanovených lhůtách splnit jím uložená opatření,
- poskytovat bezúplatně orgánu státního požárního dozoru výrobky nebo vzorky nezbytné k provedení požárně technické expertizy ke zjištění příčiny vzniku požáru,
- oznamovat územně příslušnému operačnímu středisku hasičského záchranného sboru kraje každý požár vzniklý při činnostech, které provozují, nebo v prostorách, které vlastní nebo užívají.

Vliv hotelnictví a cestovního ruchu na životní prostředí

Enviromentální problémy 20 století.

Z celé řady environmentálních problémů se, dle mého názoru, dotýkám ve své práci těch nejvýznamnějších a nejpálčivějších. Enviromentálním problémem je jakákoliv změna stavu fyzického prostředí, kterou s sebou přináší cílené i necílené necitlivé zásahy veškerého lidského konání.

Populační růst způsobil problémy s výživou obyvatel především v zaostalých zemích střední, východní a západní Afriky. Smrt způsobená hladem a podvýživou nutí hledat vyspělé ekonomické země trvalá řešení pro Afriku. Potravinová pomoc je pouze dočasné odložení rostoucího problému.

Industrializace s sebou nese znečišťování ovzduší, vod i půdy. Mnohá ekologická opatření se projevila jako účinná, především ve vyspělých kapitalistických zemích. Motivace i finanční prostředky k řešení problémů vedoucích ke znečišťování planety však chybí u rozvojových zemí a ani vyspělé státy nemají vždy vhodné ekonomické a politické nástroje k dosažení udržitelného rozvoje. Silná průmyslová lobby oddalují legislativní řešení a stojí tak proti zájmům řadových občanů i proti zájmům budoucích generací.

Rozvoj urbanizace a vznik velkých měst byl zřejmý především v padesátých a šedesátých letech. Města se i nadále rozrůstají, ale mění svůj charakter. V územních plánech přibývají „lukrativní“ průmyslové a obchodní zóny. Od osmdesátých let je postupně zaznamenáván trend bydlení v okrajových částech měst.

Změny ve využívání půd jsou zřejmé především v průmyslově vyspělých zemích. Význam zemědělské výroby klesá a s ním i soběstačnost těchto zemí v zajištění výživy vlastních obyvatel. Méně půdy je využíváno k pěstování kulturních plodin. Klesá poměr zemědělské půdy na úkor průmyslu a urbanizace. Negativní trend znečišťování zemědělské půdy nekvalitními hnojivy se podařilo zbrzdit, ale roste problém nakládání s odpady.

Odlesňování je problémem, který významně ohrožuje stav atmosféry. Problém narůstá v kontextu s kyselými dešti, které způsobují imise lesů a v kontextu s rostoucí koncentrací oxidu uhličitého v atmosféře. Neekologické nakládání se dřevem jako materiálem i energetickým zdrojem není, bohužel, pouze „výsadou“ rozvojových zemí, ale i například ČR. Vážnost situace je umocněna i dopadem přírodních katastrof na málo odolné monokultury.

Vývoj Enviromentálních problémů 21. století

Nemyslím si, že by 21. století bylo ve své environmentální problematice výrazně odlišné od toho předchozího. Snaha o zlepšení musí vycházet především ze všech obyvatel planety a ke spoustě environmentálních problémů zaujímají vlády některých ekonomicky vyspělých, ale i rozvojových zemí chladný a netečný postoj. Jisté odlišnosti zde však jsou. Přes všechna opatření a snahy o řešení problémů v předchozím století, dostávají a dostanou některé problémy ve století jednadvacátém obří rozměry.

Populační růst bude nadále pokračovat. K problematice Afriky se s největší pravděpodobností přidají i přelidněná Čína a Indie.

Průmysl ve vyspělých kapitalistických státech Evropy a Ameriky přenáší své těžiště výroby do zemí s levnější pracovní silou a dobrou pracovní morálkou. Hrozí stále vyšší znečišťování průmyslově ambiciózní Asie i mezinárodních vod.

Rozvoj výstavby vede k nevhodnému nakládání se zemědělskou půdou, která v současné době leží ladem. Tento přístup však považuji za velice krátkozraký vzhledem k problematice výživy stále rostoucí populace.

Využívání půdy v zemědělství nabývá nových rozměrů. Trendem je rozvoj biozemědělství, agroturistiky. Zemědělství může významně přispět k řešení problematiky obnovitelných zdrojů produkcí a výrobou bio-paliv.

Chybná energetická politika vlád vede k využívání dřeva jako paliva a minimální snaze o recyklaci dřevěného a papírového odpadu. Těžební průmysl je jeden z nejlépe prosperujících v ekonomice ČR. Cestou ke zlepšení situace může být zalesňování nevyužité zemědělské půdy rozmanitými dřevinami.

K dalším problémům ohrožujícím vážně stav životního prostředí v 21. století je například globální oteplování a stoupání hladiny moří (Holandsko, Maledivy, Benátky), „trhliny“ v ozónové vrstvě a sním rostoucí zdravotní problémy (rakovina kůže), vyčerpání zdrojů nerostného bohatství v poměrně krátkém časovém období (ropa, uhlí, plyn), likvidace jaderného odpadu a jaderná hrozba fundamentalistických a šovinistických zemí (Irán, Korea), znečištění a vyčerpání

zdrojů pitné vody a mnoho dalších problémů, které mají společného jmenovatele – lidskou lhostejnost a ziskuchtivost.

Rozvoj cestovního ruchu a jeho vliv na životní prostředí v 21. Století

Zatímco století dvacáté bylo přezdíváno stoletím automobilismu, od století jednadvacátého se očekává, že bude stoletím zábavy. Trh s automobily se postupně ve vyspělých kapitalistických zemích nasýtil. V ČR především v posledních dvou desetiletích zaznamenal obrovský rozvoj a současnou mírnou stagnaci. Automobil už není výrazem majetku, ale denní potřebou a umožňuje lidem vysokou mobilitu a tím i nové možnosti. Jednou z těch zásadních možností je cestování. Rozvoj a modernizace výroby a robotizace a přesun pracovních sil ze sektoru výroby do sféry služeb umožňuje obyvatelům ekonomicky vyspělých zemí více se věnovat volnočasovým aktivitám. Samo označení jednadvacátého století „Stoletím zábavy“, vypovídá o zájmu lidí trávit hodnotně svůj volný čas a rozvíjet volnočasové aktivity v rámci měst i v živé přírodě. Tento fakt s sebou nese celou řadu environmentálních rizik. Předmětem mých úvah jsou především rizika spojená s rozvojem a provozováním ubytovacích, stravovacích a společensko-zábavních podniků, jejich vliv na životní prostředí. Po automobilovém průmyslu je to totiž právě cestovní ruch, kdo stojí na pomyslné druhé příčce v „hitparádě“ znečišťovatelů planety. Dále se ve své práci zaměřím na konkrétní problematiku provozu hotelů.

Hlavní environmentální problémy spojené s hotelovým provozem

Ekologická problematika se úzce dotýká těchto fází provozu:

1. **Výstavby hotelového komplexu**, protože se jedná velmi často o výstavbu v neporušeném a turisticky atraktivním prostředí, v blízkosti lesů, vodních toků a ploch, na horách.
2. **Provozu hotelu**, který je podobný jako provoz jakéhokoliv průmyslového zařízení. Při své činnosti produkuje odpad, spotřebovává energii a usurpuje si nárok na životní prostředí ve svém bezprostředním okolí.

Problematikou sladění ekonomických a ekologických cílů se zabývá tzv. zelený management reprezentovaný v ČR po vzoru evropské unie Národní federací hotelů a restaurací ČR. Projekt, který nastiňuje a řeší ekologickou problematiku v hotelnictví vychází z amerických studií, studií hotelových asociací v Evropě a projektu UNESCO.

Výstavba hotelu

Ekologické zásady výstavby hotelů a dalších ubytovacích a stravovacích zařízení jsou zahrnuty v činnosti – hotelové a restaurační inženýrství. Hotelové a restaurační inženýrství je „disciplína, která koordinuje a optimalizuje průmyslové konstrukce“. Cílem je kvalita, úspornost, hospodárnost. Tyto faktory rozhodují o budoucím ekonomickém i ekologickém nakládání ještě před spuštěním provozu. Hlavní činnosti hotelového inženýrství pozitivně ovlivňující životní prostředí jsou např.:

Budova a její okolí

- Vhodné naplánování kapacity hotelu vychází vstříc péči o životní prostředí a ochraně přírodních zdrojů. Nevyužitý hotel plýtvá energií i nevyužitým objemem.
- Zajištění horizontálních cest, co nejkratší spojení pro hosty i personál (tvar budovy)
- Ideální prosvětlení denním světlem
- Od 22. h má vnější osvětlení pouze informační charakter.
- Vstupy do budovy mají tepelnou ochranu.
- Zavlažování zeleně má časové spínače

Vnitřní prostory

- Regulace teploty
- Všechna odbytová střediska jsou v základním podlaží
- Hosté mají usnadněný pohyb s minimem překážek,
- Minimum kobercových ploch – snadná čistitelnost podlah
- Klimatizace a minimální ozvučení prostor

Hotelový pokoj

- Individuální ovládání teploty
- Centrální vypínání elektřiny na kartu

- Mimořádná pozornost hotelové koupelně (dostatečné osvětlení, sušiče ručníků a prádla, dávkovače mýdla a šampónů, informace o zbytečné spotřebě vody)

Stravovací úsek hotelu – výroba

- Ekonomický výrobní program odpovídá počtu stravovaných hostů
- Využití nových technologických zařízení s nižší energetickou náročností a nároky na odvod páry a splodin z tepelného zpracování surovin.
- Využití čerstvých surovin a snížení nákladů na chlazení a mražení potravin
- Zvážit objemy technologických zařízení jako fritéza, gril, kotle atd.
- Způsob ohřevu potravin
- Způsob umývání nádobí
- Sběr olejem, třídění odpadů

Stravovací úsek hotelu – odbyt

- Racionální plánování velikosti porce – nevytvářet odpad
- Lepší využití materiálu, kvalitní porcelán a sklo
- Zásadní je odpověď na otázku: Bude se na provozovně kouřit?

Pro zkvalitnění služeb zákazníkům ale i ve smyslu šetrného chování k životnímu prostředí vydala NFHR ČR manuál, který pomáhá rozvíjet u odborné veřejnosti environmentální myšlení. Provozovatelé jsou motivováni k zapojení se do projektu „Zelený hotel“ získáním prestižního označení na vstupu do budovy.

Vnitřní motivací je nevyvratitelný fakt, že turistický ruch je založen především na nepoškozeném životním prostředí. Turisté jezdí do lokalit kvůli jejich klimatu, přírodním krásám, kvalitě pláží, čistotě vody, místním památkám a kulturnímu dědictví.

Jaká bude finanční motivace a případné daňové úlevy je otázka pro vládu ČR...

Ekologie provozů společného stravování

Podnikatel v pohostinství si musí uvědomit, že jeho hosté budou stále více a důrazněji požadovat správnou, zdravou výživu a že tedy poptávka po ní neustále poroste a výroba jídel se tomu musí přizpůsobit.

Bude kladen stále větší důraz na výběr sortimentu surovin, který negativně neovlivňuje životní prostředí. Potravinářské suroviny budou v nejbližší budoucnosti posuzovány více než doposud s ohledem na obsah živin, neškodnost na některé druhy chorob a správný způsob jejich zpracování, protože bude přesně známa struktura jednotlivých druhů.

Opatření:

- Musí být vyvinuta důrazná snaha za zkrácení dopravních cest při dodávkách surovin a vůbec veškerého zboží. Vyžaduje to přezkoušení všech možností dodávek od dodavatelů z nejbližšího okolí.
- Pokud si to vyžádá situace, musí být na dodavatele vyvíjen tlak, aby své produkty přizpůsobil zájmům životního prostředí. Obaly, které nejsou nezbytně nutné k řádnému uskladnění, by měl odběratel vracet dodavateli již při dodávce.
- Zcela by měly být odmítnuty jednorčcové dodávky produktů pro snídaňový bufet (máslo, jam, med, smetana do kávy, cukr apod.)
- Přednost by měly mít objednávky produktů ve velkých, případně vícekrát použitelných obalech, které jsou navíc cenově výhodnější.
- Množství jednotlivých produktů, které nabízí snídaňový bufet, nemá být příliš velké, zbytky zpravidla nejdou již použít. Vhodnější je častější doplňování.
- Máslo, med, jam mohou být nabízeny ve skleněných či keramických mísách. Existují i nejrůznější čerpací systémy, které mohou být nasazeny na původní dodavatelské obaly. Smetana do kávy se porcuje do konviček, cukr se nabízí v sypacích cukřenkách na jednotlivých stolech hostů. Porcované máslo může být zaledováno v nabídkové míse na bufetu.
- Čerstvé mléko (je-li to možné, přímo od výrobce) a ovocné šťávy jsou připraveny ve skleněných konvicích nebo i jiných vhodných nádobách na bufetu pro samoobsluhu hostů.

- Na bufetové nabídce snídaní nesmí chybět sortiment výrobků, kupř. myslí, ovocné vložky, sušené ovoce, obilní klíčky, jogurty, tvaroh aj.
- Rozsáhlé mnohapoložkové standardní jídelní lístky jsou neperspektivní. Na jejich místo nastupují rozsahově daleko menší, denně se měnící jídelní lístky, jejich obsah odpovídá správné a zdravé výživě. Jejich součástí je nabídka vegetariánských a biologicky hodnotných pokrmů.
- Jednotlivé porce pokrmů nemají být zbytečně velké, na přání se doplňují.
- Nabídka pokrmů musí odrážet příslušnou sezonu a to i regionálně a kulinářsko technologicky. Čerstvé jahody nepatří na jídelní lístek v zimě, banán by neměl zdobit vepřovou pečení apod.
- Používání konzervářských produktů by mělo být radikálně omezeno, naopak sortiment používaných čerstvých produktů rozšířen.
- Vyhledávat dodávky biologicky nezávadných a zdravých surovin (maso z prokazatelně zdravých chovů a dobře vedených farem).
- Bude se omezovat dovoz a zpracování exotických potravinářských produktů. Dlouhý transport a často škodlivé pěstování některých produktů nejsou v zájmu ochrany životního prostředí.
- Při pořizování elektrických spotřebičů je třeba se pozorně seznámit s údaji výrobce o spotřebě energie, délce životnosti, nekomplikovanosti oprav, ale i o senzorickY řízeném ovládaní, které umožňuje ještě další energetické úspory.
- U grilovacích zařízení dát přednost takovým, které mají jednotlivé tepelné zóny s možností oddělené regulace
- U rekonstrukcí nebo nově budovaných kuchyní dát přednost takovému strojnímu vybavení, které šetrně působí na potravinářské suroviny.
- U chladících agregátů ve skladech v kuchyních vyloučit takové, které používají jako chladící medium freon.
- Veškeré chladící prostory musí být dostatečně izolovány. Pokud je teplo, které vyvíjí jejich agregáty, zachytitelné, mělo by být v rekuperátorech používáno k ohřevu užitkové vody.
- Již při zpracování projektu kuchyně, přípraven, skladů musí být vytvořeny předpoklady pro bezproblémové čištění a úklid všech ploch.
- Tlakové parní stroje jsou lepší alternativou chránící životní prostředí než očista prováděná chemickými prostředky.

- Jako základní čisticí prostředek mohou být používány prostředky s neutrálním mýdlem nebo octem.
- Speciální prostředky pro pečicí trouby nebo grily ve spreji je lépe nahradit spíše mechanickými čisticími prostředky.

Sklady

- Skladové prostory by neměly být neúčelně velké, aby uskladnění množství zboží zaručovalo vždy vysokou čerstvost surovin. K tom je nutné vhodně přizpůsobit objednávkový systém.
- Skladové prostory vč. Chlazení mají být řešeny tak, aby umožňovaly bezproblémový úklid a dezinfekci
- Zelenina by neměla být nakupována na dobu delší než dva dny.
- Ovoce a plody se skladují odděleně od kořenové zeleniny a brambor.

Pomocné prostory

Také všechny pomocné prostory a navazující prostory mají vlastní nároky na dodržení zásad ve prospěch životního prostředí.

- Připojení mycích stroje přívod teplé vody má být provedeno co nejkratší cestou. Teplá voda by měla být z největší části získávána rekuperačním zařízením.
- U mycích strojů je nutné věnovat velkou pozornost dobré izolaci proti nadměrnému hluku i proti vyzařování tepla.
- Myčka by měla být vybavena automatickým dávkovačem mycího prostředku.
- Při instalaci myčky musí být prozkoušena kvalita a především stupeň tvrdosti přiváděné vody.
- Je vhodné provádět nákup čisticích prostředků od jednoho dodavatele. Dociluje se tím výhodnější cena, dokonalejší servis, rychlá pohotovost v dodávkách a lepší informační služby v oblasti inovace čisticích prostředků. V některých případech lze s dodavatelem dohodnout zapůjčení větších nádob vč. Čerpacího zařízení pro každodenní provoz.
- Zabezpečí se ukládání odpadu z kuchyně odděleně: papír, sklo, plech, biologický odpad, který se uchovává v odděleném chladícím prostoru do té doby, než je odvezen. Tam, kde to dovolí situace, se kuchyňský bioodpad kompostuje.

- Zabezpečuje se shromažďování tuků použitých ke smažení a jejich předání k dalšímu využití.
- Všude kde je to možné a účelné se vymění elektrické žárovky na úsporné zářivky.
- Vodovodní kohoutky do umyvadel a dřezů opatřit moderním průtokovými usměrňovači, které zabraňují neustálému kapání vody. Vždyť jedna kapka každé dvě sekundy představuje vyšší denní spotřebu nejméně o 200 litrů.
- Instalovat omezovače

Úspěšné ekologické hospodaření v gastronomických provozech nezávisí pouze na správném výběru produktů, ale také na zúčastněném personálu. Nové výrobky, změny postupů nebo dodavatelů vyžadují nový přístup i od pracovníků. Ochotu ke změnám mohou posílit i další vhodná opatření, kupř. vzdělávací a informační kurzy, „zelená nástěnka“ nebo „zelená schránka“, kam mohou pracovníci směřovat vlastní nápady k vnitropodnikové ochraně životního prostředí.

Odpadové hospodářství

§ 13 Vyhlášky ministerstva zdravotnictví ČR č. 107/2001 o úklidových komorách, nádobách na odpad a skladech odpadu stanoví:

1. Pro úklid provozovny se zřizuje úklidová komora, případně nika (výklenek) s přívodem tekoucí pitné vody a teplé vody, vybavená výlevkou a policí, případně skříňkou pro uložení čisticích a mycích prostředků. Podle charakteru činnosti dispozičního uspořádání provozovny se úklidová komora pro stravovací část řeší odděleně, u vícepodlažní provozovny pro každé podlaží.

2. Pokud to charakter činnosti vyžaduje, zřizuje se chlazený sklad organického odpadu. Tento sklad se vybavuje předsíňkou s tekoucí teplou vodou a pitnou vodou pro sanitaci odpadních nádob a odpadem napojeným na kanalizaci. Pokud charakter činnosti nevyžaduje takový sklad, musí být režim odvozu organických odpadků zabezpečen tak, aby nedocházelo k plesnivění a hnilobě odpad, vnikání škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů.

3. Nádoby na odpad musí být vyrobeny z materiálu umožňujícího jejich sanitaci. Tyto nádoby musí být uzavíratelné. Ke shromažďování odpadu v provozovně, ve které nelze vytvořit podmínky pro sanitaci sběrných nádob, nebo vyžaduje-li to charakter odpadků (např. nezkrmitelné skořápky, schránky mořských živočichů, pokrmy z infekčních oddělení), se používají jednorázové plastové obaly.

§ 14 Výrobní konzumační prostory

1. V provozovně stravovacích služeb, nejde-li o jiné zařízení stravovacích služeb, musí být vytvořen prostor pro konzumaci podávaných pokrmů.

2. Výrobní a konzumační prostory provozovny musí být vybaveny tak, aby jejich zařízení odpovídala rozsahu provozované činnosti a používaným technologickým postupům.

3. Strojně technologické zařízení určené pro výrobu, skladování a manipulaci s potravinami a pokrmy musí odpovídat požadavkům stanoveným nařízením vlády č. 170/1997 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na strojní zařízení, ve znění nařízením vlády č. 15/1999 Sb. a nařízením vlády č. 283/2000 Sb.

4. Pro výrobu zchlazených a zmrazených pokrmů, zchlazených polotovarů a rozpracovaných pokrmů, jakož i pro zchlazení pokrmů před jejich konečnou úpravou (§ 23 odst. 2) se provozovna vybavuje rychlozmrazovacím zařízením, které zajistí šokové zchlazení i zmrazení pokrmů po kuchyňské úpravě. Požadavky na teploty a lhůty uchovávání jsou upravovány v příloze č. 3.

5. Pracovní plochy, nástroje, nádobí, náčiní, manipulační a přepravní obaly a další výrobky, které přicházejí do přímého styku s potravinami a pokrmy, nesmí být poškozené, musí být funkčně vyhovující a vyrobené z materiálů určeného pro styk s potravinami a pokrmy podle vyhlášky č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy.

6. Pracovní plochy, pracovní náčiní a pomůcky musí být odděleny podle charakteru potravin nebo činnosti tak, aby při přípravě a výrobě pokrmů nedocházelo ke křížové kontaminaci potravin a pokrmů a k negativnímu ovlivňování jejich zdravotní nezávadnosti.

7. Pracoviště kde se manipuluje s nebalenými potravinami a pokrmy, nebo kde dochází ke znečištění rukou, musí být vybavena umyvadlem s tekoucí pitnou vodou a teplou vodou, mýdlem a ručníky pro jednorázové použití nebo osoušečem rukou. Na pracovišti, kde dochází k epidemiologicky významnému znečištění rukou zaměstnanců, (např. kuchyně, přípravný masa, ryb, drůbeže,

vajec) musí být instalováno umyvadlo s mísicí baterií bez ručního nebo pažního ovládání.

Zážitková gastronomie

Pojem „zážitková gastronomie“ se v posledních letech dostal do podvědomí mnoha lidí z laické i odborné veřejnosti. Jen málokdo však ví, co se za tímto pojmem doopravdy skrývá. Přesná definice je komplikovanou záležitostí, vzhledem k tomu, že se o pravém významu a především obsahu zážitkové gastronomie přou i přední čeští odborníci. Proto se ve své práci pokusím tento pojem definovat a za pomoci výzkumu se budu snažit podhalit souvislosti mezi zážitkovou gastronomií a praxí. Výsledky své práce budu prezentovat na mnou vytvořených internetových stránkách. Zážitková gastronomie poskytuje provozovatelům velký potenciál v boji o zákazníky a v jejich udržení, proto je v dnešní době velmi užitečná.

Zážitková gastronomie vychází z faktu, že člověk přijímá podněty z okolí všemi smysly, mnohdy i podvědomě. Dnešní host je stále náročnější, a proto se nespokojí jen s obyčejným pokrmem nebo nápojem. Když vyhledává vhodné stravovací zařízení, touží zároveň po gastronomickém zážitku. Právě prožitek je tím faktorem, který ovlivní jeho spotřebitelské chování natolik, že se bude vracet a přivede i své přátele. Toto je cílem zážitkové gastronomie.

Podle marketingové teorie – totálního produktu, se služba poskytovaná

Zážitková gastronomie v kuchyni se týká nejen mechanického a tepelného zpracování pokrmu, ale i souladu jednotlivých složek pokrmu, harmonie a pestrosti celého menu. Důležitým faktem je samotná kompozice pokrmu na talíři a jeho prezentace. Správným pojetím kompozice pokrmu se zabývá gastronomická disciplína – Food styling² s důrazem na detail. Člověk vnímá zrakovým analyzátozem 75 % informací, sluchovým 15 %, hmatem 5 %, chuťovým 3 %, čichovým 2 %.³ Úkolem zážitkové gastronomie je zapojit a následně uspokojit všechny smysly strávníka. V tomto komplexním pojetí spadá umění zážitkové gastronomie.

Významnou součástí poskytované služby v rámci zážitkové gastronomie je činnost sommeliera. Sommelier⁴ fundovaným doporučením nápoje dotváří celkový dojem pokrmu a umocňuje tak hostův gastronomický zážitek. Rovněž na činnost obsluhujícího personálu jsou při aplikaci prvků zážitkové gastronomie kladeny vyšší požadavky. Náročnost práce spočívá v odbornosti zaměřené například na dokončování pokrmů před hostem, jako je třeba flambování⁵ palačinek nebo vykostění pstruha. Z hlediska společenského je obsluze přičena

role společníka. Číšník musí umět hosta pobavit, vyhovět v maximální možné míře jeho přáním. V moderním marketingu hovoříme stále častěji i o tzv. skrytých přáních, tedy těch, které host ještě ani nevyslovil, kupříkladu když číšník přinese usedající dámě stoličku na kabelku. Právě tohle by měl být styl číšníka, který prezentuje své získané dovednosti. Překážkou při aplikaci zážitkové gastronomie je získat dostatečně kvalifikovaný personál, jehož schopnosti by odpovídaly požadované profesionální úrovni, která je pro zážitkovou gastronomii nepostradatelná.

Prostředí v restauraci, která chce provozovat zážitkovou gastronomii, musí být nezapomenutelné, nezaměnitelné a originální. Vhodná je spolupráce s interiérovým designérem. Umístění stravovacího zařízení a jeho stylizace má velký vliv na další vývoj marketingové strategie a úspěšnost podniku.

Všechny jednotlivé prvky zážitkové gastronomie se vzájemně prolínají a doplňují. Tato forma poskytování gastronomických služeb, má dle mého názoru, velkou budoucnost. Je nutné si uvědomit, že zážitková gastronomie si neklade za cíl oslovit klientelu napříč zákaznickým spektrem, ale naopak specifikuje segment. Zážitková gastronomie se nemusí nutně vyznačovat vysokou cenovou náročností, přesto je určena solventnější klientele.

Cílem mé práce je poskytnout široké veřejnosti výklad pojmu „zážitková gastronomie“ a provozovatelům gastronomických zařízení poskytnout alternativu.

„Gastronomie je v širším pojetí nauka o vztahu kultury a potravy, v užším pojetí jde o kuchařské nebo kulinářské umění (fr. *l'art culinaire*) neboli gastronomie (věda o žaludku). V širším smyslu - nikoli navíc - nejde jen o umění přípravy jídel (vaření), nýbrž i o jejich konzumaci. Je to v podstatě (v užším pojetí) součást sektoru služeb. Umění kuchařské se dá považovat užité umění. Gastronomickým cílem je učinit z přípravy a konzumace jídla akt kultivovaný a povýšit tím požívajícího člověka na ušlechtilou bytost, pozvednout jej z úrovně animálního stroje na zažívání. Cílem kuchařského řemesla konkrétně je připravit pokrm tak, aby zasytil na prvním místě ducha konzumentů.“⁶

Nové alternativy a trendy současné gastronomie

S příchodem globalizace se dostaly do obchodních řetězců v České republice nové suroviny a do kuchařek tím pádem i nové recepty. Rozmach cestovního ruchu rozšířil etnickou kuchyň, jež se stala oblíbenou, nejen pro její pestrost, ale i z důvodu, migrace různých národností.

Trendy v současné gastronomii se mění tak rychle, že není možné ani všechny vyjmenovat, proto vybírám jen ty, podle mě nejzajímavější. Tematické restaurace, které vás přenesou do středověké krčmy, slunné Itálie, temperamentního Mexika či amerického retro baru, jsou pro svou výjimečnost stále vyhledávanější místa širokou veřejností. Celosvětovým trendem je návrat ke kořenům národní kuchyně s kombinací moderních postupů, například molekulární gastronomie¹⁷ a využitím tradičních surovin. Velikým hitem se staly vegetariánské restaurace a restaurace zaměřující se na zdravou či alternativní výživu. Dogmatem těchto restaurací je, že

patří mezi nekuřácké, což je i ve většině zemí Evropské unie legislativně podpořeno.

Definice pojmosloví zážitková gastronomie

Nejprve bych rád vyjasnil pojmy, které se týkají tohoto tématu. Přední odborníci na gastronomii se nemohou shodnout na jejich přesném významu. Bohužel neexistuje ani literatura, která by alespoň některý z těchto pojmů vysvětlovala. Proto využiji své zkušenosti v tomto oboru, výsledky marketingového výzkumu včetně rozhovorů a pokusím se tyto pojmy definovat.

Zážitková gastronomie je způsob stravování, kdy je hostu poskytnuta specifická forma prožitku, přijímaná všemi smysly. Cílem zážitkové gastronomie je, aby zážitek v hostech přetrval co nejdéle a to i po návštěvě společensko-zábavního zařízení. Nejedná se pouze o drahé luxusní podniky, ale lze sem zahrnout i podniky například nabízející přípravu steaků na lávových kamenech, či stravovací zařízení s otevřenou kuchyní. Zážitková gastronomie nemá hranice a záleží pouze na provozovateli a jeho zkušenostech, jak tuto formu stravování uchopí.

Fine dining je nejvyšší formou nabídky zážitkové gastronomie, jedná se o dokonalé snoubení „Genia Loci“¹⁸ a smyslových prožitků. Podniky nabízející tuto službu jsou menší, s několika stoly, aby bylo vždy dosaženo potřebné péče o zákazníka. Vše bývá doplněno atmosférou luxusního prostředí, zajímavým výhledem, či stylovým interiérem. Pokrmy a nápoje jsou typické výběrem netradičních a exkluzivních surovin.

1. Snoubení pokrmů a nápojů s cílem dosažení maximálního gastronomického souznění je pouze jedním z typů zážitkové gastronomie.
Jde o vhodnou kombinaci nápoje a pokrmu, vy smyslu harmonie souladu nebo harmonie kontrastu.

Suroviny v přípravě pokrmů hrají tu nejdůležitější roli. Je nutné dbát na výběr kvality, což nemusí vždy znamenat to nejdražší na trhu. Ani čerstvost surovin by neměla být zanedbávána, mražená ryba, totiž, nikdy nebude chutnat stejně jako chlazená - čerstvá. Nejedná se však pouze o ryby, ale také o veškeré druhy masa, bylinky, ovoce a zeleninu, a v neposlední řadě také o čerstvé, nemražené přílohy k jídlům. Vzhledem k širokému spektru nabídek na trhu dodavatelů, si restaurátér může dovolit vybírat. Lepší je také zvolit vyšší obrátkovost zásob, která zaručuje čerstvost surovin.

Využití tradičních surovin „kolem komína“²² je, bohužel, trendem až posledních několika let. Přitom každý region, či oblast má dostatek svých surovin, které můžeme nabídnout k prezentaci. Návrat ke kořenům gastronomie s využitím tradičních českých a místních surovin úzce souvisí. Kuchařky našich babiček v sobě skrývají hotové poklady, potřebují pouze trochu oprášit a zmodernizovat. Uveďme si to na příkladu. Byly to právě naše babičky, které při svátečních příležitostech pekly kachnu s tradiční přílohou domácím zelím a bramborem, když tento recept „oprášíme a zmodernizujeme“, výsledek bude znít „pečená kachna a zelný salát v bramborové krustě“.²³

Nač prezentovat českou gastronomii zahraničními recepty, jako jsou lasagne, pizza či polévka s mořskými plody, když naše národní gastronomie nabízí tak široké spektrum vlastních výborných pokrmů, pozor nejedná se pouze o svíčkovou na smetaně a řízek s kaší.

Tepelná úprava je při přípravě pokrmů nesmírně důležitá. Jednotlivé suroviny potřebují totiž ke své modifikaci specifický přístup. Není moudré znehodnocovat čerstvé suroviny například rozklepáním plátku masa a poté smažením ve fritéze, když existuje i jiné řešení, vhodnější úprava steaků nejlépe na grilu.

Sezónnost má vliv nejen na ekonomiku provozu, ale i na chuť surovin. Proč se tedy v zimě na jídelních lístcích stále objevují nedozrálá rajčata bez chuti?

Sommelier a jeho činnost

„Slovo sommelier pochází od some/sommer, v provensálštině „saumalier“ tzn. osoba, která měla na starosti zvířata, volské potahy, které dopravovaly potraviny a nápoje.“^{26 31} Na definici slova sommelier se odborníci doposud neshodli. Nikdo totiž nedokáže přesně říci, zda sommelier zodpovídá za všechny nápoje, nebo jen za víno. Je sommelier jenom vyšší formou nápojáře, jak je definován ve francouzském systému obsluhy, nebo je jeho poslání vyšší. Bezesporu se jedná o osobnost se širokým gastronomickým rozhledem nejen v oblasti nápojů a pokrmů, ale i v tabákových výrobcích, historii gastronomie, marketingu a etiketě. Musí být vybaven dobrými komunikačními vlastnostmi nejen v rodném jazyce.

Sommelier musí být bez diskuse výborným znalcem vína, poradcem majitele restaurace při nákupu vín do vinotéky, a zároveň zodpovídá za jejich skladování. Jeho hlavní náplní práce je doporučení vhodného nápoje k vybranému pokrmu, s tím souvisí nutnost znalosti charakteristik o každém z doporučovaných drinků. Nemusí se jednat jen o víno, jeho práce začíná vhodným výběrem aperitivu²⁷ a končí doporučením digestivu²⁸.

Kombinace vín a pokrmů, je nekonečné množství variant surovin a nápojů, které se mohou navzájem chuťově prolínat. Touto problematikou se zabývá obor zvaný Enogastronomie²⁹. Existují jednoduché zásady, které jsou všeobecně známé. Například bílé maso, bílé víno, ale ani toto není dogmatem. Pro názornost uvádím základní přehled pokrmů a doporučených vín.

Zásady zážitkové gastronomie v kuchyni

(za předpokladu odborného vzdělání a praxe)

- o Výběr kvalitních a čerstvých surovin
- o Vyšší obrátkovost zásob
- o Využití tradičních surovin („kolem komína“)
- o Využití tradičních českých surovin

o Specifický přístup k tepelným úpravám jednotlivých surovin

o Sezónnost

Zdroje:

BERÁNEK, J. *Provozujeme pohostinství & ubytování*. Praha: Grada, IBSN 80-86724-02-6.

BERÁNEK, J. – KOTEK, P. *Řízení hotelového provozu*. Praha: Grada, 1996. ISBN 80-7169-400-2.

ČERNÝ, J. *Moderní kuchyně ve společném stravování*. Třebestovice: RATIO, ISBN 80-86351-06-8.

INDROVÁ, J. *Hotelový management*. Praha: VŠE, 1996. ISBN 80-7079-775-4.

INDROVÁ, J. – VOŘÍŠEK, K. *Yield Management a jeho uplatňování v hotelnictví*. VŠE Praha: 1997, ISSN 80-7079-752-5

COUSINS, J. – FOSKETT, D. – SHORTT, D. *Food & Beverage Management*. 3ed. London: Longman Publ. 1999. ISBN 0-582-27543-1.

Jídelní lístek nástroj řízení a věc prvořadého významu. Praha: NFHR, 1995

Food and beverage management. Praha: NFHR, 1995.

Green Management. Praha: NFHR, 1995.

Odborné časopisy: Food Service , Hotel Revue.