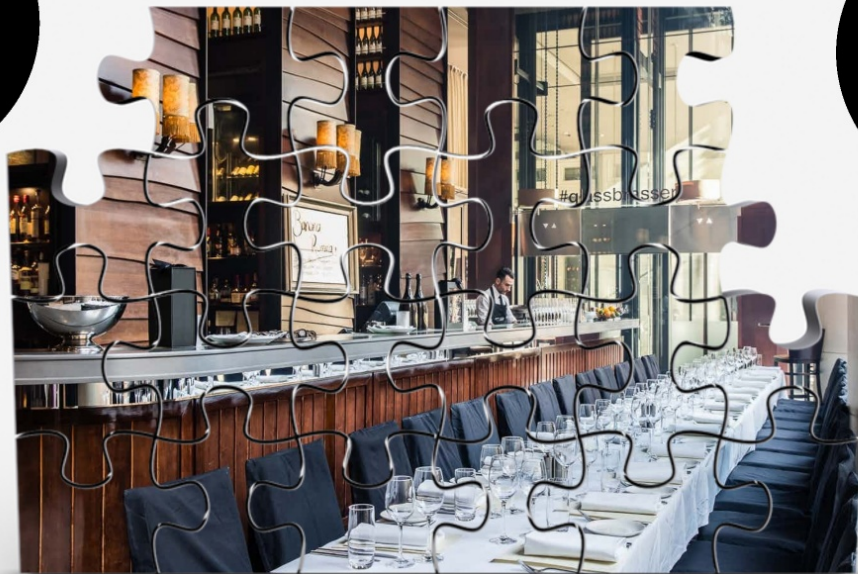


Management stravovacích služeb

**Org.
struktura
F&B úseku**

**Od přípravy
po úklid
pracoviště**

Něco o mně



**Aktuální
situace**



Ing. Petr Pičman
petr.picman@commis.cz
tel: +420728150549
www.commis.cz

**Od praxe k
aplikaci**



Zdroje:

Něco o mně

Studium:

Slezská univerzita v Opavě, OPF v Karviné
Vysoká škola obchodní v Praze
Greenwich English College, Sydney
Sprachforum Heinrich Heine, Düsseldorf

Praxe

Intercontinental Hotel Group, Hotel Indigo

Victoriaplatz, Düsseldorf, DE
(Restaurant manager, Breakfast supervisor), 2 roky

Hilton Prague Old Town Prague,

Hilton Sydney, NSW, AUS
(F&B supervisor, F&B attendant) , 2 roky

Hotel Studánka **, Rychnov nad Kněžnou**

(F&B manager, Asistent ředitele, Obsluha), 5 let

Český dům v Moskvě, RF, Grandhotel Pupp, Karlovy
Vary, Terasa u Zlaté Studně, Praha (Golden Well Hotel).

Dnes

Zakladatel a spolumajitel společnosti Commis Europe
s.r.o.





Hotel Studánka ****, Rychnov nad Kněžnou



Hotel Praha **** Praha

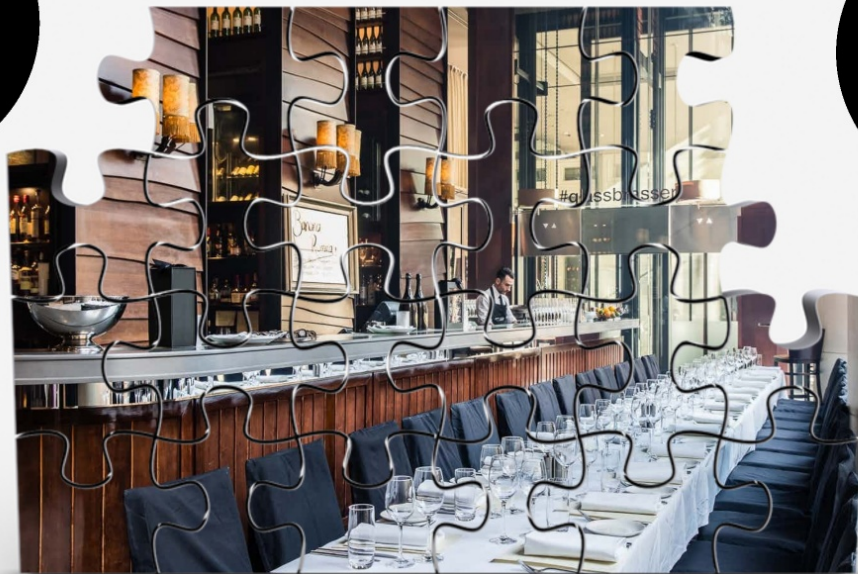


Management stravovacích služeb

**Org.
struktura
F&B úseku**

**Od přípravy
po úklid
pracoviště**

Něco o mně



**Aktuální
situace**



Ing. Petr Pičman
petr.picman@commis.cz
tel: +420728150549
www.commis.cz

**Od praxe k
aplikaci**



Zdroje:

Organizační struktura vybraného hotelové zařízení, stravovací úsek



Hilton
PRAGUE OLD TOWN

Meetings and events

1,861 sq. m.
TOTAL EVENT
SPACE

369 sq. m.
LARGEST
ROOM SETUP

18
MEETING
ROOMS

303
GUEST
ROOMS

Meet in Style



Zinc Restaurant

Hilton Prague Old Town's stylish Zinc Restaurant seats up to 110 guests for dining. Zinc offers innovative international cuisine and a modern twist to traditional Czech dishes, based on fresh and seasonal ingredients. Two menus - The Prague Experience and The World by Zinc - are both sophisticated and exploratory, created with the greatest care and attention to detail by the hotel Executive Chef Valerio Bussandri. The restaurant interior has been designed by David Collins, reflecting the architecture of Prague with inspiration from the city's landmarks as well as the Czech Modernism, Cubism and Art Deco.

Details



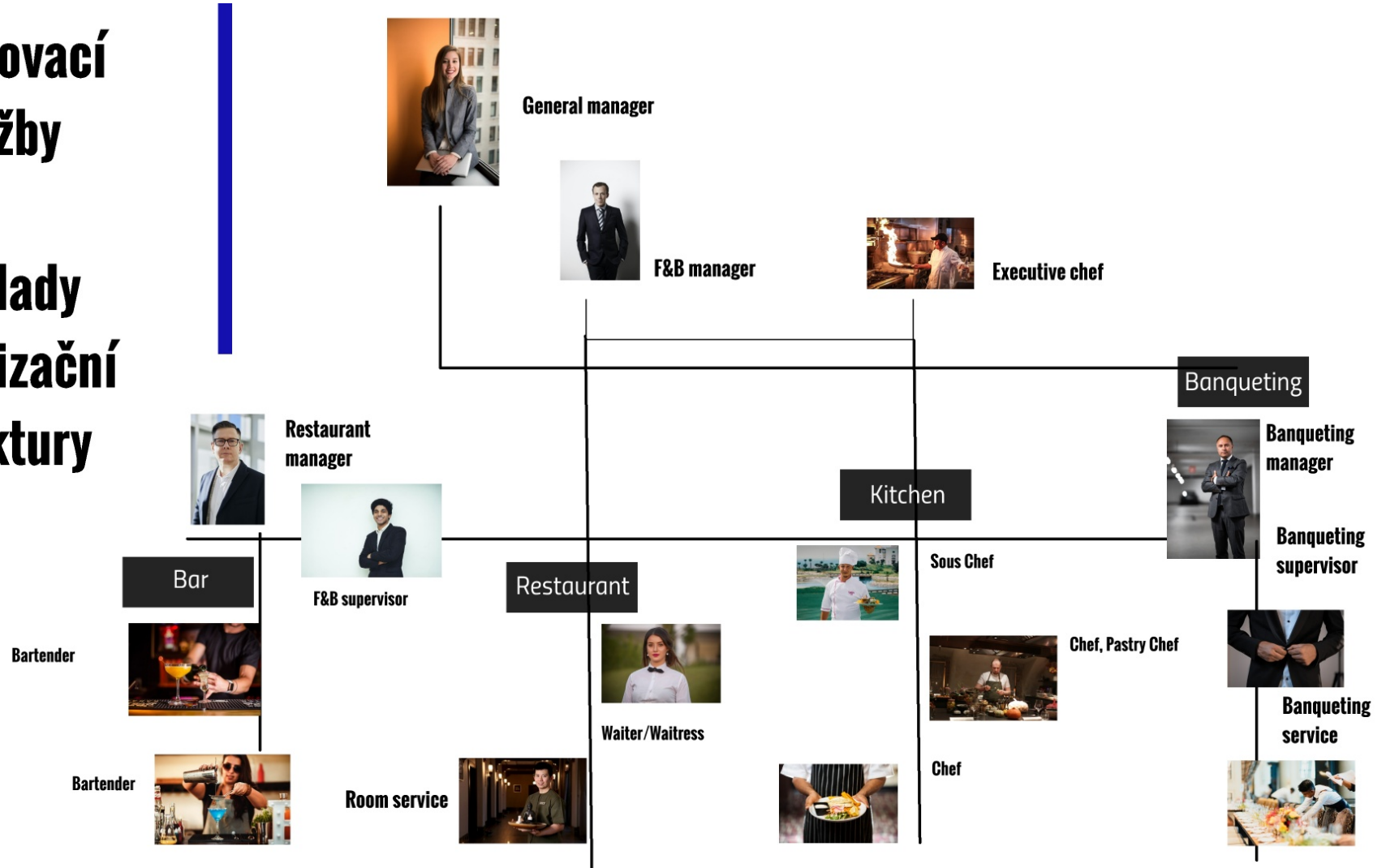
Zinc Lounge & Bar

Zinc Lounge & Bar created by designer David Collins at the Hilton Prague Old Town hotel, seats up to 70 guests in a contemporary setting. Zinc Lounge & Bar offers an extensive cocktail list or you can sample a specialty coffee.

Details

Stravovací služby

Příklady organizační struktury



Organizační struktura vybraného hotelové zařízení, stravovací úsek

HOTEL
INDIGO



Brunch in Düsseldorf

Due to the current COVID19 restrictions, we are not allowed to offer our popular brunch buffet in Düsseldorf. We will keep you up to date and inform you as soon as you can brunch with us again.



[a]dress neighbourhood brunch

As soon as we work on our neighborhood brunch in Düsseldorf again, you can reserve a table at selected dates via [info\[at\]indigoduesseldorf.com](mailto:info[at]indigoduesseldorf.com) or at 0211 4999922.

Rich, varied and fresh. Here it comes: our Neighbourhood Brunch. Many ingredients come from local suppliers or the local market at Pfalzstraße.

What a joy to also offer this from now on.

Hotel information

Welcome to the fashion mecca Düsseldorf

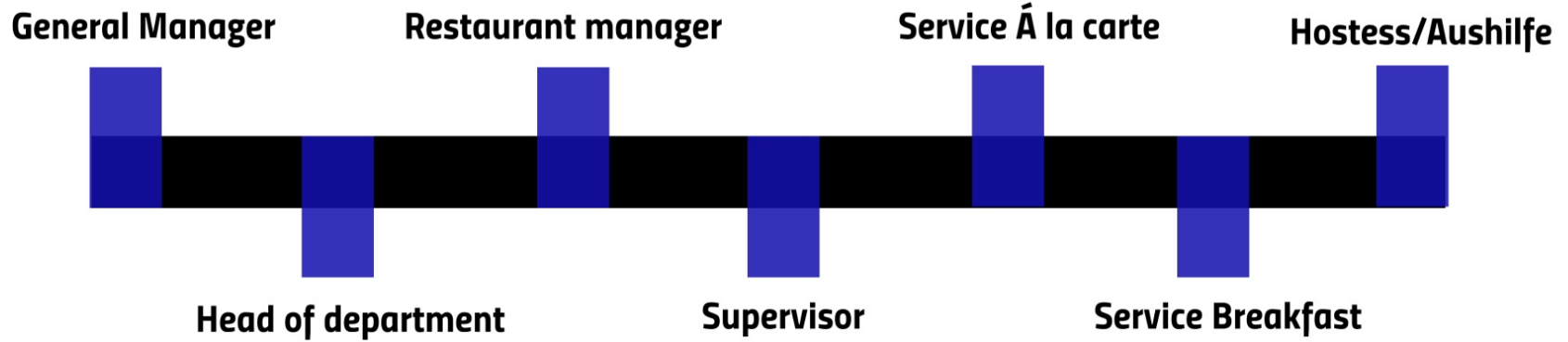
The boutique Hotel Indigo Düsseldorf – Victoriaplatz with its 126 stylish designed rooms, is located right within the fashion hotspot, Kaiserswerther Strasse. With over 800 Showrooms around you get the chance to experience the fashion metropolis Düsseldorf from its most beautiful side. Make sure to go shopping, too.

Within the 40m² boardroom with a lot of daylight, you will recognize local city atmosphere combined with intent service.

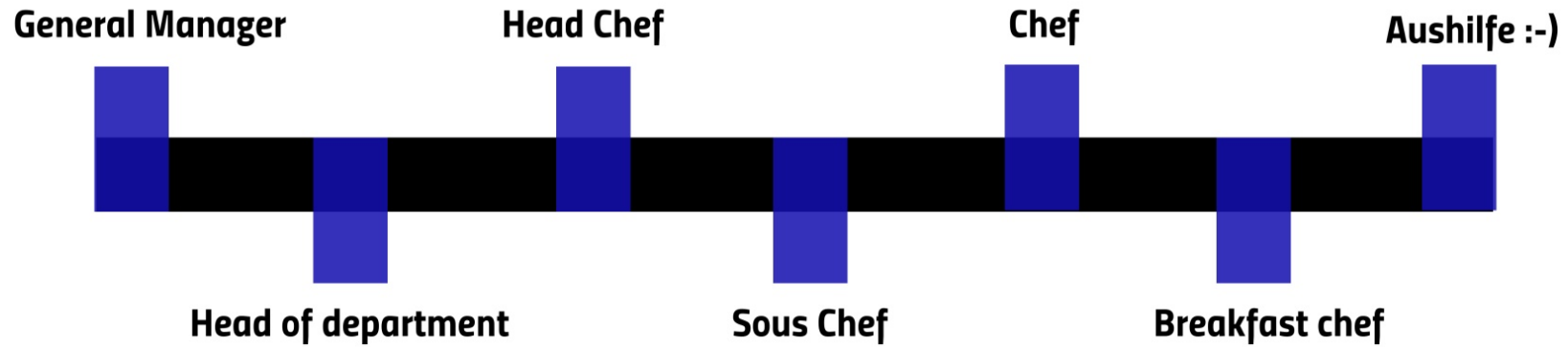
If you want to exploit yourself, our gym is open 24 hours.

The restaurant [a]dress kitchen & bar is the right place for being. No matter if **breakfastbuffet**, a fresh snack during lunch or a signature cocktail in the evening. In this cool location it's easy to watch the neighborhood and let the day fade.

Příklad: F&B department, Hotel Indigo, Victoria Platz, Düsseldorf - service



Příklad: F&B department, Hotel Indigo, Victoria Platz, Düsseldorf - Kitchen



hotel **INDIGO**
AN IHG® HOTEL

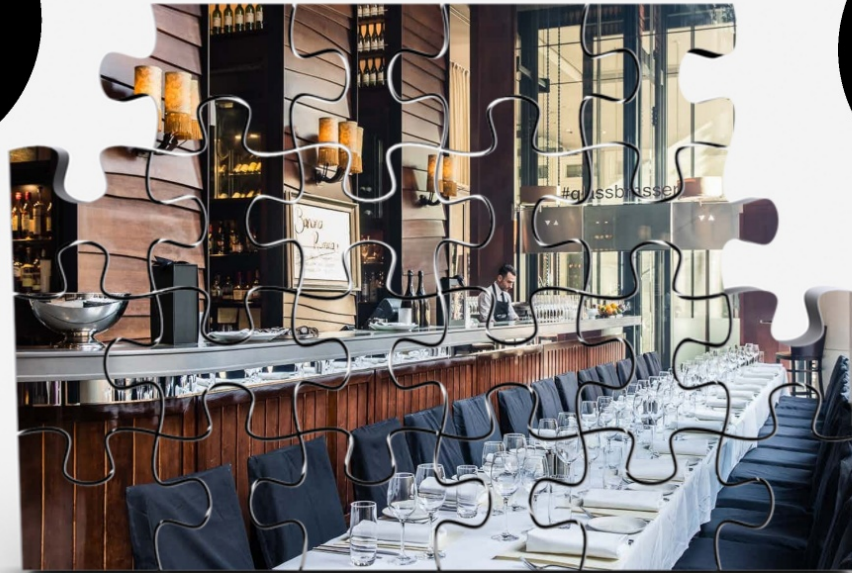


Management stravovacích služeb

**Org.
struktura
F&B úseku**

**Od přípravy
po úklid
pracoviště**

Něco o mně



**Aktuální
situace**

**Od praxe k
aplikaci**

Zdroje:

Ing. Petr Pičman
petr.picman@commis.cz
tel: +420728150549
www.commis.cz

Od přípravy pro úklid pracoviště, příklad: F&B deparment, Hotel Indigo, Düsseldorf, Victoriaplatz / snídaně / př. 130 snídaní

Příprava
snídaní

1.

5:00 - příchod, 1 kuchař
5:30 - příchod 1 service

(příprava surovin, založení
buffetu / set up / příprava
na service, absac, příprava
zázemí, kontrola příprav,
rooming list, kontrola
čistoty.

Realizace

3.

- usazování hostů
 - nápojový service Á la carte
 - Menu, Á la carte
 - debaras
 - buffet, doplňování
 - room service
- 7:30 - příchod +1 service

12:00
otevřeno,
obědový
service /
Sonntag
Brunch

5.

2.

**6:30 otevření
restaurace**

7:00 - příchod +1 kuchař
7:00 - příchod +1 service
7:00 - příchod + 1 hostess
Á la carte, buffet, service snídaní

4.

**11:00 konec
snídaňového s.**

- 11:00 - uzavírá se
restaurace
- 11:45 hotové, uklizené,
připraveno na obědový
service,
- 11:45 - provozní porada



**Hilton Prague, Old Town, Breakfast service -
video**

Od přípravy pro úklid pracoviště, příklad: F&B deparment, Hotel Indigo, Düsseldorf, Victoriaplatz / denní service, ob. 90%

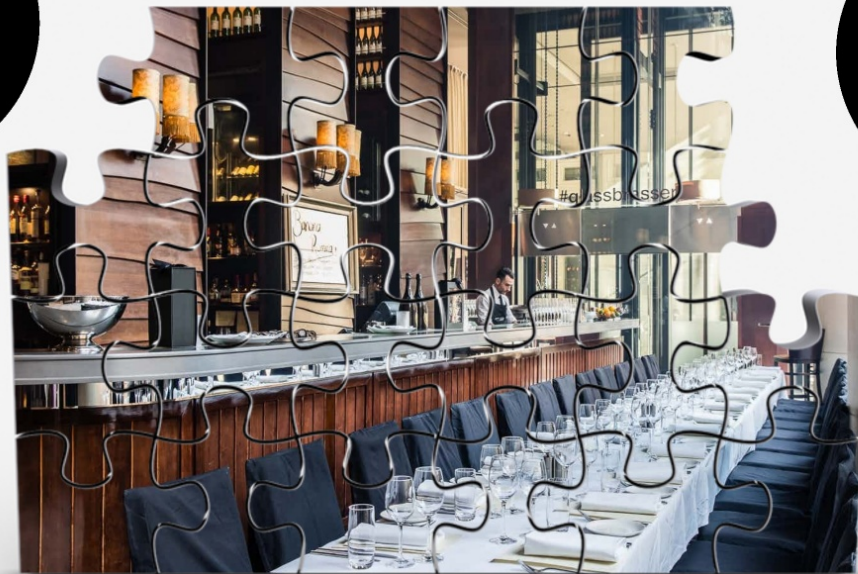


Management stravovacích služeb

**Org.
struktura
F&B úseku**

**Od přípravy
po úklid
pracoviště**

Něco o mně



**Aktuální
situace**



Ing. Petr Pičman
petr.picman@commis.cz
tel: +420728150549
www.commis.cz

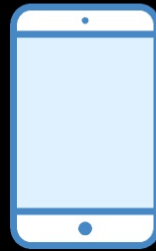
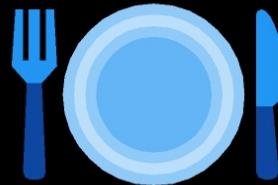
**Od praxe k
aplikaci**



Zdroje:

Aktuální situace

- Nové standardy
- Změna zažitých procesů
- Maximální flexibilita
- Nutnost on-line nástrojů, intern, extern

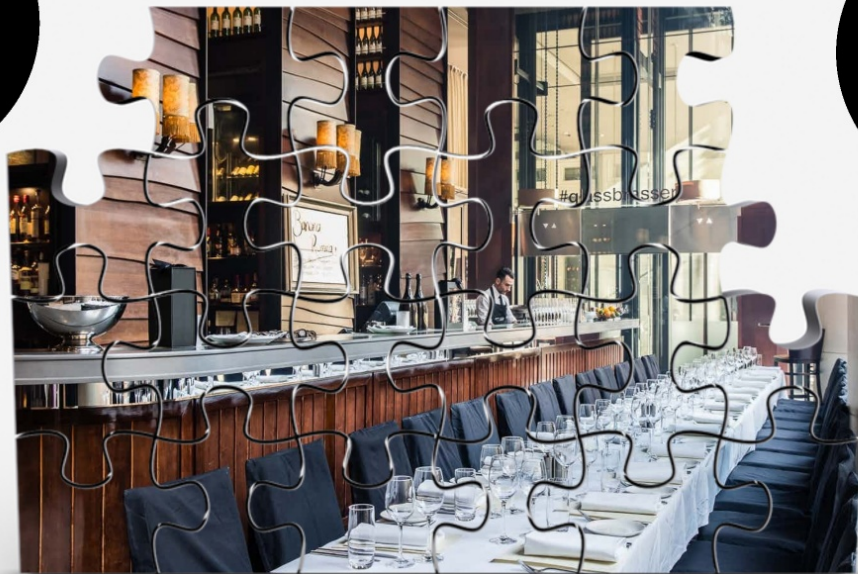


Management stravovacích služeb

**Org.
struktura
F&B úseku**

**Od přípravy
po úklid
pracoviště**

Něco o mně



**Aktuální
situace**

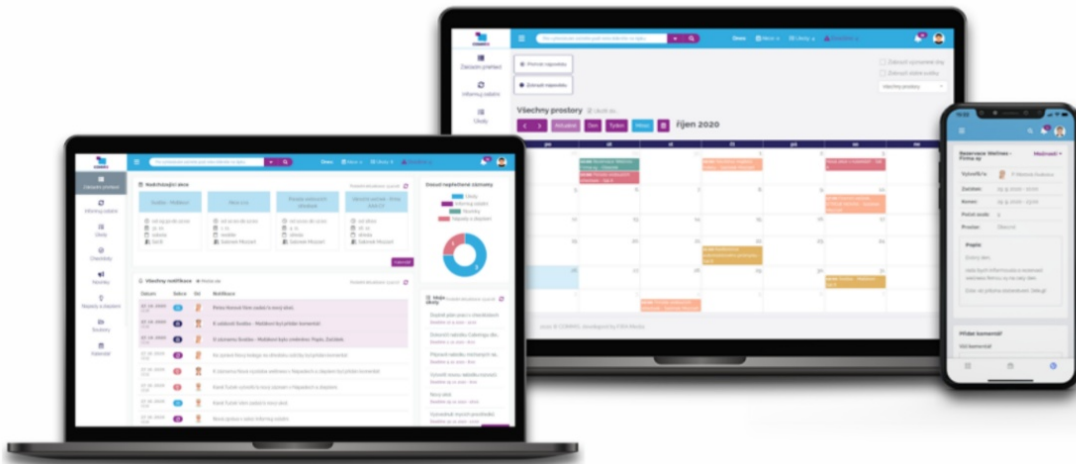
**Od praxe k
aplikaci**

Zdroje:

Ing. Petr Pičman
petr.picman@commis.cz
tel: +420728150549
www.commis.cz



PŘEHLED O PROVOZU ODKUDKOLI A KOMUNIKACE
CELÉHO TÝMU KONEČNĚ NA JEDNOM MÍSTĚ.



www.commis.cz

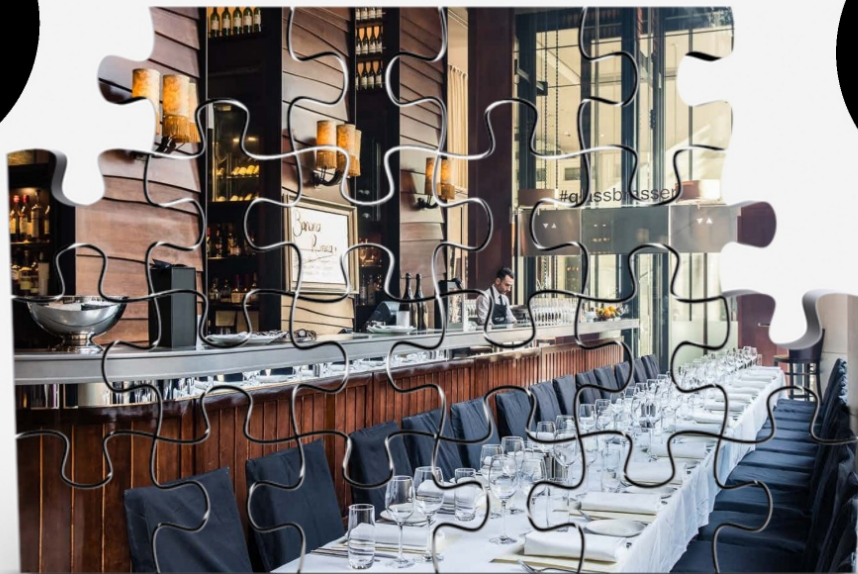


Management stravovacích služeb

**Org.
struktura
F&B úseku**

**Od přípravy
po úklid
pracoviště**

Něco o mně



**Aktuální
situace**



Ing. Petr Pičman
petr.picman@commis.cz
tel: +420728150549
www.commis.cz

**Od praxe k
aplikaci**



Zdroje:

Děkuji Vám za pozornost!

A konečně diskuse.... :-)



Zdroje:

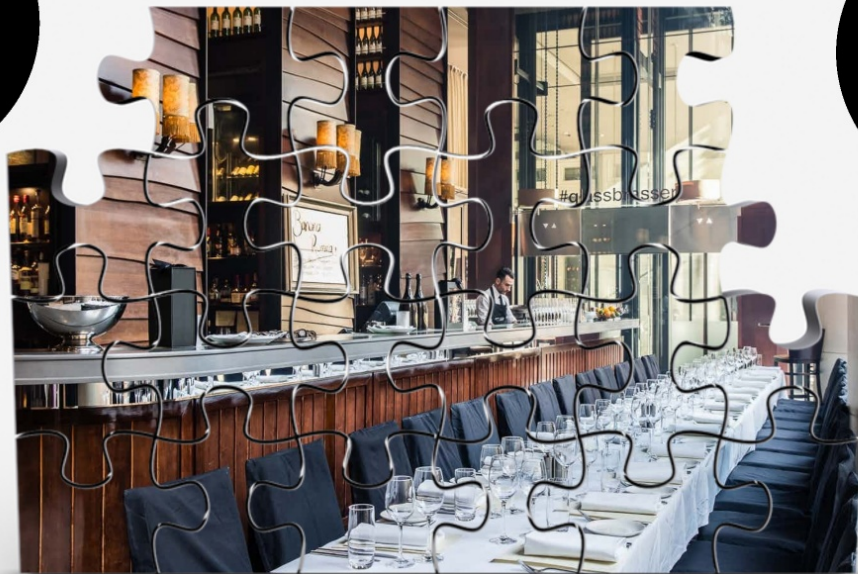
- www.hilton.com
- www.hiltonhotels.cz
- www.ihg.cz
- www.indigoduesseldorf.cz
- www.hotelstudanka.cz
- www.cs.wikipedia.org/wiki/Hotel_Praha

Management stravovacích služeb

**Org.
struktura
F&B úseku**

**Od přípravy
po úklid
pracoviště**

Něco o mně



**Aktuální
situace**



Ing. Petr Pičman
petr.picman@commis.cz
tel: +420728150549
www.commis.cz

**Od praxe k
aplikaci**



Zdroje: