

6 .Gastronomický manažment

Gastronómia – súhrn predpisov , pravidiel správneho stolovania , TPP , predaja, obsluhy

Gastronomický manažment – zaoberá sa funkciou plánovania , organizovania, vedenia a kontroly v oblasti gastronómie.

Úlohy gastronomického úseku

Nákup – surovín na prípravu , fakturácia

Zásobovanie a skladovanie

Výroba

Servis

Etážový servis

Organ. banquet. Služieb

Rozdelenie gastronomických zariadení

1. Za riadenia základného stravovania - poskytuje široký výber jedál a nápojov
 - a) Reštaurácia - môže mať špecializovaný sortiment , upravený interiér ,
 - b) Motorest – pri hlavných cestných komunikáciách s možnosťou stravovania
 - c) Jedáleň so samoobsluhou – vysoká frekvencia hostí
2. Doplnkové stravovanie – poskytuje užší sortiment J a N , predaj cez pult , obsluha
 - a) pizzeria , grill bar , snack bar , denný bar
 - b) hostinec , bufet , bistro
 - c) zariadenia rýchleho stravovania – McDonald
3. Zariadenia spoločensko – zábavných služieb
 - a) kaviareň , libresso , espresso
 - b) vináreň , viecha , piváreň
 - c) nočný bar , variete , disco , biliard club

Význam gastronomických zariadení

1. ekonomický – uspokojenie potrieb zákazníkov , tvorba pracovných príležitostí , možnosť podnikat - dosahovanie ziskov , reťazce odberateľov , platenie daní
2. sociálny – časť nákladov uhradí zamestnanec/štát - vojsko , nemocnice
3. výchovný – možnosť realizácie zásad racionálnej výživy , správne stravovacie návyky

Stravovanie

-reštauračné : mestá / obce , hotely , vlaky , strediská CR

-účelové : polícia , armáda , školy , závodné stravovanie

Charakteristika

1. reštauračné - široký výber jedál , platí sa celá suma , prístup pre všetkých , komerčný princíp
2. účelové – obmedzený prístup , časť sumy hradí štát/ zamestnanec , vyrovnané hospodárstvo

Produkt GZ – všetko čo uspokojuje potreby a očakávania zákazníka (atmosféra , obsluha , výdaj jedál , hudba , osvetlenie)

Štruktúra produktu GZ

- Atmosféra
 - Osobný prístup - privítanie , usadenie
 - Vystupovanie personálu
 - Čistota toaliet
 - Vecné statky (jedlá , nápoje)
- Všetky tieto veci , vplývajú na zážitok hosťa

Sortiment

- súhrn výrobkov , tovarov a služieb , ktoré sú ponúkané hosťovi
- skupiny – polievky , mäsité jedlá , špeciality
- podskupiny – časti polievok -studené , mäsové , ovocné

- šírka – počet skupín
- hĺbka – množstvo jedál, v skupine alebo podskupine

Na hĺbku a šírku sortimentu vplýva

- charakter odbyt. služieb - niektoré špeciality
- dopyt spotrebiteľa – prispôsobenie sa trhovej situácii
- technolog . a kvalifikačné predpisy a možnosti
- zásobovanie
- kapacita

Odlíšnosti spoločného stravovania od klasickej výroby

- spojenie výroby predaja a spotreby na 1 mieste
- časová nadväznosť výroby , predaja a spotreby
- spojenie výroby, predaja a spotreba so službami (parkovisko ,živá hudba , detský kútik)
- variabilnosť produktu z časového hľadiska
- produkt má max 24 hod životný cyklus

Druhy ponuky v GZ :

1. písomná – nielen JL a NL ale aj informačné tabule ,reklama v novinách
2. vizuálna – vitríny alebo stoly hojnosti
3. ústna - nevtieravé odporúčanie obsluhy

GOS (gastronómické odbytové stredisko)

Samostatne organizovaná časť GZ, prístupná hosťom , ktorá zabezpečuje stravovacie a doplnkové služby , mala by byť označená nápisom alebo piktogramom

- celoročné – 9 mesiacov a viac
- sezónne – nemej ako 9 mesiacov (altánky, atriá , terasy)

533/2007

Vyhláška Min. zdravotníctva SR o požiadavkách na zariadenia spol. stravovania

Touto vyhláškou sa ustanovujú podrobnosti o:

- Hyg. Požiadavkách na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku zariadení spol. stravovania
- Požiadavkách na výživovú hodnotu pokrmov, na postup pri odbere vzoriek hotových pokrmov a pri ich uchovávaní a na obsah dokumentácie o odobratých vzorkách
- Požiadavkách o dodržiavaní osobnej hygieny a dodržiavanie hyg. Požiadaviek zamestnancami spol.stravovania

Zariadenie musí byť udržiavané v čistote a v dobrom technickom stave.

Priestorové usporiadanie a vnútorné členenie zariadenia spol. stravovania musí vytvárať podmienky na:

1. čistenie a dezinfekciu, zabránenie hromadeniu nečistoty, styku s toxickými látkami, vytváraníu kondenzačnej vody a rastu plesní na povrchoch,
2. ochranu proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami alebo počas pracovných operácií s potravinami a pokrmami, technolog. Zariadeniami, prívodom vzduchu alebo pohybom zamestnancov a so zdrojom vonkajšej kontaminácie,
3. hyg. Skladovanie a spracovanie potravín a pokrmov

Intenzita a farebnosť umelého osvetlenia pracovných miest s osobitnými nárokmi na optickú kontrolu majú byť také, aby umožňovali dokonalú farebnú ostrosť a rozlišovanie podrobností do 1mm. Umelé osvetlenie má mať bielu farbu a intenzitu najmenej 500 lx.

Prevádzky zariadenia spoločného stravovania musia byť stavebne oddelené alebo prevádzkovo oddelené podľa prílohy č. 1

Výrobný proces zariadenia spoločného stravovania musí byť plynulý a jednosmerný, aby sa nekrížili čisté prevádzky a nečisté prevádzky.

Kanalizácia musí byť zhotovená a umiestnená tak, aby nebola zdrojom kontaminácie pokrmov. Ak zariadenie spol. stravovania nie je napojené na kanalizáciu, má mať zabezpečené pravidelné vyvážanie obsahu žumpy, a to najneskôr po jej naplnení do 2 tretín obsahu.

Zariadenie spol. stravovania má zriadený sklad podľa svojho účelu, musí byť stavebne oddelený. Na potraviny sa zriaďuje sklad:

- **Suchý**- vlhkosť max. 70%
- **Chladný**- 8-10°C
- **Chladený**- 2-6°C
- **Mraziarenský**- -18°C

Sklad musí byť vybavený meracím zariadením.

Sklad možno podľa kapacity zariadenia nahradiť mrazičkou alebo chladničkou.

O **vykonávanej** dezinfekcií sa musí viesť evidencia.

Každý drez alebo podobné zariadenia na umývanie surovín a potravín musí mať dostatočný prísun teplej vody s teplotou najmenej 45°C a dostatočný prívod studenej vody a musia byť udržiavané v čistote.

Cez skladové priestory nesmie prechádzať kanalizačné potrubie.

Príjem použitého stolového riadu musí byť stavebne oddelený alebo prevádzkovo oddelený od výdaja stravy.

Zariadenie spol. stravovania s výnimkou zariadenia s rýchlym občerstvením musí mať vytvorené podmienky na umývanie rúk stravníkov a zabezpečené priestory na odkladanie odevu.

Musí byť zabezpečený prívod teplej vody s teplotou najmenej 45°C a dostatočný prívod studenej pitnej vody.

Zar. Spol. strav. Musí mať primeraný počet šatní pre zamestnancov.

Záchody pre zamestnancov musia byť oddelené pre ženy a mužov.

Pre stravníkov musia byť oddelené samostatné záchody.

Ak je utretie rúk zabezpečené papierovými utierkami, musí byť v predsieni záchodu aj nádoba na použité pap. Utierky s uzatváracím príklopom ovládateľným zošliapnutím.

Sklad organ. Odpadu musí byť riešený tak aby bol krytý, vetrateľný, ľahko čistiteľný, uzatvárateľný. Sklad organického odpadu musí byť chránený pred prístupom škodcov.

Po skončení upratovania alebo umývania použitého stolového riadu musia tieto osoby vykonať očistu rúk a dať si čistý pracovný odev.

Prac.pomôcky, ktoré sa používajú na upratovanie podláh, musia byť zreteľne označené a uložené oddelene od pracovných pomôcok na čistenie prac. plôch.

Čistiace a dezinfekčné prostriedky musia byť uložené oddelene od potravín, pokrmov a nápojov.

Stavebné úpravy, technické úpravy, nátery sa zabezpečujú podľa potreby a maľovanie sa musí zabezpečiť najmenej jedenkrát ročne. Musí sa o nich viesť evidencia.

Ochladenie pečeného, duseného a vareného neporciovaného mäsa,, knedle a ryže musí byť dosiahnuté do 90 minút od prípravy.

Vaječné pokrmy sa musia dôkladne spracovať z oboch strán.

Teplota hot. Pokrmov nesmie klesnúť počas ich prepravy až do času výdaja pod 65°C.

Výživová hodnota podávaných pokrmov vychádza z obsahu výživových faktorov pre jednotlivé vekové skupiny obyvateľstva.

Z celkovej dennej výživovej dávky sa počíta v priemere 18% na raňajky, 15 na desiatu, 35 na obed, 10 na olovrant a 22 na večeru.

Odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50g, ak nejde o kusový tovar.

Vzorky hotových pokrmov musia byť uzavreté, urýchlene schladené a uschované v chladničke pri teplote 2-6°C po dobu 48 hodín. Potom musia byť odstránené neškodným spôsobom, nesmú sa použiť na spotrebu.

Na vzorke musí byť dátum odberu, hodina odberu, druh vzorky a meno a priezvisko osoby, ktorá odber vykonala.

Zamestnanci:

1. Vstupujú na pracovisko len v čistom a vhodnom pracovnom odevu
2. Dôkladne si umývajú a podľa potreby dezinfikujú ruky pred vstupom na pracovisko a pred začatím činnosti, ihneď po ich znečistení, po fajčení, po použití záchodu
3. Používajú pokrývku hlavy aby mali úplne zakryté vlasy
4. Pri príprave stravy pre dočkatá používajú ochranný odev, ochranné rukavice a pokrývku úst
5. Majú možnosť výmeny prac. odevu v prípade jeho znečistenia počas práce
6. Nevykonávajú počas práce toaletné úpravy zovňajšku
7. Nefajčia a nejedia v miestnostiach, v ktorých sú potraviny, polotovary a pokrmy
8. Pri výdaji používajú rukavice