

8. MANAŽMENT VÝROBY

- činnosti na strav. úseku a vo výrob. stredisku hotel, ich výsledkom je výrob. plán, kt. je podkladom pre výrobu
- cieľom výroby je vytvoriť pokrmy v požadovanej kvalite v súlade s dopytom a poznatkami o výžive
- ciele výroby: 1. cieľ host'a (uspok. vl. potreby)
2. cieľ prevádzky (rentabilita)

proces výroby:

1. prac. sily – kto pracuje 2. prac. priestor – kde 3. prac. nástroj – s čím pracujeme 4. prac. predmet – tovary, služby

Činnosti úseku výroby:

1. plánovanie výroby J a N (sezónnosť, trendy, dopyt)
2. zabezpečenie a skladovanie surovín v príruč. skladoch
3. príprava pokrmov a nápojov
4. realizácia pomocných prác (čistenie zeleniny, zariadení, priestorov)
5. dodržiavanie technológ. prípravy
6. racionalizácia výroby (šetrenie surovinami, minimalizácia nákladov)
7. hospodárenie s odpadom (lapače škrobu, oleja)
8. dodržiavanie bezpečnosti a hygieny

Kapacita

- výrobného strediska:
 - počet porcií
 - objem spracovaných surovín
- kapacita výrob. strediska závisí:
 - vybavenosti – technická
 - počtu pracovníkov
 - organizácie práce
 - použitia surovín, polotovarov,...

Činitele ovplyvňujúce výrobu:

VONKAJŠIE:

- charakter a rozsah dopytu
- dopyt – potenciálny (predpokladaný)
uspokojený (zrealizovaný)
- stav na trhu, konkurencia
 - zásobovanie (pravidelnosť, kvalita, pestrosť)

VNÚTORNÉ:

- sortiment
- suroviny
- vybavenosť
- pracovníci
- systém obsluhy, del'ba práce
- čas potrebný na prípravu jedál, menu, sezónnosť
- čas od vytvorenia pokrmu po dobu použitia

KONTROLA VO VÝROBE:

šéfkuchár:

- kontrola produktu (hmotnosť, teplota, konzistencia)
- suroviny (expirácia, nezávadnosť)
- pracovníci (hygiena, čistota, dochádzka, povinnosti)
- priestory (čistota, osvetlenie, vybavenosť)

RACIONALIZÁCIA VÝROBY:

- mechanizácia: čiastočné nahrádzanie živej práce
- industrializácia: fast foody, priemyselná veľkovýroba
- využitie convenience food

PERSONÁLNE ZABEZPEČENIE

- v malých a stredne veľkých výrob. strediskách musia pracovníci ovládať všetky fázy výrobného procesu
- pri veľkom objeme výroby je možné špecializovať pracovníkov na:
 - šéfkuchár
 - kuchár špecialista
 - mäsiar
 - cukrár
 - cukrár špecialista
 - kuchynská gazdiná
 - pomocná pracovná sila

Šéfkuchár zodpovedá za:

- rozdelenie práce, vypracovanie harmonogramu s predstihom
- zostava výrobného plánu
- šetrné využívanie surovín, polotovarov, pomocných materiálov, energií
- bezchybné preberanie surovín zo skladu
- dodržiavanie materiálových spotrebných noriem, vl. výrob. postupov
- čistotu výrob. priestorov, bezpečnosti pri práci

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- od 1. 1. 2000 je potravinovým kódexom SR stanovená povinnosť pre zariadenia spoloč. stravovania uplatňovať HA CCP
- HA CCP: program predchádzania kontaminácií potravín v priebehu ich spracovania, uchovania, výdaju
kritický kontrolný bod sa nachádza všade, tam kde môže dôjsť ku kontaminácií
každý manažment stravovacieho úseku musí stanoviť miesta, kde sa môžu vyskytnúť riziká kontaminácie

Riziká delíme podľa pôvodu:

- biologické, mikrobiologické (vírusy, infekcie, baktérie, plesne)
- chemické (zbytky saponátov, pesticídov)
- fyzické (vlasy, obaly)

Druhy nebezpečia podľa potravín:

- potraviny, kt. obsahujú baktérie (mäso, ryby, morské plody, vajcia)
- potraviny s vysokým rizikom premnoženia baktérií (šaláty, maslo, cestoviny)
- málo rizikové potraviny (káva, cukor, ocot, čaj, chleba)

MSN – materiálo - spotrebné normy

- vytvorilo ministerstvo obchodu SR a CR a ministerstvo školstva v časoch centrálne riadenej ekonomiky, boli záväzné pre výrobu,
- vyplývala z nich cena pokrmu a použitie surovín
- používali sa taktiež aj individuálne receptúry
- prechodom na trh. riadenú ekonomiku sa MSN stali nezáväzné pre reštaurácie, stále sa však použ. náhradou sú vlastné výrobné postupy, kt. sú obsahovo porovnateľné s MSN a individuálnymi receptúrami
- kontroluje ich SOI, vedú sa o nich záznamy