

Obsah

ÚVOD.....	8
1. POHOSTINSKÉ ZARIADENIA A ICH ORGANIZÁCIA	9
1.1. Gastronómia a pohostinské zariadenia	9
1.2. Význam a funkcie pohostinských zariadení.....	11
1.3. Charakteristika pohostinských zariadení a ich klasifikácia	12
1.4. Vzťah pohostinských a ubytovacích zariadení	17
1.5. Organizačná štruktúra pohostinských zariadení.....	19
1.6. Charakter práce a pracovníci pohostinských zariadení.....	21
1.7. Kapacita pohostinských zariadení	24
1.8. Prevádzkovanie pohostinských zariadení	25
2. ZÁSOBOVACIE STREDISKO	28
2.1. Zásobovanie pohostinských zariadení	28
2.1.1. <i>Charakteristika zásob</i>	28
2.1.2. <i>Význam a úlohy nákupu zásob</i>	29
2.2. Skladová prevádzka.....	34
2.2.1. <i>Pracovné operácie v sklade</i>	394
2.2.2. <i>Evidencia v skladovej prevádzke</i>	39
2.2.3. <i>Inventarizácia</i>	40
2.3. Plánovanie tvorby zásob	43
Prílohy 1 - 2	46
3. VÝROBNÉ STREDISKO.....	48
3.1. Úloha výroby v pohostinských zariadeniach.....	48
3.2. Osobitosti výroby v pohostinských zariadeniach.....	50
3.3. Výrobné stredisko ako súčasť pohostinského zariadenia.....	52
3.4. Materiálne podmienky zabezpečenia výroby	56
3.5. Trendy v technickej vybavenosti výrobných stredísk.....	59
3.6. Plánovanie výroby.....	66
4. ODBYTOVÉ STREDISKO	72
4.1. Ponuka služieb v odbytových strediskách	72
4.1.1. <i>Jedálny a nápojový lístok</i>	73

4.1.2. Zásady tvorby a druhy jedálnych lístkov	74
4.1.3. Zásady tvorby a druhy nápojových lístkov	78
4.1.4. Trendy uplatňované pri zostavovaní jedálneho a nápojového lístka	80
4.1.5. Úprava jedálneho a nápojového lístka.....	801
4.2. Pracovné operácie v odbytovom stredisku.....	83
4.2.1. Príprava pracoviska na prevádzku	83
4.2.2. Obsluha hostí a vyúčtovanie s hosťom	84
4.2.3. Ukončenie prevádzky.....	85
4.3. Organizácia práce v obsluhu.....	85
4.3.1. Spôsoby obsluhy	87
4.3.2. Systémy obsluhy.....	90
4.4. Organizácia práce pri spoločnom stolovaní	96
4.5. Trendy v odbyte v pohostinských zariadeniach.....	103
5. HYGIENICKÉ PODMIENKY PREVÁDZKY POGHOSTINSKÝCH ZARIADENÍ	106
5. 1. Legislatívna úprava hygieny pohostinských zariadení	106
5. 2. Vymedzenie obsahu systému HACCP a správnej výrobnéj praxe	107
5. 3. Hygienické požiadavky na pohostinské zariadenia.....	108
5.3.1. Stavebno-technické požiadavky a požiadavky na vybavenosť	108
5.3.2. Požiadavky na výrobu, prípravu a podávanie pokrmov a nápojov.....	111
5.3.3. Požiadavky na postup pri odbere vzoriek hotových pokrmov a ich uchovávanie	112
5.4. Postup pri uplatňovaní systému správnej výrobnéj praxe.....	113
5.4.1. Analýza nebezpečenstva a odhad rizika.....	114
5.4.2. Kritické kontrolné body	115
5.4.3. Verifikácia systému HACCP.....	117
5.5. Hygienicko-sanitačný plán	117
5.5.1. Zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov	118
5.5.2. Plán vykonávania sanitačných postupov	119
5.5.3. Plán dezinfekcie	120
5.5.4. Plán dezinfekcie a deratizácie.....	121
5.5.5. Opatrenia proti chorobám prenášaným potravinami	121
Prílohy 1 - 7	123

6. EKONOMIKA POHOSTINSKÉHO ZARIADENIA	136
6.1. Náklady pohostinského zariadenia	136
6.2. Výnosy pohostinského zariadenia	138
6.3. Faktory ovplyvňujúce náklady a výnosy pohostinského zariadenia	138
6.4. Faktory ovplyvňujúce výsledok hospodárenia pohostinského zariadenia	139
6.5. Tvorba rozpočtu pohostinského zariadenia	142
6.6. Tvorba cien pohostinských služieb	143
6.6.1. Kalkulácia cien jedál a nápojov	144
6.6.2. Prirážka režijných nákladov k spotrebovaným surovinám	145
6.6.3. Kalkulačná prirážka k spotrebovaným surovinám a mzdám	146
6.6.4. Pomerné rozdelenie nákladov	147
6.7. Využitie analýzy hraničnej rentability pri tvorbe cien pohostinských služieb	154
6.7.1. Pojmy používané pri analýze hraničnej rentability	155
6.8. Vybrané ukazovatele prevádzky pohostinského zariadenia	163
Prílohy 1 - 4	167
ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY	171
MANAGEMENT OF CATERING FACILITIES. SUMMARY.....	176
CONTENT.....	179