

Obsah

1	STRAVOVÁNÍ JAKO ORGANIZAČNĚ TECHNICKÝ PROCES	7
	ZAJIŠTĚNÍ VÝŽIVY	
1.1	Výživové zvyklosti	7
1.2	Vývoj společného stravování	8
1.3	Specifika stravovacích služeb	10
1.4	Význam společného stravování	11
1.4.1	Funkce společného stravování	12
1.5	Stravovací provozy	13
1.5.1	Statistické sledování	13
1.5.2	Typologie provozoven	15
1.5.3	Síť provozoven	18
2	FORMY SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ	23
2.1	Restaurační – veřejné stravování	23
2.2	Účelové stravování	25
2.2.1	Stravování zaměstnanců	26
2.2.2	Stravování školní	31
2.2.3	Stravování v nemocnicích	37
3	PODMÍNKY PROVOZU STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ	45
3.1	Legislativní podmínky podnikání	45
3.1.1	Předmět podnikání	46
3.1.2	Získání živnostenského oprávnění pro živnost hostinskou	47
3.1.3	Další povinnosti podnikatele	48
3.1.4	Náležitosti provozovny	48
3.2	Provozní prostory	49
3.2.1	Získání provozních prostor	49
3.2.2	Prostory v užívání	50

3.3	Hygienické podmínky provozu	51
3.3.1	Systém kritických bodů - HACCP	53
3.3.2	Zásady provozní a osobní hygieny	57
3.4	Podávání alkoholu a kouření	58
4	PODNIKATELSKÝ ZÁMĚR	63
4.1	Jak se stát podnikatelem?	63
4.2	Banky více důvěřovaly, méně prověřovaly	64
4.3	Podnikatelský záměr	65
4.4	Výhody i nevýhody různých forem podnikání v hostinské činnosti	67
4.5	Koupit, postavit, franchisovat nebo řídit?	68
4.6	Stručný příklad podnikatelského záměru založení restaurace	70
5	MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ PROVOZU	75
5.1	Prostory provozovny a jejich dispoziční uspořádání	75
5.1.1	Prostor pro příjem surovin	76
5.1.2	Prostory pro skladování	76
5.1.3	Přípravné prostory	78
5.1.4	Výrobní prostory	78
5.1.5	Prostor pro výdej jídel z výroby	79
5.1.6	Umývárny	79
5.1.7	Ostatní prostory	79
5.2	Stroje a zařízení	79
5.2.1	Zařízení pro příjem a skladování potravin, surovin a materiálu	80
5.2.2	Chladicí a mrazicí zařízení	80
5.2.3	Stroje a zařízení pro mechanickou úpravu potravin	82
5.2.4	Stroje a zařízení pro tepelnou úpravu potravin	84
5.2.5	Technika pro udržení teploty jídel	89
5.2.6	Stroje a zařízení na mytí nádobí	91
5.2.7	Stroje a zařízení v odbytové části provozovny	91

5.3 Inventář	93
5.3.1 Inventář ve výrobní části provozovny	93
5.3.2 Inventář v odbytové části provozovny	95
5.4 Zařízení pro evidenční a informační systémy	100
5.4.1 Základní systémy	100
5.4.2 Doplnková zařízení	103
6 KVALITA VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH	107
6.1 Charakteristika pojmu kvalita	107
6.2 Vlivy působící na kvalitu a aspekty kvality	108
6.3 Systémy řízení a hodnocení kvality	110
6.3.1 Hodnocení kvality gastronomických zařízení	112
Seznam tabulek a obrázků	116
Seznam příloh	117