

OBSAH

ÚVOD	3
1. VÝVOJ POHOSTINSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE	5
2. GASTRONOMIE	11
2.1. Podstata, funkce a úloha společného stravování	12
2.2. Formy společného stravování	13
3. PODNIKÁNÍ V GASTRONOMII	17
3.1. Základní předpoklady podnikání v gastronomii	17
3.2. Způsoby provozování podniků společného stravování	20
3.2.1. Nezávislí podnikatelé	20
3.2.2. Restaurační skupiny a řetězce	21
3.3. Druhy restauračních zařízení – klasifikace	23
3.3.1. Charakteristika kategorií gastronomických provozoven	26
3.4. Profesní sdružení v gastronomii	28
4. ORGANIZOVÁNÍ – ORGANIZAČNÍ STRUKTURA	34
4.1. Organizační struktura restauračního podniku	34
4.2. Organizační schéma hotelového a restauračního podniku	36
4.3. Pracovní funkce a náplně práce pracovníků stravovacího úseku	38
5. FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT V HOTELOVÉM A RESTAURAČNÍ PODNIKU	42
5.1. Management a manager	42
5.2. Food & Beverage Management	44
5.2.1. Obchodní program	45
5.3. Nákupní a skladovací činnost	46
5.3.1. Výběr dodavatele	46
5.3.2. Nákup zboží a surovin	47
5.3.3. Odběr, příjem a výdej zboží	49
5.3.4. Skladování zboží	50
5.4. Výrobní činnost	52
5.4.1. Členění výrobního střediska	52
5.4.2. Řízení výrobní činnosti	53
5.4.3. Plánování výroby – výrobní program	54
5.4.4. Hospodaření se zásobami	56
5.4.5. Uplatňování nových trendů ve výrobě	57
5.4.6. Používání konveniencí	58
5.5. Prodejní a odbytová činnost	59
5.5.1. Formy prodeje a způsoby obsluhy	61
5.5.2. Formy nabídky – snídaně, brunch, obědy, večeře, fast food, happy hours, room servis, venkovní gastronomie	62
5.6. Banketní činnost	71

5.7.	Cateringová činnost	74
5.8.	Zážitková gastronomie	75
6.	SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU - - PRODEJNÍ PROGRAM	77
6.1.	Analýza trhu a poptávky	79
6.2.	Analýza konkurence	79
6.3.	Jídelní a nápojový lístek	81
6.4.	Pravidla, zásady a trendy uplatňované při sestavování jídelního a nápojového lístku	84
6.5.	Vnější stránka jídelního a nápojového lístku	86
7.	CENOVÁ POLITIKA V GASTRONOMII	88
7.1.	Způsoby tvorby cen	89
7.2.	Kalkulace prodejních cen jídel a nápojů	91
7.2.1.	Kalkulační metody	91
8.	POKLADNÍ SYSTÉMY V GASTRONOMII	94
8.1.	Vyúčtování s hostem	97
9.	BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI V GASTRONOMII	98
9.1.	Povinnosti zaměstnavatele v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci	98
9.2.	Práva a povinnosti zaměstnanců v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci	100
9.3.	Výchova zaměstnanců k dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci	102
10.	HYGIENA V GASTRONOMII	104
10.1.	Systém kritických bodů v gastronomii – HACCP	108
11.	KVALITA SLUŽEB V GASTRONOMII	111
11.1.	Řízení kvality služeb	113
11.2.	Systém managementu jakosti – normy ISO 9000	118
12.	KONTROLA	122
12.1.	Vnitřní kontrola	122
12.2.	Vnější kontrola – kontrolní orgány	123
13.	MARKETING GASTRONOMII	129
13.1.	Marketingové nástroje – marketingový mix	134
13.2.	Podpora prodeje v gastronomii	137
	LITERATURA	139
	PŘÍLOHY	141