

OBSAH

ÚVOD

1. VÝVOJ POHOSTINSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE	5
2. SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ	11
2.1. Podstata, funkce a úloha společného stravování	11
2.2. Formy společného stravování	12
3. PODNIKÁNÍ VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ	15
3.1. Základní předpoklady podnikání ve společném stravování	15
3.2. Způsoby provozování podniků veřejného stravování	18
3.2.1. Nezávislí podnikatelé	18
3.2.2. Restaurační skupiny a řetězce	19
3.3. Druhy restauračních zařízení – klasifikace	21
3.4. Profesní sdružení v gastronomii	24
4. ORGANIZAČNÍ STRUKTURA RESTAURAČNÍHO PODNIKU	27
4.1. Organizování – organizační struktura	27
4.2. Organizační schéma hotelového a restauračního podniku	30
4.3. Pracovní funkce a náplně práce pracovníků stravovacího úseku	32
5. FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT V HOTELOVÉM A RESTAURAČNÍM PODNIKU	36
5.1. Management a manager	36
5.2. Food & Beverage management	38
5.3. Nákupní a skladovací činnost	40
5.3.1. Výběr dodavatele	40
5.3.2. Nákup zboží a surovin	41
5.3.3. Odběr, příjem a výdej zboží	42
5.3.4. Skladování zboží	43
5.4. Výrobní činnost	45
5.4.1. Členění výrobního střediska	46
5.4.2. Řízení výrobní činnosti	46
5.4.3. Plánování výroby – výrobní program	47
5.4.4. Hospodaření se zásobami	49
5.4.5. Uplatňování nových trendů ve výrobě	50
5.4.6. Používání konvenienčí	51
5.5. Prodejní a odbytová činnost	52
5.5.1. Formy prodeje a způsoby obsluhy	53
5.5.2. Formy nabídky	54
5.6. Cateringová činnost	62
5.7. Banketní činnost	63
5.8. Zážitková gastronomie	66

6.	SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU - - PRODEJNÍ PROGRAM	68
6.1.	Analýza trhu a poptávky	69
6.2.	Analýza konkurence	70
6.3.	Jídelní a nápojový lístek	72
6.4.	Pravidla, zásady a trendy uplatňované při sestavování jídelního a nápojového lístku	75
6.5.	Vnější stránka jídelního a nápojového lístku a jejich vyhodnocování	76
7.	CENOVÁ POLITIKA V GASTRONOMII	79
7.1.	Způsoby tvorby cen	80
7.2.	Kalkulace prodejních cen jídel a nápojů	82
7.2.1.	Kalkulační metody	82
8.	POKLADNÍ SYSTÉMY V GASTRONOMII	85
8.1.	Vyúčtování s hostem	88
9.	BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI V GASTRONOMII	89
9.1.	Povinnosti zaměstnavatele v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci	89
9.2.	Práva a povinnosti zaměstnanců v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci	91
9.3.	Výchova zaměstnanců k dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci	93
10.	HYGIENA V GASTRONOMII	95
10.1.	Systém kritických bodů v gastronomii – HACCP	97
11.	KVALITA SLUŽEB V GASTRONOMII	100
11.1.	Řízení kvality služeb	101
11.2.	Systém managementu jakosti – normy ISO 9000	106
12.	KONTROLA	110
12.1.	Vnější kontrola – kontrolní orgány	111
13.	MARKETING A JEHO UPLATŇOVÁNÍ V GASTRONOMICKÉM PROVOZU	116
13.1.	Marketingové nástroje – marketingový mix	121
13.2.	Podpora prodeje v pohostinství	123
	PŘÍLOHY	126
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	137
	ODKAZY	139