

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch

Michal KOUDELA

**PLÁN MODERNIZACE STÁVAJÍCÍHO
RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ –
HOSTINEC SLUNEČNICE**

The plan of modernization existing culinary facilities - Sunflower Inn

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Bc. Helena Velichová, Ph. D.

Brno, 2019

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2018/2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Michal Koudela

Osobní číslo: 14632491

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

TÉMA PRÁCE:

PLÁN MODERNIZACE STÁVAJÍCÍHO GASTRONOMICKÉHO ZAŘÍZENÍ – HOSTINEC
SLUNEČNICE

TÉMA PRÁCE V AJ:

THE PLAN OF MODERNIZATION OF EXISTING CULINARY FACILITIES – SUNFLOWER
INN

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP: Popište současné trendy ve vybavení restaurací velkokuchyňským vybavením. Uveďte rozdíly ve vybavení dle kapacity kuchyní.
2. Praktická část BP:
 - Analytická část: Popis stávajícího stavu gastronomického zařízení. Plán modernizace gastronomického zařízení, návrh, včetně nákresů umístění zařízení v podniku, organizačního a finančního plánu.

Návrhová část: Formulujte závěry a doporučení zda je navržený plán modernizace podniku reálný a realizovatelný ve vymezeném časovém období.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] DUBJEL, Ondřej. *Nové trendy v gastronomii a jejich zavádění do praxe ve veřejném stravování*. Bakalářská práce, 2007. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně.

[2] CÓN, František. *Zařízení provozoven v kostce*. 1. vyd. Úvaly: Ratio, 1997. 125 s. ISBN 80-2380-867-2.

[3] VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii - malé a střední provozovny: postupy na zásadách HACCP : nové předpisy EU: praktická příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování zejména malých a středních provozoven stravovacích služeb*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006, 101 s., ISBN 80-903401-7-2.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:


Ing. Bc. Helena Velichová, Ph.D.

Katedra gastronomie

Datum zadání bakalářské práce: 31. března 2018

Termín odevzdání bakalářské práce: 12. dubna 2019


V Brně dne: 15. 3. 2018

L. S.

VŠOH SKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.
Bosonožská 9, 625 00 Brno


doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

vedoucí katedry


Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora: Michal KOUDELA

Název bakalářské práce: Plán modernizace stávajícího gastronomického zařízení
Hostince Slunečnice

Název bakalářské práce v AJ: The plan of modernization of existing culinary facilities –
Sunflower Inn

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Bc. Helena Velichová, Ph. D.

Rok obhajoby: 2019

Anotace:

Bakalářská práce je zaměřena na využití prezentovaných teoretických poznatků v podnikatelské praxi. Získané poznatky umožní autorovi využít teoretická zjištění v následné praxi v prostředí, kde se nabídka jídelního menu pro návštěvníky hostince připravuje. Hlavním cílem je analyzovat současnou situaci v prostředí hostinské kuchyně, která postupně prochází celkovou rekonstrukcí stavebního charakteru a celkovou obměnou staršího kuchyňského vybavení. Pozornost cílí zejména na zjištění nedostatků a hledání jejich příčiny. Následně formuluje návrhy na opatření pro jejich eliminaci včetně návrhů na kvalitní postupy při činnosti v kuchyni, a to v úzkém kontextu s českou a zahraniční legislativou. Teoretická část bude východiskem pro část praktickou, ve které budou prezentovány podstatné informace vedoucí ke splnění cíle této bakalářské práce.

Klíčová slova:

Gastronomické zařízení, služby v gastronomii, restaurační, kuchyně, rekonstrukce restaurace

Annotation:

The bachelor thesis is focused on the use of presented theoretical knowledge in business practice. The acquired knowledge will enable the author to use the theoretical findings in subsequent practice in an environment where the menu for the visitors is prepared. The main objective is to analyze the current situation in the restaurant kitchen, which is gradually undergoing a complete reconstruction of the building character by the overall replacement of the older kitchen equipment. Attention is focused especially on finding deficiencies, looking for their causes. Subsequently, it formulates proposals for measures to eliminate them, including proposals for quality practices in the kitchen in a narrow context with Czech and foreign legislation. The theoretical part will be the starting point for the practical part, in which will be presented the essential information leading to the goal of this bachelor thesis.

Key words:

Gastronomic equipment, services in gastronomy, restaurant cuisine, restaurant reconstruction

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Plán modernizace stávajícího gastronomického zařízení – Hostinec Slunečnice* vypracoval samostatně pod vedením *Ing. Bc. Heleny Velichové, Ph. D.* a uvedl v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 10.4.2019


vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych rád poděkoval paní Ing. Bc. Heleně Velichové, Ph. D. za cenné informace a trpělivost, které mi dopomohly k sepsání bakalářské práce. Dále bych chtěl poděkovat mému bývalému nadřízenému, který mně dal příležitost zorientovat se v oboru gastronomie a také mé rodině za podporu při psaní této bakalářské práce i po celou dobu studia.

OBSAH

Obsah	5
Úvod.....	6
I. Teoretická část	7
1 Vybrané požadavky legislativy.....	8
1.1 Legislativa Evropské unie.....	8
1.2 Legislativa České republiky.....	9
2 Služby v gastronomii	11
2.1 Hodnocení kvality služeb v restauracích	11
2.2 Postupy vycházející z principů HACCP.....	12
2.3 HACCP v podmínkách malé povozovny.....	13
2.4 Certifikace restauračních zařízení.....	16
2.5 Analýza nebezpečí	17
3 Restaurační kuchyně	19
3.1 Vypracování projektové dokumentace	19
3.2 Struktura výrobního úseku.....	20
3.3 Skladové prostory	23
II. Praktická část	27
4 Cíl práce.....	28
5 Metodika práce	29
6 Rekonstrukce restaurace Slunečnice.....	30
6.1 Informace o společnosti	30
6.2 Stávající vybavení	32
6.3 Návrhová část rekonstrukce.....	33
7 Diskuze.....	46
Závěr	49
Použité zdroje.....	52
Seznam obrázků, grafů a tabulek	53
Seznam zkratk	53
Seznam příloh.....	54

Úvod

Častí návštěvníci restauračních zařízení určitě pečlivě sledují, jak kvalitní je interiér restaurace, ve které budou konzumovat objednané jídlo. Není pochyb o tom, že od roku 1989, kdy došlo ke změně sociálních, ekonomických a dalších podmínek, se kvalita stravování v restauračních zařízeních (a nejen v nich) výrazně zlepšila. Kromě tradiční české kuchyně se objevují kuchyně jiných zemí, i když je pravda, že většinou ve velkých, mnohem lépe vybavených restauračních kuchyních. Dodržení kvality stravování, podávaných jídel dle menu, je podmíněno dodržováním všech pravidel hygieny. Předkládání kvalitních pokrmů není jen záležitostí moderně vybavených restauračních kuchyní, ale také přísným dodržováním hygienických norem, z nichž nejznámější, kromě české legislativy, je mezinárodní systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, česky analýza nebezpečí a kritické kontrolní body). Hlavním důvodem je zaměřit se profesně na gastronomii, na kvalitu podávaných jídel, která jsou vyráběna s využitím nejmodernějších technologií, nejmodernějších kuchyňských zařízení pro restaurační stravování včetně zajištění kvality prostředí dle české legislativy a již zmíněného mezinárodního systému HACCP. Bakalářská práce je zaměřena na využití teoretických poznatků v podnikatelské praxi. Získané poznatky umožní autorovi se lépe zorientovat, nejen teoreticky, v gastronomickém prostředí, kde se nabídka jídelního menu pro návštěvníky hostince připravuje. Hlavním cílem je analyzovat současnou situaci v prostředí hostinské kuchyně, která postupně prochází celkovou rekonstrukcí stavebního charakteru, celkovou obměnou staršího kuchyňského zařízení. Pozornost cílí zejména na zjištění nedostatků, hledá jejich příčiny. Následně formuluje návrhy na opatření pro jejich eliminaci včetně návrhů na kvalitní postupy při činnosti v kuchyni v úzkém kontextu s českou a zahraniční legislativou. Teoretická část bude východiskem pro část praktickou, bude pojednávat o legislativě jak České republiky, tak legislativě Evropské unie. Krátce zhodnotí kvalitu restaurací, pojedná o analýze nebezpečí v kuchyňském zařízení. Praktická část se bude zabývat problematikou řešení celkové rekonstrukce restaurační kuchyně včetně jednoduchých nákresů. V této části bude i návrh nového vybavení včetně kalkulace. Také nabídne pohled do ekonomiky podniku a návratnosti této investice.

Důvodem výběru tématu je, že zmíněný provoz je na trhu gastronomie téměř dvacet let a za tuto dobu byly provedeny jen drobné investice do kuchyňského zařízení.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 VYBRANÉ POŽADAVKY LEGISLATIVY

Není sporu o tom, že v souvislosti se stravováním ve veřejných stravovacích zařízeních je nezbytné velmi přísně dbát na dodržování hygienických podmínek. Pokud by se vytvořil seznam různých legislativních požadavků počínaje zákony, nařízeními, vyhláškami apod. byl by to skutečně dlouhý seznam. Jenže seznam potřebný. Důsledné dbání na hygienu osob, které v gastronomii pracují, na dodržování zákonných předpisů v kontextu předcházení mnohdy nebezpečným zdravotním problémům a časté hygienické kontroly ve stravovacím zařízení jsou oprávněné a potřebné. Pro zajištění bezpečnosti při ochraně zdraví při stravování je nutné dodržet mnoho legislativních předpisů, které vnikly z rozhodnutí odpovědných orgánů Evropské unie a také legislativy České republiky. Na výběr některých z nich reagují podkapitoly 1.1 a 1.2

1.1 Legislativa Evropské unie

Evropský úřad pro bezpečnost potravin již od roku 2000 pravidelně vydává zprávy týkající se bezpečnosti potravin v zemích Evropské unie. Aktuální zprávu vydal v únoru 2019. Týkala se bezpečnosti potravin, které nabízejí podnikatelské subjekty v obchodech, v prodejnách a prodejnách skladech pro podnikatelské subjekty do restauračních zařízení a také do jídelen školního stravování. Zjednodušeně řečeno, všechny subjekty, které se jakýmkoli způsobem dostávají do kontaktu s potravinami, musí velmi striktně dodržovat veškeré legislativní předpisy. Základní, tedy první nařízení pochází již z roku 2002.¹ Po prostudování tohoto dokumentu bylo zjištěno, že i když byl připraven a schválen před sedmnácti lety, stanovil obecné zásady týkající se potravinového práva, odkázal na další dokumenty, které měly souvislost s potravinami, a byl na svou dobu skutečně dobře zpracován. V roce 2004 byl schválen další důležitý dokument s tím, že „*Hlavním cílem dokumentu nových obecných a zvláštních hygienických pravidel je zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitele s ohledem na bezpečnost potravin.*“²

¹ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva.

² Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

V roce 2003 byla schválena aktualizace směrnice z roku 1997.³ Velmi podrobně v ní byly zpracovány postupy, které měli provozovatelé potravinářských podniků za úkol plnit, a to včetně minimálního hygienického standardu zejména v oblasti přípravy, výroby, skladování, manipulace s potravinami. Na rozdíl od předcházejících let byla schválena novinka, kterou byla větší flexibilita a poskytnutí větší volnosti provozovatelům stravovacích služeb, aby mohli přijímat pro sebe potřebná opatření a řešení s podmínkou, že stále musí být dodržena zásada souladu se schváleným dokumentem. Lze se domnívat, že se na tehdejší dobu jednalo o malou „*revoluci*“, protože předpisy nerozlišovaly mezi malými a velkými podnikateli, takže podnikatelé na nejnižších úrovních vzhledem k přísnosti dokumentu do doby jeho dalšího schválení byli v poměrně velké nevýhodě, zejména finanční.

Jak již bývalo zvykem (ostatně, ono je tomu mnohdy dodnes) nařízení odkazuje na další legislativní dokumenty. Období po roce 2000 bylo obdobím, kdy vznikala stále nová legislativní opatření. Jejich počet se pro Českou republiku (dále jen „ČR“) rozšířil ještě více po roce 2004, kdy se ČR od 1. května stala členem Evropské unie (dále jen „EU“). Následně musela postupně také do dalších oborů práva implementovat mnoho dokumentů, které v EU vznikaly. Legislativní tok dalších dokumentů následoval. EU schválila dokument týkající se ochrany zdraví občanů a nová kritéria pro kvalitu potravin.⁴ Dalším dokumentem byla Strategie ochrany zdraví a spotřebitele a návrh pro rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady EU. Obsahovala Komunitární program pro ochranu zdraví spotřebitelů na období let 2007-2013.

1.2 Legislativa České republiky

Se vstupem do EU musela ČR přizpůsobit české právo unijnímu. Byl schválen Zákon o ochraně veřejného zdraví.⁵ Unikátní byl v tom, že byl v následujících letech více než dvacetkrát novelizován. Následoval další zákon, který definoval požadavky na dodržování

³ Směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu při poskytování informací v oblasti norem a technických předpisů (Úř. věst. L 204, 21. 7. 1998, s. 37) Směrnice změněná aktem o přistoupení z roku 2003.

⁴ Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění tiskové opravy zveřejněné v Úředním věstníku EU dne 10. 10. 2006 (L 278/32).

⁵ Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění

hygienických pravidel pro stravovací služby.⁶ Kodex Alimentarius byl odborníky považován za právně nezávazný „*potravinářský zákoník*“, který není vynutitelný, ale je všeobecně uznáván. Navazují na něj další dokumenty, např. Kodex hygienických pravidel.⁷

V následujících letech pokračovalo rozšiřování seznamu zákonů, nařízení, vyhlášek apod., které zahrnovaly hygienické předpisy, které platily na území ČR, např.:

- Nařízení ES 178/2002 Obecné zásady potravinového práva.
- Nařízení ES č. 852 (o hygieně potravin) – důležité pro provozovny stravovacích služeb
- Nařízení ES 1935/2004 a Vyhláška 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy
- Zákon 110/1997 Sb. o potravinách a příslušné komoditní vyhlášky.
- Zákon 185/2001 Sb., o odpadech.
- Nařízení vlády 170/1997 Sb., technické požadavky na strojní zařízení.
- Vyhláška č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů (důležité pro provozovny stravovacích služeb).

Na dobu, ve které prezentované legislativní dokumenty vznikly, jich bylo schváleno a vydáno mnohem více. Některé z nich již byly zrušeny a nahrazeny jinými, jiné byly novelizovány, další vznikaly postupně během let. Na první pohled se může zdát, že vydávat takové množství dokumentů nemá smysl, protože podnikatelé je mnohdy znají jen okrajově anebo je neznají vůbec. Na druhou stranu je nutné, aby tyto předpisy byly k dispozici, protože ochrana zdraví je prvořadá. Mnozí majitelé restauračních zařízení by mohli vyprávět o tom, jaké přísné byly kontroly týkající se zdravotní nezávadnosti potravinářských produktů a také výrobních zařízení v kuchyních restaurací. Je to pochopitelné, protože hrozba nákazou infekcemi zde stále visí. „*Audity představují nezávislý zdroj informací a týkají se všech oblastí, které jsou součástí uplatňovaného systému zajištění zdravotní nezávadnosti a kvality.*“⁸

⁶ Zákon č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.

⁷ Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování. Označován také jako CACA/RCP 39-1993

⁸ ČAPEK, Tomáš et al. *Zvyšování zdravotní nezávadnosti, bezpečnosti a kvality potravin*. Praha: Uniconsulting, 2009, s. 42.

2 Služby v gastronomii

S ohledem na skutečnost, že předmětem bakalářské práce je činnost Hostince Slunečnice v Brně, je tato kapitola věnována službám v gastronomii, aby bylo patrné, že se jedná o obor podnikání, který je náročný, přestože se určité části občanů zdá být oborem velmi lukrativním a výhodným k vydělávání peněz. V předcházejících řádcích byl použit pojem hostinec, což si pravděpodobně někteří návštěvníci představí jako klasickou venkovskou hospodu, ve které se scházejí občané večer po práci. Opak je ale pravdou. Z tohoto důvodu je nutné vysvětlit v následující podkapitole tento pojem.

2.1 Hodnocení kvality služeb v restauracích

K pojmu hostinec. Podle Orišky je hostinec „*hostinské zařízení specializované na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.*“⁹ V případě Hostince Slunečnice je slovo hostinec pouze součástí obchodního názvu pro restauraci. Vedení podniku intenzivně připravuje celkovou rekonstrukci kuchyně, která bude splňovat nejvyšší standardy kvality. Stavební, organizační a další práce budou velmi náročné. Každý z investorů v gastronomickém zařízení si uvědomuje, že kvalita služeb a úroveň vybavení celého interiéru u většiny hostů rozhoduje o tom, zda se opět do stejného zařízení vrátí. Stačí sebemenší pochybení v kvalitě služeb, kvalitě stravy, v nedodržení hygienických předpisů, nedodržení povinných standardů a nastává problém. Zkušenosti mnohých restaurátérů potvrzují, že hosté jsou ke kvalitě jídla a obsluze často velmi kritičtí. Je vhodné připomenout slova autorů Křížka a Neufuse, kteří prozradili, jak oni sami vnímají vztah mezi kvalitou jídla a určitého hodnotového žebříčku, který si vytváří v různé míře každý jedinec. Podle obou autorů kulturní a ekonomická úroveň společnosti vytváří intenzitu zařazení jídla do hodnotového žebříčku, o čemž je možné se přesvědčit studiem jídelníčku a způsobu přípravy jídel.¹⁰

⁹ ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. Praha: Idea Servis, 2010, s. 142.

¹⁰ KRÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS. *Moderní hotelový management*. Praha: Grada, 2011, 18.

2.2 Postupy vycházející z principů HACCP

Zabývat se problematikou HACCP je důležité, protože dodržení všech podmínek, které se z celého systému vztahují nejen na velké podnikatelské subjekty, ale také na malé provozovny, jsou motivací vlastníků stravovacích zařízení, aby vybavení kuchyní, restaurací, prostor skladů, prostor sociálního zázemí apod., přizpůsobili požadavkům HACCP. V opačném případě lze oprávněně očekávat, že kontrolní orgány, které budou zabezpečovat velmi přísnou prověrku, s ohledem na zdraví strávníků, velmi kriticky vyhodnotí zjištěné nedostatky. Co je smyslem hygienických proverek, uvedli Voldřich et al. „*Smyslem je systematický pohled na činnosti prováděné v podmínkách provozovny (prostředí, personál, postupy, sortiment atd.), který kromě popsání obecně známých skutečností může odhalit potenciální slabiny systému a vede ke zvýšení jeho spolehlivosti.*“¹¹ S tímto konstatováním lze souhlasit. Známý pojem „*provozní slepota*“ je tím pojmem zaznívajícím v okamžiku, kdy se již konkrétní událost negativně vyhodnocuje. Je známá pravda, že když člověk pracuje hodně dlouho na jedné pracovní pozici, časem jeho pozornost otupí, protože si zvykl, že vše je dobře zajištěno. V takovýchto případech často nastává problém. Jedinec, který je názoru, že opětovně pracoval dobře, vidí konkrétní záležitost zcela jinak než lidé, kteří ji posuzují s odstupem. Platí to pro gastronomii, pro práci v kuchyni nebo kdekoli jinde. Evidentní a neoddiskutovatelné to je v případě manipulace s potravinami. Laboratorní zkoušky a jejich výsledky jsou, až na malé výjimky, přesné a dokážou identifikovat počátek problému. Stačí, aby jeden zaměstnanec porušil pevně stanovená pravidla a má velký pracovní a také hygienický problém celý pracovní kolektiv. Nákaza může vzniknout v kterékoliv části řetězce činností. Je známé pravidlo, že kontroly z hygieny se provádějí nejčastěji v úsecích, u kterých je pravděpodobné, že k porušení pravidel určitě dojde. Proto se v této souvislosti stanovují znaky a hodnoty kritických mezí v jednotlivých kritických bodech. Znaky a kritické meze musí být podrobně určeny pro každý kritický bod.¹²

¹¹ VOLDŘICH, Michal et al. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*. Část první. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006 a), s. 42.

¹² Tamtéž, s. 42.

2.3 HACCP v podmínkách malé provozovny

Mezi malé provozovny jsou zařazeny podle HACCP také hostince. V širším kontextu jsou tyto provozovny dle výkladu nařízení ES č. 852/2004 provozovny s nejnižším rizikem prováděných činností. „*Provozovny, kde se neprovádí výroba, příprava ani zpracování potravin /tedy provozovny, kde se nepředpokládá zásadní nebezpečí zdravotního ohrožení spotřebitele. V takovýchto provozovnách dochází pouze k rozlévání nápojů, přípravě a podávání teplých nápojů, prodeji originálních balení mražených mléčných výrobků, trvanlivých potravin apod. Může zde docházet i k jednoduché činnosti spojené s úpravou potravin (např. krájení uzenin), kterou lze provádět bezpečným způsobem, jestliže se správně aplikují požadavky na hygienu potravin.*“ Podmínky a požadavky vycházejí z doporučení pro malou provozovnu.¹³ Požadavky stanovené HACCP se týkají podmínek umístění provozovny, jejích vnitřních prostor, prostor osobní hygieny a zdraví zaměstnanců, sanitačních opatření, stoprocentně bezpečného zacházení se všemi potravinami, zejména s masem apod., kvality vody, nakládání s potravinovým odpadem, proškolení zaměstnanců.

Zásadním nedostatkem malých provozoven je, že nemají k dispozici velký finanční kapitál, což je následně vede k tomu, že riskují. Některé náležitosti, které jsou legislativně definovány, neplní a doufají, že kontrola k nim nepřijde. Tento přístup je ovšem mylný a může je stát na pokutách velké finanční prostředky. Stačí se ale podívat na ceníky zveřejněné na internetu – vypracování kvalitního HACCP stojí i několik desítek tisíc korun, což jsou pro malé provozovny velké výdaje.

Taylor a Kane vyslovili názor, že „*Systém HACCP považují za komplikovaný a nedůležitý systém pro výrobu produktů. Naopak velké podnikatelské subjekty se dosti často snaží využívat informace z odborných konzultací a více investují do bezpečnosti výrobků*“¹⁴

Pro kvalitní provoz restaurací je nutné zajistit zejména dodržení kvality stravovacích předpisů. Především z médií jsou známy případy, kdy dochází k různým stravovacím potížím, přičemž mnoho strážníků často končí v nemocnicích s vážnými zdravotními problémy. Tabulka 1 ukazuje rozdělení stravovacích zařízení podle druhů poskytovaných služeb.

¹³ Codex Alimentarius „Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování“, CAC/RCP 39-1993, ze kterých vychází př. II, nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

¹⁴ TAYLOR, Eunice a Kevin KANE. Reducing the burden of HACCP on SMEs. *Food Control*, 2005. Vol 16, Iss 10, s. 837.

Tabulka 1 Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven – restaurace

Restaurace	hostinské zařízení zajišťující stravovací služby se širokým sortimentem základního stravování
Pohostinství	modifikovaný typ restaurace zabezpečující základní a doplňkové stravování
Jídelní restaurační vozy a jiná zařízení pro přepravu osob	poskytují základní a doplňkové stravování ve veřejných dopravních prostředcích
Motorest	restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel při silnicích nebo dálnicích, která poskytuje služby především motoristům
Samoobslužná restaurace (kafeterie)	hostinské zařízení zajišťující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem
Bufet	hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem, je možná specializace.
Bistro	analogická forma bufetu, obdobně jako jsou charakterizována i hostinská zařízení typu fast food outlets, podávají pokrmy a nápoje převážně bez obsluhy a někdy i v nevratných obalech
Občerstvení, kiosky	hostinské zařízení poskytující občerstvení, zřizuje se obvykle jako sezónní, příležitostné zařízení, často bez vlastní odbytové plochy; občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny nebo střediska (prodej okno), případně jako pochůzkový prodej (např. pomocí prodejních košů).

Zdroj: ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*, 2010, s. 140-141.

Norma ČSN EN ISO 22000 obsahuje základní podmínky, které musí zaměstnanci na úseku stravování dodržovat. Jedná se o tzv. faktor nezbytných předpokladů. V pořadí čtvrtým faktorem je dodržování zásady HACCP. Pro certifikaci restaurací jsou stanovena pevná kritéria, která se týkají např. profesní způsobilosti, podnikatel musí dále zaručit, že bude dodržovat všechny hygienické předpisy, včetně dodržování bezpečnosti práce. Je samozřejmostí, že podnikatel musí zaručit čistotu a dobrý stav vybavení restaurace.¹⁵ Norma se netýká pouze stravovacích zařízení v hotelu, restaurací apod., ale také prvovýrobců jako jsou výrobci potravin, dopravci, provozovatelé skladů, maloobchodníci apod. Nově jsou v textu použity termíny, které se týkají programu nezbytných předpokladů a provozních programů.¹⁶

¹⁵ BERÁNEK, Jaromír a Pavel KOTEK. *Řízení hotelového provozu*. Praha: Grada, 2007, s. 57-58.

¹⁶ Norma ČSN EN ISO 22000. Systém managementu bezpečnosti potravin. Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci.

Tabulka 2 Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven – bary

Denní bar	hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je barový pult; poskytuje obslužným způsobem občerstvení, případně podle svého zaměření i stravování, podle hlavního předmětu prodeje je možná specializace, např. gril bar, pizzerie, snack bar, aperitiv bar
Lobby bar	je součástí hotelu, nabízí hostům především různé připravované teplé i studené nápoje
Noční bar, noční klub, varieté, dancing	noční zábavná hostinská zařízení, poskytující obslužným způsobem pokrmy a nápoje; dominantu vybavení tvoří barový pult a taneční parket; podle zaměření a prostorových možností se počítá i se samostatným prostorem pro varietní vystoupení
Vinárna	obslužné hostinské zařízení specializované především na podávání vína; dále podává studené, případně teplé pokrmy
Kavárna	obslužné hostinské zařízení se zaměřením hlavně na prodej teplých nápojů, cukrářských výrobků, studené kuchyně a podle místních podmínek i teplých pokrmů. Svou funkcí a charakterem slouží k delšímu pobytu hosta: tomu je přizpůsobeno zařízení a vybavení. Funkce mohou být kombinované: kino – kavárna, kavárna – cukrárna, mládež má internetové kavárny.
Espresso	obslužné hostinské zařízení, které zabezpečuje prodej teplých nápojů, zejména kávy, cukrářských výrobků a výrobků studené kuchyně; dominantu vybavení tvoří přístroj na výrobu kávy typu espresso
Hostinec	hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci
Pivnice	obslužné hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci
Výčep piva	hostinské zařízení zaměřené na prodej piva a ostatních nápojů, převážně do přinesených nádob („prodej přes ulici“); může být součástí provozovny jiné kategorie.

Zdroj: ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*, 2010, s. 141-142.

Příklady s popisem hlavních nebezpečí – tabulka 3. V ní je podrobně definováno, která nebezpečí hrozí v restauracích a dalších stravovacích zařízeních, pokud nebudou přísně dodržovány všechny povinné legislativní předpisy.

Tabulka 3 Příklady s popisem hlavních nebezpečí

Suroviny	Nebezpečí	Ovládací opatření
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maso 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mikrobiální kontaminace, mechanická kontaminace (úlomky kostí, kovů...), chemická kontaminace suroviny 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vizuální a senzorické posouzení suroviny (surovinu vykazující znaky kažení, zápach, zapaření, barevné změny či kontaminaci mechanickými nečistotami nepřijímat) ▪ Kontrola teploty ▪ Spolehlivý dodavatel
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brambory syrové loupané 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontaminace suroviny (těžké kovy, rezidua pesticidů, solanin, pyrosiřičitan, přítomnost mechanických nečistot) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spolehlivý dodavatel ▪ Vizuální kontrola při přejímce, vrácení dodávky
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nečištěné brambory a zelenina 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Původci chorob zeleniny, kontaminace plísněmi, mykotoxiny, dusičnany, rezidui pesticidů, těžkými kovy, mechanickými nečistotami 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spolehlivý dodavatel, vizuální kontrola jakosti zeleniny vrácení dodávky
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Čerstvá vejce 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mikrobiální kontaminace suroviny (výskyt salmonel) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spolehlivý dodavatel, vizuální kontrola čistoty a stavu skořápek, vrácení dodávky

Zdroj: KOLEKTIV AUTORŮ. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*, 2007, s. 33

2.4 Certifikace restauračních zařízení

Z historie je evidentní, že řada subjektů, zahraničních i českých, se zajímala o zavedení kategorizace hostinských a ubytovacích zařízení již v roce 1994 na popud Eurostatu a Světové organizace cestovního ruchu. Byly vytvořeny dvě kategorie: hostinských zařízení restauračního typu a kategorie barů.¹⁷ Pojem certifikace a restaurační zařízení jsou spolu pevně spojeny. Mnoho let usilovali zástupci hotelů a stravovacích služeb, aby také v ČR byl zpracován systém, který bude přesně specifikovat kvalitu jednotlivých služeb, vybavenost hotelů, nabídku služeb stravovacích zařízení apod. „*Certifikace je definována jako postup, kterým třetí strana poskytuje písemné ujištění, že výrobek, proces nebo služba jsou ve shodě se specifikovanými požadavky. Splnění požadavků potvrzuje certifikační orgán vystavením certifikátu na systém managementu jakosti.*“¹⁸ Také pro stravovací služby tyto standardy plně platí. Jsou motivačním faktorem pro zvyšování úrovně a kvality poskytovaných stravovacích služeb. Certifikace je úzce spojena se systémem HACCP. „*Podnikatelé uvádějící do oběhu potraviny musí dodržovat během skladování, přepravy a manipulace se zbožím povinnosti*

¹⁷ ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. Praha: Idea Servis, 2010, s. 140.

¹⁸ BERÁNEK, Jaromír a Pavel KOTEK. *Řízení hotelového provozu*. Praha: Grada, 2007, s. 55.

dané zákonem o potravinách.“¹⁹ Postupná certifikace trvala několik let. Jednalo se tehdy o společný projekt Asociace hotelů a restaurací ČR a Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Tehdy se na certifikaci podílela tehdejší agentura CzechTourism pod speciálním názvem Czech Specials. Základní požadavky pro certifikaci restauračních, stravovacích a ubytovacích zařízení vycházely z nařízení EU. Rozhodující byly čtyři základní úkoly, které se zaměřily na to, aby restaurace usilovaly o splnění kvantitativních kritérií, zajistily nabídku aspoň jedné národní speciality a regionální speciality a dopředu vyjádřily souhlas pro kontrolu, zda jsou podmínky certifikace plněny.

2.5 Analýza nebezpečí

Není žádným tajemstvím, že i přes velmi přísné hygienické kontroly, zkouší někteří majitelé obejít bezpečnostní předpisy s konstatováním, že se jim to i přes riziko pořád vyplatí. Výše uvedená analýza zaměřená na nedodržení legislativně stanovených předpisů má své zákonné oprávnění. Při vědomí skutečnosti, kolik lidí se na výrobě pokrmů podílí, nelze jinak, než striktně daná pravidla dodržovat. Největší hygienické problémy vznikají tam, kde se na výrobě pokrmů podílí více subjektů. Následuje řada poměrně drahých laboratorních vyšetření. Opatření, která jsou přijata, začnou tak působit opožděně, kdy už je celý proces infekčního onemocnění tzv. rozjetý. „*Smyslem je systematický pohled na činnosti prováděné v podmínkách provozovny (prostředí, personál, postupy, sortiment atd.), který kromě popsání obecně známých skutečností může odhalit potenciální slabiny systému a vést ke zvýšení jeho spolehlivosti.*“²⁰ Stanovení kritických bodů je spojeno s výrobními postupy, které podnikatel ve svém stravovacím zařízení používá. Kontrola se provádí v úsecích, u kterých je předpoklad, že v nich může k chybě z jakýchkoli důvodů dojít. Tuto skutečnost si uvědomovali autoři dokumentu HACCP, když uvedli: „*Vymezení určitého výrobního kroku nebo operace jako kritického bodu má smysl, pokud je možné ještě v té operaci provést nápravné opatření tak, aby zákrok měl preventivní charakter.*“²¹ Pro každý kritický bod platí konkrétní pravidla. Je sledována četnost kontrol v kritickém bodě, údaj, který pracovník bude sledování provádět, jaké budou předpokládané výsledky, jak bude proveden záznam.

¹⁹ KREJČOVÁ, Jana. *Zbožiznalství*. Praha: Vysoká škola hotelová, katedra hotelnictví, 2005, s. 28.

²⁰ VOLDŘICH, Michal et al. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách.*, 2006, s. 42.

²¹ Voldřich, Jechová et al., 2006, s. 42.

Z principů systému kritických bodů jsou zřejmé čtyři stupně ověřovacích postupů:

- *„Ověření věcné správnosti systému (jednotlivých částí).*
- *Systém, resp. jeho části, jsou založeny na správných a doložitelných předpokladech.*
- *Ověření metod měření a správnosti nastavení kritických mezí.*
- *Ověřování funkce systému kritických bodů – k nim patří pravidelná výstupní kontrola, vyhodnocování reklamací, dozor nad správností provádění sledování v kritických bodech analýzy finálních výrobků, testy výrobků po skladovacích zkouškách (pokud jsou připravovány chlazené pokrmy určené k regeneraci apod.) a revize systému v plánovaných intervalech a při změně technologických postupů nebo techniky“²²*

²² Voldřich, Jechová et al., 2006, s.3.

3 Restaurační kuchyně

Je místem, na které se soustřeďuje pozornost strážníků, ale také různých hygienických kontrolních úřadů sledujících kvalitu potravin a zacházení s nimi. Rozvržení a rozmístění kuchyně, naplánování nového prostoru, není snadnou záležitostí. Každý vlastník restaurace má konkrétní představu, jak by chtěl, aby prostor kuchyně vypadal na pohled. Jenže představa je jedna věc, dispozice celkového prostoru tak, aby odpovídala velmi přísným hygienickým a další podmínkám, je záležitost jiná. Odborníci hovoří o tom, že kuchyně musí být vybavena a varná zařízení rozmístěna tak, aby to odpovídalo záměru, jaká jídla se budou restauračním hostům nabízet. Konečné slovo má projektant, který musí posoudit, zda vše je možné naplánovat tak, jak si přeje vlastník, anebo bude nutné vlastníka přesvědčit, že konkrétní prostor musí být upraven především s ohledem na hygienické podmínky a taky funkčnost celé kuchyně.

3.1 Vypracování projektové dokumentace

Při vybavování restaurační kuchyně platí velmi přísné pravidlo týkající se dodržování předpisů a standardů při rekonstrukci a vybavování kuchyně. Je nutné si uvědomit, že se jedná o zdraví návštěvníků a strážníků restaurace. Jednoznačně platí, že rozmístění a rozvržení prostor restaurační kuchyně není snadnou záležitostí. Začlenit nové zařízení do kuchyně, do daných prostor, které např. nejdou stavebně rozšířit, je často problémem i pro profesně zdatného projektanta. Poměrně často se lze např. na internetu setkat s diskusemi na téma, co je nutné zajistit do kuchyně předem a co potom. Co má přednost – dbát na hygienické předpisy, protože jde o zdraví budoucích strážníků, anebo upřednostnit bezpečnost práce, protože vodovody, elektrické rozvody, plyn mohou způsobit mnohdy ještě větší škody. Odborníci doporučují zajistit výstavbu kuchyně na klíč. Zkušenosti prokazují, že si v mnoha případech mohou restauratéři ušetřit budoucí výdaje. Nemusí mnoho dnů nebo týdnů přemýšlet, jak kuchyně prostorově rozmístit, kam které varné a další kuchyňské zařízení dát. Výhodou je také záruční a pozáruční servis. Zkrátka dodávka kuchyně tzv. na klíč je ideální volbou pro provozovatele restaurace.

Také dodavatelé potravin do restauračních zařízení musí dodržovat veškerou legislativu, jinak jim za její porušení hrozí vysoké pokuty. Není potřeba zdůrazňovat, že pro skladování veškerých potravin, které jsou pro kuchyně dodávány, platí přísné normy. Jejich dodržování

kontroluje státní dozor, který v případě porušení zákona uděluje velmi vysoké pokuty. Státní zemědělská a potravinářská inspekce je dalším dozorovým orgánem. Jejím úkolem je „zjišťovat nedostatky při výrobě nebo uvádění do oběhu výrobků, potravin nebo surovin, kontrolovat dodržování požadavků na osobní a provozní hygienu v rozsahu stanoveném zvláštními předpisy“.²³ V gastronomii se lze často setkat s tvrdou konkurencí mezi jednotlivými podnikatelskými subjekty. Nelze se proto divit, že za takovéto situace nejsou ochotni investovat do nových technologií, ke kterým mají často nedůvěru.²⁴ Finančně slabší podnikatelé nemohou tomuto tlaku většinou dlouho odolávat a své podnikání mnohdy ukončí.

3.2 Struktura výrobního úseku

V teoretické části je představován výrobní úsek, který je charakteristický pro větší restaurace. Menší a malé restaurace si tento provoz přizpůsobují svým možnostem tak, aby dodržovaly veškerá pravidla mající souvislosti s povinnostmi směřujícími na výrobu, tedy kuchyň. Výrobní středisko existuje v podstatě v této variantě. Je rozděleno na menší celky:

- „Přípravny (hrubá, čistá), pro přípravu masa, ryb, zeleniny atd. – musí být oddělené
- Hlavní kuchyně (hotové pokrmy, ala carte, atd. s výdejními pulty)
- Speciální výrobní (cukrárna, pekárna)
- Studená kuchyně (saláty, studené pokrmy, předkrmy)
- Chlazený sklad odpadků a nechlazené sklady“²⁵

Organizace řízení prací v kuchyni je pevně stanovena s přesným určením, který pracovník za který úsek a kterou práci zodpovídá. Práci řídí šéfkuchař, v době delší nepřítomnosti jeho zástupce. Obrázek 1 názorně ukazuje základní provozní souvislosti počínaje přijetím potravin do skladu a následný přesun potravin k dalším subjektům k postupnému zpracování až do konečného místa dodání – ke strážníkovi v restauračním zařízení. Pracovníky kuchyně jsou šéfkuchař, kuchař, kuchyňská hospodyně. Je nutné dodržovat přísné předpisy také u skladů. Musí se např. dbát na to, aby se nekřížily skladové cesty. U větších restaurací se o sklady

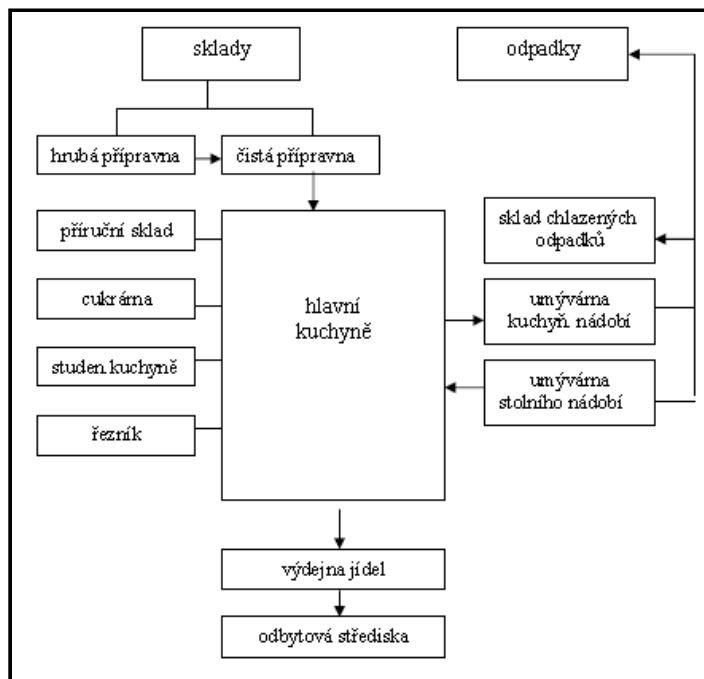
²³ BERÁNEK, Jaromír. *Provozujeme pohostinství & ubytování*. Praha: Grada, 2004, s. 132-133.

²⁴ Tamtéž, s. 137.

²⁵ MIČKALOVÁ, Dana. *Hotelnictví a turismus 3. tisíciletí I. Řízení a organizace práce na úseku F & B*. Frenštát pod Radhoštěm: Střední škola hotelnictví a gastronomie, 2012, s. 17.

různých typů stará vždy vedoucí skladu, skladník, referent zásobování. O malou restauraci se stará Šéfkuchař nebo hlavní kuchař.²⁶ (Mičkalová, 2012, s. 18-21). V povědomí mnoha lidí panuje představa, že „nakreslit plánec malé restaurace je maličkost“. Není nutné uvádět, že se jedná o naprosto zkreslenou představu. Uspořádání kuchyně je závislé na mnoha faktorech.

Obrázek 1 Základní provozní souvislosti ve výrobním středisku



Zdroj: MIČKALOVÁ, Dana, 2012, s. 52.

Projektant musí vzít do úvahy představu a návrh podnikatele, který chce v restaurační kuchyni provést celkovou rekonstrukci. To znamená vše od přívodu vody, elektrické energie, odpadního potrubí a dalších náležitostí. Podnikatel, který v gastronomii podniká, musí mít zcela přesnou představu, kde a kam chce jednotlivé části umístit. Představa musí být přesná, musí brát do úvahy rozměry zařízení, které do kuchyně patří a které se bude intenzivně každý den využívat. Nejde jen o přístroje, které se budou používat při vaření, jedná se o daleko větší zařízení, která mají souvislost s odkládacími pulty apod. Rozhodující také je, kolik lidí bude na jedné směně pracovat, v kterých místech se budou křížit čisté a špinavé cesty, protože to je

²⁶ MIČKALOVÁ, Dana. *Hotelnictví a turismus 3. tisíciletí I. Řízení a organizace práce na úseku F & B*. Frenštát pod Radhoštěm: Střední škola hotelnictví a gastronomie, 2012, s. 18-21.

jeden ze základních cílů každé hygienické kontroly. Zásadně nelze použít stejný výtah na dopravu masa z bourárny do kuchyně a na svoz odpadků do odpadového hospodářství. Jen tak se předejde budoucím problémům s hygienikou a dalšími kontrolními orgány.

Projektová dokumentace musí být navržena tak, aby vše na sebe navazovalo, a také aby kuchyně měla dostatek úložných prostorů včetně chlazených skladů. Dále musí mít k dispozici chlazený pult, pracovní plochu s dřezem včetně potřebných technologických zařízení. Zpracování projektové dokumentace a plánování patří k velmi obtížným činnostem. Samotné naprogramování rozložení kuchyně patří podle projektantů k těm nejtěžším.²⁷ Je to dáno skutečností, že mnoho podnikatelů má své představy o tom, do kterých míst chce to nebo ono umístit. Jenže technické předpisy to velmi často nedovolují. Úvodní zadání projektu obsahuje sled a velikost jednotlivých provozních místností, tj. výrobních, skladovacích, odbytových apod. Dalším stupněm je zhotovení projektu stavby, jedná se o podklad k vydání žádosti o povolení stavby.

Vybavení kuchyně je koncipováno tak, aby energetické nároky na výrobu byly co možná nejnižší a celý provoz dosáhl co největší efektivity. Předpokládá se, že budou v maximální míře využity konvektomaty na vaření, pečení a regeneraci jídel. S využitím konvektomatu je počítáno i při pečení nejen pečiva, ale i ostatních výrobků spojených s následným prodejem. Varna může být vybavena profesionální technologií. Srdcem kuchyně mnohdy bývají výkonné parní konvektomaty. Dále sklopná smažicí pánev, elektrické varné kotle a monoblok např. s grilovací deskou, plynovou stoličkou, sporáky, smažícími deskami a fritézou.

²⁷ HLINSKÝ, Zdeněk, a Martin Čížek. *Kvalitní kuchyně*. Učební text. Praha: MMR ČR, 2008, s. 80.

Obrázek 2 Ukázky nového vybavení do gastro provozu



1) Myčka nádobí 2) Konvektomat 3) Výklopný kotel s mixérem

Zdroj: Čísla 1 a 2 výrobce Elektrolux Česká republika, Zdroj: Číslo 3 Gama Holding

3.3 Skladové prostory

V restauračním podnikání často panuje mylná představa, že sklady a další podobné prostory může provozovatel umístit kamkoliv. Z výše uvedeného vyplývá, že opak je pravdou.

Také pro sklady platí velmi přísné předpisy. Dáno podmínkami HACCP, všechny uvedené typy skladů jsou povinné, nelze žádné vynechat. Obecné zásady platí pro uskladňování zboží ve stravovacích provozech všech velikostí:

- skladování podle druhu surovin a jejich povoleném sousedství
- skladování podle specifických požadavků skladování (teplota, vlhkost a proudění vzduchu)
- skladování s optimálním způsobem manipulace, s výhodou využití mechanizace
- evidence skladových zásob a optimalizace jejich čerpání v závislosti na dobu skladování
- stavebně musí být sklady zabezpečeny proti vniknutí hlodavců včetně opatření oken sítěmi proti hmyzu, podlaha musí být snadno čistitelná, vstupy do skladových místností bezbariérové (Hlinský, 2008).

Sklady potravin a nápojů se rozdělují na pět základních skupin:

Sklady suché (vhodná vnitřní teplota +10 °C až +15 °C, s relativní vlhkostí 10-50 %).

- Sklad mouky, krupice
- Sklad poživatin (cukr, rýže, těstoviny, luštěniny, sůl apod.)
- Sklad aromatických pochutin (káva, koření) se ve velkých provozech odděluje od poživatin
- Sklad chleba a pečiva je oddělený jen u velkých provozů, jinak se chléb a pečivo skladuje v denním skladu. (Hlinský, 2008).

Sklady chladné (vhodná vnitřní teplota +6 °C až + 10 °C, relativní vlhkost 70-80 %).

- Sklad zeleniny košťálové, kořenové
- Sklad ovoce (podle ročního období)
- Sklad brambor (neloupané brambory)
- Sklad konzerv zeleniny, ovoce, masa a ryb včetně marmelád a džemů
- Sklad nápojů, nealkoholických či alkoholických
- Sklady chlazené (vnitřní teplota je 0-8 °C, relativní vlhkost 70-80 %) – (Hlinský, 2008)

Chlazené sklady

Tabulka 4 prezentuje statistická data, která se vztahují k potravinám, které jsou ukládány do tohoto typu skladů. Z tabulky a uvedených statistických údajů vyplývá, jak přísné jsou předpisy. Mnohdy se ale samotní kuchaři pozastavují nad tím, zda chlazený sklad technicky dokáže při velkém množství povinně uložených potravin zajistit požadovanou teplotu.

Rozdělení chlazených skladů dle druhu potravin

- čerstvé maso
- čerstvá drůbež a zvěřina
- čerstvé ryby
- masné výrobky – uzeniny

- masné výrobky – např. sekaná apod.
- mléko, mléčné produkty
- máslo, umělé tuky, tvaroh
- sýry
- polotovary
- samostatně jsou skladovány šokově zchlazené/zmrazené polotovary
- zelenina všeho druhu, včetně loupaných brambor a ostatní opracované zeleniny
- ovoce
- V denním chlazeném skladu se přípouští společné skladování potravin určených k denní spotřebě s výjimkou masa, drůbeže a ryb. Potraviny musí být opatřené obalem tak, aby aromaticky neovlivňovaly ostatní skladované potraviny. (Hlinský, 2008).

Sklady mrazící (vnitřní teplota – 1 ° C až –25 °C, relativní vlhkost 90-95 %).

Pomocné sklady

- Sklad obalů
- Sklad mycích a čisticích prostředků
- Sklad komunálního odpadu, papíru z odbytových i případně ubytovacích prostorů
- Sklad inventáře, drobných a krátkodobých předmětů
- Sklad čistého prádla z kuchyně i jídelny
- Sklad nečistého prádla (před odvozem do prádelny) – (Hlinský, 2008).

Hygienické předpisy a tlak na dodržování podmínek pro skladování jsou velmi přísné, zejména u chlazených skladů, kde musí být zachována teplota 0 až 8 °C. Samostatně se musí skladovat čerstvé maso, masné výrobky, vejce, máslo, sýry apod., a to s jediným důvodem, kterým je zabránění pachů z uvedených potravin.

Tabulka 4 Chlazené sklady

Druh zboží	Teplota °C od – do	Množství zboží (kg) na 1 m ²	Skladovací doba počet dnů	Relativní vlhkost v %
Čerstvé maso	+2 až +4	125 - 150	3-4	70-90
Drůbež, zvěřina	0 až + 2	150 - 200	3-4	70-90
Čerstvé ryby	-1 až -6	160-180	1-2	90-98
Masné výrobky, uzeniny	+2 až + 4	160-200	3	70-80
Masné výrobky – sekaná apod.	+2 až + 4	150	*)	70-80
Mléko a smetana	+2 až + 4	150-200	1-2	90-98
Máslo, umělé tuky, tvaroh	+4 až + 6	170-200	7	75-80
Sýry všeho druhu	0 až + 2	160-200	14	80-90
Vejce	0 až + 2	170-200	7-14	80-85
Lahůdky, saláty všeho druhu	+ 1 až +3	80-150	1-2	70-80
Polotovary	+ 1 až +3	100-150	1-2	70-80

Zdroj: HLINSKÝ, Zdeněk, a Martin Čížek. *Kvalitní kuchyně*, 2008, s. 86.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

4 Cíl práce

Hlavním cílem je analyzovat současnou situaci v prostředí hostinské kuchyně, která postupně prochází celkovou rekonstrukcí stavebního charakteru, celkovou obměnou staršího kuchyňského zařízení.

Cíl stanovený pro teoretickou část bakalářské práce:

- popsat současné trendy ve vybavení restaurací velkokuchyňským vybavením
- uvést rozdíly ve vybavení kuchyně

Cíl stanovený pro praktickou část bakalářské práce:

- popsat stávající stav současného gastronomického vybavení
- plán modernizace gastronomického zařízení
- návrh včetně nákresů umístění zařízení v podniku, organizačního a finančního plánu

Pozornost cílí zejména na zjištění nedostatků, hledá jejich příčiny. Následně formuluje návrhy na opatření pro jejich eliminaci včetně návrhů na kvalitní postupy při činnosti v kuchyni v úzkém kontextu s českou a zahraniční legislativou.

5 Metodika práce

Bakalářská práce je zpracována na téma Plán modernizace stávajícího gastronomického zařízení – Hostinec Slunečnice a rozdělena na část teoretickou a praktickou.

V teoretické části bylo důležité vytvořit strukturu práce, aby odpovídala pracovnímu postupu o psaní závěrečných prací Vysoké školy obchodní a hotelové.

Bylo také nutné prostudovat odbornou literaturu a zdroje, které byly nezbytné k vyhledávání a orientaci v dané problematice.

Pro praktickou část měl autor za cíl zpracovat popis stávajícího stavu gastronomického zařízení, vytvořit plán modernizace gastronomického zařízení a zajistit návrhy včetně nákresů. Úkoly byly postupně plněny. Na základě měsíční bilance byly rozhodnuty další kroky k investici. Tato investice byla naceněna, dále byly vypracovány jednoduché nákresy rozmístění zařízení a jsou přílohou bakalářské práce. V neposlední řadě bylo nutností vypočítat návratnost investice, která je taky uvedena v této praktické části.

6 REKONSTRUKCE RESTAURACE SLUNEČNICE

Praktická část pojednává o připravované rekonstrukci restaurace, která změnila prodejem majitele. Ten se velmi dobře připravil na budoucí změnu objektu, ve kterém funguje restaurace již mnoho let. Kromě základních informací o společnosti kapitola seznámí se stávajícím vybavením, které bylo nahrazeno zcela novým, moderním gastronomickým zařízením. Nejdůležitější částí kapitoly je návrhová část zabývající se celkovou rekonstrukcí, ve které je podrobně popsáno, co vše nový majitel musel do restaurační kuchyně zakoupit, aby splňovala normy kladené na hygienické vybavení a dodržování předpisů včetně předpisů týkajících se bezpečnosti práce.

6.1 Informace o společnosti

Tabulka 5 prezentuje základní údaje obsažené v obchodním rejstříku tak, jak ukládá živnostenský zákon.

Tabulka 5 Základní údaje o společnosti

Identifikační údaje	
Obchodní firma	Trimeo s. r. o
Sídlo	Faměrovo náměstí 17
IČ	25552813
Den zápisu	3. únor 1999
Základní kapitál	100 000Kč
Předmět činnosti	Hlavní – Hostinská činnost
Rejstříkový soud	vedená u Krajského soudu v Brně
Spisová značka	C 31979

Zdroj: obchodní rejstřík

Podle ust. § 31 odst. 2 živnostenského zákona²⁸ je podnikatel povinen (týká se v tomto případě občana ČR):

- viditelně označit provozovnu obchodní firmou, popřípadě názvem nebo jménem a příjmením, identifikačním číslem osoby, bylo-li přiděleno,²⁹
- objekt, v němž má sídlo, liší-li se od bydliště (§ 5 odst. 2), a zahraniční osoba odštěpný závod, pokud jej zřizuje,

²⁸ Zákon č. 455/1991 S., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon)

²⁹ Poznámka. Pokud podnikatel nedodrží některou z povinností, hrozí mu pokuta až do výše 50 000 Kč

- podnikatel je povinen na žádost živnostenského úřadu prokázat právní důvod pro užívání prostor, v nichž má na území ČR sídlo,
- podnikatel nemusí prokazovat právní důvod pro užívání prostor, v nichž má v ČR umístěno sídlo, má-li sídlo totožné se svým bydlištěm (§ 5 odst. 2), s výjimkou případů, že bydliště je na adrese sídla ohlašovny, zvláštní matriky³⁰ nebo na adrese sídla správního orgánu.³¹

O provozovateli: V roce 2000 nastoupil jako číšník. V této pozici pracoval necelý rok. V roce 2001 vypsal firma provozující restauraci výběrové řízení na provozního. Tehdy jako dvaadvacitiletý číšník se do tohoto výběrového řízení přihlásil. Byl vybrán a měl tři měsíce na to, aby dokázal změnit ekonomickou situaci firmy. To byla podmínka k dalšímu působení u firmy. Během těchto tří měsíců se událo spoustu změn. Například odešli téměř všichni zaměstnanci. Nebyli schopni, či spíše ochotni, pracovat pro firmu s plným nasazením a nevyhověli požadavku, aby plnili pracovní povinnosti, jak měli stanoveno v pracovní smlouvě, kterou při nástupu do zaměstnání podepsali. Náročnost zaměstnavatele a jemu podřízeného zaměstnance, kterého tehdejší majitel restaurace pověřil vedením celého restauračního provozu, včetně požadavků na kvalitně odváděný pracovní výkon, byla oprávněná. Nešlo jen o tuto kvalitu a preciznost, šlo také o vylepšení ekonomické situace firmy. Konkurence v tomto oboru podnikání je velmi tvrdá, nelze trpět nekvalitně odvedou práci. Hosté přicházejí do restaurace, protože očekávají, že obdrží kvalitní jídlo a že budou profesionálně a ochotně obslouženi. To bylo a je nutné mít na paměti, zvláště v Brně, kde je restaurací velké množství.

V této pozici zůstal nynější provozovatel ještě osm let. V roce 2009 požádal svého nadřízeného, zda by bylo možné odkoupit další podíl firmy, nebo ji odkoupit celou. Majitel zvolil druhou variantu. Prodal současnému provozovateli celou firmu. Vzhledem k tomu, že Hostinec Slunečnice je v pronajatých prostorách, byl náklad na odkup „pouze“ odstupným. Vynaložené prostředky se rovnaly hodnotě vybavení a know-how.

³⁰ § 10 odst. 5 a § 10a zákona č. 133/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů

³¹ § 98a odst. 3 zákona č. 326/1999 Sb., ve znění zákona č. 274/2008 Sb.

6.2 Stávající vybavení

V úvodu je zařazen krátký exkurz, aby bylo možné si vytvořit představu, jak dnes již neexistující restaurační kuchyně byla vybavena. Byl nejvyšší čas provést modernizaci kuchyně a jejího vybavení, které už za sebou mělo poměrně dlouhou historii.

Po vstupu do kuchyně:

- a) Výdejní pult (ohřívací vana, výdejní stůl)
- b) Mycí systém (vestavěný stůl na příjem použitého bílého nádobí, dřez na oplach nádobí, myčka nádobí Alba, stůl na odkládání čistého nádobí)
- c) Za rohem na levé straně příruční regál (odložení suchých surovin – mouka, fazole atd.)
- d) Navazuje dlouhý stůl na odložení použitého černého nádobí, dvojdřez – mytí černého nádobí a regál na čisté černé nádobí
- e) Vprostřed kuchyně je můstek – srdce kuchyně – smažící pánev, varný kotel, plynová stolička, plynový sporák, grilovací deska, plynový konvektomat. Nad můstkem je odsávání.

V přílehlé části výdeje se nachází rezon na talíře, který slouží jako ohřívač, ale také, díky silné pružině, jako dávkovač talířů.

Na pravé straně za výdejním pultem jsou plochy – stoly pro přípravu a zpracování vařeného masa, zeleniny, syrového masa.

Tyto pracovní plochy jsou rozděleny dřezem s teplou a studenou vodou a nutnými hygienickými potřebami.

Zadní část kuchyně je určena na výrobu pečiva a dezertů. I v této sekci je nutné mít dřez, který je spojen s výlevkou.

Dále navazuje velmi malý zabudovaný chladicí box, který je již pro tuto kuchyni s ohledem na množství připravovaných jídel nedostatečný. V této souvislosti je vhodné připomenout úlohu tzv. chladících skladů. Z uvedené informace ze strany majitele restaurace vyplývá, že si velmi dobře uvědomuje nutnost změny, protože se jedná o bezpečnostní hledisko. Předpoklad, že pokud by výměna nebyla provedena, měl by jistě nový vlastník restaurace, při všech svých ambiciózních plánech, problémy při očekávané kontrole z hygieny, je oprávněný.

Celé vybavení kuchyně je již zastaralé, cca z roku 1999, a v rámci lepší kvality výroby pokrmů a taky z pohledu ekonomiky je třeba vybavení obměnit. Také je třeba přidat chladicí pulty, ideálně vestavěné pod pracovními plochami, tak aby bylo možné dodržovat systém HACCP i při přípravě a výdeji pokrmů. Tyto pulty by sloužily pro příruční skladování.

Popis kuchyně se na první pohled může zdát neuspořádaný. Je nutné si uvědomit, že se tento popis týká prostor, jejichž uspořádání zůstalo téměř dvacet let beze změny.

.

6.3 Návrhová část rekonstrukce

Díličními cíli záměru jsou:

- vybudovat novou kuchyň vybavenou novými přístroji pro zpracování potravin
- rekonstruovaná kuchyně zvýší úroveň stravovacích a výdejních podmínek
- restaurace bude mít kvalitní předpoklady pro oslovení jiné klientely, na kterou se hodlá zaměřit
- snížit energetické nároky na provoz restaurace a snížením nákladů vylepšit ekonomickou bilanci firmy

Fáze záměru

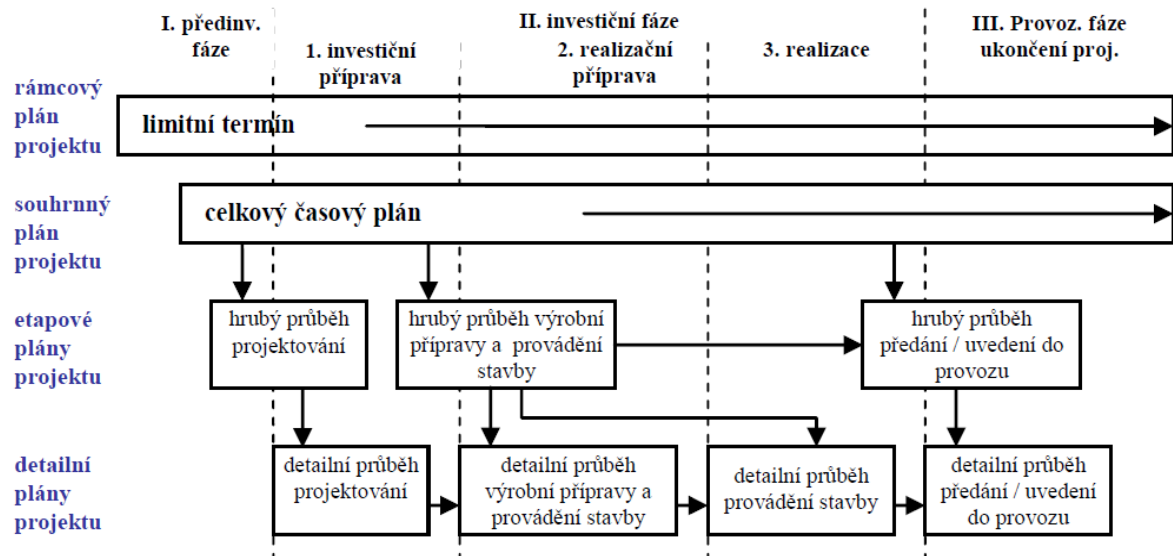
Cílem je zajistit bezproblémový postup všech potřebných prací, které byly naplánovány a zároveň mají vztah ke všem záležitostem, jež bude nutné v termínu splnit. Z tohoto důvodu došlo k dělení na jednotlivé fáze projektu. Probíhaly přípravné fáze, jejich rozčlenění bylo provedeno na společné pracovní schůzce.

Průběžné plnění úkolů bylo po celou dobu fáze sledováno, včetně vyhodnocení plnění všech úkolů

- vyhotovení projektové dokumentace – úkol byl splněn, postačovala stávající
- sestaveny rozpočty stavebních prací dle smlouvy – úkol byl splněn
- vydání souhlasu obce jako nájemce – úkol byl splněn
- vydání stavebního povolení – úkol byl splněn
- zpracována studie proveditelnosti – úkol splněn

- posouzení vlivu na životní prostředí – splněno
- zpracování realizační projektové dokumentace – úkol byl splněn

Obrázek 3 Úrovně plánování projektu



Zdroj: TOMÁNKOVÁ, Jaroslava. *Plánování projektů z hlediska, času, zdrojů a nákladů*. ČVUT Praha, 2013.

Ze strany projektantů bylo potřebné provést posouzení hotovostních toků, tj. zhodnocení nákladů na zpracování projektové dokumentace, stavebně technických průzkumů, potřebné záležitosti pro inženýrskou činnost při zajištění stavebního povolení atd. tak, jak ukládá zákon. Je nutné upřesnit, že příjmy a výdaje nejsou rozhodující pro posouzení investice, zda bude provedena či nikoliv.

Obrázek 4 Souvislost základních otázek při plánování



Zdroj: TOMÁNKOVÁ, Jaroslava. *Plánování projektů z hlediska, času, zdrojů a nákladů*. ČVUT Praha, 2013.

Pro lepší představu ještě připomenutí, jaká je situace v rozmístění potřebných zařízení pro nově rekonstruovanou restaurační kuchyni.

Kuchyně – vždy začíná od vstupu:

Výdejní pult je dostačující pro kapacitu restaurace. Příslušenství k výdejnímu pultu je nedostatečné z pohledu kvality výdeje.

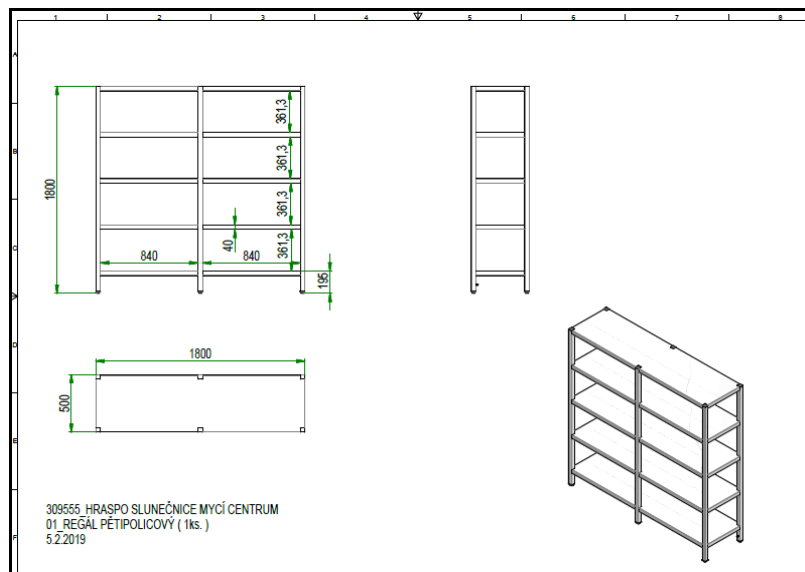
V rámci zkvalitnění výdeje je potřeba k výdejnímu pultu připojit výdejní most se systémem udržování teploty pokrmů a také přidat příruční stoly pro obsluhující personál.

Vzhledem k menšímu prostoru u výdeje bude lepší vyplnit tento prostor spíše regálem s pěti policemi. Tím bude využito místo na výšku a dostane se tak více prostoru pro odkládání servisu, který je nezbytně nutný pro obsluhující personál.

Tato část se nachází v pravé přední části kuchyně hned při vstupu do ní.

V levé části kuchyně je mycí systém, který je již velmi zastaralý a je nezbytně nutné ho vyměnit za nový. Nejen z pohledu objemu umytého inventáře, ale také z pohledu ekonomického.

Obrázek 5 Mycí centrum – regál policový



Zdroj: rozkres z plánek kuchyně

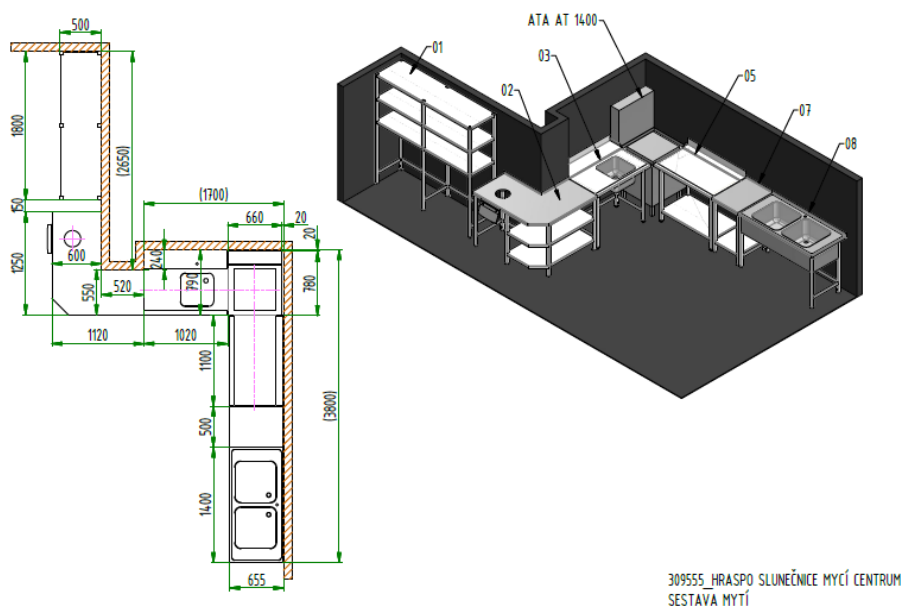
Dále je nutné zmínit, že prostor, kde se mycí centrum nachází, je velmi nekomfortní pro obsluhu tohoto zařízení. Tento člověk je denně vystaven průvanu, v rámci rekonstrukce bude tedy potřeba mycí systém přesunout na jiné místo.

Po dohodě s projektantem bude nové mycí centrum umístěno za rohem v levé části kuchyně, kde bude obsluha chráněna proti průvanu. Také zvuky vycházející z mycího centra nebudou rušit komunikaci mezi osobou, která jídlo vydává, a obsluhou, která jídlo odnáší. Komunikace mezi obsluhou a výdejem je velmi důležitá, což je další důvod, proč mycí centrum bude dobré přemístit.

V místě, kam se bude mycí centrum přesouvat, jsou umístěny dva regály.

První regál je určen pro příruční suchý sklad (mouky, luštěniny, sůl atd.) a druhý regál slouží jako odkládací plocha pro čisté gastronádoby.

Obrázek 6 Restaurace Slunečnice – mycí centrum



Zdroj: rozkres z plánek kuchyně

Tyto regály budou umístěny místo stávajícího mycího centra.

Díky většímu prostoru můžeme mít regály delší i vyšší, čímž získáme více odkládacího prostoru. Každý volný prostor v restaurační kuchyni je důležitý, zbyde pak více místa na odkládání inventáře, popřípadě jiného kuchyňského zařízení.

Další výhodou je, že levá část navazuje na odkládací nerezový stůl černého nádobí. Tento stůl je propojen s dvojdřezem, který slouží právě na mytí černého nádobí. Jak stůl, tak dvojdřez jsou přežitkem této kuchyně, a proto je nutné je nahradit novým vybavením.

Dále navazuje regál s okapem na černé nádobí. Tento regál je dostačující a klidně by mohl v tomto provozu zůstat.

Následuje zadní blok kuchyně, který je převážně určen pro pekařskou a cukrářskou část. Zde se nachází výlevka a tři stoly.

Na prvním stole je nářezový stroj, druhý je určen na výrobu pečiva a cukrářských výrobků a třetí je ve velké míře využíván pro práci s malými elektrickými stroji, jako jsou kutr, víceúčelový robot a mlýnek.

Tato zadní část se také přes poledne, kdy probíhá výdej obědů a kuchyně je celkově nejvíce využívána, používá pro přípravu příloh a salátů.

V této části, pro vylepšení standardů a dodržování systémů HACCP, bude nutností doplnit chladicí stoly s pracovní deskou a také saláterku.

V další zadní části kuchyně se nachází velmi zastaralý chladicí box s nedostatečnou kapacitou. Naproti boxu je nevyužitá část kuchyně.

V rámci dodržování kvality a taky zákonem stanoveného systému HACCP by bylo záhodno tento starý chladicí box vyměnit za nový tak, že by se propojil s nevyužitým prostorem.

Tím by bylo zajištěno velmi kvalitním způsobem dodržování výše uvedeného systému.

Chladicí box by poskytl dostatečné množství prostoru a taky by díky regálovému systému bylo možné bezpečně od sebe oddělit sekce, jako jsou mléčné výrobky, masné výrobky, vejce, polotovary – rozvařená jídla, uzeniny. Zároveň je potřeba myslet na oddělení živočišného a biologického odpadu při ukládání zbytků.

Vrátíme-li se ke vstupu, na pravé straně je jako první umístěn výdejní pult s výdejním stolem, viz uvedené výše.

Poté navazuje nerezový stůl, který je využíván jako součást výdeje.

Dále směrem k chladicímu boxu je umístěn stůl na přípravu a krájení vařeného masa společně s dřezem. Další v řadě je stůl také s dřezem, který slouží na přípravu syrového masa.

Směrem k zadní části kuchyňského bloku je umístěna lednice sloužící jako příruční.

Příprava syrové zeleniny má své oddělení, které, již přes uličku, navazuje na pekárenskou výrobu. I toto oddělení má svůj stůl a dřez.

Ve výše zmíněné lednici je PEL-MEL všeho a v žádném případě neodpovídá požadovaným standardům a zákonným nařízením.

V rámci rekonstrukce je nezbytné stoly jako pracovní plochy nahradit chlazenými stoly. První směrem od výdeje by sloužil jako příruční chladicí stůl, kde by bylo možné uchovávat suroviny při výdeji. Druhý by byl chladicí šuplíkový, který by sloužil jako příruční – surovinový. Zde by bylo možné mít dle požadavků HACCP uloženy suroviny pro přípravu jídel nebo také polotovary.

V neposlední řadě je třeba zmínit varný můstek, který tvoří srdce celé kuchyně. Nad můstkem je i nerezové odsávání, plynový sporák se čtyřmi hořáky a s elektrickou troubou, plynová

grilovací deska, plynový konvektomat, plynová stolička, elektrická fritéza, elektrický dvouplášťový kotel a smažící pánev.

Tyto spotřebiče jsou již více než patnáct let v provozu. Jejich energetická náročnost je velmi vysoká, a proto je nutností tyto stávající spotřebiče kompletně vyměnit.

Koncept restaurace se za dobu provozování změnil. Tato restaurace se dříve zaměřovala na kvantitu, nikoliv na kvalitu. Možná i z tohoto důvodu byly použity tyto technologie.

Dnešní doba umožňuje využití mnohem lepších technologií, které jsou schopné v rámci jednoho stroje obsáhnout více funkcí.

Vzhledem k tomu, že restaurace má velmi silný elektrický příkon, by bylo na místě použít z větší části spíše elektrické spotřebiče než ty plynové. Jedinou výjimkou by byl sporák. Je ale nutností, aby si provozovatel domluvil výhodnější tarif od dodavatele elektrické energie.

I kvůli tomu, jakým kulinářským směrem se restaurace vydala, by bylo na místě do varného prostoru vložit šesti hořákový plynový sporák, protože větší část polední nabídky dnes kuchaři připravují na pánvičkách nebo ve vodní lázni.

Elektrickou fritézu, plynovou grilovací desku, plynovou stoličku a plynovou smažící pánev by velmi elegantně nahradila multifunkční pánev Frima. Toto multifunkční zařízení je schopno v rámci zařízení kuchyně nahradit mnoho přístrojů s jedinou funkcí.

Také bude využito menší množství prostoru a zbyde více místa na konvektomaty.

Restaurace si peče vlastní pečivo i dezerty, tudíž je nutností, aby byly použity dva elektrické konvektomaty. Jeden pro přípravu zmíněného pečiva a druhý pro běžný provoz. Tím se rozumí pečení, vaření, ohřívání, udržování atd.....

Je nutné zmínit odsávání kuchyně, které je zavěšeno nad můstkem varného prostoru. Toto odsávání je téměř nefunkční a svým rozměrem neodpovídá požadovanému výkonu. Nejen, že je technicky nevyhovující, ale zároveň je odvod pachů neprofesionálně zaveden do starého komína. I díky této disfunkci je kuchyně více zanesena mastnotou a musí zde častěji probíhat sanitární úklid.

Co se týká multifunkční pánve Frima, i vzhledem k tomu, že její náklady jsou jedny z nejvyšších, je na místě ji níže představit.

Obrázek 7 Multifunkční pánev Frima



Zdroj: nabídkový leták dodavatele

Je dlouhodobě vysledováno, že multifunkční pánev je nejen dobrým pomocníkem, ale taky ve velké míře dokáže ušetřit nemalou část nákladů. Nahradí-li staré zařízení, úspora energií je několikanásobná oproti dnes používané smažicí pánvi, frituře, plynové stoličce nebo elektrickému kotli.

Dále není nevýznamná úspora na surovině, kdy je přístroj schopen dokonalou přípravou zajistit menší ztrátu této suroviny.

Významná je také značná úspora při čistění. Díky celo nerezovému provedení a nepřilnavému povrchu je obsluha schopna mít přístroj čistý během chvilky s minimální spotřebou chemických přípravků a vody.

V neposlední řadě stojí za zmínku jednoduchá ovladatelnost a variabilita přípravy pokrmů. Je pak tedy na místě kalkulovat úsporu časovou, ale také personální.

Nové vybavení a spotřebiče pro HOSTINEC SLUNEČNICE včetně nákladů:

Název	Kč
Nerezový regál 600x1200x1800. 1,000 ks	6 000
Nerezový regál, 600x600x2000mm. 1,000 ks	4 500
Ohřevný systém – udržování teploty pokrmů při výdeji	24 000
Myčka plus příslušenství	285 374
Chladicí stůl – cukrařina	42 000
Chladicí stůl – pekařina	42 000
Saláterka	25 000
Chladicí stůl s dřezem	55 000
Chladicí stůl šuplíkový s dřezem	68 000
Sporák – 6 hořáků bez trouby	69 000
Konvektomat 6 GN	210 000
Konvektomat 6 GN	210 000
Frima Multifunkční Varný přístroj (2 GN, 17,5 kW)	305 000
Odsávání včetně nového potrubí a výkonnějšího motoru	159 000
Chladicí box včetně regálového systému a gastro rolet pro udržování systému HACCP	198 000

Předběžná cena rekonstrukce

Předběžná cena rekonstrukce bez stavebních úprav je cca 1 702 874

Na základě prověřených měsíčních obrátů a zisku (viz. níže) se jeví jako reálná návratnost této investice do tří let běžného provozu.

Navíc pokud se budou spotřebiče maximálně využívat, nebude nutný takový počet zaměstnanců. Jenom náklad spojený s jedním zaměstnancem kuchyně činní měsíčně 45 000Kč.

Další velkou úsporou je výše uvedená změna tarifu od dodavatele elektrické energie. Dnes tento podnik využívá denní a noční proud, kdy za denní platí cca pět korun českých a za noční koruny dvě. Pokud by provozovatel přešel na výhodnější tarif – silný a slabý, kdy silný se

účtuje čtyři hodiny denně a slabý dvacet hodin denně, přičemž cena silného proudu je čtyři koruny a slabého necelé dvě – je reálné i tímto způsobem dosáhnout jisté měsíční úspory.

Skladové hospodářství mimo kuchyni

- Sklady suché jsou umístěny v přízemí domu restaurace, kde je dodržován systém HACCP

Odpadové hospodářství

- Smlouva s firmou Marius Pedersen
- Restaurace jako jedna z mála třídí odpad – má čtyři kontejnery (plast, papír, sklo, komunální odpad)
- Zajištěný odvoz živočišného odpadu

Další povinnosti plynoucí z nařízení

- Firma si vede požární knihu
- Vedení HACCP – systém kritických bodů

Více o restauraci

- Lokální dodavatelé – např. Farma rodiny Němcovy, bio farma Rudimov
- Ale i větší dodavatelé – Makro, Bidvest, maso Dobro
- Firma se věnuje poctivé české kuchyni v moderním pojetí
- Vlastní zahrádka s bylinkami – tymián, bazalka, pažitka, petrželka

Personální struktura zaměstnanců kuchyně

- Šéfkuchař
- Hlavní kuchař 2*
- Pomocný kuchař 2*

Jednoduché zpracování HACCP Hostince Slunečnice

- **Rozvařená jídla** – polotovary vlastní výroby (po zhotovení pokrmu zachladit v šokeru a spotřebovat **do 4dnů** po zhotovení. Každé jídlo musí být označeno datem výroby a spotřeby. Uloženo v chladicím boxu v sekci DENNÍ NABÍDKA – ROZVAŘENÁ JÍDLA)

Otevřené suroviny – obaly

- Každý otevřený pokrm či surovina musí být označena datem otevření a datem spotřeby.

Kontrola

- Dodržování teploty pokrmů před výdejem – denně
- Dodržování teploty pokrmů při výdeji – denně
- Dodržování teploty pokrmů při skladování – denně
- Teplota surovin při příjmu – při každém závozu
- Teplota surovin při skladování – 2krát denně – ráno a večer
- Sledování minimální trvanlivosti a dodržování data spotřeby – denně

Skladování v kuchyni:

- Suchý sklad: příruční sklad – regál pěti policový – při vstupu (luštěniny, mouka, čokoláda, těstoviny)
- Luštěniny – vax., popis data otevření a spotřeby
- Mouky – uskladněny v uzavíratelných boxech
- Čokoláda, kakao – vax., popis data otevření a spotřeby
- Těstoviny – vax., popis data otevření a spotřeby

Chlazení:

Seznam chladících spotřebičů včetně informací – viz příloha

- Co skladujeme
- Maximální a minimální teplota
- Každý spotřebič musí být vybaven teploměrem
- Lednice 1 – polotovary – vařené maso 2-6 °C
- Lednice 2 – syrové maso 2-4 °C
- Lednice 3 – zelenina 2-4 °C
- Lednice 4 – pekařina 2-6 °C
- Lednice 5 – cukrařina 2-4 °C

Chladicí box:

Zde jsou jednotlivé sekce odděleny hygienickými žaluziemi

- Oddělení (syrové maso 2-6 °C, ryby 2-4 °C, zelenina 2-4 °C, rozvařené pokrmy Denní nabídka 2-6 °C, rozvařené pokrmy Ala carte 2-6 °C, mléčné výrobky 2-4 °C)

Výdej pokrmů:

- Výdejní vana s pěti vstupy – kontrola pokrmů dvakrát denně – teplota min. 75-85 °C
- Ve výdejním prostoru je jídlo udržováno při výše uvedené teplotě po dobu výdeje, poté zchlazeno v šokeru

Hygiena:

- U každého dřezu musí být denně doplněno mýdlo a papírové ručníky
- Denně – čištění – dezinfekce výrobních, výdejních a pracovních ploch, polic, spotřebičů, podlahy, obkladů, automatické čištění konvektomatu.
- Jednou týdně – dezinfekce včetně odmaštění digestoře a sít, dále skladovacích prostor.
- Jednou měsíčně – kompletní sanitární úklid

Tabulka 6 – Finanční přehled

SLUNEČNICE	
TRŽBA	850260
KUCHYŇ	681768
BAR	168492
NÁKUP	240225
OSTATNÍ NÁKUP + PLATBA KARTOU	9386
NÁKUP CELKEM	249611
NÁJEM	26970
VODA	8000
PLYN	17590
ELEKTŘINA	25000
NÁJEM + ENERGIE	77560
MZDY	255500
ODVODY	56000
MZDY CELKEM	311500
STRAVENKY	6496
KARTA	3018
TELEFON	2576
NAFTA	6000
PŘEVOD – BANKA	12465
ODMĚNY	2400
DPH	40000
INVENTURA	10800
HRUBÝ ZISK	149434
REZERVA ODMĚNY 3 %	4483
INVESTICE 15 %	22415
REZERVY 5 %	6127
ČISTÝ ZISK PŘED ZDANĚNÍM	116409
DAŇ 20 %	23282
ZISK CCA	93127

Zdroj: vlastní propočty

Pravidla řízení společnosti pro zajištění efektivního fungování společnosti

Provést vyhodnocení celkové činnosti restaurace, analýzu všech úseků činnosti, na základě zjištěných nedostatků a kladů provést analýzu řízení jednotlivých úseků. Na základě zjištěných výsledků zpracovat manuál obsahující kritéria, která umožní hodnotit celkovou efektivnost řízení restauračního zařízení.

Po hodnocení vypracovat návrh zaměřený na opatření, které bude řešit určování pravomocí a navazující odpovědnosti za plnění uložených úkolů.

Vypracovat dokument s přesně definovanou misí a vizí společnosti.

Vypracovat plán řízení rizik a opatření pro případ nečekané negativní události. Plán musí zahrnovat základní právní předpisy rozpracované pro podmínky společnosti.

Lze očekávat, že přijde období, kdy se majitel bude potýkat s nedostatkem pracovníků. Proto bude nutné, aby majitel počítal s tím, že musí sestavit plán budoucích potřeb, protože může v určitých obdobích docházet k nečekané fluktuaci zaměstnanců z různých důvodů.

Lze předpokládat, že nová restaurace v provozu bude úspěšná a bude nutné přijímat nové pracovníky. Proto bude nezbytné zefektivnit organizační strukturu.

Seznamování se s novými trendy v gastronomii. Začít se vzděláváním zaměstnanců.

Sledovat individuální pracovní výkony zaměstnanců, vypracovat plán strategie hodnocení pracovního výkonu. Ten nejprve ověřit v malém projektu.

Vyhodnotit zkušební provoz nové restaurace, provést analýzu řízení

Vypracovat SWOT analýzu silných a slabých stránek, příležitostí a také hrozeb se záměrem zjistit, kde může hrozit případné nebezpečí.

Zaměřit se na analýzu trhu a jeho zákazníků s cílem zvýšit jejich povědomí o restauraci

Vypracovat analýzu konkurentů.

Vypracovat analýzu dodavatelů.

Vypracovat marketingový plán.

V rámci rozpočtu zvážit částku na reklamu a další financovaná sdělení.

Věnovat pozornost otázce, zda je nutný vztah s veřejností tzv. Public relations.

Věnovat pozornost dodržování hygienických předpisů ve stravovacím zařízení.

Pravidelně provádět audit potřeb nových zaměstnanců pro případ nečekaného odchodu některých z nich.

Sestavit návrh nového plánu předpokládaného počtu zaměstnanců pro možné rozšíření obchodních aktivit společnosti.

Pro případ, že bude nutné provést zefektivnění organizační struktury, uvažovat o přijetí dalších zaměstnanců.

Zabezpečit pravidelné vzdělávání zaměstnanců zaměřené na seznamování se s novými trendy v gastronomii. Vypracovat plán dalšího vzdělávání, do kterého je nezbytné zahrnovat zaměstnance bez ohledu na jejich vyšší věk.

Restaurační zařízení není členem žádné z profesních organizací, a je tedy doporučeno se do asociace zapojit.

Kapitola je uzavřena krátkým vysvětlením, proč je sestaven takový návrh, jaký byl předložen. Může se zdát poněkud laický, ale je nutné si uvědomit, že vlastník restaurace nemá žádného manažera, manažerem je sám sobě. Velmi dobře zná obor gastronomie, ale nemůže dokonale znát problematiku správné tvorby marketingového plánu apod. V podstatě se těmto věcem učí tzv. za pochodu. Proto nemůže předložit návrh plánu, který by byl od A až do Z naprosto dokonalý a byl v souladu s teorií. Teprve delší provoz restauračního zařízení prokáže, kde má společnost silné a slabé stránky, příležitosti a hrozby.

7 Diskuse

Velké téma k diskuzi je název restaurace. Hostinec Slunečnice je dnes brán jako obchodní název. Svým vybavením a poskytovanými službami se ale jednoznačně řadí do kategorie restaurace.

Pravdou je, že stálí hosté o této skutečnosti ví, ale otázkou do diskuze je, jak dlouho trvá novým potenciálním zákazníkům, než se o této skutečnosti přesvědčí.

V neposlední řadě je zajímavé téma k diskuzi otevřený styl vaření v restauracích.

Protože v gastro oboru obecně sílí trend „otevřenosti“ vůči koncovému zákazníkovi, přibývají a přibývají budou koncepty tzv. otevřené kuchyně, kdy hosté vidí pod ruce kuchařům a mohou sledovat vznik jídla od zpracování primární suroviny po konečný výstup, který dostanou na stůl. Dnes se už koncept otevřenosti ujímá i v kavárnách nebo menších bistrech. A vlastně to všechno jen skvěle navazuje na trend transparentnosti původu surovin, z nichž se bez jakéhokoliv zastírání v otevřených kuchyních rodí velmi kvalitní pokrmy.

Má to smysl, ale bohužel pro Hostinec Slunečnice, jak jsme zjistili jednak v teoretické a poté i v praktické části, je tato varianta technicky neprůchodná. Nebylo by reálně možné dodržet všechny již zmíněné legislativní podmínky.

Další zajímavé téma k diskuzi je, jak mění se trendy v gastronomii i v životě celé společnosti obecně zasahují do fungování gastronomického zařízení a jak mění jeho podobu. K současným trendům v gastronomii patří zdravý životní styl upřednostňující kvalitní lokální farmářské suroviny, posilování pozice bezmasých případně čistě rostlinných pokrmů, zapojení se do celosvětových snah o udržitelnost, ochranu přírody a obnovitelnost – tedy krátce – trendy je zájem o zdraví a o ekologii.

V restauracích, které to s gastronomií myslí vážně se také stále častěji zákazník setkává s tzv. hand made produkty – vlastní těstoviny a pečivo, kvašená zelenina, stlučené máslo či paštiky, pěstování vlastních bylinek.

Zajímavou technologií přípravy pokrmů nabízí metoda Sous-vide- jedná se o pomalou přípravu potravin, které jsou vařeny ve vakuu, obvykle při teplotě kolem 54°C.

Vzrůstajícímu zájmu se těší i Slow Food - tedy vytváření menu o více menších chodech, které vytvářejí společně s nápoji harmonický laděný celek jako protipól rychlému občerstvení (Fast

Food). Cílem je zachovat kulturu stravování a stolování s ohledem na regionální tradice a zdraví.

Významnými tendencemi jsou také snahy o zlepšení pracovního prostředí a celkově podmínek pro kuchaře a vůbec personál nejen v kuchyni, úprava pracovní doby, důraz na vzdělávání apod.

Všechny tyto trendy ovlivňují a jednoznačně proměňují podobu gastro kuchyně – velikost skladovacích a chladicích prostor, výměna gastro technologií, vliv na nakládání s odpady (tříděný odpad)...

Doba jde velmi rychle dopředu, nové trendy, proměňující se obliba exotických kuchyní a také nové vyhlášky – to vše utváří podobu současných gastro zařízení. A pokud provozovatelé nejen restaurací chtějí být viděni a chtějí být úspěšní, je velmi důležité, aby byli k těmto požadavkům trhu vnímaví a aby byli ochotni se dále vzdělávat a citlivě přijímat změny.

ZÁVĚR

Restaurační zařízení, které je v bakalářské práci představeno, existuje v Brně od roku 1999. S přihlédnutím k mnoha dalším restauracím ve městě a jejich historii se nejedná o dlouhé období. Přesto může restaurace začít psát svou novou etapu, a to brzy po nástupu nového majitele, který se rozhodl, že je nejvyšší čas začít s rekonstrukcí kuchyně restaurace. Převážná část vybavení kuchyně už byla odepsaná, kuchyňské prostory bylo potřeba opravit, vyměnit vodovodní trubky, elektrické rozvody a další. Místo naplánování jednotlivých oprav bylo rozhodnuto o celkové rekonstrukci. Následovalo období, po organizační stránce nesnadné - skloubení zaměstnání s podnikáním, vyjednávání s dodavateli o zajištění zásobování restaurace, jednání s projektanty o zpracovávání nových projektů na modernizaci kuchyně, jednání se zástupci firem dodávajících vybavení kuchyní. To je pouze krátký výčet. Prioritou byla investice do kuchyně a jejího vybavení, aby bylo možné dosáhnout toho, že budou služby Hostince Slunečnice mnohem efektivnější a kvalitnější. Je také potřeba zmínit, že nové vybavení zjednoduší hledání personálu. V dnešní době je tohle velké téma, protože se stále častěji přihlíží ke kvalitnímu pracovnímu zázemí zaměstnanců.

Hlavním cílem práce bylo analyzovat současnou situaci v prostředí hostinské kuchyně, která postupně prochází celkovou rekonstrukcí stavebního charakteru, celkovou obměnou staršího kuchyňského zařízení. Popsat současné trendy ve vybavení restaurací velkokuchyňským vybavením, uvést rozdíly ve vybavení kuchyně. V praktické části bylo cílem popsat stávající stav současného gastronomického vybavení, plán modernizace gastronomického zařízení, návrh včetně náskresů umístění zařízení v podniku, organizačního a finančního plánu.

Bakalářská práce aktivity související s rekonstrukcí kuchyně podrobně analyzovala. Je nutné si uvědomit, že se jedná o malou restauraci. Nelze ji hodnotit z hlediska rozsahu služeb nebo možností zřizovat pracovní pozice manažerů apod. jako by to byla velká restaurace. V tomto projektu se efektivně podařilo skloubit několik aktivit najednou. Rekonstrukční práce ještě pokračují, ale většina je již hotova. S ohledem na tyto skutečnosti je možné konstatovat, že se autorovi podařilo cíle bakalářské práce splnit.

POUŽITÉ ZDROJE

BERÁNEK, Jaromír. *Provozujeme pohostinství & ubytování*. Praha: Grada, 2004. ISBN 80-86724-02-6.

BERÁNEK, Jaromír a Pavel KOTEK. *Řízení hotelového provozu*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-86724-30-0.

ČAPEK, Tomáš et al. *Zvyšování zdravotní nezávadnosti, bezpečnosti a kvality potravin*. Praha: Uniconsulting, 2009.

HLINSKÝ, Zdeněk, a Martin Čížek. *Kvalitní kuchyně*. Učební text. Praha: MMR ČR, 2008. Bez ISBN.

KŘÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS. *Moderní hotelový management*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3868-0.

MIČKALOVÁ, Dana. *Hotelnictví a turismus 3. tisíciletí I. Řízení a organizace práce na úseku F & B*. Frenštát pod Radhoštěm: Střední škola hotelnictví a gastronomie, 2012. Bez

ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. Praha: Idea Servis, 2010. ISBN 978-80-85970-68-

VOLDŘICH, Michal et al. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*. Část první. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2006. ISBN 80-02-01822-2.

TAYLOR, Eunice a Kevin KANE. Reducing the burden of HACCP on SMEs. *Food Control*, 2005. Vol 16, Iss 10, s. 833–839. ISSN 0956-7135.

TOMÁNKOVÁ, Jaroslava. *Plánování projektů z hlediska, času, zdrojů a nákladů*. ČVUT Praha, 2013.

Dokumenty

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu při poskytování informací v oblasti norem a technických předpisů (Úř. věst. L 204, 21. 7. 1998, s. 37) Směrnice změněná aktem o přistoupení z roku 2003.

Nářízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění tiskové opravy zveřejněné v Úředním věstníku EU dne 10. 10. 2006 (L 278/32).

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění

Zákon č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhl. č. 602/2006 Sb.

SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

Obrázek 1 Základní provozní souvislosti ve výrobním středisku

Obrázek 2 Ukázky nového vybavení do gastro provozu

Obrázek 3 Úrovně plánování projektu

Obrázek 4 Souvislost základních otázek při plánování

Obrázek 5 Mycí centrum – regál policový

Obrázek 6 Restaurace Slunečnice – mycí centrum

Obrázek 7 Multifunkční pánev Frima

Tabulka 1 Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven – restaurace

Tabulka 2 Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven – bary

Tabulka 3 Příklady s popisem hlavních nebezpečí

Tabulka 4 Chlazené sklady

Tabulka 5 Základní údaje o společnosti

Tabulka 6 Finanční přehled

SEZNAM ZKRATEK

ES – Evropské společenství

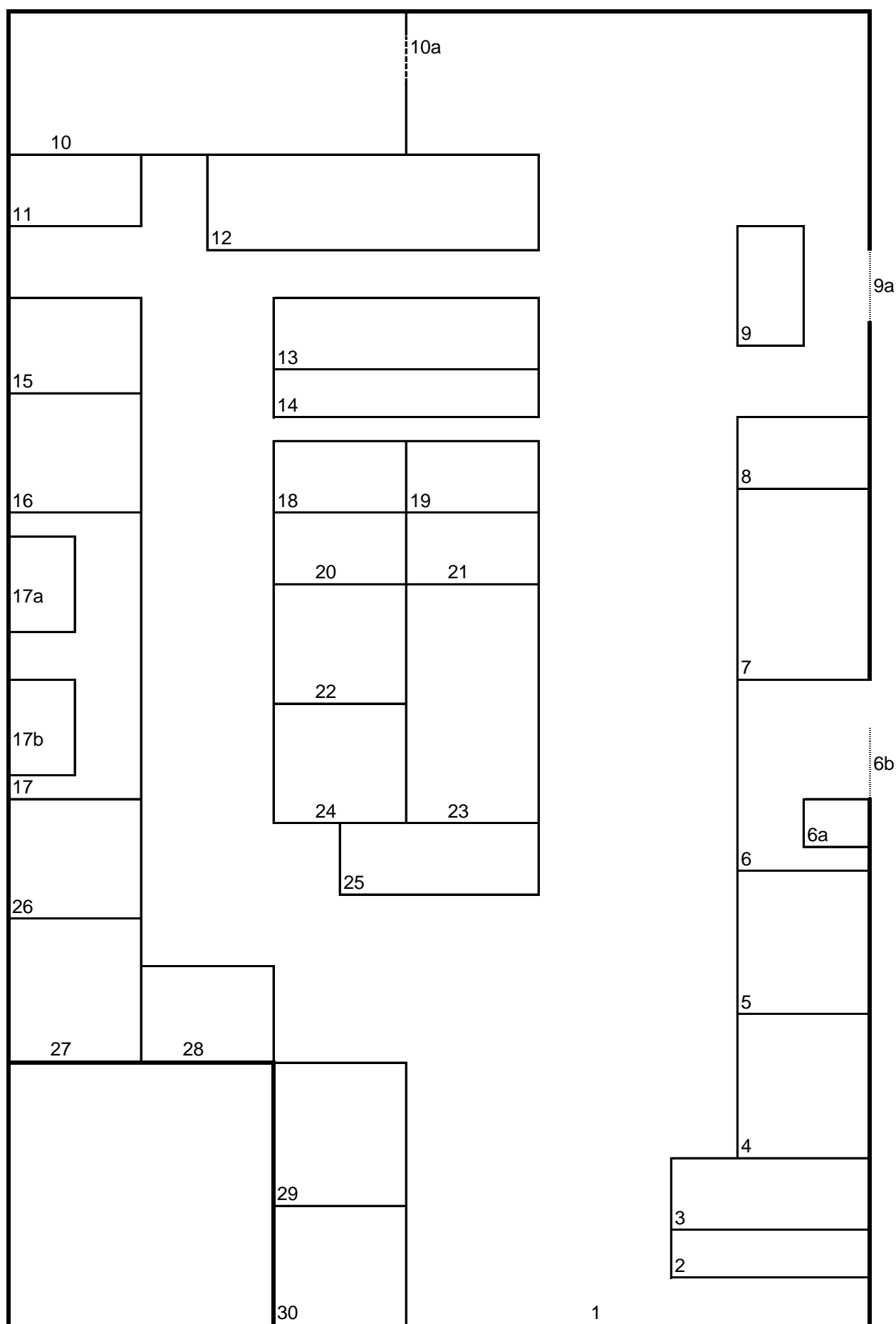
SWOT – **S** = Strengths (Silné stránky), **W** = Weaknesses (Slabé stránky), **O** = Opportunities (Příležitosti), **T** = Threats (Hrozby)

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

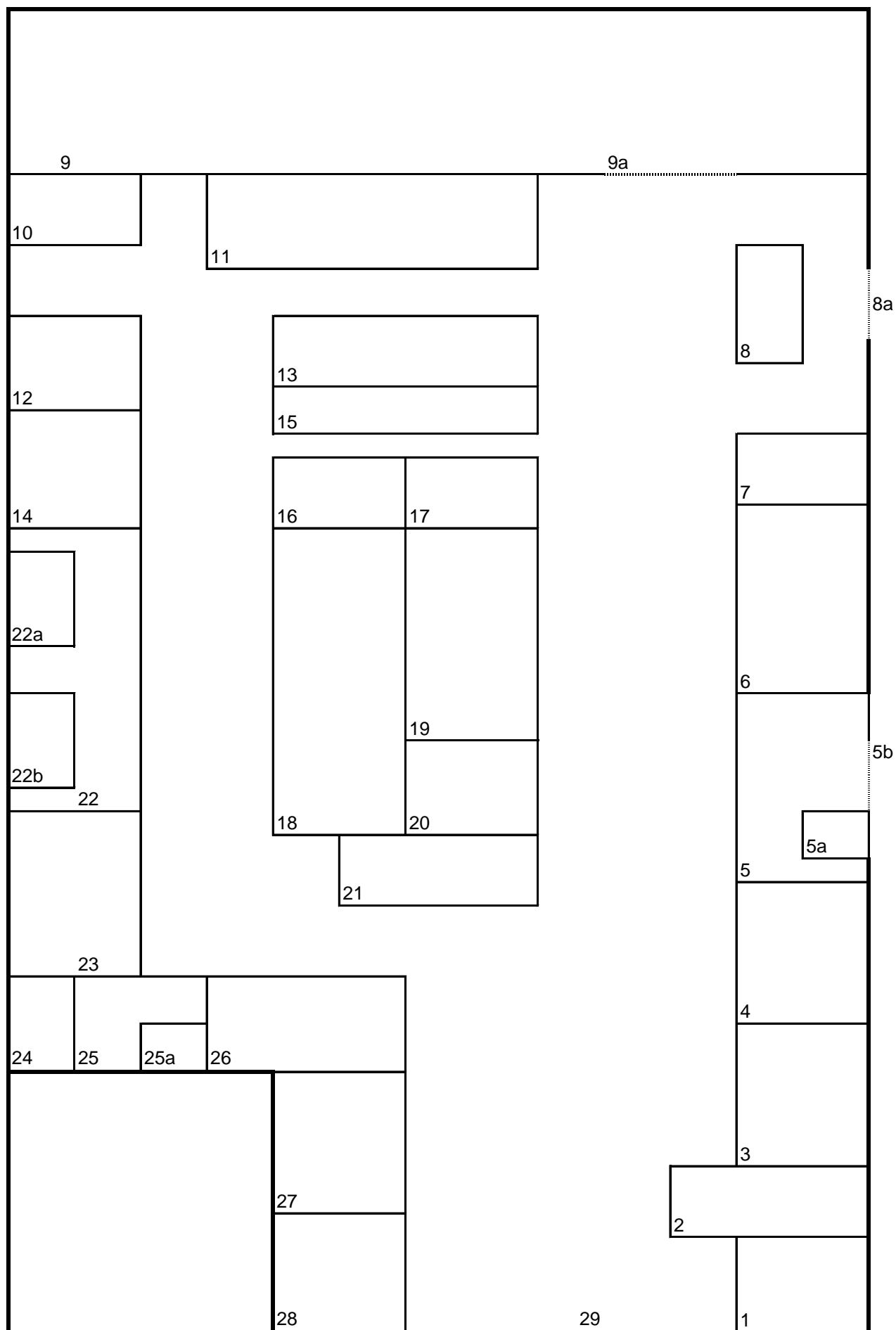
VAX – Vakuování

PŘÍLOHY

- I. Nákres kuchyně starý
- II. Nákres kuchyně nový
- III. Lednice HACCP
- IV. Chladicí box HACCP
- V. Teplota pokrmů HACCP



1	vstup kuchyně	8	dřez	15	nářezák	22	el.kotel varný
2	stůl	9	robot	16	regál	23	sporák
3	ohřívací vana	9a	okno	17	stůl	24	pánev
4	výdejní stůl	10	chladicí box	17a	dřez	25	režon
5	vařené maso	10a	vstup chladicí box	17b	dřez	26	stůl
6	syrové maso	11	výlevka	18	plyn.stolička	27	regál
6a	dřez	12	stůl	19	plyn.konvektomat	28	regál
6b	okno	13	stůl	20	fritéza	29	myčka
7	zelenina	14	komín	21	grildeska	30	stůl na použité nádoby



1	regál	8	robot	15	komín	22b	dřez
2	ohřívací vana	8a	okno	16	konvektomat	23	stůl umyté nadobí
3	výdejní stůl	9	chladicí box	17	konvektomat	24	myčka
4	vařené maso	9a	chladicí box - vstup	18	frima	25	stůl
5	syrové maso *	10	výlevka	19	sporák	25a	dřez
5a	dřez	11	cukrařina *	20	příruční stůl	26	stůl použité nadobí
5b	okno	12	nářezák+saláterka	21	režon	27	regál gastro nádoby
6	zelenina	13	pekařina *	22	stůl	28	regál příruční sklad
7	dřez	14	regál	22a	dřez	29	vstup kuchyně

LEDEN	Lednice 1		Lednice 2		Lednice 3		Lednice 4		Lednice 5
1	4°C	1°C	4°C	3°C	4°C	1°C	4°C	3°C	4°C
2	4°C	4°C	4°C	1°C	4°C	4°C	4°C	4°C	4°C
3	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C	4°C	4°C	4°C
4	3°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	3°C
5	4°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C
6	4°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C	4°C	4°C	4°C
7	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z
8	4°C	4°C	4°C	2°C	3°C	4°C	3°C	4°C	2°C
9	4°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C
10	4°C	4°C	1°C	3°C	4°C	4°C	3°C	3°C	4°C
11	4°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C
12	4°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C
13	1°C	4°C	4°C	2°C	2°C	4°C	3°C	4°C	4°C
14	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z
15	2°C	4°C	3°C	3°C	4°C	4°C	2°C	4°C	2°C
16	2°C	3°C	3°C	3°C	4°C	4°C	2°C	3°C	3°C
17	1°C	4°C	3°C	3°C	1°C	4°C	1°C	3°C	4°C
18	2°C	4°C	2°C	3°C	4°C	2°C	2°C	2°C	4°C
19	2°C	2°C	3°C	3°C	4°C	4°C	2°C	2°C	2°C
20	1°C	4°C	3°C	3°C	4°C	4°C	1°C	4°C	4°C
21	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z
22	2°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C	4°C	4°C	4°C
23	4°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C	4°C	4°C	2°C
24	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	4°C	4°C	4°C	4°C
25	4°C	2°C	1°C	2°C	4°C	4°C	4°C	4°C	4°C
26	3°C	3°C	4°C	3°C	3°C	4°C	4°C	4°C	4°C
27	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	4°C	4°C	4°C	4°C
28	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z
29	3°C	3°C	4°C	3°C	3°C	4°C	3°C	4°C	4°C
30	4°C	3°C	1°C	3°C	4°C	1°C	3°C	4°C	4°C
31	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	4°C	3°C	4°C	4°C

Leden CHI	Syr.maso		Ryby		Zelenina		Roz. Pokr		Mléčné
1	4°C	2°C	2°C	2°C	4°C	1°C	3°C	2°C	2°C
2	4°C	4°C	1°C	4°C	4°C	4°C	1°C	1°C	4°C
3	4°C	4°C	2°C	1°C	2°C	4°C	3°C	2°C	4°C
4	3°C	4°C	2°C	3°C	4°C	3°C	3°C	2°C	4°C
5	4°C	3°C	1°C	4°C	4°C	4°C	3°C	1°C	3°C
6	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
7	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z
8	4°C	4°C	1°C	4°C	3°C	4°C	2°C	1°C	4°C
9	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
10	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
11	4°C	1°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	1°C
12	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
13	4°C	4°C	1°C	1°C	2°C	4°C	2°C	3°C	4°C
14	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z
15	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
16	3°C	4°C	2°C	3°C	4°C	3°C	3°C	2°C	4°C
17	4°C	4°C	1°C	4°C	1°C	4°C	3°C	1°C	4°C
18	4°C	2°C	2°C	4°C	4°C	2°C	3°C	2°C	2°C
19	2°C	4°C	2°C	2°C	4°C	2°C	3°C	2°C	4°C
20	4°C	4°C	1°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
21	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z
22	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
23	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
24	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C
25	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	2°C	2°C	4°C
26	4°C	4°C	2°C	4°C	3°C	4°C	3°C	2°C	4°C
27	4°C	4°C	1°C	4°C	4°C	4°C	3°C	1°C	4°C
28	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z
29	4°C	4°C	2°C	4°C	3°C	4°C	3°C	2°C	4°C
30	4°C	1°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	1°C
31	4°C	4°C	2°C	4°C	4°C	4°C	3°C	2°C	4°C

Leden	Název pokrmu	Teplota	Náprava	Jméno odpovědné osoby
1	Gulášová polévka	78°C		Prokeš Petr
2	Vepřové na houbách	80°C		Prokeš Petr
3	Kyselice	75°C		Prokeš Petr
4	Svíčková na smet	79°C		Prokeš Petr
5	Demi glas	77°C		Prokeš Petr
6	Hrstková polévka	60°C	ohřátí na 85°C	Prokeš Petr
7	ZAVŘENO			
8	Segedýnský guláš	82°C		Prokeš Petr
9	Bolognese	77°C		Prokeš Petr
10	Kuře na paprice	80°C		Prokeš Petr
11	V.bok na česneku	79°C		Prokeš Petr
12	Štěpánská hovězí	78°C		Prokeš Petr
13	Koprový krém	79°C		Prokeš Petr
14	ZAVŘENO			
15	Česneková polévka	79°C		Prokeš Petr
16	Dušný špenát	80°C		Prokeš Petr
17	Rajská omáčka	79°C		Prokeš Petr
18	Španělský ptáček	82°C		Prokeš Petr
19	Plíčka na smetaně	79°C		Prokeš Petr
20	Křenový krém	80°C		Prokeš Petr
21	ZAVŘENO			
22	Brokolicová polévka	79°C		Prokeš Petr
23	Hovězí po burgunsku	81°C		Prokeš Petr
24	Vepřová žebra BBQ	75°C		Prokeš Petr
25	Kuřecí soté	78°C		Prokeš Petr
26	Krůtí závitok	79°C		Prokeš Petr
27	Vepřový vrabec	80°C		Prokeš Petr
28	ZAVŘENO			
29	Zapékané těstoviny	78°C		Prokeš Petr
30	Vepřové na kmíně	65°C	ohřátí na 86°C	Prokeš Petr
31	Kuřecí ragů	78°C		Prokeš Petr