

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Edith VODOVÁ

MANAGEMENT SPECIÁLNÍCH GASTRONOMICKÝCH AKCÍ

Management of special gastronomic events

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Brno, 2017

Jméno a příjmení autora:	Edith Vodová
Název bakalářské práce:	Management speciálních gastronomických akcí
Název bakalářské práce v AJ:	Management of special gastronomic events
Studijní obor:	Management hotelnictví a cestovního ruchu
Vedoucí bakalářské práce:	doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.
Rok obhajoby:	2017

ANOTACE

VODOVÁ, Edith. Management speciálních gastronomických akcí [Bakalářská práce] Vysoká škola obchodní a hotelová. Brno 2017.

Cílem bakalářské práce je navrhnout tři rozdílných cateringových akcí a provést sestavení nabídky pro jejich zajištění, vyhodnotit a specifikovat rozdíly mezi nimi.

Teoretická část je zaměřena na definice cateringu a jeho služeb. Je také definovaný management cateringové firmy, jeho strategické řízení, nařízení a normy pro danou oblast podnikání. Je definován systém kritických bodů HACCP, hygienické náležitosti provozovny a zaměstnanců firmy.

Analytická část popisuje druhy společenských událostí a jejich specifika. Dále je soustředěna také na zajištění cateringových služeb. Uveden je konkrétní postup při jejich realizování. Dále je popsáno jak firma propaguje svoje služby a jaký směr reklamy a propagace je dnes nejvíce využíván.

Praktická část navrhuje tři druhy společenských událostí. Každá událost se od sebe liší. Bylo provedeno kompletní sestavení nabídky pro specifické akce.

Závěr práce obsahuje porovnání navržených akcí, jsou vyhodnoceny rozdíly a specifika při jejich zajištění.

Klíčová slova: catering, služby, kvalita, menu, druhy společenských akcí, řízení

ANNOTACION

The aim of Bachelor thesis is to propose three different catering events and perform complete build menu. Evaluate and specify the differences between them.

The theoretical part is focused on definition of catering and catering services. Also is defined management of catering company, strategic directions, regulars and standards for this kind of business. System of HACCP, sanitation of facility and hygiene of employees is defined.

In the analytical part are described type of social event and their specifics. Also is focused for provision of catering services and their realization. As next is described promotion of company services and what kind of advertising is the most used at this time.

In the practical part, suggest three kinds of social events and their complete realization. Each event is different.

At the end of Bachelor thesis is contained comparison of social events. Differences and specifics between these events are evaluated.

Key words: catering, service, quality, menu, types of social events, management

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Management speciálních gastronomických akcí* vypracovala samostatně pod vedením doc. Ing. Jana Hraběte, Ph.D. a uvedla 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

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych ráda poděkovala panu doc. Ing. Janu Hraběti, Ph.D. a paní Ing. Marii Bednářové, za cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. V neposlední řadě chci poděkovat svojí rodině za podporu.

OBSAH

Úvod	9
I. Teoretická část	10
1 Teoretická část	11
1.1 Catering	11
1.1.1 Definice cateringových služeb.....	11
1.1.2 Struktura managementu.....	12
1.1.3 Legislativní podmínky	14
1.2 Standardy pro podnikání ve stravovacích službách a gastronomii	15
1.2.1 Systém managementu jakosti	15
1.2.2 Koncepce norem ISO.....	16
1.2.3 Řízení kvality.....	17
1.2.4 Certifikace cateringových služeb.....	17
1.3 Bezpečnost při práci s potravinami	18
1.3.1 Koncept kritických bodů HACCP	18
1.3.2 Hygienické požadavky na rozvoz a přepravu pokrmů	19
1.3.3 Zásady provozní hygieny.....	20
1.3.4 Hygiena personálu	21
II. Praktická část	22
2 ANALYTICKÁ ČÁST	23
2.1 Druhy cateringových společenských událostí.....	23
2.1.1 Specifikace druhů společenských událostí	23
Recepce	23
Raut	23
Banket	24

Koktejl.....	24
Bufet lunch.....	24
2.1.2 Specifikace vhodných pokrmů a nápojů.....	25
2.1.3 Způsoby obsluhy.....	27
2.2 Management zajištění cateringového servisu	28
2.3 Organizační struktura cateringových firem.....	29
2.3.1 Zajištění cateringových služeb	29
2.3.2 Prodej cateringových služeb.....	30
2.3.3 Objednávka cateringových služeb	31
2.3.4 Řízení cateringových služeb.....	32
3 Návrhová část	33
3.1 Návrh společenských událostí.....	33
3.1.1 Svatební hostina.....	33
3.1.2 Sportovní událost.....	38
3.1.3 Firemní akce	43
SUMARIZACE NÁPOJŮ A POKRMŮ	44
Závěr	47
Použité zdroje.....	49
Seznam obrázků, grafů a tabulek	53
Přílohy	55

ÚVOD

Téma bakalářské práce „Management speciálních gastronomických akcí“ je zvolen díky rozmanitosti a zajímavosti cateringu samotného. Služba, která poskytuje komplexní a rozmanité služby na přání klienta, je dnes již sice velmi rozvinutá a pro potencionální klienty nabízí širokou nabídku služeb.

Catering je dnes již velice populární a rozvinutá služba, bez které si dnešní pořádání společenských akcí neumí spousta zákazníků představit. Rozvoj cateringu u nás probíhal nejvíce až v 90. letech což není dlouhá doba. Přesto rozvoj gastronomie a technologií jde každým dne kupředu a už teď je na vysoké úrovni. Proto již dnešní možnosti nabízených služeb nemůžeme srovnávat s minulostí. Catering patří k nedílné části gastronomických služeb a proto tento rozvoj platí i pro catering samotný. Můžeme jej uskutečnit v libovolném čase a na libovolném místě, vše záleží pouze na přání klienta a právě proto je tento druh poskytování služeb tak různorodý a zajímavý. V cateringu se nikdy nekoná stejná akce dvakrát, i když se pořádá stejný druh události na stejném místě se stejným počtem lidí a stejnou nabídkou pokrmů nekoná se ve stejný termín a v tomto právě tkví tato různorodost.

Jednotlivé části práce popisují veškeré náležitosti každého podnikatele, který se v tomto druhu oboru rozhodne podnikat. Všechny informace jsou pravdivé a musí je splňovat každý podnikatel aby mohl úspěšně a kvalitně provozovat svoji činnost a poskytovat služby klientům. Podmínky pro podnikání v oblasti cateringu jsou stejné jako v rámci provozu restauračního nebo hotelového. A proto se k němu uplatňují stejné legislativní podmínky, normy a další nařízení v oblasti provozní a osobní hygieny.

Práce je napsána tak aby postupně a uceleně čtenáře seznámila s jednotlivými body, které je nezbytné a nutné při provozování cateringových služeb dodržovat. Jsou zde obsaženy definice které se týkají, legislativních podmínek, standardů a bezpečnosti práce s potravinami. Práce obsahuje jak podložené definice z odborné literatury tak i vlastní zkušenosti ze strany autora.

Cílem této práce bylo seznámit čtenáře s informacemi, které jsou nezbytné při provozování této činnosti vědět a řídit se nimi. Za další cíl bylo představit návrhy tří různých společenských akcí a jejich celkového zajištění. Navrhnuty byly rozdílné typy událostí a k nim popsána jejich celková organizace. Na závěr této práce se vyhodnocují specifika mezi jednotlivými událostmi a také jsou popsány jednotlivé rozdíly mezi nimi.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 TEORETICKÁ ČÁST

1.1 Catering

„Bývá rozdílně chápán v jiných zemích, ale v podstatě jde vždy o prodej pokrmů a nápojů spojený se servisem, někdy je rozšířen na další služby. Catering vznikl z anglického slovesa „to care“, což znamená nakupovat potraviny, zásobovat se jídlem, hostit a bavit, poskytovat zábavu, obsluhovat. V současném pojetí je catering spojován s obchodní činností gastronomických zařízení, která spočívá v zajišťování občerstvení jak ve svých obytných prostorech (podnik, restaurace), tak i mimo ně. Cateringové služby mohou být také zajišťovány formou outsourcingu. V praxi hovoříme o zajišťování venkovních akcí v přírodě, firemních akcí, v podnicích, ale také v domácnostech, v historických objektech, v parcích a v zahraničí. Jedná se také o zajištění stravování pro dopravní společnosti.“ [3]

„Profesionální fungování cateringu je podmíněno výběrem kvalitního personálu. Vzhledem k nabízenému produktu je základem úspěchu kvalitní výroba pokrmů a respektováním určitých norem a standardů, jako je hygiena a bezpečnost při práci. Úroveň služeb v cateringovém a banketním obchodě je založen na dobrém vedení pracovníků a týmové spolupráci. Personál tvoří interní pracovníci – manažeři, kuchaři a část obsluhujícího personálu. Další část tvoří hostesky a pomocní pracovníci, kteří jsou často zajišťováni externím způsobem ze škol a agentur.“ [12]

„K plánování, řízení a realizaci cateringových akcí musí mít personál široké znalosti a zkušenosti v oblasti výroby a prodeje pokrmů a plánování menu, je třeba se zabývat kontrolou, kvalitou poskytovaných služeb, efektivností prodeje, dobré je mít přehled o volných místech k uspořádání akcí (firmy, zámky, hrady, zahrady)“ [2]

1.1.1 Definice cateringových služeb

„Poskytování služeb v gastronomii vzhledem ke specifickým vlastnostem se stále mění. Tataž banketní služba poskytnuta jednomu zákazníkovi se bude lišit v dalším termínu, i když půjde o stejný druh akce. Současný zákazník uplatňuje určité nároky na nakupované služby a má značný sklon ke kritičnostem. Loajalita hostů je spojena s poskytováním vysokého standartu

oproti konkurenci. Současná cateringová služba se musí vykazovat maximální péčí o zákazníky a individuálním přístupem, což může být konkurenční výhodou.

Banketní a cateringové služby mohou nabízet hotely, samostatné gastronomické podniky, ale ve značné míře tuto činnost vykonávají samostatné specializované cateringové firmy.“[4]

„Vlastnosti cateringových služeb

- Jsou nehmotné
- Nelze je skladovat
- Nelze vytvořit jednotné standarty
- Nelze je patentovat
- Jsou proměnlivé s ohledem na módní trendy
- Mohou být poskytovány v určitém čase s ohledem na potřebu zákazníka
- Zákazník je součástí produktové služby

Cateringové služby podle místa uskutečnění

- On – premise catering = akce uskutečňovány v hotelech a v gastronomických zařízeních
- Off – premise catering = mimo vlastní prostory
- Home delivery = donášková služba neboli prodej pokrmů s doručením do domu
- Zdravotní catering = specializovaná klientela, dietní stravování zacílené na zákazníka“[2]

1.1.2 Struktura managementu

„Organizace a organizování je důležitým předpokladem úspěšného fungování každého stravovacího provozu. Od organizace se očekává, že na základě znalosti cílů a strategie firmy uspořádá účelně pracovní procesy, lidské i věcné zdroje tak, aby umožňovaly dlouhodobou prosperitu firmy. S organizováním souvisí vytvoření vnitřní organizační struktury podniku, která vyplývá z dělby práce a z omezené tělesné a duševní výkonnosti člověka. Organizování zahrnuje především tyto praktické činnosti:

- Vytvoření organizačního řádu, jehož součástí je i organizační schéma

- Popis kompetencí a pravomocí
- Zformování popisů jednotlivých pracovních funkcí, stanovení náplně práce, vyjádření nadřízenosti, podřízenosti a odpovědnosti
- Zařazení pracovníků do funkcí na základě jejich schopností a dovedností
- Zajištění vzájemné pracovní spolupráce a zastupování“[7]

„Vlastní organizace závisí především na:

- Velikost a druhu zařízení
- Rozsahu a druhu poskytovaných služeb
- Objemu poskytovaných služeb
- Způsob provozování
- Postavení v síti gastronomických provozoven
- Vztahu k ubytovacím službám“

„Způsob řízení a z něj vyplývající počet řídicích a výkonných pracovníků může být v jednotlivých provozovnách odlišný. Rozhodující je vždy velikost zařízení, počet středisek, rozsah poskytovaných služeb, způsob provozování apod.“[5]

„Vedoucí pracovníci

- Catering director
- Director
- Senior catering manager
- Catering manager
- Junior catering manager
- Human resources – lidské zdroje, personalistika

Odbytová část – externí

- Číšník, servírka
- Barman
- Sommelier

Pracovníci výrobní části

- Sous Chef – šéfkuchař

- Kuchař, cukrář
- Kalkulant
- Pracovníci úklidu
- Pracovníci zajišťující nákup a skladování potravin“ [27]

1.1.3 Legislativní podmínky

Podmínky pro podnikání v cateringu a poskytování cateringových služeb jsou stejné jako v rámci provozu restauračního nebo hotelového. Proto se k němu uplatňují stejné legislativní a jiné podmínky.

„Předmětem podnikání při poskytování stravovacích služeb je provozování hostinské živnosti. Hostinská živnost patří mezi ohlašovací řemeslné to znamená, že může být provozována na základě získání živnostenského oprávnění, kterým je živnostenský list. Podnikatel může v rámci uděleného živnostenského oprávnění, provádět jen určitý vymezený okruh činností, které jsou v oprávnění označeny jako předmět živnosti. Realizace jiných činností, které nejsou zahrnuty do předmětu živnosti, za účelem dosažení zisku, je posuzováno jako neoprávněné podnikání a podléhá sankcím.“[9]

„Základní právní normou upravující oblast podnikání je Zákon o živnostenském podnikání č. 455/91 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Definuje mj. živnost a její druhy, upravuje podmínky získání živnostenského oprávnění, vymezuje rozsah živnostenského oprávnění, postup nabývání a náležitosti živnostenského listu a koncesní listiny, charakterizuje podmínky podnikání, neoprávněné podnikání, živnostenskou kontrolu, ukládání pokut za nedodržení stanovených podmínek podnikání aj.“[17]

„Všeobecné podmínky pro všechny podnikatele k získání živnostenského oprávnění:

- dovršení 18 let
- trestní bezúhonnost
- způsobilost k právním úkonům

Odborná způsobilost pro řemeslné živnosti se prokazuje dokladem o:

- řádném ukončení středního vzdělání s výučním listem v příslušném oboru vzdělání

- řádné ukončení středního oboru s maturitní zkouškou v příslušném oboru vzdělání, nebo s předměty odborné přípravy v příslušném oboru
- řádné ukončení vyššího vzdělání v příslušném oboru vzdělání
- řádné ukončení vysokoškolského vzdělání v příslušném oblasti studijních programů a studijních oborů nebo uznání odborné kvalifikace
- ověření nebo uznání dosažené úplné kvalifikace pro příslušný obor na základě zákona o uznávání výsledků dalšího vzdělávání“[9]

„Při zanedbání stanovených povinností hrozí podnikatelům ze strany kontrolních orgánů sankce – pokuty. Povinnosti stanovené živnostenským zákonem kontrolují především pracovníci kontrolních odborů živnostenských úřadů v místě působnosti provozovny a dále kompetentní orgány resortů.“[17]

1.2 Standardy pro podnikání ve stravovacích službách a gastronomii

1.2.1 Systém managementu jakosti

„Kvalita výrobků a služeb v hotelnictví a gastronomii je nezbytnou součástí dobrého jména firmy. Proto úspěšné podnikatelské subjekty řadí otázku kvality na přední místo řídicí činnosti. Celosvětově uznávaným a osvědčeným nástrojem je systém managementu jakosti, který poskytuje zákazníkům záruky, že jejich požadavky na kvalitu budou vždy splněny. Účinnost systému jakosti podle mezinárodních norem ISO 9000 byla úspěšně ověřena v odvětví průmyslu.

Zavedení systému managementu jakosti podle norem ISO 9000 je zárukou, že systém řízení organizace je funkční, efektivní a důvěryhodný. Důkazem funkčnosti systému je jeho nezávislé posouzení akreditovaným certifikačním orgánem.“[5]

„Systém managementu jakosti představuje jasná pravidla a zásady koordinované činnosti řízení a úspěšné fungování organizace.

Pro nasměrování organizace ke zvyšování její výkonnosti má vrcholné vedení k dispozici osm zásad, které jsou v normách systému řízení jakosti rozpracovány tak, aby byly aplikované do všech odpovídajících činností organizace.

- Orientace na zákazníky – organizace je závislá na zákaznících a proto musí být

připravena k plnění jejich očekávání na všech úrovních.

- Vůdčí úloha řídicích pracovníků při vytváření a rozvíjení kultury organizace.
- Využívání schopností všech pracovníků organizace.
- Integrované řízení činností a souvisejících provozů.
- Systémový přístup k managementu – vzájemně související procesy musí být řízeny a identifikovány jako systém.
- Neustálé zlepšování celkové výkonnosti organizace – systém managementu jakosti je založen na principech zlepšování, což má být trvalým cílem analýzy údajů a informací.
- Rozhodování založené na analýze údajů a informací.“[21]

„Systém řízení jakosti pomáhá organizaci udržovat si své stálé zákazníky a nabídkou kvalitních služeb získávat nové.“[9]

1.2.2 Koncepce norem ISO

„Jádro souboru norem tvoří tři mezinárodní standardy, které poskytují návod k vypracování a uplatnění systému řízení kvality. Ty nejsou specifické pro žádný druh produktů a dají se uplatnit ve všech oborech výroby a služeb. Jedná se o tyto normy ISO 9000:

ISO 9000:2005 – Systém managementu kvality – Základní principy a slovník – uvádí zásady a základy managementu kvality, popisuje, čeho se tato řada norem týká a uvádí základní definice termínů pro použití v organizaci

ISO 9001:2008 – Systém managementu kvality – Požadavky – uvádí požadavky na systémy managementu kvality pro případ, kdy je nutné prokázat. Že organizace je způsobilá účinně plnit požadavky zákazníků a legislativy

ISO 9004:2009 – Řízení udržitelného úspěchu organizace – Přístup managementu kvality – poskytuje návod, který slouží jako podpora při dosahování udržitelného úspěchu organizace. Ta ho dosahuje svou schopností dlouhodobě a vyváženě plnit očekávání svých zákazníků a dalších zainteresovaných stran.“[5]

„Revize norem ISO 9000 z roku 2000 vychází z osmi zásad managementu kvality:

1. zaměření na zákazníka

2. vedení
3. zapojení zaměstnanců
4. procesní přístup
5. systémově orientovaný přístup k řízení
6. neustálé zlepšování
7. přístup k rozhodování zakládající se na faktorech
8. vzájemně výhodné dodavatelské vztahy “[8]

1.2.3 Řízení kvality

„S rostoucím tlakem konkurenčního prostředí ve sféře služeb, roste i význam kvality, jako jednoho z kritérií volby dodavatele, respektive poskytovatele služeb. Zákazníci mají k dispozici více informačních zdrojů a více možností srovnávání – jsou náročnější na kvalitu poskytovaných služeb. Při stávající převaze nabídky, mohou volit takového provozovatele služeb, který nejlépe uspokojuje jejich potřeby a požadavky.“ [9]

„Úspěšné firmy působící ve službách mají mnoho společných prvků zaměřených na dosahování vysoké kvality služeb; strategickou koncepci, trvalý podíl managementu na dosahování kvality, náročné normy, systém sledování jakosti poskytovaných služeb, řešení stížností zákazníků a sledování spokojenosti zákazníků a zaměstnanců.“[2]

1.2.4 Certifikace cateringových služeb

„Od roku 2006 probíhá společný projekt AHR ČR a společnosti HASAP Consulting s.r.o., který si dává za cíl zvýšit úroveň a kvalitu poskytování cateringových služeb. Hlavní náplní tohoto projektu je provádění auditů a certifikace cateringových služeb pro zájemce o certifikát AHR ČR, který osvědčuje vysokou kvalitu poskytovaných cateringových služeb. Společným zájmem obou partnerů i certifikovaných provozů je zaručit bezpečnost (zdravotní nezávadnost) pokrmů podávaných formou cateringu.

Certifikací cateringové služby se gastronomický provoz hlásí k vysokému standardu poskytovaných služeb. Certifikát osvědčující tuto kvalitu je jednou z mála možností, jak představit a dokladovat kvalitu svých služeb klientům, odborné veřejnosti i široké veřejnosti.

Významnou součástí projektu je zvyšování prestiže provozů, které při auditu cateringových služeb prokážou, že splňují vysoký standard služeb. Držiteli certifikátů jsou od počátku projektu významné gastronomické provozy z celé České republiky, přičemž většina z nich opakovaně absolvuje úspěšný audit a certifikaci.“ [3]

1.3 Bezpečnost při práci s potravinami

1.3.1 Koncept kritických bodů HACCP

„Předpisy Evropského společenství a národní legislativa – aktualizovaná vyhláška č. 602/2006 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve větší míře vyžadují kontrolu na principu HACCP, než tomu bylo dosud. Současně se vymezuje odpovědnost provozovatele za uvádění do oběhu pouze bezpečného pokrmu nebo potraviny. Podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, potravin (pokrm) nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná. Potravina se nepovažuje za bezpečnou, je-li považována za:

- poškozující zdraví
- nevhodnou k lidské spotřebě“[15]

„Kombinace písmen HACCP je zkratkou anglického termínu Hazard Analysis Critical Control Points a znamená preventivní systém a zajištění zdravotní nezávadnosti potravin.“[18]

„Systém HACCP lze shrnout do těchto základních bodů:

1. „Provedení analýzy bezpečí
2. Stanovení kritických bodů
3. Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech
5. Určení nápravných opatření
6. Zavedení ověřovacích postupů
7. Zavedení dokumentace

Na rozdíl od tradičních přístupů k zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, založené na vyšetřování produktů je vytvořen systém kontroly nad procesem výroby, manipulací,

surovinami, prostředím, pracovníky tak, že se vzniku nebezpečí ohrožujících zdraví strávníka předchází.“[1]

„Cílem zavádění systému není vytvoření dokumentace, ale smyslem je:

- zhodnocení způsobu provádění postupů a manipulace s potravinami a pokrmy v podmínkách provozu
- uvědomění si hrozících nebezpečí všemi pracovníky
- pochopení problému – je důležité aby každý pracovník pochopil důsledky svého počínání (není možné si usnadňovat práci tím, že např. maso potřebné pro denní výrobu kuchař uchovává po celý den při kuchyňské teplotě na pracovní ploše)

Rozhodně není smyslem vytvoření teoretického obtížně srozumitelného materiálu, zavedení nesmyslných formulářů, jejichž vyplňování je samoúčelné a zadržuje od práce. Podstatou je provedení analýzy nebezpečí. Je rovněž nezbytné, aby si všichni pracovníci byli vědomi jednotlivých kroků, ve kterých může dojít ke vzniku zdravotních nebezpečí.“[15]

1.3.2 Hygienické požadavky na rozvoz a přepravu pokrmů

Catering se vyznačuje nejvíce právě převozem pokrmů z místa výroby na místo určení a proto je rozvozu a přepravu pokrmů pro něj nejvíce riziková.

„Na základě epidemiologických šetření lze konstatovat, že manipulace s pokrmy po tepelné úpravě, jak již bylo zmíněno, patří mezi nejrizikovější úseky činnosti ve stravovacích službách.“[1]

„Při uvádění do oběhu, přepravě s rozvozu musí být pokrmy chráněny před mikrobiální kontaminací, znečištěním nebo jiným narušením zdravotní nezávadnosti. Rozvoz je zásobování pokrmy prováděné výrobcem nebo odběratelem z místa výroby do místa výdeje či spotřeby; přepravou je doprava pokrmů osobou, která pokrmy nevyrobí ani nepodává; uváděním pokrmů do oběhu je jeho nabízení ke konzumaci, prodeji, prodej, nebo jiný způsob jiný způsob poskytování pokrmu spotřebiteli.

Teplé pokrmy

Určené pro přímou spotřebu se zásadně neskladují. Po dobu rozvozu přepravy teplých pokrmů musí být teplota pokrmu nejméně +65°C. Rozvoz a přeprava se zahrnuje do celkově

přípustné doby uvádění teplých pokrmů do oběhu tj. 4 hodiny od dokončení jejich tepelné úpravy.

Studené pokrmy

Teplotu pro přepravu nebo rozvoz studených pokrmů a cukrářských výrobků právní předpisy neupravuje. Podmínky včetně doby použitelnosti stanoví výrobce.

Zchlazené pokrmy

Po celou dobu skladování zchlazených pokrmů musí být udržována jejich teplota nejvýše +4°C ve všech částech pokrmu. Doba použitelnosti zchlazených pokrmů je nejdéle 5 dnů ode dne výroby.

U chlazených pokrmů po celou dobu jejich rozvozu, přepravy a zacházení s nimi musí být dodržena teplota nejvýše +4°C krátkodobě lze do 30 minut připustit teplotu nejvýše +7°C.

Zmrazené pokrmy

Skladovací prostory a zařízení musí být provozovány taky, aby byla udržována teplota prostředí po celou dobu skladování produktů zmrazených nejméně - 18°C ve všech částech pokrmu.

U zmrazených produktů po celou dobu jejich rozvozu, přepravy a zacházení s nimi musí být dodržena teplota nejméně -18°C, krátkodobě lze do 60 minut, připustit teplotu nejvýše - 12°C.“[20]

1.3.3 Zásady provozní hygieny

„Kromě vlastní přípravy pokrmů jsou ve stravovacích provozech prováděny i další související činnosti, u kterých je rovněž třeba vyloučit možný nežádoucí vliv na celkové prostředí provozu. Provozovatel je povinen dbát mimo jiné na:

- udržování náčiní, nádobí pracovních ploch a ostatního vybavení v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a nezávadnosti produktů
- provádění průběžného úklidu všech pracovišť a prostor
- udržování hygienických zařízení v provozu schopném stavu
- provádění průběžného odstraňování organického a anorganického odpadu
- preventivní zamezení výskytu škodlivých mikroorganismů a plísní, hmyzu a hlodavců

včasným a průběžným prováděním dezinfekce, dezinsekce a deratizace

- nepřipouštění vstupu nepovolanych osob a zvířat do výrobního zázemí provozovny
- nekouření v místnostech, kde se skladují, vyrábějí a vydávají potraviny pokrmy a kde se myje nádobí“[1]

1.3.4 Hygiena personálu

„Pro všechny osoby, které přicházejí ve výrobním zázemí do kontaktu s potravinami a produkty platí určité zásady osobní hygieny:

- Pečování o tělesnou čistotu včetně mytí rukou před započatím vlastní práce, nebo při přechodu z jedné činnosti na jinou
- Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti zejména pracovní oděv a obuv a pokrývku hlavy ve výrobní části provozu. Při vyšším riziku kontaminace např. v účelovém stravování nebo při hromadné velkovýrobě pokrmů, používání jednorázových rukavic a ústní roušky
- Neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a obuvi
- Vyloučení kouření, upravování vlasů či nehtů v průběhu pracovních operací“[14]

„Všichni pracovníci ve stravovacích provozech musí mít zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství a mají být seznámeni s pokyny a podmínkami nutnými k ochraně veřejného zdraví. Za jejich informovanost v tomto směru odpovídá jejich zaměstnavatel. Jejich znalosti jsou oprávněni kontrolovat pracovníci orgánů Hygienické služby. Za dodržování stanovených hygienických zásad a je zodpovědný každý pracovník osobně.“[10]

II. PRAKTICKÁ ČÁST

2 ANALYTICKÁ ČÁST

2.1 Druhy cateringových společenských událostí

V dnešní době už je běžnou věcí, že při větším počtu hostů a náročnosti akce si zákazník objedná cateringovou firmu aby mu akci kompletně a tak zvaně na míru podle přání zajistila. Jsou zde popsány nejčastější druhy cateringových akcí, které jsou pro cateringové firmy nejběžnější. Jsou zde popsány nejčastější druhy společenských událostí a jejich nejzajímavější a nejdůležitější rozdíly.

2.1.1 Specifikace druhů společenských událostí

Recepce

Jedná se o nejčastější společenskou událost a řadí se mezi méně formální události proto tomu také odpovídá celkové aranžmá této společenské akce. Ačkoliv je tato událost méně formální hosty na tuto událost zve hostitel a proto se od něj očekává že tuto událost také zahájí a přivítá své pozvané hosty. Recepce se může konat v jakoukoli denní dobu a to i dopolední i když je to méně obvyklé. Akce je specifická především tím, že probíhá hlavně ve stoje. K dispozici bývají většinou recepční vysoké stolky a pár židlí po stranách. Jak je tedy vidět hosté se mohou volně pohybovat po prostoru dané události, seznamovat se a navazovat společenské kontakty. Recepce se může konat kdekoliv s pravidla jsou ovšem nejčastější větší prostory a to jak vnitřní tak i venkovní.

Raut

Raut, jedna z nejčastějších forem cateringové akce. Společenská událost, která se především vyznačuje konzumací jídla. Pokrmy jsou pro hosty připraveny rautovou formou a to z tzv. bufetových, rautových stolků. Hosté si jídlo vybírají i nabízejí samy ale je běžné, že je přítomna i obsluha, která hostům se servisem jídla pomáhá a to nejčastěji u teplého bufetu. Při této společenské akci jsou pro hosty připravena místa k sednutí ale je běžné, že ne pro všechny hosty. Proto jsou k dispozici vyšší kulaté stolky u kterých mohou hosté konzumovat a konverzovat.

Rozlišujeme několik druhů rautů a to podle toho k jaké události je takzvaný raut využit můžeme rozlišit následující raut klasický, firemní, obchodní, reklamní, venkovní. Při této společenské události je taky častý program a to třeba hudební nebo zábavní.

Banket

Banket, jedna z nejslavnostnějších událostí, která se odlišuje a řídí určenými pravidly. Je stanovený zasedací pořádek, také je vyšší počet obsluhujících a hledí se na úroveň jejich kvalifikace, celková organizace této společenské události je náročnější především co se týká pokrmů. Jejich příprava je mnohem složitější a náročnější. Na tento druh společenské události se proto vybírají pokrmy na vyšší gastronomické úrovni.

Slavnostní tabule, musí být založena přesně tak jak tomu odpovídá etiketa. Obsluha se musí pohybovat synchronizovaně a být celkově sehraná aby působila jednotným dojmem. Pokrm by měli podávat všichni obsluhující všem hostům ve stejný čas a to samé platí i pro debaras inventáře (úklid použitého inventáře).

Koktejl

Společenská událost, která slouží tak stejně jako u jiné společenské události o společenské setkání, seznamování a navazování kontaktů. Specifické je občerstvení a to pro jeho způsob podávání. Jelikož jde o akci kde hosté především konverzují a seznamují tak se z tohoto důvodu podává občerstvení v malém provedení tzv. finger food (málo porce které se dají jíst rukou), které jsou většinou napíchnuty na párátko tak aby host mohl kousek uchopit jednou rukou, bez obav vložit do úst a taktně rozkousat. Vše se přizpůsobuje hostům tak aby mohl, korzovat, komunikovat a občerstvit se ve stejnou dobu. Hosté konzumují především ve stoje, připraveno je i pár míst k sednutí.

Bufet lunch

Jak už můžeme odvodit z anglického názvu bufet – lunch tak tedy volně přeloženo bufetový oběd jde tedy především o to, že si hosté vybírají a překládají pokrmy z bufetových stolů, které jsou pro ně připraveny. Bufetové stoly mohou být se studenými i teplými pokrmy a jejich výběr je opravdu velmi široký. U některých bufetových stolů mohou být jako servis i kuchaři, kteří porcují a překládají pokrmy hostům tedy pomáhají hostům se servisem. Bufet lunch se pořádá k větším událostem o větším počtu lidí. Pro hosty jsou vždy poskytnuta místa

k sezení a jejich připraveno více než je oficiální počet hostů. Hosté si mohou volně vybrat místo k sezení. Důraz je kladen především na teplotu pokrmů a na debaras (úklid použitého inventáře) o který se obsluha musí postarat tak, aby byl použitý inventář vždy uklizen a na stole nezůstaly špinavé talíře, příbory nebo skleničky. Koná se v době obědu, v případě podávání večeře se jedná o bufet – diner.

Garden party

Velmi romantická událost především proto, že se koná buď v zahradách a parcích může se konat jak v odpoledních tak večerních hodinách k osvětlení se používají lampiony, pochodně nebo velké svíce a proto tvoří hlavně ve večerních hodinách velmi romantickou a příjemnou atmosféru. Tato událost je většinou doprovázena programem, hudbou a zábavou. Co se týká občerstvení tak se využívá venkovních prostor, proto se může grilovat nebo rožnit. Jsou použity bufetové stoly výběr je velmi rozmanitý a připomíná rautový způsob.

Číše vína

Velmi krátká společenská události, při které se hostům podává sklenka vína. Má společenský, seznamovací i pracovní charakter. Víno je hostům servírované z podnosů, které roznášejí obsluha. K vínu se si hosté mohou nabídnout drobné občerstvení, které rozvinu chuť vína.

2.1.2 Specifikace vhodných pokrmů a nápojů

Každá společenská událost má svoje určitá pravidla. Tyto pravidla také určují vhodný výběr nápojů a pokrmů. Každá událost je odlišná a proto se pro každou akci musí vybrat vhodné nápoje a pokrmy tak aby odpovídaly dané příležitosti, tématu, požadavkům klienta a zároveň aby také splňovali svůj účel a tím je především to, aby byly pokrmy kvalitně vyhotovené, vypadaly pěkně a hlavně aby uspokojily chuťové pohárky klienta.

Banket

Menu je založeno na slavnostní tabuli pro každého hosta. Je to důležité proto, aby měli hosté přehled o tom kolik chodů bude po sobě následovat a jaké speciality si pro ně hostitel připravil. Je zde charakteristické menu o více chodech. Pokrmy jsou gramáží i designem všechny stejné. V průběhu celého večera obsluha dolévá hostům veškeré druhy nápojů.

Pokrmly jsou servírovány obsluhou. Všechny chody se servírují obsluhou a expedují ve stejný čas. Všichni hosté by měli svůj pokrm dostat na stůl ve stejnou dobu. Banket je velmi slavnostní událostí proto jsou pokrmly i nápoje sestaveny tak, aby k sobě chuťově ladili a byly na sebe navázány. Pokrmly se volí z dražších surovin a hostům se servírují jídla vyšší cenové kategorie. Sestavení menu ovlivňuje také roční období, a celková atmosféra události. Nápoje jsou vybírány ke každému pokrmu zvlášť a to od přípitku až po kávu přesto musí být spolu s pokrmem vždy kompatibilní.

Raut

Raut událost, která se koná v jakoukoliv denní dobu. Pro hosty jsou připraveny velké bufetové stoly s velkým výběrem pokrmů. Hosté mají na výběr z teplých i studených bufetových stolů, polévek, obložených mís, sushi, finger food (malé porce, které se dají jíst rukou), studených předkrmů, ovoce a desertů. Záleží pouze na přání klienta kolik a jaký druh pokrmů si pro svoji akci představuje a přeje. U rautu je výběr pokrmů libovolný a rozmanitý. Samozřejmě u veškerých společenských akcí nejsou vhodné pokrmly, které obsahují velký poměr syrového česneku, cibule aj. Další potraviny tohoto typu. Tak stejně je i široká škála nápojů od nealkoholických, alkoholických, točených nápojů a i teplých nápojů jako jsou káva a čaj. Hosté si chodí nabízet a vybírat pokrmly sami proto jsou i dané porce velikostně uzpůsobeny, porce jsou menší ale host si může nabídnout podle chuti.

Recepce

Způsobem podávání pokrmů a nápojů podobná rautu její výběr je rozmanitý, probíhá v jakoukoliv denní dobu, takže podle toho se také určuje výběr pokrmů. Pokrmly se tedy podávají na teplých a studených bufetových stolech, také jsou porcovány v menších porcích tak stejně jako u rautu.

Bufet lunch

Událost v době oběda hosté si nabízejí pokrmly u teplých nabídkových a bufetových stolů, výběr je rozsáhlý a pestrý kvůli odlišnosti národnosti a náboženského vyznání hostů. Tento druh se využívá hlavně při konferencích a akcích o větším počtu hostů. Pro hosty jsou vždy připraveny místa k sednutí. Nápoje jsou preferovány nealkoholické.

Koktejl

Podávají se velmi malé porce speciálně upravené tak aby si je host mohl jednou rukou vložit do úst. Proto si zde můžeme představit jako typické různorodé druhy finger food, (malé porce, které se dají jíst rukou), suchi, ovoce, dezerty. Nápoje jsou zde preferovány nealkoholické.

Číše vína

Událost, která má velmi krátký průběh, při této akci se pokrmy nepodávají. Hostům je nabídnuta pouze sklenka vína může být jak přírodní, dezertní tak šumivé. K tomu je jim nabídnuto pouze malé občerstvení jako jsou sýry, pečivo, různé druhy oříšků, ovoce. Podporují především rozvinutí chutí při degustaci vína.

Garden party

Velmi podobná rautu, požívají se nabídkové stoly se širokou škálou pokrmů jako studené předkrmy, ovoce, obložené mísy, dezerty jednou odlišností je využití venkovních prostor a to pro teplou kuchyni jako grilování a rožnění. Podávají se alkoholické i nealkoholické nápoje a i teplé nápoje.

2.1.3 Způsoby obsluhy

Banketní způsob obsluhy

„Používá se při slavnostních hostinách (banketech). Jedná se o slavnostní způsob obsluhy, který je uplatňovaný u akcích na vysoké společenské úrovni. Charakteristickým znakem pro banketní obsluhu je společný nástup, jednotný servis a provádění všech dalších úkonů. Banketní obsluha vyžaduje dokonalou organizaci a zkušený personál. Obsluha probíhá u stolu u všech hostů najednou, nutný je nácvik a trénink před zahájením každé události. Celý průběh obsluhy probíhá podle předem vypracovaného scénáře za dozoru vedoucího banketu. Pracovníci jsou pečlivě vybíráni, používá se jednotný oděv. Obsluha je režimována přesně a jednotlivé kroky na sebe navazují. Při příchodu hostů stojí obsluhující na svých místech, popř. pomáhají hostům s usazením ke stolu. Každý obsluhující má svou funkci určenou vedoucím a tu musí přesně plnit dle pokynů. Vedoucí obsluhy řídí jednotné nástupy při servisu. Pokrmy i nápoje jsou servírovány vždy najednou, také debaras (úklid použitého inventáře) probíhá

jednotně. Je nutno určit způsob servisu i sklizení/debarasu (dvou nebo tří talířovým způsobem), aby všichni pracovali jednotně a stejně rychle. Banketní způsob obsluhy vyžaduje vyšší počet obsluhujících.“[19]

Bufetový způsob obsluhy

„ Je praktikován při gala recepcích (u nás často nazývaných rauty), recepcích, a párty (večírek), při událostech kdy nabídka je předem připravená na nabídkových stolech. Konzumace probíhá často ve stoje samoobslužným nebo částečně obslužným způsobem, hosté nemají pevné místo u stolu jako při banketu. Hlavním úkolem obsluhy je doplňování pokrmů na nabídkových stolech, doplňování inventáře, nalévání nápojů a úklid použitého inventáře. I zde je důležitá dobrá organizace práce, každý obsluhující musí vědět, co má dělat a kde je jeho místo. Tento způsob obsluhy je uplatňován velmi často. Je v porovnání s banketem méně náročný na počty pracovníků i na jejich odbornost.“ [11]

2.2 Management zajištění cateringového servisu

Žádná společenská událost by nemohla být zrealizována bez managementu zajištění cateringového servisu, proto musí být každá událost pečlivě organizována. Pro každou událost je servis odlišný jak náročností tak společenskými pravidly, objemem hostů, tématikou, místem konání a nebo i celkovým rozpočtem akce.

Proto se dá říct, že každý průběh události se od sebe trochu liší všechny tyto události mají ale společné základní kroky, které musí každá cateringová firma splňovat aby mohla tyto společenské události zákazníkovi podle jeho představ a bez problémů zajistit tak aby celkový průběh akce proběhnul hladce a bez komplikací. Na každou událost musí cateringová firmy dorazit s časovým předstihem a to 4 hodiny dopředu pokud je tato akce standartní a v blízkém okolí, to znamená město kde daná firma sídlí. Každá cateringová firma by měla disponovat svými dopravními prostředky tak, aby na každou akci byla schopná v daný čas přepravit vše co je k realizování akce potřebné. Tak stejně se jedná i o přípravu pokrmů, každá taková cateringová firma by měla mít k dispozici svoje zázemí kde se všechny pokrmy vyrobí a následně na danou akci dopraví existují také druhy pokrmů, které se dohotovují na místě jako například použití tepelných úprav jako je grilování nebo rožnění, nýbrž všechny suroviny se

v před chystaném stavu dopraví na místo nakonání. Proto zde charakterizují jednotlivé kroky cateringové společnosti, které jsou nezbytné k fungování firmy samotné a souvisí s každou událostí.

2.3 Organizační struktura cateringových firem

2.3.1 Zajištění cateringových služeb

Každá cateringová firma musí splňovat určité podmínky a parametry proto aby mohla vykonávat cateringové služby. Všechna tato odvětví cateringu ovlivňují, kvalitu poskytovaných služeb a celkový výsledek realizované akce.

Podmínky a parametry, které by měla firma splňovat: Jako první je výrobní zázemí. Nedílnou součástí výrobního zázemí je skladovací zázemí. Pro poskytování cateringových služeb je nutné obsáhlé technické vybavení. Do technického vybavení patří většina vybavení cateringové firmy jako, vozidla uzpůsobena na přepravu inventáře a jídel to znamená s chlazením. Dostatečný inventář, který musí být rozsáhlý hlavně svojí kvantitou aby s ním dokázala společnost zajistit i velmi objemný počet hostů. Chladicí inventář, úložný inventář, inventář pro servis, výdej a přepravu pokrmů a nápojů, veškeré přepravky a úložné kufry na přepravu inventáře jako jsou příbory, skleničky, talíře, ubrusy, dekorace.

„Jeden z dalších kroků je zajištění dané akce. Proto se vždy musí sestavit tak zvaná komanda, která obsahují podrobný a konkrétní popis dané události. Podle tohoto schématu se pak celá akce realizuje. Události se konají mimo firmu působnosti proto je toto schéma tak důležité aby se na nic nezapomnělo a vše proběhlo tak jak je předem domluveno a objednáno ze strany zákazníka.

Každé komando musí obsahovat:

Základní údaje – jméno klienta, druh akce, datum konání, čas konání, místo uskutečnění a počet osob

Gastronomické služby – název a počet všech objednaných pokrmů a nápojů na žádost klienta

Menu – pokud si host objedná servis jídel s obsluhou jak je zmíněno třeba u banketu musí být sepsáno celé menu, čas expedice jednotlivých pokrmů tak jak se za sebou budou expedovat a jejich počet

Inventář – soupis názvu a počtu veškerého inventáře, který se na danou akci musí dopravit a následně zase uklidit a dopravit zpátky do zázemí firmy

Personál – čas pro zahájení a ukončení přípravných akcí, dále musí být obsluha v daný čas převlečená v oblečení, které nařídí zaměstnancům cateringová firma. V daný čas musí být personál nastoupený ke kontrole pracovního oděvu a následně k výkonu práce. Pro počet vlastních zaměstnanců a externích zaměstnanců

Časový rozvrh samotné akce – čas dopravy, čas zahájení příprav, čas ukončení příprav, kontrola schématu, kontrola zaměstnanců, zahájení akce, ukončení akce, úklid, převoz veškerého dodaného vybavení a inventáře zpátky do zázemí firmy

Samotná akce – zahájení, ukončení, servis, program

Doprava – čas dovozu a odvozu potřebného vybavení, inventáře, pokrmů a nápojů

Odpovědné osoby – odpovědná osoba nebo-li garant akce, je osoba, která má na starosti celkovou organizaci události. Komunikuje s klientem, a poskytuje klientovi veškeré informace v případě potřeby.“[2]

2.3.2 Prodej cateringových služeb

„Internet je v dnešní době běžnou a nedílnou součástí všedního života, proto je také internet tou největší prezentací firmy pro zákazníka. Internetové stránky jsou klientem nejvíce využívaný způsob prvotní objednávky.“[6]

„Webové stránky firmy musí být pro zákazníka přehledné. Klient by na nich měl na první pohled najít to co hledá.“[7] Stránky musí být zároveň zajímavé, musí obsahovat fotky již z dřívějších akcí aby měl klient určitou představu o tom jak daná firma dokáže akci zrealizovat. Stránky musí obsahovat celkovou nabídku, kterou může klientovi poskytnout. Informace o firmě, kontakty. Důležitý je i design a vzhled stránky, který musí být originální, zajímavý a vkusný přesně tak jako samotná služba, kterou firma klientovi nabízí. Nedílnou součástí jsou také reference minulých, stálých zákazníků firmy, které poskytují firmě v případě pozitivních recenzí právě tu nejlepší reklamu.

Další formou jsou také dnes již velmi populární tak zvané sociální sítě, kde dnes již mnoho firem svoji práci prezentuje

Cateringové firmy se také účastní přehlídek a veletrhů kde svoji práci návštěvníkům a firmám prezentují například jako degustaci jejich výrobků, ukázkou slavnostně prostřené tabule, celkovou výzdobou objektu, kvalitou inventáře a dalšího vybavení, nabídkou gastronomických a jiných služeb, ceníkem, kvalitou personálů. Stejně jak platí i u jiných firem i zde je nejdůležitější kvalita a ukázat zákazníkovi proč by si měl vybrat zrovna tuto firmu, v čem je lepší a právě k tomu zejména tyto veletrhy slouží aby firmy mohli ukázat jak se od sebe liší a čím jsou pro klienta jedinečné.

Co se týká osobního kontaktu firem tak jde především o osobní návštěvu a kontakt firem o kterých má firma pocit, že by jejich služby mohly využít. Jde o větší obchodní firmy s velkým počtem zaměstnanců, které konají různé eventy pro zaměstnance, divadla, nebo různé agentury. V tomto případě se setká většinou propagátor cateringové agentury s odpovědným člověkem dané firmy a sdělí mu nabídku a možnosti firmy. Zanechá na místě vizitku, letáček nebo katalog firmy.

2.3.3 Objednávka cateringových služeb

V této části si představíme, že náš klient provádí prvotní objednávku pomocí webových stránek. Takto provedené objednávky bývají i nejčastější. Klient si najde webové stránky firmy a pomocí emailu nebo kontaktního formuláře firmu kontaktují a podají prvotní návrh a představu o tom jak by měla jejich budoucí akce vypadat.

„Následně se klientovi ozve zaměstnanec firmy, který bude mít jeho budoucí akci na starost. Zaměstnanec může klienta kontaktovat emailem nebo telefonicky. Domluví se na osobním setkání kde bude klient seznámen se všemi podrobnostmi, které jsou důležité a které musí klient vědět. Patří mezi ně informace jako:

- místo konání plánované akce
- sestavení vhodného menu tak aby klientovi vyhovoval
- seznámit ho s firmou ukázat fotky, z minulých akcí pro klientovu představu
- celkový inventář, který bude nutno k akci použít
- technické vybavení pro danou akci
- doprovodný program pokud má klient zájem
- v neposlední řadě informovat klienta o cenách firmy“[24]

Na základě těchto informací se pro klienta sestaví nabídka. K tomu se doplní seznam o kompletní menu i s nápoji, které si klient objednal. Dále se přikládá soupis časového harmonogramu, pokud má klient zájem i o doprovodný program. Následně se sestaví cenová kalkulace. Takto se nabídka pošle klientovi k souhlasu a podpisu. Pokud je klient spokojen a souhlasí se smlouvou, musí ji podepsat a následně se smlouva stává závaznou.

2.3.4 Řízení cateringových služeb

„Manažer cateringových služeb je člověk, který má na starosti průběh akcí ve větších gastronomických a hotelových provozech. Řídí tým lidí tak, aby byl průběh akce bez komplikací. Mezi tým lidí které musí koordinovat patří zástupce, marketingové oddělení, zaměstnanci na výrobu i obsluhu, technický úsek.

Komunikuje se stejným týmem lidí tak aby událost proběhla hladce a klient byl se službami spokojen.“ [12]

3 NÁVRHOVÁ ČÁST

V návrhové části jsou zpracovány tři konkrétní návrhy společenských akcí. K nim je sestaveno menu, časový harmonogram s průběhem akce a jejím celkovým zajištěním. Na závěr jsou vyhodnoceny rozdíly a odlišnosti mezi jednotlivými událostmi a uvedeny specifikace cateringu.

3.1 Návrh společenských událostí

Zvoleny a navrhnuty jsou tři od sebe odlišné společenské události. Ke každé události je vypracováno tzv. komando nebo-li schéma o průběhu celkové události.

3.1.1 Svatební hostina

Jako první z navrhovaných akcí jsem si zvolila svatební hostinu. Provedu tedy kompletní sestavení nabídky a to návrh nabídky menu, kalkulaci a personálu po případně vybavení.

07. 09. 2016, 13:00 - 22:00

Zámek Belcredi, Brno

100 osob

Svatební hostina + raut

POPIS AKCE

Svatební hostina doplněná rautem. Akce se bude konat 17.09.2016 od 13:00 do 22:00 hodin. Místo kde se bude akce konat je Zámek Belcredi, v městě Brně. Akce bude organizovaná pro 100 osob. Pro hosty bude připravena pozdní snídaně, která se bude podávat jako první dále se ve 14:30 bude podávat teplá kuchyně v podobě bufetových stolů. Po celý den budou podávány všechny druhy nápojů. Večer je pro hosty připraven raut, který se skládá ze studených specialit, ovoce a cukrářských specialit. Po celý den bude hosty doprovázet hudba.

OBSAH NABÍDKY

Gastronomické menu – příloha č. 1

Sumarizace nápojů a pokrmů

Kalkulace

Personální zajištění

Storno podmínky

Technické zajištění
Časový harmonogram
Fotografie

SUMARIZACE NÁPOJŮ A POKRMŮ

Tab. N: 1

Název skupiny	Množství celkem	Množství na osobu
Welcome drink	100 ks	1,00 ks
Pivo	950 dl	9,50 dl
Víno	300 dl	3,00 dl
Nealkoholické nápoje	1070 dl	10,70 dl
Teplé nápoje	150 ks	1,50 ks

Zdroj vlastní

Tab. N: 2

Název skupiny	Množství celkem	Množství na osobu
Teplý buffet	20 kg	0,20 kg
Přílohy	15 kg	0,15 kg
Koktejlové občerstvení	700 ks	7,00 ks
Pečivo	300 ks	3,00 ks
Studená kuchyně	14 kg	0,14 kg
Zeleninové saláty	3 kg	0,03 kg
Ovoce	7 kg	0,07 kg
Dezerty	600 ks	6,00 ks

Zdroj vlastní

KALKULACE

Tab. N: 3

POLOŽKA	Cena bez DPH 21%
Catering – nápoje	28 352 Kč

Gastronomické menu		67 658 Kč
Obsluha (130 Kč/osoba/hod)		Zahrnuta v ceně zakázky
Cateringový dozor		Zahrnuta v ceně zakázky
Prostory pro konání akce		Zajistí si objednavatel
Doprava		Po městě Brně zdarma!
Mobiliář a inventář pro servis cateringu		Zdarma!
Cena Celkem za catering		96 010 Kč
Tematická	Dekorace	8 000 Kč
podkresová hudba +	slavnostních tabulí	17 000 Kč
ozvučení	a celého prostoru	
Cena Celkem		121 010 Kč
Cena celkem na osobu		1 210 Kč

Zdroj vlastní

Jakékoliv změny v této nabídce je možné provádět nejpozději do 1.9. 2016

PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ

2x mistr kuchař

1x barman

5x odborná obsluha

1x cateringový dozor

TECHNICKÉ ZAJIŠTĚNÍ

Možnost zajištění bistro stolků pro hosty v různých barvách. 250Kč/ks.

STORNO PODMÍNKY

Při zrušení již potvrzené akce jsou dohodnuty následující storno podmínky:

zrušení po uzavření smlouvy či podání objednávky 50% z celkové částky

zrušení 7 dnů před smluveným datem 75% z celkové částky

zrušení méně než 48hodin před smluveným datem 100% z celkové částky

ČASOVÝ HARMONOGRAM AKCE

Časový harmonogram každé akce je jiný, vždy se svým časem liší a to ať svým zahájením tak svým nebo ukončením. Pravidlem však vždy zůstává že se na každou takovou akci musí dorazit s časovým předstihem a to minimálně 4 hodiny pokud jde o standartní akci.

Tab. N: 4

Doprava na akci	08:00
Zahájení příprav	09:00
Ukončení příprav	12:00
Zahájení akce	13:00
Ukončení akce	22:00
Zahájení úklidu	23:00
Ukončení úklidu	01:30 – 02:00
Doprava z akce	01:00

FOTOGRAFIE CATERINGU



Obr. N: 1 - zdroj: royal party servis



Obr. N: 2 – Zdroj royal party servis



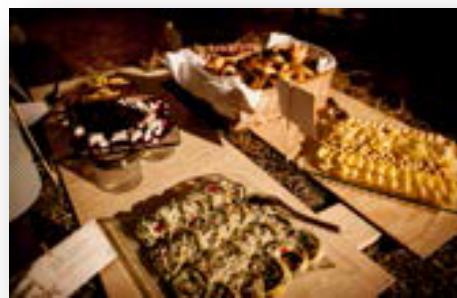
Obr. N: 3 – zdroj royal party servis



Obr. N: 5 – zdroj royal party servis



Obr. N: 6 – zdroj royal party servis



Obr. N: 7 – zdroj royal party servis

3.1.2 Sportovní událost

Dalším návrhem pro zajištění cateringu je sportovní den. Provedu návrh kompletního zajištění akce.

Místo konání akce: Areál VUT

Počet účastníků: 300

Typ akce: Občerstvení na klientský fotbalový turnaj

Způsob provedení: raut

Datum konání akce: 25. 5. 2016

Čas konání akce: 9:00 – 17:00

POPIS AKCE

Událost, která se bude konat v venkovním areálu VUT ke příležitosti klientského fotbalového turnaje. Dne 25.5. 2016 čas trvá této akce bude od 9:00 do 17:00. Akce bude organizovaná pro 300 lidí, pokrmy budou servírovány v podobě rautových stolů. Nealkoholické a teplé nápoje se budou podávat v průběhu konání celé akce. Nejprve se bude servírovat dopolední občerstvení a to od 9:00 do 11:00. Odpolední občerstvení bude servírováno od 11:00 do 17:00 to vše formou rautových stolů. Veškeré pokrmy budou na přání klienta podávány na plastovém inventáři.

OBSAH NABÍDKY

Gastronomické menu – příloha č. 2

Sumarizace nápojů a pokrmů

Obsluhující personál

Cenová kalkulace

Technické zajištění

Storno podmínky

Časový harmonogram

Fotogalerie

Sumarizace nápojů a pokrmů

Nápoje

Tab. N: 5

Název skupiny	Množství celkem 300 osob	Množství na osobu
Nealkoholické nápoje	6000 dl	20,00 dl
Teplé nápoje	450 ks	1,50 ks

Zdroj vlastní

Pokrmý

Tab. N: 6

Název skupiny	Množství celkem 300 osob	Množství na osobu
Teplý bufet	56 kg	0,19 kg
Přílohy	18 kg	0,06 kg
Mini sandwiches a koktejlové občerstvení	600 ks	2,00 ks
Pečivo	900 ks	3,00 ks
Zeleninové saláty	15 kg	0,05 kg
Ovoce	24 kg	0,08 kg
Dezerty	1200 ks	4,00 ks

Zdroj vlastní

Personální zajištění

4x mistr kuchař

8x odborná obsluha

1x cateringový dozor

Kalkulace

Tab. N: 7

Položka	Cena bez DPH 21%
Catering - nápoje	40 000 Kč
Gastronomické menu	79 810 Kč
Obsluha (130kč/osoba/hod)	Zahrnuta v ceně zakázky, při překročení výše uvedeného času doúčtována dle uvedeného tarifu
Cateringový dozor	Zahrnut v ceně zakázky
Prostory pro konání akce	Zajistí objednavatel
Doprava	Po městě Brně zdarma!
Dekorace cateringu basic	Zdarma!
Mobiliář a inventář pro catering	Zdarma!
Cena celkem	119 810 Kč
Cena celkem na osobu	399 Kč

Zdroj vlastní

TECHNICKÉ ZAJIŠTĚNÍ

Možnost zajištění bistro stolků pro hosty v různých barvách. 250Kč/ks.

STORNO PODMÍNKY

Při zrušení již potvrzené akce jsou dohodnuty následující storno podmínky:

zrušení po uzavření smlouvy či podání objednávky 50% z celkové částky

zrušení 7 dnů před smluveným datem 75% z celkové částky

zrušení méně než 48hodin před smluveným datem 100% z celkové částky

ČASOVÝ HARMONOGRAM

Časový harmonogram každé akce je jiný, vždy se svým časem liší a to ať svým zahájením tak svým nebo ukončením. Pravidlem však vždy zůstává že se na každou takovou akci musí dorazit s časovým předstihem a to minimálně 4 hodiny pokud jde o standartní akci.

Tab. N: 8

Doprava na akci	05:00
Zahájení příprav	06:00
Ukončení příprav	08:30
Zahájení akce	09:00
Ukončení akce	17:00
Zahájení úklidu	17:30
Ukončení úklidu	19:00
Doprava z akce	18:00

Zdroj vlastní

FOTOGALERIE



Obr. N: 7 – zdroj royal party servis



Obr. N: 8 – zdroj royal party servis



Obr. N: 9 – zdroj royal party servis



Obr. N: 10 – zdroj royal party servis



Obr. N: 11 – zdroj royal party servis



Obr. N: 12 – zdroj royal party servis

3.1.3 Firemní akce

Jako poslední návrh jsem zvolila firemní akci.

Dne: 15.9.2015

Čas: 9:00-18:00

Místo konání: Letohrádek Mitrovských

Adresa: Veletržní 19 Brno

Počet osob: 100

Druh akce: raut

Téma: Prvorepubliková nabídka

POPIS AKCE

Firemní akce která bude organizovaná pro 100 hostů. Bude se konat 15.9.2016 a to od 09:00 do 18:00. Místo konání je v Letohrádku Mistrovských v Brně. Odlišností této akce je nabídka pokrmů. Menu bude sestaveno v duchu prvorepublikové doby. Podávat se bude pozdní snídaně, následně live cooking (živé vaření). V pozdějších hodinách budou na bufetových stolech podávány studené speciality a cukrářské speciality. Po celou dobu konání akce budou podávány nápoje.

OBSAH NABÍDKY

Gastronomické menu – příloha č. 3

Sumarizace nápojů a pokrmů

Kalkulace

Personální zajištění

Storno podmínky

Technické zajištění

Časový harmonogram

SUMARIZACE NÁPOJŮ A POKRMŮ

Tab. N: 9

Název skupiny	Množství celkem	Množství na osobu
Welcome drink	100 ks	1,00 ks
Pivo	950 dl	9,50 dl
Víno	300 dl	3,00 dl
Nealkoholické nápoje	1070 dl	10,70 dl
Teplé nápoje	150 ks	1,50 ks

Zdroj vlastní

Tab. N: 10

Název skupiny	Množství celkem	Množství na osobu
Teplý buffet	20 kg	0,20 kg
Přílohy	15 kg	0,15 kg
Koktejlové občerstvení	700 ks	7,00 ks
Pečivo	300 ks	3,00 ks
Studená kuchyně	14 kg	0,14 kg
Zeleninové saláty	3 kg	0,03 kg
Ovoce	7 kg	0,07 kg
Dezerty	600 ks	6,00 ks

Zdroj vlastní

KALKULACE

Tab. N: 11

POLOŽKA	Cena bez DPH 21%
Catering – nápoje	28 352 Kč
Gastronomické menu	67 658 Kč
Obsluha (130 Kč/osoba/hod)	Zahrnuta v ceně zakázky

Cateringový dozor	Zahrnuta v ceně zakázky	
Prostory pro konání akce	Zajistí si objednavatel	
Doprava	Po městě Brně zdarma!	
Mobiliář a inventář pro servis cateringu	Zdarma!	
Cena Celkem za catering	96 010 Kč	
Tematická	Výzdoba prostoru	8 000 Kč
podkresová hudba +	v tématu první	10 000 Kč
ozvučení	republiky	
Cena Celkem	114 010 Kč	
Cena celkem na osobu	1 140 Kč	

Zdroj vlastní

Jakékoliv změny v této nabídce je možné provádět nejpozději do 1.9. 2016

PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ

2x mistr kuchař

1x barman

5x odborná obsluha

1x cateringový dozor

TECHNICKÉ ZAJIŠTĚNÍ

Možnost zajištění bistro stolků pro hosty v různých barvách. 250Kč/ks.

STORNO PODMÍNKY

Při zrušení již potvrzené akce jsou dohodnuty následující storno podmínky:

zrušení po uzavření smlouvy či podání objednávky 50% z celkové částky

zrušení 7 dnů před smluveným datem 75% z celkové částky

zrušení méně než 48hodin před smluveným datem 100% z celkové částky

ČASOVÝ HARMONOGRAM AKCE

Časový harmonogram každé akce je jiný, vždy se svým časem liší a to ať svým zahájením tak svým nebo ukončením. Pravidlem však vždy zůstává že se na každou takovou akci musí dorazit s časovým předstihem a to minimálně 4 hodiny pokud jde o standartní akci.

Tab. N: 12

Doprava na akci	05:00
Zahájení příprav	06:00
Ukončení příprav	08:30
Zahájení akce	09:00
Ukončení akce	18:00
Zahájení úklidu	19:00
Ukončení úklidu	21:00
Doprava z akce	20:00

Zdroj vlastní

ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce s názvem „Management cateringových služeb“ bylo sestavení tří druhů společenských akcí a jejich kompletní zajištění, tak aby podle tohoto schématu bylo možné tuto akci zorganizovat v praxi. Dále bylo cílem tyto tři druhy společenských akcí popsat, uvést rozdíly mezi nimi a také říct čím je, každá z nich specifická.

V teoretické části jsem se zaměřovala především na legislativu a nařízení, které musí každý podnikatel splňovat, pokud se rozhodne v tomto oboru podnikat. Catering se řadí mezi stejný druh podnikání jako při provozování restaurace nebo hotelu, takže pro něj platí i stejné podmínky. Pro každou cateringovou firmu jsou právě tyto body, které jsem definovala díky literárním zdrojům nezbytně důležité proto aby mohla firma poskytovat komplexní a kvalitní služby v souladu se zákonem, nařízeními a hygienickými pravidly.

V návrhové části bakalářské práce jsou navrženy tři rozdílné akce. První z nich byla svatební hostina. Při této společenské akci je jisté, že mimo jiné si bude klient přát i výzdobu slavnostní tabule, bufetových stolů a rautových stolů. Klient si také přál aby po celou dobu bylo zajištěno ozvučení a hrála hudba. Dále zde máme menu, které se skládá z pozdní snídaně a následně teplého bufetu, po celou dobu konání akce budou k dispozici nápoje, které budou účtovány v reálném množství spotřeby. Ve večerních hodinách bude připraveno občerstvení v rautovém stylu. Jak si můžeme všimnout specifické na této akci je především téma akce a i sestavení celého menu. Jelikož se jedná o svatbu a tento catering se bude konat na Zámku Balcredi v Brně tak tomu bude muset odpovídat celkový design a vzhledu pokrmů. Menu je sestaveno tak aby byl pokryt přísunem občerstvení celý den.

Další společenskou událostí je konání fotbalového turnaje ve venkovním areálu VUT. První specifiko akce je, že bude probíhat venku, proto se k němu zvolilo i vhodné menu a je zde využito venkovní grilování. Dalším specifikem je, že veškerý inventář bude plastový, jak na přání klienta tak kvůli tomu aby se předešlo zbytečným ztrátám inventáře. Můžeme si tedy všimnout, že se jedná o neformální společenskou událost. Menu se rozděluje na dopolední a odpolední. Dopoledne se bude podávat sladké pečivo a ovoce v odpoledních hodinách bude připraveno grilování, polévka teplá kuchyně a také ovoce a cukrářské speciality. Po celý den této akce budou poskytnuty pouze nealkoholické a teplé nápoje. Tato akce je organizovaná pro 300 osob. Je tedy zřejmé, že jde o velkou akci s velkým počtem lidí nic méně nebude tak

náročná na design. Událost bude náročnější zajistit po stránce obsluhy, aby se zajistil debaras (úklid použitého inventáře).

Poslední akce je firemní pro 100 osob, menu se může zdát být podobné jako u svatební hostiny hlavně rozložením podávání jídel. Zahájení této akce je již v 9:00 proto bude pro hosty připravena snídaně a následně bude zahájen teplý bufet a jako poslední raut se studenými specialitami. Celý den bude zajištěn přísunem všech nápojů. Specifikem této akce je především to, že si klient přál sestavit menu tak aby působilo dojmem první republiky. Tím bude taky odpovídat celkový design rautových stolů a míst k sednutí. Dále bude zajištěno i ozvučení akce, takže bude hostům hrát hudba.

Jak je tedy vidět rozdíly mezi jednotlivými událostmi jsou zřejmé, svatba jako slavnostní událost, která musí být sladěná ve stejném stylu a působit honosně a na úrovni. Na rozdíl od fotbalového turnaje ve venkovních prostorách VUT pro 300 osob, kde jde především o to zajistit občerstvení pro velkým přísun hostů . Firemní akce se může zdá podobná svatební hostině, sestavením menu a počtem hostům nic méně se koná v jinou denní dobu a příležitost této akce je jiná. Na firemních akcích jde především o navázání kontaktů, sblížením se s kolegy a nadřízenými. Rozdílem je tedy, že tato akce nebude působit tak honosně. Nebudou tedy očekávané nazdobené slavnostní tabule květinami a podobně. Klient si ale na rozdíl od jiných akcí přál téma první republiky a proto bylo v tomto duchu sestaveno i menu a byly tímto stylem nazdobeny i rautové stoly. Lze tedy předpokládat, že i hosté možná budou mít tematický dress code (vhodné oblečení nebo tematické oblečení).

Můžeme tedy závěrem říct, že každá společenská událost se liší a to až v těch nejmenších detailech, proto jde především o přání klienta, kterému se catering manažer bude snažit v rámci možností firmy vyhovět a zorganizovat každou akci tak aby probíhala bez problémů a podle předem stanoveného plánu.

POUŽITÉ ZDROJE

Literatura

- [1]VOLDŘICH, Michal a kol. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část 1*. Vydalo distribuuje Národní informační středisko pro podporu jakosti, Novotného lávka 5, Praha 1, 2006. ISBN 80-20-01822-2 (1.část). *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část 2*. Vydalo a distribuuje Národní informační středisko pro podporu jakosti, Novotného lávka 5, Praha 1, 2007. ISBN 80-02-01823-0 (2. Část)
- [2]BUREŠOVÁ, Pavla. *Banketní a cateringové služby*. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r. o., 2010, ISBN: 978-80-87411-11-7. Str. 7, 10, 103, 109
- [3]BUREŠOVÁ, Pavla. ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Gastronomické služby- servis*. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r. o., 2008, ISBN: 978-80-86578-86-6. Str. 87
- [4]JANEČKOVÁ, Lidmila. *Marketing služeb*. Vyd. 1. Praha: Grada Publishing, 2000, ISBN: 80-7169-995-0. Str. 12
- [5]KŘÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS. *Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelů, aktualizované informace o hotelovém provozu a jeho organizaci, optimalizace provozu s ohledem na ekologii a etiku, praktické příklady a fotografická příloha. 2., aktualiz. a rozš. vyd.* Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4835-1.
- [6]PILÍK, Michal. *Internet a jeho vliv na online nákupní chování zákazníků na B2C e-commerce trzích*. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2015. ISBN 978-80-7454-237-4.
- [7]JANOUC, Viktor. *Internetový marketing: Prosaďte se na webu a sociálních sítích*. Praha: Computer Press, a.s., 2010, ISBN 978-80-251-2795-7. Str. 26, 27, 210, 211
- [8]VEBER, Jaromír a kolektiv. *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele*. Vyd.2, aktualizované. Praha: Grada Publishing, a. s., 2007., ISBN: 978-80-247-1782-1. Str. 19,20

- [9]ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food & Beverage Management*. Vyd. 2. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2007., ISBN: 978-80-86578-74-3. Str. 74, 75.
- [10]NEUGEBAUER, Tomáš. *Průvodce problematikou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci*. Praha: BMSS-Start, 2010. ISBN 978-80-86140-62-9.
- [11]BUREŠOVÁ, Pavla. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie*. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-80-7478-498-9.
- [12]KOTÍKOVÁ, Halina. *Hotelnictví, gastronomie, catering a wellness*. Olomouc: Střední Morava - Sdružení cestovního ruchu, 2011. ISBN 978-80-260-0640-4.
- [13]KOVÁCS, Jan. *Trendy moderního managementu*. 1. vyd. Ostrava: VŠB-TU Ostrava, 2014. ISBN 978-80-248-3618-8.
- [14]MÜLLEROVÁ, Dana a Anna AUJEZDSKÁ. *Hygiena, preventivní lékařství a veřejné zdravotnictví*. 1. vyd. Praha: Karolinum, 2014. ISBN 978-80-246-2510-2.
- [15]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*. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006. ISBN 80-903401-7-2. Dostupné také z: <http://kramerius.mzk.cz/search/handle/uuid:4a2a82e0-68ca-11e4-8991-005056827e51>
- [16]HESKOVÁ, Marie. *Teorie, management a marketing služeb*. 2., přeprac. a dopl. vyd. České Budějovice: Vysoká škola evropských a regionálních studií, 2015. ISBN 978-80-87472-80-4.
- [17]MLEJNKOVÁ, Lena. *Služby společného stravování*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Oeconomica, 2009. ISBN 978-80-245-1592-2.
- [18]VOLDŘICH, Michal, Marie JECHOVÁ a Marcela KAUDELOVÁ. *Systém kritických bodů (HACCP) v obchodě: příručka pro pracovníky potravinářských prodejen*. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004. ISBN 80-903401-2-1.

- [19]ŠPAČEK, Ladislav. *Velká kniha etikety*. Vyd. 1. Praha: Mladá fronta, 2005. ISBN 80-204-1333-2.
- [20]VOLDŘICH, Michal a Marie JECHOVÁ. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii: HACCP : správná výrobní a hygienická praxe : aktuální legislativa : příručka pro pracovníky restaurací a účelového stravování*. Vyd. 1. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2004. ISBN 80-903401-0-5.
- [21]KOTLER, P; KELLER, K. *Marketing management*. 12 vydání, Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN: 978-80-247-1359-5. Str. 55
- [22]CASUPEI, J.; KAUPERT, V. *The art of raw food. Delicious, simple dishes for healthy living*. First edition. California: North Atlantic Books, 2009., ISBN: 9788741301723. Str. 3
- [23]STEPHEN, Wendy and collective, *The essential fingerfood cookbook*. First edition. China: Published by Murdoch Books Pty Limited, 2007., ISBN: 978-1-74045-460-5. Str. 8
- [24]WOOD, Neil. *Tourism and catering*. 1st pub. Oxford: Oxford University Press, 2003. ISBN 0194388247
- [25]DOKTOROVOVÁ, Edita. *Tourism and catering*. 1. vyd. Bratislava: Vysoká škola ekonomická, 1971.
- [26]COLLIN, P. *Dictionary of hotels, tourism and catering management*. 2nd edition. London: Peter Collin Publishing, 2003. ISBN 1901659992.
- [27] Royal party servis – cateringová firma, a její organizační struktura
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění.
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) Č.852/2004 a 853/2004 zde dne 29.dubna 2004 o hygieně potravin a živočišného původu.

System managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci (ISO 22000:2005)

Internetové zdroje

Legislativní podmínky pro provozování hotelnictví v ČR [online]. 2010. [cit. 2015-04-13]. Dostupné z: <http://cestovnuruch.studentske.cz/2009/02/legislativni-podminky-pro-provozovani.html>

Certifikace cateringových služeb [online]. 2010 [cit. 2015-04-01]. Dostupné z: <http://www.ahrcr.cz/certifikace-cateringovych-sluzeb/>

Iso normy [online]. 2009 [cit. 2015-04-01]. Dostupné z: <http://www.iso-normy.cz>

Iso normy 9001 [online]. 2010 [cit. 2015-04-01]. Dostupné z: http://www.iso.cz/?page_id=38

SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

Tabulka N: 1 Nápoje – svatební hostina

Tabulka N: 2 Pokrmy – svatební hostina

Tabulka N: 3 Kalkulace – svatební hostina

Tabulka N: 4 Časový harmonogram – svatební hostina

Tabulka N: 5 Nápoje – fotbalový turnaj

Tabulka N: 6 Pokrmy – fotbalový turnaj

Tabulka N: 7 Kalkulace – fotbalový turnaj

Tabulka N: 8 Časový harmonogram – fotbalový turnaj

Tabulka N: 9 Nápoje – firemní akce

Tabulka N: 10 Pokrmy – firemní akce

Tabulka N: 11 Kalkulace – firemní akce

Tabulka N: 12 Časový harmonogram – firemní akce

Obrázek N: 1 Catering – cupcakes

Obrázek N: 2 Catering – porcování tuňáka

Obrázek N: 3 Catering – aperitiv

Obrázek N: 4 Catering – studené mísy

Obrázek N: 5 Catering – svatební tabule

Obrázek N: 6 Catering – studené mísy

Obrázek N: 7 Catering – svatební tabule

Obrázek N: 8 Catering – cupcakes

Obrázek N: 9 Catering – aperitiv

Obrázek N: 10 Catering – studené mísy

Obrázek N: 11 Catering – porcování tuňáka

Obrázek N: 12 Catering – studené mísy

PŘÍLOHY

Příloha č. 1: Menu – svatební hostina

Příloha č. 2: Menu – fotbalový turnaj

Příloha č. 3: Menu – firemní akce

Příloha č.1 Návrh menu pro akci svatební hostina.

Nápoje na celý den

Welcome drink

100por Sekt JP Chenet Ice edition s lístkem čerstvé máty

Alkoholické nápoje – pivo

80li Starobrno Drak

15li Radegast Birell

Alkoholické nápoje – víno 300dl

Bílé víno – Veltlínské zelené, Chardonnay, Ryzlink rýnský

Červené víno – André, Modrý Portugal, Svatovavřínecké

Mikulovská oblast

Nealkoholické nápoje

240dl Coca-Cola, Fanta, Sprite

230dl Orange juice, jablko, černý rybíz

300dl Minerální voda perlivá, neperlivá

100por (0,3l/por) Domácí limonády

Bezinková s limetou

Melounová s mátou

Zázvorová s meduňkou

Teplé nápoje 150por

Piacetto espresso, smetana

Prémiový čaj PURE v pěti druzích

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby

POZDNÍ SNÍDANĚ

Plněné croissanty 150ks

Se slaninkou, ementálem, doplněné olivami dvou barev a dijonskou hořčicí
S vepřovou šunkou, sýrem, karamelizovanou cibulkou a lehkým bylinkovým dresinkem
Se třemi druhy sýrů na šlehaném másle s pestrou zeleninkou a salátkem
S tuňákem na smetanovém sýru doplněná jarní cibulkou a vejcem

Variace mini muffinků 100ks

Plněný špenátem, zdobený šunkovou pěnou a řeřichou
S mozzarellou a sušeným rajčátkem
S pikantním klobáskou a jarní cibulkou

Cukrářské speciality

100ks Vláčnovské vdolečky
100ks Mini koblížek s krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou
100ks Mini ovocné taštičky

Ovoce

2kg Pestrý salát s jahodami zdobený mátovými lístky servírovaný v jednoporcových
miskách
2x1kg Ovocná varice z tuzemského a tropického ovoce

LIVE COOKING A TEPLÁ KUCHYNĚ od 12:00

Teplý Bufet

100por (40g/porce) Na másle smažené vídeňské telecí mini řízečky rady Vacátka
podávané s domácím bramborovým salátem s majonézou a jablíčky
50por (80g/porce) Grilovaný kozí sýr s variací listových salátů, rajčátky a okurkami
zakápnuté zálivkou Vinaigrette
50por (80g/porce) Oblíbenec Nataši Gollové - pečená kachní prsa na anýzu
podávané s jablkovou kaší a domácími špeclemi

40por (80g/por) Pečená jehněčí kýta plná česneku se smaženou cibulkou
podávaná s petrželovo-máslovým bramborem

50por (100/por) Hříbkové risotto na bílém víně s parmazánem

Přílohy

4kg Domácí bramborovým salát s majonézou a jablíčky

3kg Variace listových salátů, rajčátek a okurek zakápnuté zálivkou Vinaigrette

3kg Domácí špece

3kg Petrželový brambor

2kg Fazolové závitky se slaninou

Speciality studené kuchyně

Variace studených mís a specialit

2x0,5kg Vepřová pečeně nadívané sušenými švestkami a meruňkami marinovaná
v medově-karamelové omáče

1kg Prvorepublikový pikantní masový salát s plátky růžového roastbeefu

2x0,5kg Jemná vídeňská paštika v listovém kabátku na brusinkách

0,5kg Uzený jazyk skládaný se žlutomasou paprikou a skleněnou cibulkou

1kg Hovězí roláda z Kojetína filovaná na tenké plátky, plněná uzeninou, zázvorem a
čerstvými bylinkami

2x1kg Prvorepubliková šunková mísa zdobená zeleninou: tyrolská šunka, pražská
šunka, medová šunka

1kg Kuřecí galantina plněná karotkou, estragonem a uzenou slaninou servírovaná
ozdobně na skleněné míse, zdobená barevnou zeleninkou

Variace zeleninových mís a specialit

0,5kg Čekankové puky s plátky hrušky a drobeným rokfórem přelitě zálivkou z
olivového oleje a vinného octu

1kg Pórková roláda s tvarohem a sametovým sýrem

Rybí speciality

0,5kg Listové trubičky plněné pěnou z uzeného pstruha

0,5kg Tuňákový noček s cuketou na špalíčku pečiva s tuňákovou majonézou a cherry rajčátkem

300ks Banketní pečivo mix – světlý a tmavý chléb, banketní rohlíky mix a další

SPECIALITY STUDENÉ KUCHYNĚ

Vybrané speciality z tuzemských a zahraničních sýrů

0,5kg Hruškový květ marinovaný v červeném víně s fíky podávaný s kozím sýrem sypané řeřichou

2x1kg sýrové prkénko – výběr ze sýrů domácí a zahraniční produkce

1kg Sýrové řezy se šunkovou pěnou a pórkem

Zeleninové saláty

1kg Fenyklový salát s kuřecím masem a jogurtovým dressingem

1kg Salát Waldorf s jablíčky a vlašskými ořechy

2kg Kuřecí salát Opera s výběrovou šunkou a znojemskými baby okurečky

KOKTEJLOVÉ SPECIALITY

Fingerfood 150ks

Křepelčí vejce s kaviárem v odpalovaném košíčku s lososovou pěnou

Roastbeef se zeleným chřestem a krémovou omáčkou se šafránem

Zvěřinová paštička s jablečným a brusinkovým želé

Sýrová terinka s fazolovými lusky a mrkvovými kuličkami

Canapé 150ks

S křenovým máslem a tenkými plátky moravského uzeného, zdobený plátky kyselé okurky

S uzeným lososem a snítkou kopru na bylinkovém másle

S jemnou husí paštičkou a malinou

S gorgonzolou a ořechem

OVOCE A CUKRÁŘSKÉ SPECIALITY

Ovoce

2x1kg Ovocná mísa z tuzemského a tropického ovoce servírovaná ozdobně na
skleněné míse

50x40g Hruškovo jablečný salátek připravený v medovém karamelu
servírované v jednoporcových miskách

Cukrářské speciality

Dominantní dobový dezert

80ks Sezóní pestré MAKRONKY - prvorepublikový oblíbený dezert pocházející z Francie
připravovaný v mnoha netradičních barvách i příchutích

60ks Originální Vlčnovské vdolečky

40ks Tartaletka – křehký košíček plněný vanilkovým krémem a čerstvým ovocem

40ks Mini Merinque - sladká pusinka křupavá na povrchu a zároveň vláčná uvnitř

40ks Babiččin mini žloutkový věneček s citrónovou polevou

40ks Mini kremrolky sypané cukrem

Příloha č.2 Návrh menu pro akci VUT k příležitosti konání fotbalového turnaje.

Nápoje na dobu konání turnaje

Nealkoholické nápoje

600ks (0,5li plast) Goccia di Carnia neperlivá, perlivá

100ks (1li plast) Granini juice 100% – pomeranč, jablko

100ks (1li plast) Granini nektar – banán, broskev, grepfruit, meruňka a rybíz

70ks (0,5li plast) Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

70ks (0,5li plast) Nestea broskev, citron, Green tea aloe vera

60ks (0,5li plast) Powerade ION⁴ Mountain Blast – izotonický nápoj pro sportovce

Teplé nápoje 450por

Nescafé instantní káva, bezkofeinová káva (připravena v ohřevném válci)

Výběr teekanee čajů (horká voda připravena v ohřevném válci)

Horká instantní čokoláda (v případě studeného počasí)

K teplým nápojům bude připraveno – jednoporcové cukry, mlíčka a medy, citrón

Dopolední občerstvení 9:00 – 11:00

(vše servírováno na plastový inventář)

Ovoce

6x2kg Ovocná mísa z tuzemského a tropického ovoce naporcované a připravené ke konzumaci

Cukrářské speciality

300ks Posvícenské koláčky ve čtyřech náplních – tvarohová, maková, ořechová a povidlová

Odpolední občerstvení 11:00 – 17:00

(vše servírováno na plastový inventář)

Polévka

200por (250ml/por) Italská Minestrone – silná zeleninová polévka

Grilování - Live cooking (naše specialita)

300por (120g/por) Grilovaná klobáska – bílá a tmavá

Přílohy ke grilování

18kg Beraní rohy, nakládaná zeleninka, jablečný křen, hořčice, kečup

Teplá kuchyně

200por (100g/por) Svratecký minutkový gulášek z křehkého hovězího kapií a pravými hříbky

Pečivo

900ks Banketní pečivo mix – kmínový, tmavý, cibulový a česnekový chléb

Zeleninové saláty

15kg Čerstvá zelenina krájená na plátky, proužky a hranolky ke snadné konzumaci, doplněná o jogurtovo-majonézový dressing k namáčení

Trojhránkový sendvič 200ks

Tradiční anglický sendvič s restovanou slaninkou, zdobený čerstvou zeleninkou

Šunkový s bylinkovým máslem, listový salát, rajčátko a petrželka

Sýrová s uzeným sýrem a ementálem, na pařížském salátu, ledový salát

S křenovým máslem a tenkými plátky moravského uzeného, zdobený plátky kyselé okurky

Tradiční francouzské plněné bagetky 200ks

Bagetka se šunkou a sýrem na lahodném salátu lollo bianco doplněná lehkou majonézou a plátky baby rajčátek

Bagetka s třemi druhy sýrů a bylinkovým máslem doplněné barevnou zeleninkou v grahamové bagetě

Bagetka s salámová (lovecký, poličan) se slaným šlehaným máslem, listový salát, paprika

Koláčky z listového těsta 200ks

Se špenátem a sýrem Gouda

S plátkem tomatu a bazalkovou glazurou a parmazánem

Sýrové s pikantní náplní

Se šunkou, pórkem a nivou

S karamelizovanou cibulkou a anglickou slaninou

Ovoce

6x2kg Ovocná mísa z tuzemského a tropického ovoce naporcované a připravené ke konzumaci

Cukrářské speciality

300ks Jablečný mřížkový koláč (výseč)

600ks Svatební koláčky s rumovou kapkou

Příloha č.3 Návrh menu pro firemní akci.

Nápoje na celý den

Welcome drink

100por Sekt JP Chenet Ice edition s lístkem čerstvé máty

Alkoholické nápoje – pivo

80li Starobrno Drak

15li Radegast Birell

Alkoholické nápoje – víno 300dl

Bílé víno – Veltlínské zelené, Chardonnay, Ryzlink rýnský

Červené víno – André, Modrý Portugal, Svatovavřínecké
Mikulovská oblast

Nealkoholické nápoje

240dl Coca-Cola, Fanta, Sprite

230dl Orange juice, jablko, černý rybíz

300dl Minerální voda perlivá, neperlivá

100por (0,3l/por) Domácí limonády

Bezinková s limetou

Melounová s mátou

Zázvorová s meduňkou

Teplé nápoje 150por

Piacetto espresso, smetana

Prémiový čaj PURE v pěti druzích

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

POZDNÍ SNÍDANĚ

Plněné croissanty 150ks

Se slaninkou, ementálem, doplněné olivami dvou barev a dijonskou hořčicí
S vepřovou šunkou, sýrem, karamelizovanou cibulkou a lehkým bylinkovým dresinkem
Se třemi druhy sýrů na šlehaném másle s pestrou zeleninkou a salátkem
S tuňákem na smetanovém sýru doplněná jarní cibulkou a vejcem

Variace mini muffinků 100ks

Plněný špenátem, zdobený šunkovou pěnou a řeřichou
S mozzarellou a sušeným rajčátkem
S pikantním klobáskou a jarní cibulkou

Cukrářské speciality

100ks Vličnovské vdolečky
100ks Mini koblížek s krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou
100ks Mini ovocné taštičky

Ovoce

2kg Pestrý salát s jahodami zdobený mátovými lístky servírovaný v jednoporcových
miskách
2x1kg Ovocná variace z tuzemského a tropického ovoce

LIVE COOKING A TEPLÁ KUCHYNĚ od 12:00

Teplý Bufet

100por (40g/porce) Na másle smažené vídeňské telecí mini řízečky rady Vacátka
podávané s domácím bramborovým salátem s majonézou a jablíčky
50por (80g/porce) Grilovaný kozí sýr s variací listových salátů, rajčátky a okurkami
zakápnuté zálivkou Vinaigrette
50por (80g/porce) Oblíbenec Nataši Gollové - pečená kachní prsa na anýzu

podávané s jablečnou kaší a domácími špeclemi
40por (80g/por) Pečená jehněčí kýta plná česneku se smaženou cibulkou
podávaná s petrželovo-máslovým bramborem
50por (100/por) Hříbkové risotto na bílém víně s parmazánem

Přílohy

4kg Domácí bramborový salát s majonézou a jablíčky
3kg Variace listových salátů, rajčátek a okurek zakápnuté zálivkou Vinaigrette
3kg Domácí špecle
3kg Petrželový brambor
2kg Fazolové závitky se slaninou

SPECIALITY STUDENÉ KUCHYNĚ

Variace studených mís a specialit

2x0,5kg Vepřová pečeně nadívaná sušenými švestkami a meruňkami marinovaná
v medově-karamelové omáčce
1kg Prvorepublikový pikantní masový salát s plátky růžového roastbeefu
2x0,5kg Jemná vídeňská paštika v listovém kabátku na brusinkách
0,5kg Uzený jazyk skládaný se žlutomasou paprikou a skleněnou cibulkou
1kg Hovězí roláda z Kojetína filovaná na tenké plátky, plněná uzeninou, zázvorem a
čerstvými bylinkami
2x1kg Prvorepubliková šunková mísa zdobená zeleninou: tyrolská šunka, pražská šunka,
medová šunka
1kg Kuřecí galantina plněná karotkou, estragonem a uzenou slaninou servírovaná ozdobně na
skleněné míse, zdobená barevnou zeleninkou

Variace zeleninových mís a specialit

0,5kg Čekankové puky s plátky hrušky a drobeným rokfórem přelitá zálivkou z
olivového oleje a vinného octu
1kg Pórková roláda s tvarohem a sametovým sýrem Vybrané speciality z
tuzemských a zahraničních sýrů

Rybí speciality

- 0,5kg Listové trubičky plněné pěnou z uzeného pstruha
- 0,5kg Tuňákový noček s cuketou na špalíčku pečiva s tuňákovou majonézou a cherry rajčátkem
- 300ks Banketní pečivo mix – světlý a tmavý chléb, banketní rohlíky mix a další

SPECIALITY STUDENÉ KUCHYNĚ

Vybrané speciality z tuzemských a zahraničních sýrů

- 0,5kg Hruškový květ marinovaný v červeném víně s fíky podávaný s kozím sýrem sypané řeřichou
- 2x1kg Sýrové prkénko – výběr ze sýrů domácí a zahraniční produkce
- 1kg Sýrové řezy se šunkovou pěnou a pórkem

Zeleninové saláty

- 1kg Fenyklový salát s kuřecím masem a jogurtovým dressingem
- 1kg Salát Waldorf s jablíčky a vlašskými ořechy
- 2kg Kuřecí salát Opera s výběrovou šunkou a znojemskými baby okurečky

KOKTEJLOVÉ SPECIALITY

Fingerfood 150ks

- Křepelčí vejce s kaviárem v odpalovaném košíčku s lososovou pěnou
- Roastbeef se zeleným chřestem a krémovou omáčkou se šafránem
- Zvěřinová paštička s jablečným a brusinkovým želé
- Sýrová terinka s fazolovými lusky a mrkvovými kuličkami

Canapé 150ks

- S křenovým máslem a tenkými plátky moravského uzeného, zdobený plátky kyselé okurky
- S uzeným lososem a snítkou kopru na bylinkovém másle
- S jemnou husí paštičkou a malinou
- S gorgonzolou a ořechem

OVOCE A CUKRÁŘSKÉ SPECIALITY

Ovoce

2x1kg Ovocná mísa z tuzemského a tropického ovoce servírovaná ozdobně na skleněné míse
50x40g Hruškovo jablečný salátek připravený v medovém karamelu servírované v
jednoporcových miskách

Cukrářské speciality

Dominantní dobový dezert

80ks Sezóní pestré MAKRONKY - prvorepublikový oblíbený dezert
pocházející z Francie připravovaný v mnoha netradičních barvách i příchutích

60ks Originální Vlčnovské vdolečky

40ks Tartaletka – křehký košíček plněný vanilkovým krémem a čerstvým ovocem

40ks Mini Merinque - sladká pusinka křupavá na povrchu a zároveň vláčná uvnitř

40ks Babiččin mini žloutkový věneček s citrónovou polevou

40ks Mini kremrolky sypané cukrem