

Mendelova univerzita v Brně
Lesnická a dřevařská fakulta

Analýza interiéru vybraných gastronomických zařízení

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Prohlašuji, že jsem práci: Analýza interiéru vybraných gastronomických zařízení zpracoval/a samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b Zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědom/a, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle §60 odst. 1 autorského zákona.

*Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše. V Brně
, dne:..... podpis studenta*

ABSTRAKT

Autor práce: Tomáš Kobza

Název práce: Analýza interiéru vybraných gastronomických zařízení

Bakalářská práce se zabývá zpracováním analýzy interiéru dvou různých gastronomických provozů. V práci je zmíněna historie pohostinství, dále rozebírá jednotlivé druhy gastronomických zařízení, charakterizuje jednotlivé funkce personálu v pohostinství, uvádí různé druhy osvětlení, řeší typologii nábytku v pohostinství a jeho provázanost s interiérem. Dále se v práci rozebírají druhy komunikačních zón v interiéru, a veškeré vybavení baru a zápultí, včetně nástrojů a spotřebičů, které barman potřebuje ke své práci.

Všechny tyto zmíněné aspekty jsou v práci popsány a rozebrány, jsou zde uvedené i jednotlivé návaznosti a spojitosti mezi nimi, které ve výsledku vytvářejí celkový funkční interiér.

S ohledem na tyto poznatky je v práci provedena analýza dvou gastronomických subjektů s celkovým zhodnocením funkčnosti a vybavenosti interiéru. Dále jsou zde zpracované návrhy na vytvoření změn a úprav v interiéru ke zlepšení funkčnosti interiéru a ergonomie práce.

Klíčová slova: interiér, ergonomie, barový pult, zápultí, typologie, komunikační zóna, funkčnost, ergonomie práce

ABSTRACT

Author: Tomáš Kobza

Name of thesis: Analysis of selected dining facilities interior

The bachelor thesis deals with the analysis of two different dining facilities interiors. This work mentions the history of the hospitality industry, further discusses the different types of gastronomic establishments, describes the various functions of personnel in the hospitality industry, provides various types of lighting, addresses the typology of the furniture in the hospitality industry and its consistency with the interior. Furthermore it discusses types of communication zones in the interior, and all the equipment of a bar and a bar background, including necessary tools and appliances for bartender to do his work.

All these mentioned aspects are described and analysed in this work. There are also listed various connections among all the aspects that result in a complete interior. In the light of these findings, the thesis analyses two gastronomic subjects with an overall evaluation of functionality and interior facilities. There are also prepared proposals for changes and modifications in the interior to improve the functionality and ergonomics of the work.

Keywords: interior, ergonomics, bar counter, bar background, typology, communication zone, functionality, ergonomics

OBSAH

1. Úvod.....	8
2. Cíl práce a postup řešení.....	9
3. Historie baru a pohostinství.....	10
4. Popisná část.....	11
4.1. Členění gastronomických zařízení.....	11
4.1.1. Charakteristika kategorie gastronomických zařízení – restaurace.....	11
4.1.2. Charakteristika kategorie gastronomických zařízení - baru a kavárny.....	12
4.1.3. Charakteristika druhů personálu a obsluhy.....	14
4.2. Zázemí provozovny.....	18
4.3. Osvětlení.....	19
4.4. Typologie nábytku v pohostinství.....	20
4.4.1. Typologie stolového nábytku.....	20
4.4.2. Typologie sedacího nábytku.....	22
4.4.3. Stolování (prostor ke stolování a okolní prostor).....	24
4.5. Komunikační zóny a zóny obsluhy.....	27
4.5.1. Komunikační zóna zákazníků.....	27
4.5.2. Komunikační zóna obsluhy a personálu, umístění zázemí.....	27
4.5.3. Umístění baru a zápultí v prostoru provozu.....	28
4.6. Vybavení barmana.....	28
4.7. Barový pult a zápultí.....	31
4.7.1. Vybavení barového pultu a zápultí.....	32
4.7.1.1. Čepování piva.....	32
4.7.1.2. Chladicí vany, zásuvky, vitríny a lednice.....	33
4.7.1.3. Kávovary.....	34
4.7.1.4. Spotřebiče pro přípravu a úpravu potravin.....	35
4.7.1.5. Ostatní spotřebiče –frapovače, postmixy, výrobníky ledu, myčky nádobí, pokladny, platební terminály.....	36
4.7.1.6. Držáky sklenic, dávkovače tekutin, odpad.....	37
4.7.1.7. Barový displej.....	38
4.7.1.8. Podlaha.....	38
5. Analytická část.....	39
5.1. Studie dispozice kavárny Coffee Station.....	39

5.1.1. Zázemí pro personál.....	39
5.1.2. Ergonomie baru a zápultí, osvětlení baru a provozovny.....	39
5.1.3. Komunikační zóny	41
5.1.4. Nábytek – velikosti židlí a stolů pro stolování, vzdálenosti rozložení stolů a židlí.....	42
5.2. Studie dispozice hotelové restaurace Portum.....	42
5.2.1. Zázemí pro personál.....	43
5.2.2. Ergonomie baru a zápultí, osvětlení baru a provozovny.....	43
5.2.3. Komunikační zóny	47
5.2.4. Nábytek – velikosti židlí a stolů pro stolování, vzdálenosti rozložení stolů a židlí.....	49
6. Výsledky analytické části.....	50
7. Diskuze.....	54
8. Závěr.....	58
9. Summary.....	60
10. Seznam použité literatury.....	62
11. Přílohy.....	63
12. Seznam obrázků.....	66

1. Úvod

Gastronomická zařízení jsou nedílnou součástí našeho společenského, kulturního i všedního života. Lidé je navštěvují ze spousty různých důvodů, například ke stravování, vychutnání oblíbených nápojů, za zábavou, jako místo pro trávení volného času s přáteli, svými blízkými, nebo partnerem, k poslechu hudby, nebo prostě k relaxaci a odreagování.

Druhů těchto zařízení je opravdu velké množství a každé z nich má svá specifika, která se promítají do jejich interiéru. Nicméně při vytváření takového interiéru do procesu tvorby zasahuje mnoho profesí a ne každá z těchto profesí si dokáže představit, co vše obnáší práce a provoz v takto vytvořeném interiéru, potažmo aby interiér byl vkusný a příjemný, ale především funkční a práce pracovníků v něm byla efektivní.

Z tohoto důvodu jsou někdy opomíjeny důležité prvky a zásady. Při zařizování a tvorbě interiéru včetně nábytku, které jsou nezbytné pro ergonomii a efektivnost práce. Při tomto nedostatku se pak vyskytnou problémy, které se promítají do spokojenosti zákazníků, potažmo i do spokojenosti samotného majitele provozu, protože spokojení zákazníci mu generují finanční zisk.

Proto je důležité při tvorbě takto specifického interiéru brát zřetel na všechny tyto aspekty a vzít v úvahu všechny možné potřeby jak pracovníků, tak i zákazníků. Cílem této snahy by mělo být vytvoření plně funkčního, příjemného a bezpečného prostředí, ve kterém je radost pracovat i trávit svůj volný čas.

2. Cíl práce a postup řešení

Cílem této práce je sestavit formou literární rešerše souhrn aspektů důležitých pro tvorbu a zařizování interiéru v gastronomickém provozu. Seznámit čtenáře s jednotlivými potřebami a nároky na vybavení, nábytek a prostor interiéru, technologie potřebné k práci i se způsobem práce v takovémto provozu.

Podle takto sestavených aspektů bychom si měli vytvořit přehled o tom na co vše je potřeba brát zřetel při tvorbě interiéru gastronomického zařízení, aby byla splněna komplexnost a funkčnost interiéru, návaznost jednotlivých komunikačních zón, provázanost s nábytkem a s celým prostorem interiéru včetně všech jeho prvků.

V analytické části bude provedena analýza dvou gastronomických zařízení, s jejich následným porovnáním, uvedením výhod a nevýhod, zhodnocením funkčnosti daných interiérů, a zda splňují zmíněná kritéria pro daný provoz. Součástí této analýzy budou i návrhy na korekci aspektů, které nejsou v interiéru funkční. Tato práce může posloužit jako pomocná literatura, při tvorbě interiéru v gastronomických provozech.

3. Historie barů a pohostinství

Dle různých pramenů začala historie barů a míchaných nápojů v Americe, kde tehdejší kolonisté přijíždějící z Evropy, byli zvyklí konzumovat alkoholické nápoje. To dalo za vznik podnikům, které se skládaly ze dvou částí, v první části byla výrobná a přípravná lihovin, v druhé části byli pijící zákazníci. Tyto dva prostory odděloval pult nebo zábradlí (anglicky „bar“). Pijící zákazníci se o tento „bar“ opírali a konverzovali, zatímco na druhé straně tohoto „baru“ jim výčepní prodával lihoviny. První významnější bar amerického typu v Evropě byl otevřen roku 1886 v Paříži se jménem Euréka.

Novověká historie celkového pohostinství jako takového je ovlivněna rychlým rozvojem průmyslu a cestovního ruchu včetně zámořského. Vedle velkých hotelů se zábavními středisky jsou stále nedílnou součástí hostince ve městech i na venkově. Jejich úroveň se zlepšuje a to hlavně po hygienické stránce. Dostatek peněz, potřeba společenského styku a zábavy a touha po poznání daly podnět za vznik podnikům zcela nového typu, jako jsou kavárny, herny, restaurace, cukrárny, bary, vinárny, samoobsluhy, specializované jídelny a výletní restaurace. Nastal rozvoj pohostinství také v dopravních prostředcích, zprvu ve vlacích a na lodích, později také v letadlech a autobusech. Cestování v automobilech zapříčinilo vznik motorestů, motelů a různých obchodních středisek v blízkostech dálnic a hlavních silnic. Pohostinství a hotelnictví se postupně začalo řadit mezi významné obory ve všech vyspělých státech, nejvíce v období po druhé světové válce (Salač, 2006).

4. Popisná část

4.1. Členění gastronomických zařízení

4.1.1. Charakteristika kategorie gastronomických zařízení – restaurace

Restaurace by se dala obecně charakterizovat jako druh podniku, ve kterém je nabízena služba, jejíž součástí bývá poskytování nápojů a připravených pokrmů k okamžité konzumaci (Wikipedia 2016). Podle druhu a typu restaurace je uzpůsobena otevírací doba. Většina restaurací otevírá dopoledne, kdy probíhá příprava na prodej obědů, zavírací doba bývá okolo půlnoci, kdy po skončení večeri se nechají hosté sedět a dopít nápoje. Některé restaurace nabízejí i snídane, takže doba otevření se posouvá do ranních hodin. Jako symbol restaurace či pohostinství se používá zkřížené příbory, lžice a vidlička, nebo nůž a vidlička v modrém poli (Obr. 1.).

V dnešní době máme nepřeberné množství druhů a typů restaurací, ale v zásadě je všechny spojují dvě věci a to že všechny nabízejí připravená jídla a nápoje. Restaurace bychom mohli roztrdit dle různých aspektů do různých kategorií. Můžeme je třdit dle druhu kuchyně, kterou daná restaurace vaří, jako například: česká, italská, světová, asijská, steakhouse, pizza, burgery, grill, sushi, mořské plody a rybí restaurace, vegetariánské, veganské atd.



Obr. 1. – Česká dopravní značka upozorňující na blízkost restaurace

Další možné dělení je dle statistické metodiky EU, která rozděluje podniky s ohledem na místo provozování, způsob obsluhy, způsob podávání pokrmů aj.

Restaurace – hostinské zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pokrmů základního stravování.

Pohostinství – modifikovaný typ restaurace zabezpečující základní i doplňkové stravování.

Jídelní restaurační vozy a jiná zařízení pro přepravu osob – poskytují základní i doplňkové stravování ve veřejných dopravních prostředcích.

Motoresty – restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel budované při silnicích nebo dálnicích, které poskytují služby převážně 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 podle hlavního předmětu prodeje např. mléčný bufet, rybí bufet.

Bistro - analogická forma bufetu. Obdobně jsou charakterizována i hostinská zařízení typu fast food outlets jako např. McDonald's, Burger King, která však podávají pokrmy a nápoje převážně v nevratných obalech.

Občerstvení, kiosky - hostinské zařízení zabezpečující poskytování občerstvení. Zřizuje se obvykle jako sezónní, příležitostné zařízení často bez vlastní odbytové plochy. Občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny nebo střediska (prodejni okno), případně jako pochůzkový prodej, (např. pomocí prodejních košů).

Tyto formy restaurací můžeme najít i v různých kombinacích s provozem typu bary (členění viz níže), jako například pivnice + restaurace, restaurace + kavárna, vinárna + restaurace atd.

4.1.2. Charakteristika kategorie gastronomických zařízení - baru a kavárny

Statistická metodika EU kategorizuje hostinská zařízení do dvou kategorií. První kategorií jsou restaurace (viz výše), druhou kategorií jsou bary, kam spadají zařízení jak bar, tak i kavárna, na které se chceme zaměřit podrobněji.

Rozdělení barů dle statistické metodiky EU:

Denní bar - hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je barový pult. Poskytuje obslužným způsobem občerstvovací, případně i podle svého zaměření stravovací služby. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např.:

- Gril bar (grilované pokrmy)
- Pizzerie (pizza)
- Snack bar (výrobky studené kuchyně, minutková jídla)
- Aperitiv bar (výrobky studené kuchyně, různě připravované nápoje)
- Lobby bar (je součástí hotelu a nabízí především různě připravené 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 i 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 i zařízení a vybavení (křesla, boxy, stylový nábytek, je k dispozici tisk, společenské hry atd.). Kavárny mohou být podle svého poslání specializovány (taneční kavárna, koncertní kavárna, kino - kavárna) nebo kombinovány (kavárna - cukrárna).

Espresso - obslužné hostinské zařízení, které zabezpečuje prodej teplých nápojů, zejména kávy, cukrářských výrobků a výrobků studené kuchyně. Dominantu vybavení tvoří přístroj (kávovar) 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 ("přes ulici"). Může být i součástí provozovny jiné kategorie.

V dnešní době je v důsledku gastronomického boomu (obzvláště v posledních letech v Brně), obrovský vzrůst počtu gastronomických zařízení. Toto zapříčiňuje nadměrnou nabídku a zvýšenou konkurenci a soutěživost na trhu. Z tohoto důvodu, musí být podniky nápadité svojí nabídkou, a většina podniků se již nespecializuje pouze na jeden produkt či sortiment, ale kombinuje více typů provozů mezi sebou navzájem. Spousta restaurací se například primárně zaměřuje na jídlo, ale aby si udržela určitý standard vůči konkurenci, měla by nabízet k jídlu stejně obsáhlý sortiment kávy, jako například kavárna, nebo sortiment míchaných nápojů, jako například koktejl bar, nebo sortiment vín, jako například vinárna.

Obdobně to platí pro kavárny, kdy jejich hlavním produktem je káva, ale zároveň by měli mít další nabídku, kterou zaujmou hosty a osloví klientelu, např. míchané nápoje, teplá a studená kuchyně, cukrářské výrobky (zákusky, dorty, zmrzlina), široká nabídka vín aj. V případě barů jsme na tom obdobně, kdy se primárně zaměřují na alkoholické a míchané nápoje, ale zároveň obsáhnou nabídku kávy, vína, piva, někdy je i spojení kdy podnik funguje jako restaurace spojená s koktejl barem, kdy nabízí pestrou škálu míchaných nápojů a široký výběr připravovaných jídel.

Z tohoto pohledu vyplývá, že v dnešní době je spousta, nebo většina podniků zaměřená tak, že kombinuje a spojuje několik druhů gastronomických typů provozů dohromady. Podnikem, který budeme studovat v analytické části, je přesně typ tohoto gastronomického provozu, který kloubí několik druhů pohostinského sortimentu dohromady. Primárně funguje jako kavárna s širokou nabídkou kávy, ale zároveň je to také bar, který nabízí pivo, víno, spoustu alkoholických a míchaných drinků, dále nabídka jídel včetně teplé i studené kuchyně (snídaně, toasty, panini, saláty) a nakonec i jako cukrárna (dezerty, dorty, zákusky, zmrzlina).

4.1.3. Charakteristika druhů personálu a obsluhy

V gastronomických provozech je spousta funkcí a pracovních pozic, které musí být obsáhnuty. Každá pozice se liší svojí specializací a pracovní náplní, některé pozice se ale dají kombinovat takovým způsobem, že jeden člověk vykonává náplň práce dvou pracovních pozic (např. vrchní číšník + barman).

Číšník je pracovník obsluhující hosty. Dle Salače (2006), je obsluha zvláštní obchodní činnost, při které je zákazník hostem a číšník hostitelem. Na rozdíl od běžného obchodu se peníze za zboží zpravidla nepožadují ihned, ale až po jeho zkonsumování, tímto zde vzniká určitý druh důvěry. Také prostředí, ve kterém obchod probíhá, se liší od běžných obchodních sítí, vznikají tím vyšší náklady na provoz a vyšší úroveň cen.

Číšník jako osobnost, by měl být psychicky i fyzicky zdatný, mít pevnou vůli a vysoký stupeň sebeovládání, dobrou paměť a dobré charakterové vlastnosti, znát základy psychologie (práce s lidmi), a měl by být obchodníkem, hospodářem, spolupracovníkem, instruktorem, pro hosta odborníkem, gastronomem, informátorem, diplomatem, psychologem a společníkem.

Po stránce profesních znalostí, by měl číšník ovládat techniky jednoduché, složité, kavárenské a slavnostní obsluhy, praktické použití gastronomických pravidel, znalost charakteristiky nabízených pokrmů a míchaných nápojů, zvládnutí veškerých úklidových a přípravných prací na pracovišti, znalost základních údajů o výrobě, použití, přejímce a skladování zboží, zvládnutí základů administrativních prací a tvorby cen, praktické uplatnění pravidel hygieny, bezpečnosti a estetiky v provozu, správné, pohotové a plynulé vyjadřování v mateřském jazyce, včetně znalosti pravopisu, znalost minimálně jednoho světového jazyka, ovládnutí pravidel společenského chování, znalost základů psychologie, přehled o společenském dění u nás i ve světě.

Další pracovní pozice jsou odvozeny od pracovní pozice číšníka, kdy je zapotřebí aby pracovník zvládal pracovní náplň jako číšník, ale jeho funkce obnáší některé povinnosti a znalosti navíc.

Barman disponuje znalostmi číšníka a ovládá práci číšníka, ale jeho pracovní náplň navíc spočívá práci za barovým pultem, kde připravuje míchané nápoje. Dle Salače (2006), by cílem barmana mělo být, aby konzumace míchaných nápojů byla pro hosty estetickým a gastronomickým zážitkem. To vyžaduje potřebnou profesní úroveň barmana i číšníka a jejich dobrou vzájemnou spolupráci (barman připravuje a chystá nápoje, které vydává číšníkovi a ten je odnáší hostům, které obsluhuje).

Barman musí mít potřebné znalosti o přípravě a recepturách míchaných nápojů, musí dokonale zvládat správnou techniku přípravy míchaných nápojů, dodržovat receptury a technologické postupy. Dobrý barman musí mít určitou dávku estetického citění, aby jím připravené míchané nápoje vypadaly atraktivně a byly vkusně dozdobeny. Dále by měl být dobrým mixologem (člověk zběhlý v přípravě míchaných

nápojů), aby měl přehled o technologii výroby lihovin a různých pokrmů, různých chutích a vůních (lihovin, bylinek, ovoce aj.), vhodných kombinacích použitelných ingrediencí, aby jím připravené míchané nápoje byly chuťovým požítkem.

Mezi další barmanovy povinnosti patří respektovat příkazy vedení, pečovat podle odborných pravidel o nápoje a ostatní zboží, obsluhovat a starat se o hosty sedící či stojící u baru, aktivně a taktně nabízet a doporučovat prodáváný sortiment jak hostům u baru, tak ostatním hostům prostřednictvím číšníků, včas objednávat a řádně pečovat o veškeré zboží, mít přehled o množství zboží za barem a dle potřeby si zařídit jeho doplnění ze skladu, vést předepsanou evidenci (storna, odpisy, doplňování zboží ze skladu, přejímky mezi jednotlivými středisky, nebo bary), po skončení provozu zabezpečit veškeré zásoby zboží a inventář a zajistit své pracoviště také s ohledem na protipožární předpisy.

Barista stejně jako barman pracuje za barem, ale jeho specializací je příprava kávy a nápojů z kávy. Povětšinou funkci baristy a barmana zastává jedna osoba. Barista musí mít dobré znalosti ohledně kávy a všeho s ní spojené. Tyto znalosti zahrnují znalost kávy jako takové, co se týče druhů odrůd káv, doby a způsobu pražení, znalostí mletí kávy, zrnitosti namleté kávy, základní údržby a čištění mlýnku na kávu, příprava kávy z kávovaru, znalost druhů nápojů z kávy a jejich příprava, údržba, ovládání a čištění kávovaru, základní úpravy nastavení kávovaru, kreslení obrázků do kávy mléčnou pěnou tzv. „Lattéart“.

Výčepní se stará o čepování piva a čepovaných nápojů. Jeho práce je také za barem, respektive za výčepem. Pozice výčepního se převážně uplatňuje v pivnicích. Dle Salače (2006) se pozice výčepního řadí mezi kvalifikovanou práci, ovlivňující kvalitu a vzhled čepovaných nápojů. Povinností výčepního je starat se o čistotu, pořádek, dobrý technický stav veškerého zařízení a správně ošetřované sklo. Takto ošetřovaný výčep má za důsledek správnou pěnivost, barvu, vzhled, vůni, teplotu a chuť piva. Mezi další povinnosti výčepního patří kontrola skladů, výčepních zařízení a agregátů, doplňuje si zboží a inventář potřebné za výčepem, udržuje pořádek a čistotu celého výčepu.

Vrchní číšník je číšník (nebo barman, výčepní aj.), nesoucí odpovědnost za dění během jeho pracovní směny. Je zodpovědný za jeho spolupracovníky, pro které je jejich vedoucím. Určuje a rozděluje práci, kontroluje kvalitu vydávaných pokrmů a nápojů,

sleduje spokojenost všech hostů, je zodpovědný za zboží a peněžní hotovost, kontroluje čistotu pracoviště, upravenost ostatních číšníků. Přijímá a přejímá zboží na sklad od dodavatelů, eviduje zboží, kontroluje, disponuje a počítá finanční hotovost, zvládá běžné administrativní dovednosti a účetní základy.

Someliér je číšník, který má odbornou specializaci na znalost vín. Jeho práce spočívá v doporučení, nabízení a prezentaci vín hostům, kterým může poskytnout veškeré informace o původu vína, odrůdě, jakosti, chuti, barvě, vůni apod.

Provozář je v pracovní hierarchii nadřazený vrchnímu číšníkovi. Je to nadřízený všech doposud zmiňovaných pozic a dohlíží na celý chod provozu. Jeho pracovní náplň je obdobná jako pracovní náplň vrchního číšníka, co se týče veškeré kontroly zboží, podřízených, spokojenosti hostů apod., ale provozář v zásadě nepracuje v provozu a neobsluhuje hosty, pouze v případě nouze, kdy personál nestíhá a potřebuje pomoci. Jeho práce spočívá v administrativě a účetnictví. Objednává zboží od dodavatelů, vede inventury skladů, stará se o výplaty pro personál, vedení účetnictví, uchovávání všech dokladů, faktur, tržeb a přehledů o financích.

Kuchař je pracovník v kuchyni. Kuchař na rozdíl od číšníků a ostatních doted zmiňovaných pozic, nepřichází do kontaktu s hostem, ani jej neobsluhuje, až na zvláštní případy, jako např. prezentace slavnostního pokrmu kuchařem, krájení dortů, nebo výdej jídla u rautových stolů apod. Kuchař se stará o chod kuchyně, přípravu a výdej jídel, dostatek zboží na skladě, objednávání zboží na sklad, předpřipravování jídel do zásoby apod. Kuchaře můžeme dělit na kuchaře pracující na studené kuchyni (tj. předkrmy, obložené mísy, saláty aj.), a na teplé kuchyni (tj. příprava teplých jídel a příloh, vaření omáček, polévek, grilování masa aj.). Vedoucím kuchařů je **šéfkuchař**, který zastává obdobnou funkci jako vrchní číšník pro číšníky.

Cukrář je specializovaný kuchař, zaměřující se pouze na výrobu, přípravu, zdobení a výdej cukrovinek. Cukrář se stará o výrobu a přípravu cukroví, dezertů, zmrzlin, dortů, buchet a ostatních sladkých pokrmů a pochutin.

Pomocný personál – umývačky, uklízečky, pomocné kuchařky, šatnářky, recepční.

V některých gastronomických provozech je zapotřebí pomocného personálu, který

nemusí být nijak zvlášť kvalifikovaný, ale je zapotřebí k udělení množství práce, které třeba číšníci, nebo kuchaři nestíhají. Umývačky se starají o umývání sklenic a nádobí, jejich sušení a leštění. Uklízečky se starají o úklid podlah, leštění výloh a oken apod. V některých provozech jsou uklízečky přítomny stále jako např. v hotelích, velkých barech apod., v jiných provozech uklízečky přicházejí po, nebo před pracovní dobou číšníků a kuchařů. Pomocní kuchaři/ky pomáhají v kuchyních na pomocných a přípravných pracích, jako např. loupání a krájení zeleniny apod. Šatnářky se starají o ukládání a úschovu šatů hostů, popřípadě jejich úloha může spočívat i v uvádění hostů do podniku, kde se o ně posléze postará číšník. Recepční fungují převážně na hotelích, kde se starají o evidenci hostů, zřizují jim ubytování, snídaně, popřípadě jim rezervují stoly na obědy a večeře. U recepčních je nutný předpoklad minimálně jednoho až dvou světových jazyků, ovládnutí práce s počítačem a zvládnutí běžných administrativních úkolů.

4.2. Zázemí provozovny

Zázemím provozovny se rozumí všechny prostory, které nevyužívají hosté, ale pouze personál. Většinou jsou to prostory nezbytné k chodu provozu, ale je vítané, pokud tyto prostory hosté nevidí a nekazí tak dojem interiéru provozu. Můžeme sem zařadit kuchyň, prostory pro přípravné práce, prostory pro mytí nádobí, pokud se nádobí nemyje přímo za barem (např. v restauracích), sklady zboží (jak potravin, tak nápojů), různé kanceláře provozních nebo účetních atp.

Dále jsou součástí zázemí prostory sloužící pro personál jako je šatna pro personál, personální toalety, prostor pro stravování personálu, kde si personál může udělat i přestávku, popřípadě i kuřárna pro personál. Součástí zázemí, pokud nemá provozovna šatnu, by měl být alespoň prostor, kam si může personál uschovat svoje osobní věci, nejlépe i uzamknout.

4.3. Osvětlení

Osvětlení je jev, se kterým se každodenně setkáváme, jelikož bez světla nevidíme, potažmo nemůžeme provozovat skoro žádnou činnost. Osvětlení může rozdělit na denní (přirozené) a umělé. Denní světlo vstupuje do interiéru okny, avšak záleží kolika okny, daný interiér disponuje a jak intenzivně jimi denní světlo proniká do

prostoru. Některé gastronomické provozy, které jsou např. ve sklepech, nedisponují žádnými okny, tudíž jsou odkázány pouze na umělé osvětlení.

Umělé osvětlení se rozděluje na:

přímé - světelný tok ze shora dolů, velká intenzita světla, vznikají kontrasty způsobené stíny, které jsou mimo světelný tok

nepřímé - světelný tok dopadá na odrazovou plochu (např. stěnu) a tím osvětluje okolní prostor

polopřímé – nejčastěji využívané, dostatečně osvětluje, světelný tok jde částečně dolů, zbytek do stran a do stropu, nevznikají výrazné kontrasty mezi osvětlovanou plochou a ostatními plochami

polonepřímé – podobné jako nepřímé, vytváří intimní atmosféru

smíšené – světelný tok je do prostoru rozptýlen všemi směry, nevznikají kontrasty ani stíny, ale není to ani zdroj dostatečného osvětlení

Při osvětlování interiéru můžeme pracovat s mnoha prvky. Pomocí osvětlení můžeme utvářet barevnost interiéru, zvolit teplé či studené světlo, které vytvářejí odlišné pocity a dojmy z interiéru, můžeme vytvářet pocit intimity u míst kde je část místa dobře osvětlená a zbytek prostoru je zahalen do polostínu. Světlo využíváme ke zdůraznění míst intenzivnějším osvětlením, u kterých chceme, aby byla dobře vnímána, jako například osvětlení baru, nasvícení barového displeje s vystaveným alkoholem, nasvícení vitrín s vystavovaným sortimentem, podsvícení polic, desek a pultů za vytvářením zajímavých efektů. Vyšší intenzitou světla zdůrazňujeme také vchody a průchody, aby byly dobře viditelné.

Důležité je také osvětlení z hlediska bezpečnosti a bezpečnosti práce. Pokud se v interiéru vyskytuje prvek, který by host nečekal, jako např. schod, lišta, výčnělek ze zdi, nižší strop aj. musí být osvětlen z bezpečnostních důvodů, aby bylo na něj upozorněno a nedošlo k případnému úrazu. Co se bezpečnosti práce a osvětlení týče, je osvětlení důležitým prvkem, aby nedocházelo k unavování a nadměrnému zatěžování zrakových orgánů. Proto by veškeré pracovní plochy, kde dochází k manuální práci, měly být dobře osvětlené, stejně jako plochy, kde musí člověk číst (markování do pokladny, čtení z nabídky sortimentu, vrácení peněz aj.). Co se praktičnosti týče, je dobré soustředit ovládání světla do jednoho místa, které je pro personál dobře dostupné a dobře ovladatelné. Například při nutné potřebě rychle rozsvítit na určitém místě, kde se např. něco rozbilo, nebo se někdo poranil, nebo pokud si hosté naopak přejí ztlumit intenzitu světla k dosažení pocitu intimity.

4.4. Typologie nábytku v pohostinství

V gastronomických provozech najdeme nejrozličnější kusy a typy nábytku. Jako každý jiný prostor, či interiér, je i gastronomické zařízení prostor, který je z velké části utvářen nábytkem a interiérovými doplňky. Najdeme zde různé druhy vybavení, z různých materiálů. Od různých obkladů, obložení, přes podlahové krytiny až po lustry, či řešení podhledů. Dále samostatné kusy nábytku, jako bary, pulty, vitríny, police, skříně, skřínky, zásuvkové skříně, stoly, příruční a servírovací stolky pro číšníky, odkládací stolky, nízké čajové stolky, židle, sedačky, pohovky, křesílka, věšáky a různé další doplňky či dekorace. Podrobněji se v této části zaměříme na typologii stolového a sedacího nábytku, jakožto hlavních, nejčastějších a nejdůležitějších nábytkových prvků pro hosty a obsluhu.

4.4.1. Typologie stolového nábytku

Stolový nábytek můžeme třídit podle jeho nejzákladnějších vlastností do tří typologických skupin podle: 1. konstrukce, 2. tvaru stolové desky, 3. účelu užití. Podle konstrukce rozlišujeme stoly pevné, skládací a rozkládací. Podle tvaru stolové desky rozdělujeme stoly na čtvercové, obdélníkovité, kruhové, oválné, více úhelníkové. Z pohledu účelu využití dělíme stoly na: bytové, školní, restaurační, kancelářské, zahradní a speciální. My se budeme zabývat restauračním stolovým nábytkem, který můžeme rozdělit na jídelní, společenský, manipulační a bufetový.

U stolů jsou důležitou vlastností jeho rozměry. Rozměry stolové desky, spolu s její výškou nad podlahou, jsou základním a určujícím rozměrem. Měly by umožňovat přirozené používání předmětů se současným přirozeným držením těla při vykonávané činnosti. Rozměry stolů jsou vzájemně propojené a ovlivněné s rozměry sedacího nábytku (Dlábál, 1976).

Rozměry jídelních stolů podle Bruneckého (2009):

- Výška 720-780 mm, doporučeno 750 mm
- Šířka stolu minimálně 750 mm, doporučeno 800 mm
- Vzdálenost spodní hrany lubu od podlahy min. 650 mm
- Vzdálenost sedáku a spodní hrany lubu min. 170 mm
- Vzdálenost sedáku a plátu stolu 240 – 320 mm

- Vzdálenost v nice noh pro dvě osoby min 980 mm
- Vzdálenost v nice stolu pro jednu osobu min. 650 mm
- Rozměr optimální plochy pro 1 osobu min. 350 x 600 mm a více

Tab. 1 – doporučené rozměry stolových desek podle ČSN 91 0820

Počet stolujících osob	Tvar stolové desky			
	čtvercový	obdélníkový		kruhový
	l = b (mm)	délka l (mm)	šířka b (mm)	d (mm)
1 až 2	-	-	-	750
2	800	-	-	850
3	-	1000	800	950
4	-	1200	800	1050
5	-	1700	850	1200
6	-	2000	850	1300
7	-	-	-	1500
8	-	-	-	1650

Konstrukční řešení restauračního stolového nábytku se odvíjí od třech základních požadavků, které jsou na něj kladeny, a to bezpečnost, stabilita a funkčnost. Materiál použitý na konstrukci stolu, musí být vhodně vybrán, při předpokladech na zvýšené namáhání spojů, materiálu a povrchu. Dále by měl být materiál dobře omyvatelný, odolný proti oděru a žáru. U restauračního stolového nábytku předpokládáme častější manipulaci se stolem (jako stěhování, přesouvání, skladování) a vyšší frekvenci namáhání při používání, než u ostatních stolů. Z těchto důvodů musíme dbát na správné zvolení materiálu a konstrukčních spojů, stejně tak jako celé konstrukční řešení. I při zvýšeném namáhání by neměly konstrukční spoje povolit, aby se zabránilo následnému vyklánění, ztrátě stability a bezpečnosti. Dokončovací materiály použité na hrany stolů by taktéž měly být odolné a dokončené bez ostrých hran, aby se zabránilo případnému poranění, či poškození oděvu. Lub má mít výšku nejméně 10% celkové výšky stolu. Dále je nutné zajistit prostor pro stehna sedícího a dodržet minimální světlou výšku stolu 650mm a minimální šířku 650mm mezi nohami stolu. Nohy jsou sraženy do výšky min. 3mm, nebo opatřeny kluzáky či komponentem vhodným pro účel použití výrobku. (Brunecký, 2009)

Při zajištění dobré funkčnosti restauračních stolů dbáme nejen na výše uvedené minimální konstrukční rozměry, ale také na splnění požadavku na skládatelnost jednotlivých stolů k sobě, za účelem vytvoření dlouhých stolových tabulí, či uspořádání tabule do tvaru L, nebo U. Tato schopnost je často využívána při pořádání svateb, rautů,

banketů, hostin, nebo už jen v případě, kdy přijde větší počet hostů a potřebujeme jim přisunout další stůl k vytvoření více míst pro sezení. Z těchto důvodů by měly stoly mít pevnou konstrukci, aby nedocházelo k vytvoření nevdorovného povrchu se spárami a odskoky při skládání jednotlivých stolů k sobě. Dále musí mít stejnou výšku, hloubku, nejlépe i šířku. Za tímto účelem je nejpraktičtější využití čtvercových stolů se stejnou výškou a šířkou, popřípadě obdélníkových se stejnou výškou a hloubkou. Pro skládatelnost jednotlivých stolů jsou naprosto nevhodné kruhové, či oválné stoly. Za účelem tvoření takovýchto skládaných sestav se doporučuje nepoužívat v interiéru gastronomických zařízení více než jeden, maximálně dva druhy restauračních stolů se stejnými rozměry.

4.4.2. Typologie sedacího nábytku

Sedací nábytek můžeme dělit dvěma způsoby, a to dle provedení konstrukce a dle místa využití. Jednotlivé typy sedacího nábytku při členění dle konstrukce mohou být kovové, dřevěné, čalouněné, z velkoplošných tvarovaných materiálů, materiálů na bázi plastů a polymerů, nebo kombinace mezi těmito jednotlivými typy. Podle místa užití lze rozdělit na bytový, kancelářský, venkovní, zahradní, do veřejných prostorů atd.

Další členění lze uplatnit dle evropské normy ČSN EN 1728 - Sedací bytový nábytek (2013):

- domácí užití (bytový nábytek)
- nebytový sedací nábytek – lehký (hotelové pokoje, knihovny)
 - obecný (hotely, kavárny, restaurace, veřejné haly atd.)
 - velmi namáhaný (vězení, kasina, domovy důchodců atd.)
- kancelářský sedací nábytek
- sedací nábytek pro vzdělávací instituce
- venkovní sedací nábytek (domácí, kempingové, či veřejné využití)
- sedací nábytek spojený do řady – lehké (kostely, soudy)
 - střední (divadla)
 - všeobecné (kina)
 - těžké (učebny, letiště, stadiony atd.)

U sedacího nábytku v gastronomických zařízeních najdeme nejrůznější škálu sedacího nábytku a materiálů, z kterých jsou vyrobeny. Nejčastěji se vyskytují klasické jídelní židle používané hlavně v restauracích, kavárenské židličky či křesílka s vyšším

úhlem sklonu opěráku pro společenské sezení, barové židle s vysokou výškou sedáku k sezení u baru, nebo u pultů s vysokým sezením a židle nebo lavice používané do exteriéru k sezení na letních zahrádkách a terasách. Mimo jiné lze v některých podnicích nalézt nejrůznější druhy sezení, jako například na sedačkách, pohovkách, křesílkách, nebo jen na polštářích určených k sezení.

Jídelní židle musí být konstruována tak, aby snesla vyšší provozní zatížení, než třeba židle do bytového interiéru. Díky tomuto vysokému provoznímu zatížení, volíme i vhodný materiál, který je odolný, vydrží vyšší namáhání a je dobře omyvatelný a čistitelný. Důležitá je i tuhost konstrukce, aby nedocházelo k povolení spojů a rozvyklání, přičemž židle pak vytváří nepříjemný hluk a může dojít i k úplnému uvolnění konstrukce a zranění uživatele. Při konstrukčním řešení jídelní židle, je velmi výhodné židli vyrobit tak, aby bylo možné jednotlivé židle do sebe zasouvat, nebo alespoň skládat na sebe, z důvodu častého přesouvání a skladování židlí.

Také musíme dbát na dodržení bezpečnostních požadavků, jako je stabilita židle, která brání pádu a poranění uživatele (obzvláště pozor u barových židlí s vysokým sezením). Vyvarování se ostrých rohů a hran, které musí být zaobleny, aby nedošlo k poranění uživatele, či poškození oděvu. Exteriérové židle musí být řádně upraveny, aby odolávaly klimatickým podmínkám, ale také musí být upraveny kvalitní povrchovou úpravou, aby nedocházelo k oděru materiálu a následné uvolnění třísky a poranění sedícího (toto je nejčastěji problém u exteriérových židlí a lavic vyráběných z masivního dřeva).

Rozměry židle určené ke stolování podle ČSN 91 0620 (1982):

Výška sedáku:	420 – 480 mm
Šířka sedáku:	min. 360 mm
Hloubka sedáku:	360 – 450 mm
Úhel sklonu sedáku:	0 - 5°
Výška opěradla:	420 – 450 mm
Úhel sklonu opěradla k sedáku:	90 – 110°
Výška bederní opěrky:	165 – 200 mm
Šířka bederní opěrky:	min. 320 mm
Výška bederní opěrky:	280 – 320 mm
Odklon bederní opěrky:	0 – 6°(ve výšce 18 cm nad sedákem)

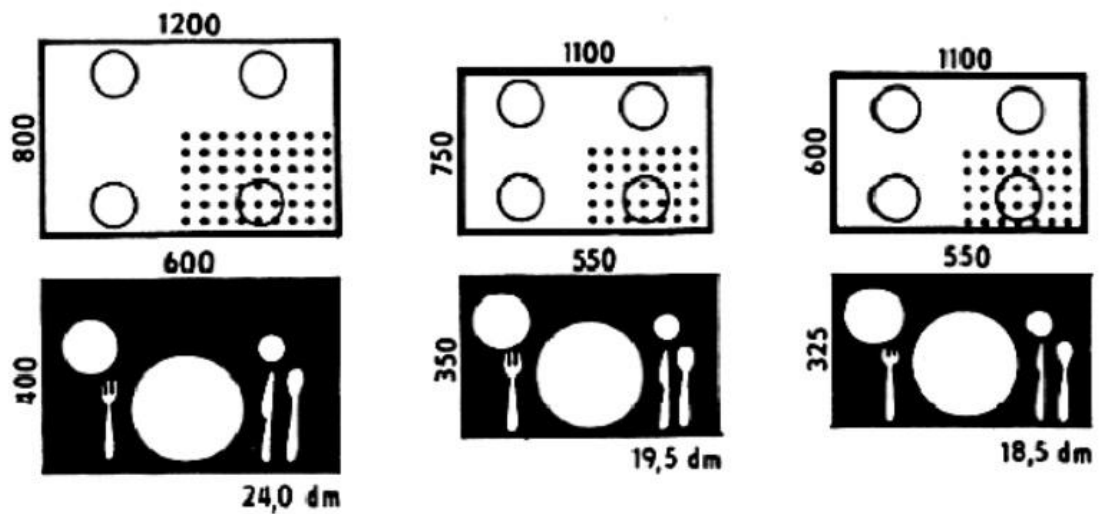
4.4.3. Stolování (prostor ke stolování a okolní prostor)

Stolování je společenský akt spojený s konzumací jídla, pití nápojů, konverzace, zábavy, etiky, společenského chování a zásad, hygieny, správné obsluhy a prostírání atd. Stolování je aktem, který každý dobře zná, aniž by se musel stravovat v restauracích, či v jiných gastronomických zařízeních, protože stejné zásady pro stolování platí jak v restauracích, tak při stravování doma, v soukromí, nebo u někoho na návštěvě. Úroveň při stolování je u každého odlišná, dle odbornosti a znalostí ohledně zásad k tomu se vztahujícím.

Ovšem u stolování je především důležité, aby se člověk cítil příjemně a dobře, a k tomu mu kromě jídla, nápojů, společnosti, atmosféry a obsluhy, dopomáhá hlavně nábytek. Host, který stoluje, se musí cítit komfortně a pohodlně. K tomu mu z nábytku dopomáhá židle, na které sedí, musí být dostatečně velká, stabilní, pohodlná a sedět na ní a konzumovat by mělo být pro člověka příjemné a v ničem ho nemá rušit ani omezovat. Dalším prvkem je stůl, který musí být také stabilní, čistý, příjemný na dotek, bez ostrých hran, rohů, či závad, o které by se mohl stolující člověk poranit, musí být také zajištěný dostatečný prostor pod stolem pro nohy. Aby se člověk u stolu cítil pohodlně, musí mít dostatek prostoru na něm, pod ním i kolem něj, nesmí být jeho osobní a stravovací prostor omezován, nebo rušen ostatními sedícími u stolu, nebo rušen lidmi, kteří chodí kolem stolu a nemají k průchodu dostatečný prostor. Co se týče dostatku místa u stolu i kolem stolu, je to komfort nejen pro hosta, ale i pro obsluhující personál, který má dostatečný prostor a pohodlí, aby mohl dobře vykonávat svoji práci. Takže je tento komfort oboustranně prospěšný a proto by na něj měla být brána zřetel.

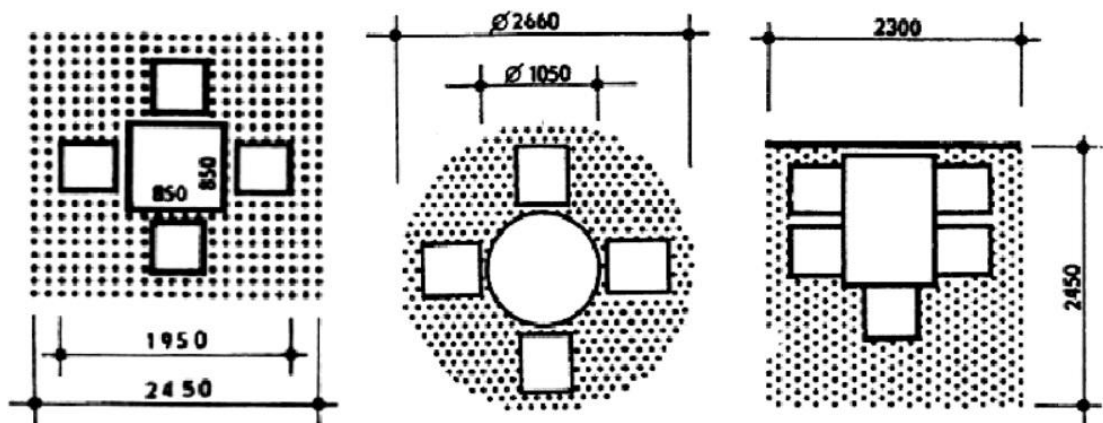
Abychom se vyhnuli těmto nešvarům, dodržujeme určité minimální rozměrové zásady, které jsou nezbytné pro udržení pocitu pohodlí při stolování. Podle Dlabala (1992) vymezujeme prostor ke stolování na stolové desce pro jednu osobu: optimální 24 dm², dostatečná 19,5 dm² a minimální 18,5 dm². Velikost stolu se tedy odvíjí od těchto rozměrů a jejich násobků, podle počtu stolujících u stolu (viz Obr. 2.). Minimální šířka stolu pro dvě osoby, naproti sobě sedící, by tedy neměla být menší než 60 – 65 cm. Avšak nesmíme zapomenout, že tato velikost je minimální, čemuž odpovídá, že pocit komfortu je menší, než když člověk má více prostoru. Samozřejmě se sníženou šířkou stolu se zmenšuje i prostor pro nohy pod stolem, což může být obzvláště pro osoby vyššího vzrůstu problém. Při optimální šířce stolu 80 cm (klidně i více), nám vzniká dostatečný prostor pro stolování, nápoje, popřípadě i osobní věci, které chce mít host

odložené na stolové desce, stolování je v tomto případě mnohem pohodlnější a komfortnější a i práce pro obsluhu na tomto větším prostoru je mnohem snazší.



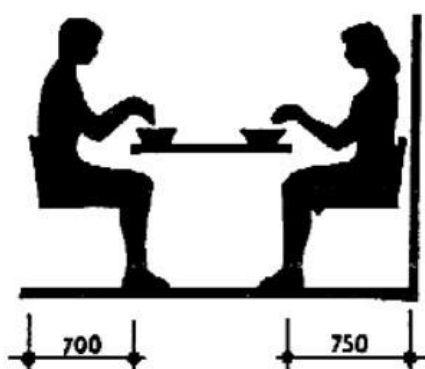
Obr. 2. – Optimální, dostatečná a minimální plocha ke stolování (Dlabal 1992)

Dále je nezbytné zajištění dostatečného místa pro odsunutí židle od stolu a pohodlného usazení, či vstávání. S tímto je spojené umístění jednotlivých stolů v prostoru a postavení jednotlivých stolů vůči sobě. Z tohoto hlediska rozlišujeme, zda je stůl v prostoru, u zdi či v rohu, tvar a velikost stolové desky, a počet stolujících u stolu (viz Obr. 3.).

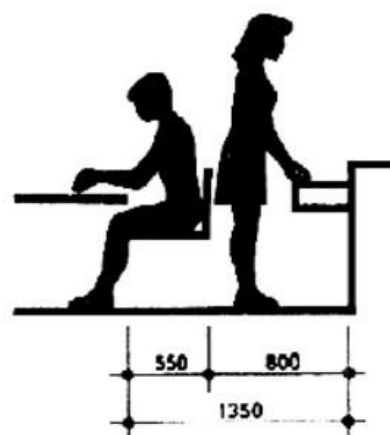


Obr. 3. – Minimální jídelní prostor (Dlabal 1992)

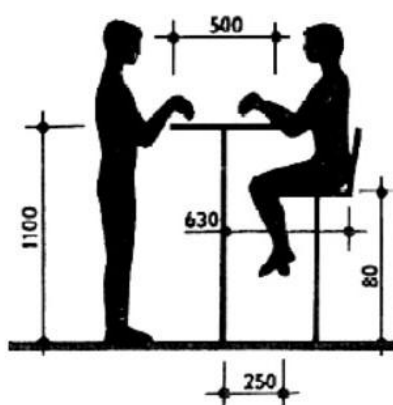
Pro velikost průchodu člověka kolem sedícího je minimum 25cm pokud se jedná o prostor mezi člověkem a zdí, optimální velikost průchodu je 55cm. Minimální vzdálenost pro odsunutí židle je 70cm od kraje stolové desky (viz Obr. 4.). Pokud chceme zajistit dostatečný prostor mezi dvěma stoly, stojícími vedle sebe, musíme počítat se 70cm od každého stolu pro odsunutí židle, plus 25cm minimální velikost pro průchod za každou židli, to nám dohromady dá 190cm vzdálenosti mezi hranami obou stolů. V případě, že se za stolem nachází nábytek s úložným prostorem, je potřebná minimální vzdálenost umístění 135cm od hrany stolu k čelu úložného nábytku (viz Obr. 5.).



Obr. 4. – Minimální vzdálenost pro odsunutí židle (Dlabal 1992)



Obr. 5. – Minimální vzdálenost mezi stolem a úložným nábytkem (Dlabal 1992)



Obr. 6. – Optimální rozměry při zvýšené pultové ploše (Dlabal 1992)

Optimální rozměry pro konzumaci u pultu, ve stoje, nebo s vysokým sezením na barové židli, jsou znázorněny na obrázku (viz Obr. 6.).

4.5. Komunikační zóny a zóny obsluhy

Komunikační zóny jsou v interiéru volné plochy podlahy, sloužící jako pohybové zóny pro hosty i personál, aby se dostali z jednoho místa na jiné. Mohou se různě překrývat, nebo křížit.

4.5.1. Komunikační zóna zákazníků

Komunikační zóna zákazníků začíná vchodem, a od něj by se měli bez problémů dostat k místu sezení, předtím případně k místu kde si odloží šatstvo (šatna, věšák aj.). Z místa sezení se zákazník potřebuje bezproblémovou cestou dostat na toalety, popřípadě k baru (záleží na stylu podniku a obsluhy, zda je časté, že si hosté objednávají nápoje u baru) a zpět na své místo sezení. Při tomto pohybu po komunikačních zónách hostů, by se měl zákazník co nejkratší a nejsnadnější cestou dostat na místo tam kam potřebuje, nejlépe tak, aby to co hledá (toaleta, šatna), bylo zřejmé, kde se nachází, popřípadě vyznačené cedulkami, aby zbytečně nemusel hledat a bloudit v interiéru, popřípadě vyhledávat personál, aby se zeptal na cestu.

4.5.2. Komunikační zóna obsluhy a personálu, umístění zázemí

Komunikační zóny obsluhy jsou mnohem komplexnější a složitější, než zóny hostů. Je to z důvodu toho, že personál se v podniku potřebuje dostat na mnohem více míst než hosté a samozřejmě i všude tam, kam se hosté dostanou. Čili personál se potřebuje dostat ke vchodu, k místu odkládání šatů, ke všem místům kde hosté sedí a jsou obsluhováni, na toalety hostů a k baru. Dále kde nejsou komunikační zóny hostů, ale pouze personálu, čili do záplutí za barem, do kuchyně, k výdeji nápojů či jídla, do skladovacích prostorů a zázemí (kužárna, kancelář provozního, chladicí místnost s pivem aj.), do šatny pro personál a na toalety pro personál. Z tohoto důvodu se při zařizování interiéru gastronomického provozu, nesmí opomíjet umístění jednotlivých těchto prostor a jejich návaznost mezi nimi. Proto by měly být umístěny co nejblíže a nejpraktičtěji u sebe, aby se snížila vzdálenost, kterou musí personál ujít. Jelikož průměrná pracovní směna obsluhy trvá 10-12h, kdy obsluha stojí celou směnu na nohou, k tomu se neustále pohybuje a chodí mezi různými místy, je zkrácení vzdáleností komunikačních zón personálu na místě. Sníží se tak fyzická zátěž a pracovní únava člověka, mimo jiné i negativní vliv nadměrné zátěže nohou a následný vznik nemocí z povolání jako křečových žil, problémů s klouby aj.

4.5.3. Umístění baru a zápuťí v prostoru provozu

Jedním z nejdůležitějších prvků co se týče umístění vzhledem ke všem komunikačním zónám, je umístění baru. Jelikož ve většině gastronomických provozech slouží bar jako doména celého provozu a odvíjí se od něj většina dění v provozu, je důležité, aby byl co nejdostupnější, jak pro hosty (pokud není filosofie provozu postavená na přímé obsluze hostů u stolu a hosté si objednávají na baru), tak pro personál, a nejlépe také aby od něj bylo vše v dostupné blízkosti (toalety, kuchyně, sklady aj.).

Bar je místem, kde je komunikační zóna personálu nejfrekventovanější, jak pro barmany pohybujícími se za barem a v zápuťí, tak pro obsluhující číšníky před barem, pro které bar funguje jako výdejní místo nápojů pro expedici k hostům. Pokud se před barem vyskytuje i komunikační zóna hostů (sezení u baru na barových židlích, objednávání hostů u baru), nastává situace kdy se zóny hostů a obsluhy kříží, což může způsobovat různé problémy.

Nejvýhodnější je situace, kdy se komunikační zóny hostů co nejméně překrývají s komunikačními zónami obsluhy, aby se předešlo případným komplikacím a kolizím. Například číšník nesoucí objednávky (pití, jídlo), prodírající se mezi spoustou hostů, může objednávku vylít, převrhnout, může zašpinit hosta, nebo host může omylem číšníkovi shodit táč se sklenicemi, popřípadě může dojít i k úrazu. Pro předejití tomuto problému, pokud vyvstal, je zapotřebí udělat expediční místo nápojů pro číšníky na jiném místě baru, než kde je vysoká frekventovanost hostů. Nejlépe i toto místo nějakým prvkem vyznačit, aby jednoznačně nespadlo do komunikační zóny hostů.

4.6. Vybavení barmana

V každém gastronomickém provozu, kde se podávají míchané nápoje, ale i v těch kde se podávají pouze nápoje rozlévané, je zapotřebí barmana. Jeho prací je příprava nápojů a vydávání jich obsluhujícím číšníkům, čímž jim urychluje práci, protože číšníci nemusí trávit čas přípravováním drinků a mohou se plně věnovat obsluze. Barman, který je většinou zároveň i mixologem, tedy člověkem, který vytváří vlastní receptury a vymýšlí nové drinky, se svou činností stává nepostradatelnou součástí podniku. Aby svojí úlohu mohl plnit naprosto efektivně, potřebuje k ní samozřejmě určité pomůcky a nástroje,

kteře mu umožňují dělat jeho práci a také mu jeho práci usnadňují. Mezi toto barmanovo vybavení patří:

Míchací sklenice a shaker

Míchací sklenice a shaker jsou nezbytnou součástí u přípravy většiny míchaných nápojů. Míchací sklenice je tlustostěnná, průhledná, kónická sklenice s obsahem do 1l, nejčastěji však s obsahem kolem 0,5l. U shakerů rozlišujeme dva druhy a to třídílný, též nazývaný evropský a dvoudílný shaker, takzvaný bostonský. Všechny tři části evropského shakeru jsou kovové a jsou to: Tělo – část s největším obsahem. Hlava – část shakeru, kterou se zakrývá a utěšňuje tělo. Hlava má zakulacený tvar a v jejím hrdle je sítko, zabraňující protečení velkých kusů ledu, popřípadě zbytkům ingrediencí z těla. Třetí částí je čepička, jež se nasazuje na hrdlo láhve a tím celý obsah shakeru neprodyšně uzavře.

Bostonský shaker je ze dvou částí: sklenice a shaker. Jako sklenice se většinou používá míchací sklenice, ale lze použít i jakákoliv jiná sklenice, která má kónický tvar a je dostatečně velká, aby uzavřela shaker. Shaker je kovový, má také kónický tvar, ale musí být větší než sklenice, aby se do něj vešla svým hrdlem. Shaker může být potažen gumou, která chrání barmana před chladem, který se vytváří v shakeru při shakerování.

Strainer a barové sítko

Barové sítko je většinou kovové, kulaté, s průměrem do 8cm. Jeho dno může být buď kulaté, nebo jehlanovité. Strainer je specifický druh sítka, které je kovové, celé ploché, s otvory na protočení. Po jeho obvodu je kovová spirála, připomínající pružinu. Strainer se používá na přikrytí bostonského shakeru, aby nedošlo k vypadení kusů ledu do drinku při jeho nalévání. Strainer a sítko se dají použít zároveň, a to tak, že lijeme drink přes strainer, který zachycuje velké kusy ledu a ingrediencí, proud dále necháme téci přes barové sítko, které je jemné a zachytí drobné částičky roztrženého ledu, lístků a ovoce, čímž docílíme dobré filtrace tekutiny a drink je bez drobných nečistot. Této technice říkáme tzv. Double strainer.

Barová lžička a madler

Barovou lžičkou mícháme nápoje v míchací sklenici. Je dlouhá (cca 30cm) a má charakteristický tvar. Její držátko je spirálovitě zakroucené a na jejím konci je gumová hlavička, sloužící k madlování drobných ingrediencí. Madler slouží k madlování, čili

k drcení a rozmačkávání ingrediencí v míchací sklenici. Při madlování se ze surovin vymačkává šťáva, rozmělnuje se jejich struktura a uvolňuje se aroma.

Ostatní vybavení

Barman dále potřebuje barový nůž. Barový nůž má pilovitou čepel opatřenou zoubky. Špička čepele je rozdvojená a slouží k napichování surovin. V praxi lze použít i jakýkoliv obyčejný kuchyňský nož. Další pomůckou jsou odměrky. Mohou být skleněné, nebo kovové, jednodílné nebo dvoudílné. Skleněné odměrky naléváme po rysku, kovové po okraj. Dvoudílná odměrka vypadá jako dva jehlany spojené k sobě svými vrcholy, kde každý z nich má jinou velikost, tudíž i objem. Slouží k odměřování množství tekutiny a mají objem 2cl, 2,5cl, 4cl, nebo 5cl. Odměrky odkládáme dnem vzhůru na gumové perforované podložky, kde dochází k odkapávání zbytků vody po vypláchnutí. Mezi důležitou pomůckou patří i nálevky, které se nasazují na hrdla lahví. Nálevka (též nalévátko) usměrňuje tok kapaliny a utváří úzký proud, díky kterému se barmanovy lépe nalévá z lahví. Nálevky jsou vyráběny tak, aby za určitý čas jimi protekl určitý objem kapaliny. To barmanovi umožňuje pomocí počítání času nalít přesné množství tekutiny, aniž by použil odměrku. Jsou vyráběny z umělých hmot, kovu, nebo v kombinaci s korkem. Barman dále používá: prkénko na krájení (z umělé hmoty, nebo dřevěné), lopatku na led (slouží k nabírání ledu), kleštičky na led, lis na citrusy, otvírák a vývrtku.



Obr. 7. – Barmanské pomůcky

4.7. Barový pult a zápultí

Barový pult je místem, od kterého se odvíjí veškeré dění v provozu. Probíhá zde míchání nápojů barmany, barmanská show, výdej nápojů obsluhujícím číšníkům, komunikace hostů s barmanem atd. Ve většině případů bývá barový pult a jeho zápultí i dominantou a vizitkou celého podniku, který utváří celkový dojem z interiéru. Pokud host vejde do provozovny, je barový pult a zápultí většinou první co uvidí, co ovlivní utvoření prvního dojmu a uvážení, pokud zde chce strávit čas a objednat si něco ke konzumaci, nebo raději zavčas odejít. Z toho hlediska by jsme měli barovému pultu věnovat zvýšenou pozornost a dbát o jeho čistotu i estetický dojem.

Barový pult se v zásadě skládá ze dvou částí a to z expediční desky a pracovní desky.

Expediční deska slouží k výdeji a servírování nápojů, k odkládání nápojů, popelníků a věcí hostů. Mohou zde být odložené i některé pomůcky barmanů, jako odměrky, shakery, ubrousky, slámky a další ozdobné věci, které utváří estetický dojem, proto musí být i dobře osvětlená. Expediční deska by měla být v přiměřené výšce, aby se průměrně vysoký host o ni mohl pohodlně opřít lokty. Povrchová úprava expediční desky musí být odolná vůči vlhkosti (časté umývání povrchu, rozlité nápoje atd.), žáru (ze spadlých cigaret, zapalování tekutin na desce při barmanské show atd.) a oděru (vysoká frekvence hostů, časté namáhání atd.).

Pracovní deska je místo, kde barman provádí většinu své práce při přípravě nápojů. Na pracovní desce má barman svoji pracovní plochu, kde probíhá samotná příprava nápojů, krájení surovin, nalévání a míchání nápojů, ale i místo pro odkládání pomůcek barmana. Je umístěna ve výšce, ve které se na ní barmanovi pohodlně pracuje ve vzpřímené poloze, čili níž než je deska expediční. Expediční deska svojí hloubkou částečně přesahuje přes desku pracovní, takže vytváří prostor, kam host nevidí a jsou zde odložené barmanovy pomůcky, které by nevytvářely příliš velký estetický dojem. V pracovní desce je obsaženo i spousta dalších prvků a vybavení, které jsou podrobněji popsány níže.

Zápultí je prostor za barovým pultem, tzn. prostor, ve kterém se barman pohybuje, za ním je další pult který slouží pro odkládání věcí, umístění různých technologií, nebo sloužící k dalším přípravným pracím, jako u barového pultu. Pod pultem v zápultí jsou prostory pro uskladnění různých potřeb, od různých technologií až po sklenice, nádoby a lahve. Toto vybavení bude podrobněji popsáno v následující

kapitole. Pod pracovní deskou v zápultí jsou nejčastěji skříňky opatřené dvířky, aby host neviděl dovnitř. Nejvýhodnější je použití posuvných dvířek otvíravých do stran, aby nedošlo ke zranění při pohybu personálu, pokud někdo nechá dvířka otevřená. V případě, že se skříňka nachází v prostoru, kde není frekvence pohybu tak vysoká, mohou se použít i klasická dvířka otvíravá ven. Uvnitř skříněk mohou být prostory pro uskladnění různých věcí, potřeb a surovin. Skříňky jsou podle potřeby opatřeny policemi, ze snadno umyvateľných a odolných materiálů, jako například velkoplošné materiály nebo nerez. V případě, že na policích uskladňujeme sklenice, je výhodné na povrch police umístit plastovou protiskluznou síť, aby nedocházelo k posuvu sklenic a případnému vypadnutí při otevření dvířek. Pracovní deska pultu v zápultí je stejně jako pracovní deska barového pultu vyrobena z odolných snadno udržovatelných materiálů. Opět je nutné zabránit zatékání kapalin za a pod pult.

4.7.1. Vybavení barového pultu a zápultí

4.7.1.1. Čepování piva

Čepování piva většinou probíhá na barovém pultu, na kterém jsou umístěny všechny potřebné propriety pro tuto činnost. Čepování piva provádíme z výčepních stojanů, pomocí jedné až několika pivních hlav, které jsou opatřeny pákou usměrňující výčep piva. Jsou dva typy těchto pák, a to páky otočné ve směru svislém a otočné ve směru vodorovném. Pivní hlavy je nutné udržovat v čistotě, neboť se na jejich povrchu, který je většinou nerezový, usazuje prach, což nepůsobí esteticky, uvnitř a na povrchu trubek pivních hlav se usazují zbytky pěny a piva, ve kterých se při nedodržování dostatečné hygieny mohou začít množit nežádoucí mikroorganismy, mohou začít hnit a snižovat tím kvalitu čepovaného piva. Z těchto důvodů je nutné pivní hlavy alespoň jednou za den umýt a pivní trubky proplachovat tekoucí vodou, nejlépe po dočepování každého sudu.

Pod pivní hlavou by měla být v barovém pultu zabudovaná nerezová odkapávací miska opatřená odkapávací mřížkou. V odkapávací misce musí být vyveden otvor pro odpad, může v ní i být tryska s vodou pro oplachování pivních sklenic. Odkapávací misku je nutné také každý den umývat i s odkapávací mřížkou, jelikož se v místech styku těchto dvou částí usazují zbytky piva a může opět dojít k nežádoucímu množení mikroorganismů. Odkapávací misky mohou být i přenosné, ze dvou nerezových kusů, které se využívají při čepování piva z přenosných píp.

Vedle odkapávací misky jsou v barové desce dva dřezy s tekoucí teplou a studenou vodou, pro mytí pивního skla. V jednom z těchto dřezů je umístěna ruční myčka na mytí pивního skla nazývaná spül – boy. Dřez pro spül - boy musí být hluboký min. 350mm. Spül – boy se skládá ze dvou částí. V první části jsou kartáče s teplou vodou a saponátem, v druhé části jsou trysky se studenou vodou pro omytí skla od saponátu. Po umytí pивního skla ve spül – boyi se sklo odkládá na odkapávací mřížku vedle dřezu, kde se nechá uschnout.

V prostoru pod pípou, pod barovým pultem by mělo být místo, kam se vejdou min. dva pивní sudy, pokud není pivo naráženo v chlazeném pивním skladě, odkud trubkami putuje do pípy. Z pивních sudů se po naražení vede pivo trubkami nejkratší cestou do pípy a to nejlépe ve svislém směru, aby nedocházelo k prověšení, překroucení, či přiškrcení trubek. Trubky jsou opatřeny doprovodným chlazením.

Pivo je tlačeno do trubek pomocí hnacího plynu, který vytváří potřebný tlak. K tomuto účelu se nejčastěji využívá oxid uhličitý (CO₂), nebo dusík (N₂), nebo směs těchto dvou plynů, nazývaná Biogon. Hnací plyny jsou v plynových bombách, pro které také musí být vytvořen pod barovým pultem prostor pro uskladnění. Hnací plyny se vhání do trubek pomocí vzduchového kompresoru, do kterého jsou z bomb pomocí trubek zapojeny. Pod barovým pultem musí být i prostor pro uskladnění tohoto vzduchového kompresoru.

4.7.1.2. Chladicí vany, zásuvky, vitríny a lednice

Chladicí vany, zásuvky a lednice se využívají pro chlazení alkoholických a nealkoholických nápojů, a pro chlazení ovoce či jiných potravin nutných pro přípravu nápojů.

Chladicí vany mohou být přenosné, volně stojící, ale spíše častější variantou jsou vany zabudované přímo do barového pultu. Pod chladicí vanou je chladicí agregát, pro který je nutné mít připojení do elektřiny a zajistit u něj cirkulaci vzduchu. V chladicí vaně je rovněž otvor vyvedený do odpadu, kterým odtékají tekutiny, které by se jinak držely na dně chladicí vany, což je nežádoucí. Chladicí vany se využívají k chlazení lahví s nápoji, které ve vaně stojí ve svislé poloze. Rovněž lze chladicí vanu využít k uchování ledu, ve které je led k dispozici pro barmana.

Lednice se používají zabudované rovnou pod barovým pultem, nebo volně stojící. Pro lednici je rovněž zapotřebí mít v dostatečné blízkosti zdroj elektřiny.

Nejčastějším typem lednic jsou lednice s prosklenými dvířky, kterými je vidět do obsahu lednice a většinou i se světelnou reklamou. Tento typ lednic nejčastěji dodává dodavatel nealkoholických nápojů, od kterého daný gastronomický podnik odebírá nealkoholické nápoje. V tomto typu lednic se používají kovové drátěné police, které se dají vymanipulovat ven z lednice a lze u nich nastavovat a měnit výšku mezi jednotlivými policemi. Lednice slouží pro chlazení lahví s nápoji, které jsou v lednici vystaveny.

Chladicí zásuvky jsou alternativou, či doplňkem k chladícím vanám a lednicím. Nejčastěji jsou zabudovány přímo pod barovým pultem. Jsou to dosti rozměrné zásuvky, jelikož se do nich musí vejít lahve s nápoji. Proto mají vysokou výšku (cca 400mm) a jejich hloubka bývá stejná, jako je hloubka samotného barového pultu. Pojezdové kolejničky, ve kterých jsou tyto zásuvky zabudovány, musí být uzpůsobené pro nadměrnou nosnost, jelikož váha obsahu zásuvek je velmi značná. Zásuvky opět potřebují mít svůj vlastní zdroj elektřiny.

Chladicí vitríny se na rozdíl od předchozího příslušenství využívají hlavně na vystavování potravin, které se v daném podniku prodávají. Mohou to být chlebíčky, bagety, toasty, zákusky, dezerty, především pokrmy, které se podávají přímo chlazené, nebo se rozpečou v troubě, či toustovači. Vitríny jsou zevnitř osvětlené a mají skleněné police, aby v nich byly vystavené pokrmy dobře viditelné a zákazníka zaujaly. Na dně vitríny je chladicí agregát, takže zde může být umístěn i led. Vitríny mohou být samostatné (přenosné), nebo přímo zabudované do barového pultu, jako pevná součást baru. Opět je potřeba zajistit cirkulaci vzduchu u agregátu a zapojení do zdroje elektřiny.

4.7.1.3. Kávovary

Ve většině gastronomických podniků se vaří káva a k tomuto účelu je zapotřebí kávovar. Nejčastějšími kávovary jsou profesionální kávovary, které potřebují zapojení do elektrické sítě, připojení k vodě a vývod do odpadu. Profesionální kávovary mohou být dvou až čtyř pákové. Páky slouží k samotnému vaření kávy, kdy se do páky natepne (stlačí) potřebné množství kávy, páka se uzamkne do hlavy kávovaru, kterou vytéká voda, přes kávu a poté ven z páky do šálku. Jsou i jednoduché jedno-hlavové kávovary, které vyžadují pouze zapojení do elektrické sítě, voda a odpad se v tomto případě vyměňují ručně. Tyto jednoduché kávovary se nehodí do větších podniků s větší

obrátkou lidí. Kávovar bývá většinou umístěn v zápultí, na viditelném místě. Vzhledem k jeho objemné velikosti, se dá využít jako dominanta zápultí. Ke kávovaru potřebujeme další nezbytné příslušenství, jako jsou mlýnky na mletí kávy, temper na tempování kávy do páky, zásobník na odpad z lógru, štětky na vymetání a očištění pák i hlav od lógru, speciální chemické prostředky na údržbu kávovaru, šálky, podšálky, sklenice, tácky, lžičky, cukry, mléko. Všechny tyto předměty by měly být umístěny, nebo uskladněny v bezprostřední blízkosti kávovaru z důvodu urychlení práce při vaření kávy.

4.7.1.4. Spotřebiče pro přípravu a úpravu potravin

Do této kategorie spotřebičů patří mikrovlnné trouby, topinkovače a odšťavňovače. Mikrovlnné trouby jsou u větších podniků umístěny v kuchyni, u menších podniků jsou přímo součástí baru. Slouží k ohřívání pokrmů a jejich umístění na baru by mělo být situováno poblíž ohříváných pokrmů, např. poblíž vitríny, pokud to uspořádání baru dovolí.

Pod pojmem topinkovače si můžeme představit různou škálu spotřebičů. Od malých ručních toasterů, pro přípravu toastů, až po velké profesionální kontaktní grily, ve kterých můžeme připravovat toasty, topinky, zapékat bagety atd. U těchto toasterů je důležité zajistit umístění tak, aby se o ně nemohl nikdo popálit, ani host, ani personál při práci. Další bezpečnostním problémem je, že tyto spotřebiče vyzařují žár, z tohoto důvodu nesmíme poblíž nich umisťovat nic hořlavého, co by se mohlo od žáru vznítit.

Odšťavňovače se používají pro přípravu šťáv a nápojů z ovoce a zeleniny. Mohou být menší typy, které nemají vysoký výkon, až po profesionální odšťavňovače, které jsou poměrně objemné a na údržbu náročné stroje, jelikož se skládají z několika rozmontovatelných kusů. Odšťavňovače nemusí být vždy přímo součástí barového pultu, jelikož frekvence jejich používání není tak vysoká jak u ostatních spotřebičů. Z tohoto důvodu je lze umístit do zápultí, či na nějaké jiné místo, kde např. mohou probíhat různé přípravné a pomocné práce.

Všechny výše zmiňované spotřebiče jsou náročné na hygienu, personál by měl proto každý den udržovat jejich čistotu a odstraňovat z nich zbytky potravin, které se na nich při používání usazují či připékají. Všechny tyto spotřebiče potřebují zajistit připojení do elektrické sítě a mít zajištěný dostatečný prostor kolem nich při manipulaci s nimi.

4.7.1.5. Ostatní spotřebiče –frapovače, postmixy, výrobníky ledu, myčky nádobí, pokladny, platební terminály

Poslední kategorií vybavení barového pultu jsou různé další spotřebiče, které nejsou zařazeny v předchozích kategoriích, ale jsou nezbytným, nebo přinejmenším velice užitečným vybavením barového pultu.

Prvním spotřebičem jsou frapovače. Používají se nejčastěji v kavárnách a v provozech kde se prodává káva. Slouží k vyrábění speciálního druhu kávy, tzv. „Frappé“, což je káva s mlékem a ledem, přičemž tuto směs frapovač rozšlehá na homogenní napěněnou hmotu, která se pije nejčastěji brčkem. Samotný frapovač se skládá z těla ve kterém je umístěn rotor, který roztáčí tyčinku s šlehacím diskem. Pod tělo se umístí nádoba (je podobná shakeru), ve které je směs pro vyšlehání, tak aby šlehací disk byl ponořen v této směsi. Poté stačí frapovač zapnout a počkat než vše vyšlehá. Frapovač může být umístěn na barovém pultu nebo v zápultí, jelikož jeho frekvence využívání není vysoká.

Postmixy jsou přístroje, které slouží k čepování limonád a vody. Ne ve všech podnicích se postmixy vyskytují, jelikož jsou alternativou za limonády prodávané ve skleněných lahvích. Tato alternativa je výhodná z toho důvodu, že provozovateli šetří místo na uskladňování přepravek s plnými a prázdnými lahvemi. Postmix se skládá z čepovací hadice, kterou se limonáda čepuje, agregátu s kompresorem a připojením k vodě a k CO₂, ve kterém se smíchá směs sirupu, vody, CO₂ a natlakovaná proudí do čepovací hadice. K tomuto agregátu jsou připojeny hadice s jednotlivými druhy sirupů. Tyto sirupy jsou koncentráty jednotlivých druhů příchutí, jako např. koly, tonicu, nebo spritu, které se smíchají s vodou a CO₂ a vzniká nápoj se stejnou chutí, jako ten, který se prodává v láhvi. Sirupy jsou v plastovém pytli s uzávěrem k připojení k hadici, pytle jsou v krabicích, které se liší velikostí podle objemu sirupu (od 5l do 20l). Tyto krabice je potřeba uskladnit pod barovým pultem, společně s agregátem a plynovou bombou, čepovací hadice bývá zavěšena na úrovni barového pultu.

Výrobníky ledu jsou nedílnou součástí vybavení barového pultu. Slouží k vyrábění ledu, který se používá k chlazení nápojů, sklenic a do míchaných nápojů. Výrobník ledu je nejčastěji umístěn pod barovým pultem. Je opatřen dvířky a vanou ve které se uchovává vyrobený led. Používají se dva typy výrobníků ledu a to buď chlazené vodou, nebo chlazené vzduchem.

Pod barovým pultem je také umístěna myčka na mytí nádobí. Nejčastěji se používají speciální gastro myčky na mytí sklenic. Tato myčka umyje sklenice, ale neumyje například hrníčky od kávy. Na mytí hrníčků od kávy se využívají speciální myčky na mytí porcelánu, do kterých se používají i jiné čisticí prostředky, ale sklenice umyje také. Špinavé nádobí jako talíře a hrnce se zase umývají ve speciálních myčkách, pro toto určené, které jsou umístěny v kuchyni. Pro každý provoz je vhodná jiná myčka, nebo kombinace několika těchto myček.

Pokladny slouží k evidenci tržeb a prodaného zboží. Pokladna se skládá ze samotného těla počítače, ve kterém je nainstalovaný příslušný program, pro tento účel určený, obrazovky, která je buď dotyková, nebo je pod ní klávesnice s jednotlivými položkami a tiskárnou na účtenky. Může být opatřena uzamykatelnou kasou na peníze, která je pod pokladnou. To je pouze v případě, že číšníci nenosí kasírky s hotovostí u sebe a ukládají je do kasy.

S pokladnami jsou také spjaty platební terminály, které slouží k platbám platební kartou. Platební terminál je připojen k pokladně, je buď propojený se softwarem v pokladně, nebo se do něj placená částka zadává ručně. Skládá se z držáku na terminál, který je opatřený nabíječkou terminálu a ze samotného terminálu, který lze odtud vyjmout a obsluha ho může podat platícímu zákazníkovi.

4.7.1.6. Držáky sklenic, dávkovače tekutin, odpad

Dalším vybavením barového pultu či záplutí jsou držáky sklenic a dávkovače tekutin, tyto doplňky ovšem nejsou umístěny na pultu, ale jsou zavěšeny buďto na policích, nebo jsou ukotveny přímo do zdi.

Držáky sklenic slouží k zavěšení sklenic dnem vzhůru, nejčastěji vinných, nebo sklenic na stopce. Toto využití je výhodné z důvodu snadné dostupnosti, do sklenic se neprášá a jsou přehledně uspořádány. Nejčastěji jsou vyrobené z nerez, v podobě dvou trnů (kolejnic), mezi které se sklenice zavěsí za dno.

Dávkovače tekutin jsou konstrukce, do kterých se upevní láhev s tekutinou dnem vzhůru, přesná dávka tekutiny proteče do dávkovacího válečku, odkud se uvolní stlačením kříže sklenicí. Tato pomůcka velice urychluje a usnadňuje práci, protože nalévání přesného množství tekutiny je mnohem rychlejší pomocí dávkovače, než pomocí ruční odměrky.

Poslední věc, kterou nesmíme opomenout u barového pultu a zápultí, je uskladnění odpadu. Proto musíme pod barovým pultem, nebo pod pultem v zápultí vytvořit prostor, kde bude umístěn koš na odpad. Dále je výhodné vytvořit i prostor, kde se budou uskladňovat přepravky s prázdnými a plnými lahvemi, popřípadě pokud třídíme odpad (alespoň sklo), vytvořit prostor, kam se mohou odkládat prázdné nevratné lahve od vína a alkoholu, rozbité sklo atd.

4.7.1.7. Barový displej

Barový displej je nejčastěji umístěn na zadní stěně baru v zápultí, přibližně ve výšce očí stojícího člověka. Slouží k vystavení lahví s alkoholem, popřípadě dalšího prodáváného sortimentu. Jelikož je na velmi viditelném místě, tvoří barový displej ve většině případů hlavní doménu celého baru. Z tohoto důvodu by měl být velmi esteticky vyřešen, udržován v čistotě, popřípadě nasvícený, nebo podsvícený.

4.7.1.8. Podlaha

Na podlaze v zápultí je nejčastěji dlažba, kvůli snadné údržbě a omyvatelnosti. Měla by být protiskluzná, aby se zamezilo úrazu či pádu, jelikož je podlaha velmi často mokrá a politá. V případě provozu, kdy frekvence vydávání nápojů za barem není příliš vysoká, je protiskluzná dlažba dostačující. Ovšem v případě vysoké frekvence, jako například v barech, koktejl barech a diskotékách, je výhodné na podlahu umístit protiskluzné rohože, vyrobené ze směsi nitrilu a přírodní pryže, které splňují protiskluzovou normu EN 13552 a jsou děrované, takže voda jimi proteče na podlahu, takže povrch není kluzký a je bezpečný. Po skončení práce se rohože odeberou z podlahy a dají vyschnout na další den. Podlaha se poté musí vytřít a uklidit.

5. Analytická část

5.1. Studie dispozice kavárny Coffee Station

Prvním gastronomickým provozem, který budu analyzovat je kavárna Coffee Station, nacházející se ve 2.NP v obchodním centru Letmo na Josefské ulici v Brně.

Tato kavárna se primárně zaměřuje na kavárenský provoz, ale zároveň funguje také jako koktejl bar, cukrárna a snack bar, což je důležitý aspekt, který musíme při analýze zohlednit. Takto široký repertoár nabízeného zboží samozřejmě přímou úměrou ovlivňuje nároky na prostory pro skladování, přípravu a prostory pro vystavení nabízeného sortimentu.

5.1.1. Zázemí pro personál

Zázemí personálu jako toaleta a šatna se nachází v prostoru za barem ve vedlejší místnosti. Mít toaletu pro personál v takovéto blízkosti baru je pro personál velice výhodné. Co se týče umístění šatny, která je hned vedle toalet, je také umístění výhodné, ovšem nevýhodou je, že je šatna příliš malá a funguje zároveň jako sklad zboží, což značně omezuje prostor personálu pro převlékání a úschovu osobních věcí. Zároveň je zde naprostá absence jakéhokoliv prostoru pro stravování, nebo udělání si pracovní přestávky. Tento problém je v praxi řešen stravováním ve stoje, v skladu/šatně, nebo stravováním v malém prostoru před skladem, kam hosté nevidí.

5.1.2. Ergonomie baru a zápuťí, osvětlení baru a provozovny

Celý bar a zápuťí je zde velice elegantně, důmyslně a ergonomicky vyřešen. Barový pult je vyroben z nerezového plechu s velmi dostatečnou pracovní plochou pro výrobu a přípravu nápojů a potravin (viz. Obr. 14. příloha). Je zde myšleno i na výdejní pult, který slouží jako odbytový prostor pro baristu chystajícího objednávky. Výdejní pult je ergonomicky umístěn na kraji baru, kde se nepočítá s výskytem žádných hostů, čili nenarušují komunikační zónu číšníka, odnášejícího odtud objednávky. Je zde myšleno i na hosty, kteří chtějí sedět u baru, takže je nad barovým pultem vyvýšená barová deska u které mohou hosté stát, nebo sedět na barových židlích. Tento prostor pod barovou deskou je používán na uschování různých barmanských potřeb a inventáře. Hned vedle barového pultu je distributor zmrzliny, což je ergonomicky také správně, protože má k němu barista blízko a je dobře dostupný. Pod barovým pultem se nachází šest prostorných chladících zásuvek, které slouží k chlazení a uchování nápojů a

potravin. Jelikož jsou dostatečně prostorné, není zde zapotřebí dalších stojících lednic, které by zde ubíraly prostor. Vedle zásuvek je výrobek ledu, který je barmanovi také v blízkosti, takže výhodně vyřešeno. Pod výdejním pultem je velký prostor pro skladování přepravků od nápojů, pro práci barmana taktéž dobré umístění. Jelikož v tomto provozu je absence čepovaného piva (prodej pouze lahvového), vzniká tím velká úspora prostoru, který by byl jinak zaplněn technologiemi a agregáty potřebnými pro čepování piva.

Zápultí je stejně jako bar velice dobře promyšlené a dobře řešené (viz. Obr. 13. příloha). Povrch je stejně jako u baru z nerezového plechu, který je dobře čistitelný, omyvatelný a hygienický. Je zde menší pracovní plocha na různé pomocné, doplňkové a přípravné práce, ale je dostačující, protože velká pracovní plocha barového pultu toto kompenzuje. Je zde dostatečný prostor pro kávovar a dostatečný okolní prostor pro přípravu kávy. Mlýnek na kávu je hned vedle kávovaru, což je praktické a odpad z kávovaru je řešen vyvrtaným otvorem do pracovní desky, pod kterým je odpadkový pytel, kam se odpad vysype. Toto je velice užitečné, protože barista nemusí při práci otevírat žádné zásuvky ani skříňky, aby se dostal k odpadu. Vedle kávovaru je dřez na mytí rukou a barmanských nebo baristických pomůcek. Dále je zde prostor pro kontaktní gril a pracovní plocha pro přípravu jídel. Vedle kontaktního grilu je umyvadlo, které mi zde připadá docela zbytečné, protože v blízkosti se již nachází dřez, který je možno použít pro umývání a navíc je umyvadlo v těsné blízkosti kontaktního grilu, což z bezpečnostního hlediska není úplně vhodné. Pod kontaktním grilem jsou čtyři chladicí zásuvky na potraviny a nápoje, což usnadňuje práci při přípravě pokrmů u kontaktního grilu.

Barový displej je stylově řešený, příjemně esteticky zapadající do interiéru. Je řešený dvěma policemi s boky a půdou. Do spodní police se vystavují sklenice a menší lahve, do vyšší police se vystavují ostatní vyšší lahve s alkoholem a sirupy. Za policemi je světlá deska s měnitelnými barvami světla a police jsou zesponu osvětlené led pásky.

Další součástí zápultí je další pracovní deska, situovaná k boční přičce baru. Tato část zápultí slouží jako mycí prostor, kde je umístěná myčka na nádobí, dřez, odkládací prostor na špinavé a čisté nádobí a je zde umístěna také pokladna. Toto řešení, že se umývání nádobí řeší odděleně od prostorů sloužících k přípravným pracím, je velice praktické. Nad prostorem tohoto zápultí je spousta úložných skříněk na různé

zboží a potřeby. Před pultem směrem do lokálu je umístěna vysoká chladicí vitrína s vystavenými zákusky a dorty.

Osvětlení v tomto provozu je denní i umělé. Denní proniká do interiéru prosklenou stěnou, která má oválný tvar a je cca 5 metrů široká. Umělé světlo je zde polopřímé, řešené velkými bílými oválnými svítidly zabudovanými do podhledů. Celý interiér je dostatečně prosvětlen, celkově působí hodně světlým dojmem, což při barevnosti tohoto interiéru (převládající barvy: černá, bílá, tmavě hnědá), vytváří příjemný designový a čistý efekt. Stropní svítidla s podhledy jsou také velice designové a vkusně vyřešeny, společně s jejich dobrou funkčností při osvětlování interiéru.

5.1.3. Komunikační zóny

Komunikační zóna hostů je zde jednoznačně vymezená vstupem do kavárny, odkud hosté mají přehled o celém interiéru a všech volných, či obsazených místech k sezení. Toto usnadňuje práci číšníků, protože hosté se mohou bez problémů sami usadit bez pomoci personálu, protože mají od vstupu jednoznačný přehled o všech dostupných místech. Co se týče momentálního rozestavení nábytku, tak je poměrně natěsno rozestavený, s nedostatečnými průchody, což omezuje pohyb zákazníků kolem stolů a znesnadňuje práci obsluhy (viz. Obr. 12. příloha). Dalším problémem komunikační zóny hostů je, že kavárna se nachází v obchodním centru, tzn. že kavárna nemá své vlastní toalety pro hosty, tudíž hosté musí chodit na veřejnou toaletu, která je na opačném konci podlaží. Další nevýhodou je, že kavárna nemá vymezený prostor pro kuřáky, protože celé obchodní centrum je z bezpečnostních důvodů nekuřácké, tudíž hosté, kteří si chtějí u kávy vychutnat cigaretu, musí jít svojí touhu uspokojit ven před vchod do obchodního centra.

U komunikační zóny personálu, jsme již výše popisovali prostor za barem, který je prostorný a je za ním dostatečný prostor pro práci i ve dvou lidech, sklad, s personální toaletou a šatnou je rovněž ihned za barem, což je praktické. Bar je z pohledu dostupnosti personálu i hostů umístěn optimálně v prostoru interiéru. V prostoru obsluhy hostů je velice praktický samostatný prostor pro výdej nápojů a pokrmů na barovém pultu, v němž se hosté nezdržují, nicméně v prostoru obsluhy u jednotlivých stolů je již zmiňovaný nedostatečný prostor mezi jednotlivými kusy nábytku, což znesnadňuje práci obsluhy. Pro personál stejně jako pro hosty platí, že pokud chtějí kouřit, musejí vyjít ven z obchodního centra, přičemž cesta ven

z obchodního centra a zpět prodlužuje dobu, kterou personál stráví na kuřácké pauze. Posledním nedostatkem pro personál z hlediska komunikačních zón je příjem zboží, který probíhá taktéž venku před obchodním centrem a musí se ručně nosit do schodů po služebním schodišti.

5.1.4. Nábytek – velikosti židlí a stolů pro stolování, vzdálenosti rozložení stolů a židlí

Velikost stolové desky je dle tabulkových hodnot dostatečná (viz Tab. 2.), u každého stolu se předpokládají dvě sedící osoby. Stolová deska 700x700mm a je ve výšce 740mm. Kavárenská křesílka jsou taky v pořádku s doporučenými tabulkovými hodnotami (viz Tab. 2.). Vzdálenosti mezi jednotlivými stoly a židlemi jsou nedostatečné, nové rozložení stolů je navrženo v příložené studii (viz Obr. 11.).

5.2. Studie dispozice hotelové restaurace Portum

Druhým gastronomickým provozem, který analyzují je hotelová restaurace Portum, nacházející se v hotelu Maximus Resort, který je u Brněnské přehrady (ulice Hrázní 4a), nedaleko sokolského koupaliště. Maximus Resort slouží jako hotel pro ubytování hostů, dále jako školicí středisko s pěti školicími místnostmi pro pořádání školení firem, které obsáhnou cca 150 hostů. Dále funguje jako rekreační resort, protože jeho součástí je wellness centrum Infinit a také je uzpůsoben pro pořádání svateb. Dále hotel slouží jako výcvikové středisko pro praxi kuchařských a číšnických učňů ze středních škol.

Tato restaurace složí hlavně jako hotelová restaurace pro stravování ubytovaných hostů, dále jako „zážitková“ restaurace pro hosty tzv. „z ulice“, kteří nejsou ubytovaní, ale chtějí se najíst, také jako restaurace pro stravování velkého množství hostů, kteří mají v hotelu školení a v neposlední řadě se zde konají svatební hostiny. Restaurace se zaměřuje především na přípravu pokrmů a nápojů, tudíž je její součástí velká kuchyně. Má ovšem k jídlům i nabídku káv, která je stejně obsáhlá jako v kavárně a dále nabízí i některé druhy míchaných nápojů a domácích limonád, a obsáhlou nabídku vín z hotelové vinotéky. Při takto velkém množství stravujících se hostů je samozřejmě kladen veliký nárok na prostory pro skladování zboží, velikost prostoru celé restaurace, velikost kuchyně, velikost zázemí a velký počet personálu.

5.2.1. Zázemí pro personál

Na hotelu Maximus resort se nachází zázemí pro personál na opačném konci hotelu než je restaurace Portum. Vzhledem k velkému počtu personálu se v tomto zázemí nachází zvláště dámské a pánské šatny, každá se svou sprchou a umyvadlem, pánská a dámská toaleta, hotelová prádelna, kde se personálu pere a žehlí oblečení. Velká vzdálenost zázemí od restaurace je sice nevýhodná z důvodu doby, která trvá, než se do zázemí personál dostane, ale tuto nevýhodu kompenzuje nadstandardnost zázemí v podobě vlastních uzamykatelných skříněk, sprch, toalet a prádelny, která pere zaměstnancům pracovní oblečení zdarma. Kvůli velké vzdálenosti zázemí si personál bere svoje osobní potřeby sebou na restauraci, kde si je ukládá za barem. Toto ukládání věcí za barem dělá nepořádek na pracovišti, omezuje prostory pro práci a ukládání věcí potřebných pro práci za barem a vzhledem k velkému počtu personálu zde vzniká riziko krádeže. Zmiňované zázemí slouží pouze pro čišníky, učně a uklízečky. Kuchaři mají své vlastní zázemí se šatnou, sprchou a toaletou v kuchyni.

Stravování personálu je zabezpečeno v kuchyni, kde je personální jídelna, která slouží pro stravování všech zaměstnanců a veškerého personálu, který na hotelu pracuje. Hotelová kuchyně každý den vaří personální obědy, které si zaměstnanci mohou koupit za nákladovou cenu, plus navíc během zbytku dne vaří personální jídla, které si mohou zaměstnanci objednat, také za zvýhodněnou cenu. Personální jídelna je vybavena stoly a židlemi, s kapacitou cca pro 20 osob, takže se zde personál může pohodlně najíst a udělat si nerušenou přestávku. Kuřárna pro personál je ve skladu za kuchyní, kde jsou otvíravá vrata ven a probíhá zde přejímka zboží na sklad od dodavatelů.

5.2.2. Ergonomie baru a zápuť, osvětlení baru a provozovny

V restauraci Portum je jeden hlavní bar se svým zápuťm a vedle něj druhý pomocný bar se svým zápuťm, který se používá na doplňkové a přípravné práce. Celý bar je úplně špatně vymyšlený, naprosto bez jakýchkoliv náznaků pro ergonomičnost práce a naprosto nevhodně vyřešený pro takovýto provoz s tak velkou obrátkou hostů.

Prvně zanalyzují hlavní bar a jeho zápuť. Barový pult je vyroben z Postformingové DTD desky. Jeho povrch je odolný proti oděru a žáru, nicméně proti řezu nožem odolný není. Spáry na koncích desek jsou ošetřeny silikonem, nicméně toto ošetření je nedostatečné, do spár zatéká a DTD deska nabobtnává a znehodnocuje se.

Pracovní prostor desky je velmi malý a nedostatečný, hlavně je pracovní deska málo hluboká. Je zde úplná absence jakékoliv výdejní plochy, tudíž se nápoje vydávají přímo na barovou desku. Pokud u baru stojí více hostů a opírají se o barovou desku, nebo na ní mají své nápoje, je výdej nápojů prakticky nemožný. Je zde absence barových židliček pro sezení hostů u baru. Vedle pracovní plochy je na barovém pultu umístěn dřez a vedle něj výčep piva. Dřez je naprosto nedostatečný svojí velikostí a nenachází se u něj ani druhý dřez pro umístění spül – boye, který by zde byl zapotřebí k umývání pivních sklenic. Z druhé strany pracovní plochy je umístěna pokladna. Na obou barech je naprostá absence prostoru na odkládání špinavého nádobí, je tudíž odkládáno na barovou desku, nebo na pracovní plochu barmana na barovém pultu.

Prostory pod barovým pultem jsou velmi nedostatečné. Jsou zde umístěny všechny technologie pro čepování piva, myčka na nádobí, odpadkový koš a lednice na mléko ovoce a některé nápoje. Není zde prostor pro prázdné přepravky od lahví, ty se tudíž skládají do prostoru na konci baru, kde zavazí barmanovi v pohybu. Není zde ani prostor pro uskladnění jakéhokoliv zboží nebo chladicí zásuvky. Pod barovým pultem je vše velice nepřehledné a nedostupné, není zde tudíž možné udržovat jakýkoliv pořádek.

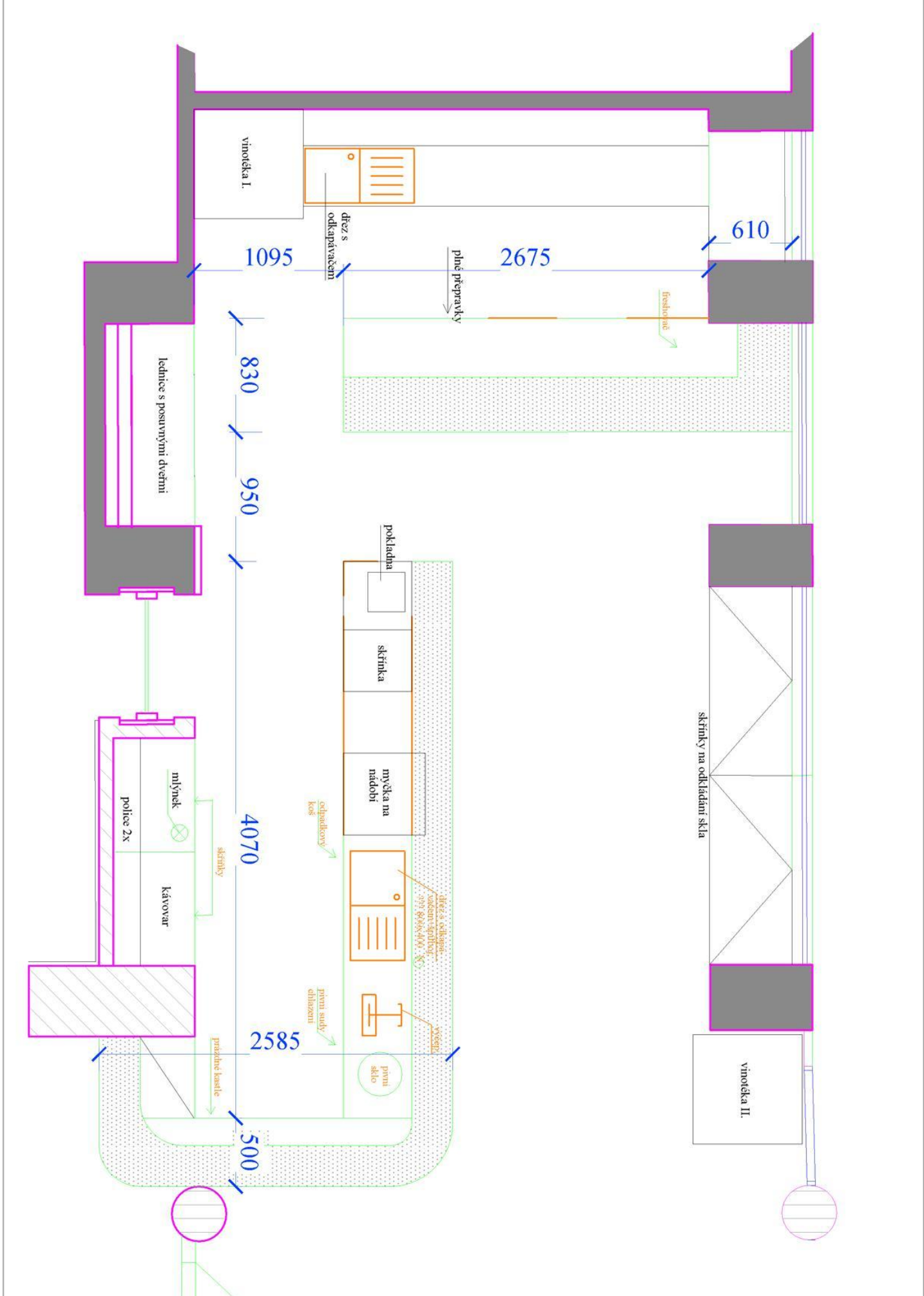
Zápultí je stejně nepraktické jako bar. Z důvodu členitosti zadní stěny, jsou zde pouze dvě police, pod nimi skříňky a výrobek ledu. Na první polici a ve skříňce pod ní se ukládá sklo. Na druhé polici je kávovar s veškerými potřebami pro přípravu kávy. Velikost police je naprosto nedostatečná, není zde ani prostor pro přípravu kávy, ani dostatečný prostor pro uskladnění porcelánu, ani dalších věcí potřebných k přípravě kávy a údržbě kávovaru. Veškeré potřeby, které se na tuto polici nevezou, jsou naházeny ve skříňce pod ní, ve které se nenachází ani police, aby se mohly věci nějakým způsobem uspořádat. Nad kávovarem je barový displej s lahvemi alkoholu, který je nasvícený světelnou deskou nacházející se na stěně za ním.

Pomocný bar se využívá na pomocné přípravné práce a je na něm umístěný odšťavňovač. Zbytek prostoru barového pultu je využíván jako skladiště pro věci, pro které není prostor na hlavním baru a pro osobní věci personálu, což je dost neestetické. Povrch je ze stejného materiálu jako bar, ale vzhledem k tomu že není tak namáhán jako hlavní bar, tak DTD desky z kterých je pult vyroben nejsou nabobtnalé, ani tak zničené jako na hlavním baru. Prostor pod barovým pultem je využíván na uskladnění přepravek s lahvemi a krabic se sklenicemi. Zbytek prostoru je vyplněn méně používanými věcmi a osobními potřebami personálu.

Zápultí pomocného baru se skládá z pultu s umyvadlem, pod kterým jsou skříňky. Nad pultem je barový displej s lahvemi, také nasvícený světelnou deskou. Pult je zaplněn sklenicemi, nádobím, příbory, prostíráními, příručníky a lahvemi, které se nevejdou na barový displej. Rovněž velice neestetické, působící silným dojmem nepořádku a chaosu. Dřez je zde naprosto zbytečný a vůbec se nepoužívá. Ve skříňkách pod pultem je uskladněno to stejné jako na pultu. Další součástí zápultí je lednice na víno a dvě vysoké prosklené lednice na nápoje. Umístění lednic je naprosto nevhodné vzhledem k umístění pracovního prostoru barmana, protože jsou umístěny mimo tento prostor. Navíc vzhledem k objemu nabízeného zboží mají nedostatečnou kapacitu, takže jsou přeplněné, nedá se orientovat v jejich obsahu a působí neestetickým dojmem.

Před barem je další pult se skříňkami, na který se opět uskladňují sklenice, i do skříňek pod pultem. Vedle tohoto úložného pultu je další lednice na víno. Zbytek skříňek na uskladnění sklenic, příborů, talířů a dalšího inventáře je v prostoru restaurace, podél stěny. Pult nad skříňkami slouží pro rautové účely.

Osvětlení na restauraci je denní i umělé. Denní proniká do interiéru několika prosklenými stěnami. Umělé světlo je zde řešeno několika polopřímými i přímými svítidly ve stropu. Zvyšování či snižování intenzity osvětlení se řeší vypínáním a zapínáním jednotlivých svítidel. Ovládání svítidel je na jednom místě, vzhledem k velkému množství vypínačů, které nejsou označené, ani smysluplně seřazené, je ovládání světel dosti obtížné, navíc jsou ovladače umístěny za lednicí s vínem, takže jsou rovněž velmi obtížně dostupné. Navíc některá svítidla se dají ovládat pouze vypínači z hotelové recepce.



Obr. 8. – Řešení původního baru v restauraci Portum

5.2.3. Komunikační zóny

Komunikační zóna hostů je na hotelu prakticky ve všech prostorech hotelu, kromě služebních prostorů vyhrazených pouze pro personál, jako jsou zázemí, údržbové místnosti, kuchyně apod. Co se hotelové restaurace Portum týče, hosté se do ní dostanou vstupem do hotelu, kde projdou kolem recepcce, přes foaye, kde se nachází u vstupního prostoru do restaurace, kde je bar a čtyři stoly k sezení pro hosty, kteří chtějí například jen kávu a nebudou jíst. Za tímto vstupním prostorem je skleněná příčka s dveřmi, která odděluje samotný prostor restaurace od okolního prostoru hotelu. Prostor restaurace je dosti členitý, proto je zapotřebí číšník, který hosta usadí ke stolu, protože od vstupu nemá host dostatečný přehled o prostoru a navíc neví, zda jsou stoly už zarezervované, či volné. Stoly jsou od sebe dostatečně vzdálené, takže vzniká dostatečný prostor na chození a obsluhu kolem nich. Prostor restaurace je vybavený spoustou věšáků, kam si hosté mohou odkládat oděvy. Není zde časté, že by si host objednával přímo u baru, veškeré objednávky obstarává obsluhující číšník, tudíž není závadou, že se bar nachází mimo hlavní prostor restaurace. Pokud chce jít host na toaletu, musí vyjít ven z restaurace do foaye a jít na toaletu, která je v chodbě foaye. Toalety nejsou řádně označeny, tudíž pokud se zde host nevyzná, musí vyhledat pomoc personálu. Dále celý hotel je nekuřácký, tudíž hosté musí chodit na cigaretu ven před hotelový vstup.

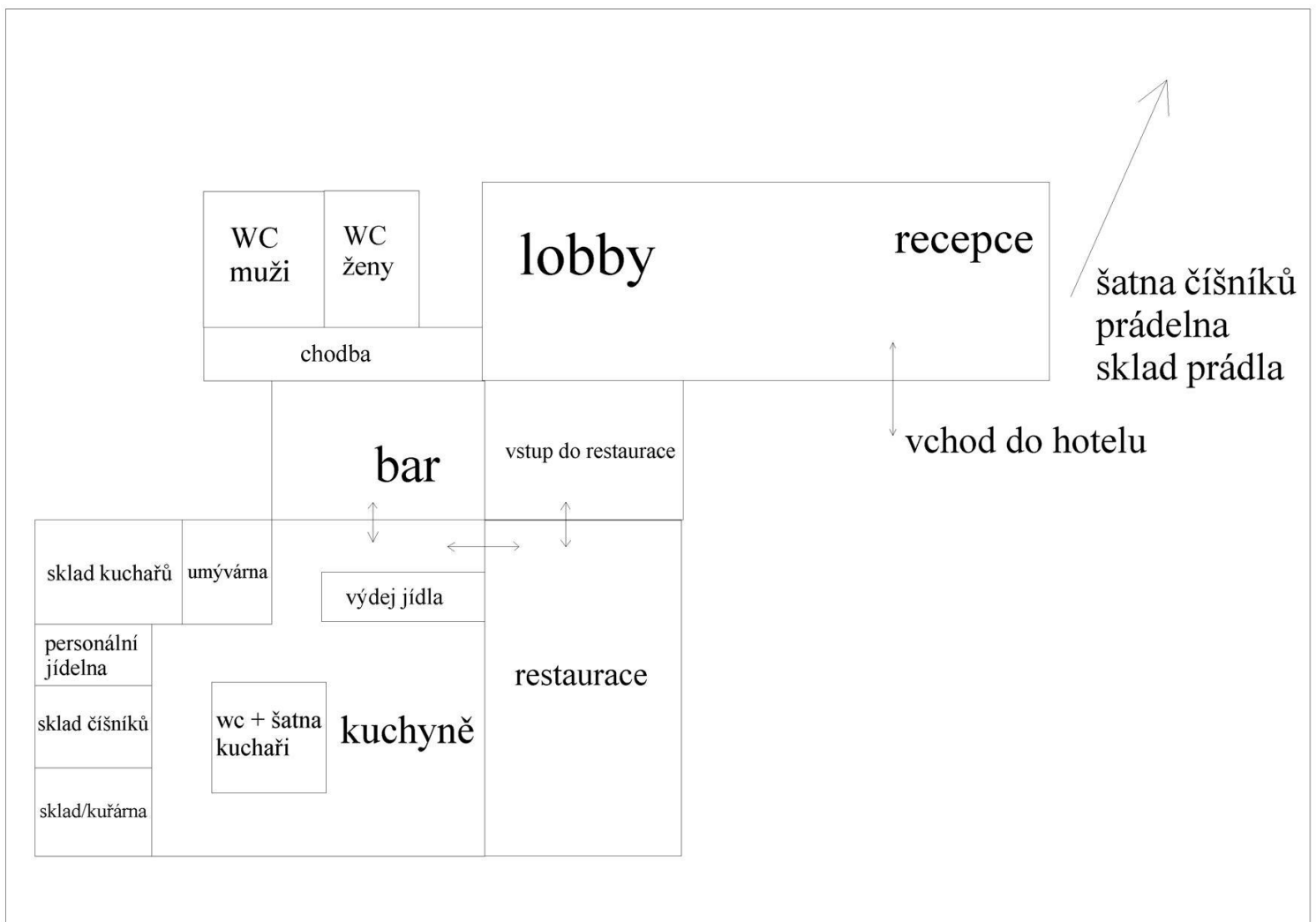
Komunikační zóna personálu je v hotelovém provozu velice složitá a specifická. Zde číšníci neobsluhují pouze na restauraci, ale musejí se starat i o pořádek a provoz ve školících místnostech, na svatbách, které mohou být mimo prostor restaurace, donášet jídla a nápoje hostům na pokoj tzv. „room servis“ a na spoustě dalších míst. Tudíž je komunikační zóna personálu téměř po celém hotelu.

V této analýze bych se chtěl zaměřit pouze na komunikační zóny číšníků v prostoru restaurace, kteří musejí být minimálně tři plus jeden barman za barem. Jak již bylo zmíněno výše, šatny číšníků jsou na opačném konci hotelu, což není úplně praktické. Toalety mohou využívat v kuchyni, které jsou v šatně kuchařů. Prostor pro stravu a pauzu je rovněž v kuchyni na personální jídelně. Kuřárnu mají ve skladu v kuchyni. Takže kromě šaten se veškeré zázemí číšníků nachází v prostoru kuchyně, včetně skladů se zbožím. Bar je umístěn před vchodem do restaurace, tudíž se prodlužuje dráha, kterou musí číšník s objednávkou ujít do restaurace. Dále celý bar je velice nepraktický a stísněný, tudíž pokud je za barem více barmanů, je zde velice

obtížná jakákoliv koordinace práce. Bar dále postrádá výdejní plochu nápojů i prostor pro odkládání nádobí, jako náhrada za tento prostor slouží barová deska, která slouží i hostům, tudíž vzniká riziko kolize s hostem, pokud se nějaký u baru vyskytuje.

V prostoru restaurace je nábytek rozmístěn s dostatečnými odstupy, tudíž nedochází ke kolizím komunikačních zón číšníků a hostů. Co se vynášení jídel do restaurace týče, k těmto účelům slouží samostatný vchod přímo z kuchyně do prostoru restaurace.

Problém, který u tohoto vchodu vzniká je, že je velice úzký a nachází se hned u výdeje jídel a u tohoto prostoru výdeje se nacházejí dveře, kterými se číšníci dostanou zpět k baru, tudíž v tomto prostoru dochází ke kolizím mezi samotnými číšníky, kteří chodí z kuchyně za bar a od baru do kuchyně, kde například stojí číšníci čekající na výdej jídla.



Obr. 9. -Schéma prostorů v hotelu Maximus Resort

5.2.4. Nábytek – velikosti židlí a stolů pro stolování, vzdálenosti rozložení stolů a židlí

Stoly na restauraci jsou dostatečně velké pro stolování i 4osob, velikost stolové desky je 900x900 mm. Jelikož jsou stoly čtvercové a mají stejnou výšku (750 mm), lze je skládat vedle sebe do různých sestav. Židle odpovídají doporučeným tabulkovým hodnotám (viz Tab. 2.), kromě opěradla, které je mírně vyšší, ale na funkčnost židle tento fakt nemá vliv. Vzdálenosti mezi jednotlivými stoly a židlemi jsou dostatečné pro průchod personálu i hostů.

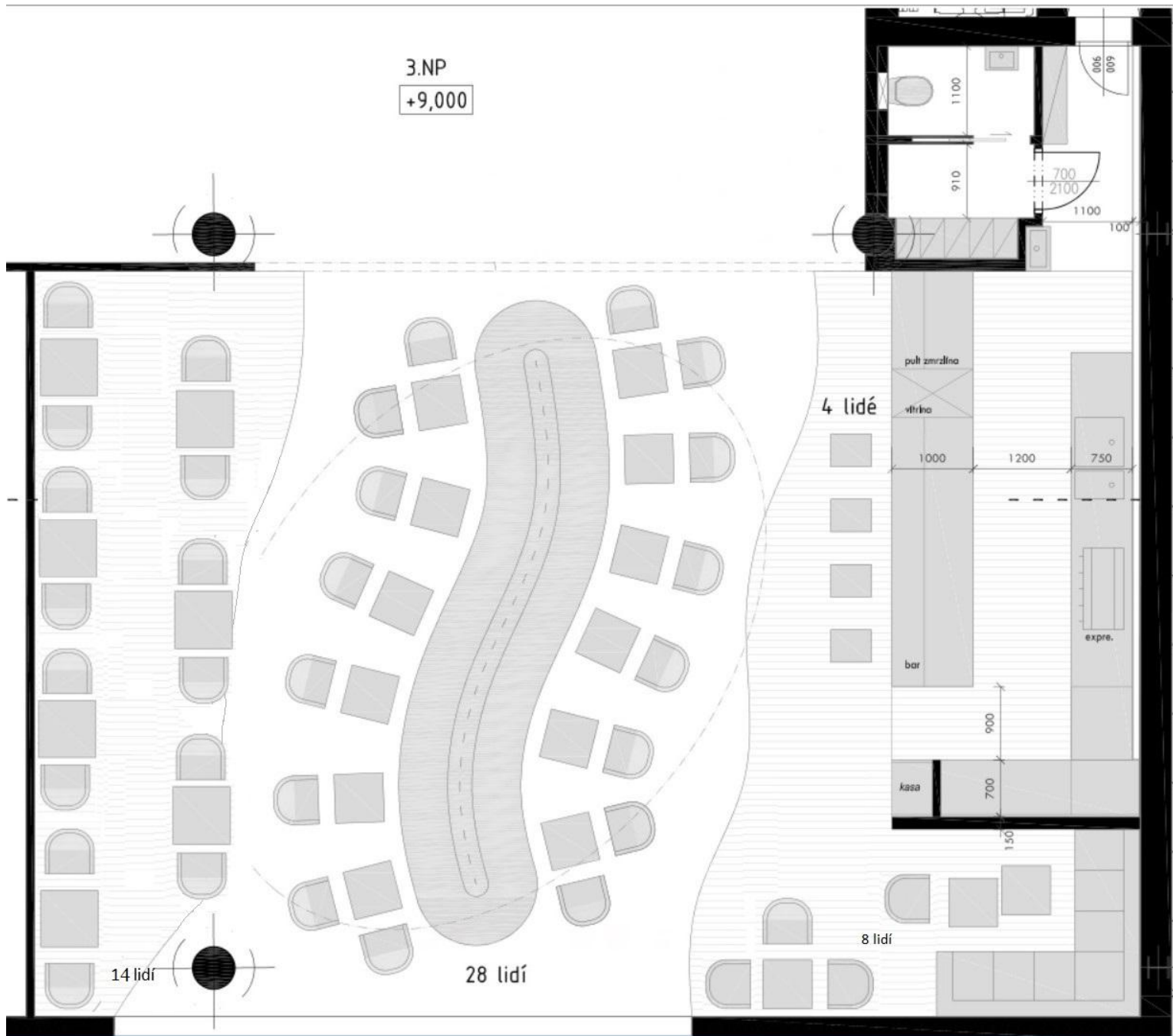
6. Výsledky analytické části

Tab. 2 - Výsledky měření a analýzy prostorů kavárny Coffee Station a Restaurace Portum

	Tabulkové hodnoty	Coffee Station	Restaurace Portum
Nábytek - židle			
Výška sedáku (mm)	420-480	430	470
Hloubka sedáku (mm)	360-450	470	410
Šířka sedáku (mm)	min. 360	400	470
Výška opěradla (mm)	420-450	440	500
Nábytek - stůl - prostor pro stolování 1 osoby			
šířka prostoru (mm)	min 550	700	900
Hloubka prostoru (mm)	min 325	350	450
Výška stolu (mm)		740	750
Bar			
Výška pracovní plochy (mm)	820-920	900	910
Výška barové desky (mm)	1000-1500	1130	1100
Povrch pracovní plochy		nerez	DTD-L
Výška barové židle (mm)	720-780	750	x
Zázemí personálu			
toaleta	nezbytná	ano	ano
dostupnost toalet		ano	ano
šatna	vítaná	ano	ano
dostupnost šatny		ano	ne
sprcha	vítaná	ne	ano
prádelna	není nutná	ne	ano
prostor pro pauzu/stravu	nezbytná	ne	ano
dostupnost pro pauzu/stravu		X	ano
Kužárna	není nutná	ano	ano
dostupnost kužárny		ne	ano
Komunikační zóny hostů			
toalety	nezbytná	ano	ano
dostupnost toalet		ne	ne
odkládání oděvů	vítaná	ne	ano
přehlednost interiéru	vítaná	ano	ne
dostupnost baru	vítaná	ano	ne
kuřácká část	není nutná	ne	ne
Prostor baru			
výdej nápojů	nezbytná	ano	ne
odkládání špinavého nádobí	nezbytná	ano	ne
Hosté u baru		ano	ano
Barové stoličky		ano	ne
Kolize zón hosta a personálu		ne	ano

ergonomie baru		ano	ne
Prostor pracovní plochy		dostatečný	nedostatečný
prostory pro skladování zboží		dostatečné	nedostatečné
Prostor pro vaření kávy		dostatečný	nedostatečný
prostor pro přípravné práce		ano	ano

V této tabulce jsou porovnávány zkoumané aspekty s hodnotami, které udává odborná literatura. Zelenou barvou jsou vyznačeny aspekty, které jsou v souladu s tabulkovými hodnotami, anebo pokud mají pro daný provoz pozitivní vliv. Bílou barvou jsou vyznačeny aspekty, které nejsou v souladu s hodnotami z literatury, ale jejich odchylka je zanedbatelná, nebo má neutrální vliv na daný provoz. Červenou barvou jsou vyznačeny aspekty, které jsou závažným nedostatkem.



Obr. 11. - Návrh na provedení úprav rozložení stolů a židlí v kavárně Coffee Station

7. Diskuze

Téma této bakalářské práce jsem si vybral z důvodu, že mám několikaletou praxi v práci za barem a téma ergonomie práce, uspořádání, funkčnost baru a prostoru v gastronomických provozech mě zajímá a je to téma, které mohu spojit se svou prací a se svým studiem. V obou dvou podnicích, které jsem zde analyzoval, jsem pracoval na pozici barmana i číšníka, a proto je mi jejich pracovní prostředí velice dobře známé a jsem obeznámen se všemi zdejšími pozitivy i negativy. Po podrobné analýze všech důležitých prvků, na které jsem se chtěl ve své bakalářské práci zaměřit, zde uvedu následující zjištěné poznatky.

V kavárně Coffee Station bych nejlépe hodnotil bar a až na drobné nedostatky, mu není téměř co vytknout. Navržení baru je velice důmyslně promyšlené a jsou zde zohledněny veškeré aspekty, na které je potřeba myslet s ohledem na to, jaké veškeré úkony a druhy práce jsou potřeba v tomto provozu za barem vykonávat. Prostor za barem má velice dobře řešenou pracovní plochu pro barmana, vedle pracovní plochy je výdejní plocha pro nápoje a pod pracovní plochou je spousta ukládacích chladících zásuvek. Umístění těchto tří věcí blízko sebe velmi usnadňuje a urychluje práci, což barmanovi umožňuje efektivněji vyřizovat objednávky a tím zkrátit dobu čekání hostů.

Prostor pro přípravu kávy a jídel v zápultí je taktéž velice promyšlený a ergonomicky uspořádaný. Kontaktní gril s mikrovlnou troubou jsou umístěny vedle sebe na pultu, pod pultem jsou chladící zásuvky pro uschování surovin a potravin pro přípravu jídel. Přímo vedle tohoto prostoru je dřez, ve kterém je možné suroviny umýt a okamžitě začít zpracovávat. Kávovar je umístěn taktéž na pultu v zápultí a je u něj dostatečný prostor pro přípravu a manipulaci s kávou, prostor pro mlýnek na kávu a prostor pro uložení hrníčků, lžiček a táček, na které je káva servírována. Velice praktický je otvor v desce pultu, pod kterým je odpadkový pytel, do kterého se vyklepává odpad z kávovaru, což velice zjednodušuje práci.

Třetí barový pult, který slouží hlavně jako prostor pro odkládání špinavého nádobí a umývání nádobí, je velice praktický, protože vše špinavé i čisté mokré nádobí je zde umístěné, čímž pádem nezabírá prostor na pracovních a přípravných plochách, což má za následek že tyto plochy se mnohem snadněji udržují uklizené, nezdržují barmany při práci a neubírají jim pracovní plochu.

Prostor kavárny je velice přehledný a estetický. Rozmístění stolů a židliček zde není úplně optimální pro obsluhující personál, proto jsem navrhl nové řešení (viz.

Obr.11.). V původním rozmístění se do zadní části prostoru kavárny vešlo celkem 14 lidí, všechny stolečky byly rozmístěny ve třech řadách v řadě za sebou, každý se dvěma židličkami. Prostor byl velice stísněný a nedostupný jak pro obsluhu, tak pro hosty. V novém řešení jsem rozmístil 4 stolečky podél zadní stěny, každý se dvěma židličkami. Do zbylého prostoru jsem umístil tři stolečky za sebou v řadě, každý se dvěma židlemi. Takto vzniklé uspořádání je mnohem prostupnější, stoly nejsou tak blízko sebe, takže hosté mohou mít větší pocit soukromí a obsluze se usnadnil přístup ke stolům.

Zázemí personálu je kavárně Coffee Station situováno v prostoru za barem kde je i sklad. Je zde toaleta i malá šatna, ovšem není zde žádný prostor pro stravování personálu a pro udělení pauzy. Blízkost zázemí vůči baru je velice praktická, ale absenci prostoru pro stravování a pauzu shledávám jako závažný nedostatek. Vzhledem k tomu, že kavárna je v obchodním centru a její prostory jsou jasně vymezeny a žádné stavební úpravy zde nepřipadají v úvahu, je tento nedostatek neodstranitelný.

V restauraci Portum, která je druhým gastronomickým provozem, který jsem podrobil analýze je bezproblémový prostor restaurace pro hosty, co se týče rozmístění stolů a židliček. Stoly jsou dostatečně velké pro stravování, stejně vysoké se čtvercovou deskou, takže je lze dle potřeby skládat vedle sebe a vytvářet tak prostor pro více hostů. Kolem stolů je dostatečný prostor jak pro obsluhu, tak pro hosty.

Rozmístění zázemí a komunikačních zón jak hostů, tak personálu, je zde trochu složitější. Je to zapříčiněno tím, že celkový prostor hotelu je velmi rozlehlý a restaurace je zde začleněna tak, aby zapadala do celkového provozu hotelu. Hosté přicházející do restaurace nemají celkový přehled o všech volných místech v prostoru, takže je musí usadit číšník. Pokud chtějí jít na toaletu, musí se zeptat personálu, protože cesta k toaletám není jednoznačně vyznačena a není zcela jasná. Pro personál je zde problém, že šatna číšníků, sklad prádla a prádelna se nachází na opačném konci hotelu, takže jejich dostupnost je obtížná. Naopak co se týče dostupnosti ostatního zázemí, které je umístěno v kuchyni, je zde bezproblémový přístup. V kuchyni se nachází toalety pro personál, šatna a sprcha kuchařů, personální místnost pro stravování a odpočinek, sklady zboží a kuřárna. Situování všech těchto prostorů na jednom místě je velice praktické.

Nejzávažnějším problémem zjištěným v restauraci Portum je uzpůsobení baru. Bar zde není naprosto vůbec ergonomicky vyřešen, je zde nedostatečný prostor pro

skladování zboží, nedostatek lednic, naprostá absence jakýchkoliv chladících zásuvek, nedostatečná pracovní plocha pro přípravu a výdej nápojů, celkově je bar velice malý a chaotický na zdejší obrátku hostů a množství práce.

Proto jsem vytvořil návrh na celkovou přestavbu baru (viz. Obr. 10.). Oproti původnímu baru je bar rozšířen do obou stran čímž se značně prodloužila jeho délka a tím se i zvětšila jeho pracovní plocha, vznikly zde nové prostory pro skladování a úschovu technologií. Na začátku nového baru, který je rozšířen až na úroveň stávajícího sloupu, bude samostatný prostor pro přípravu kávy, bude zde umístěn kávovar, mlýnek na kávu a v policích pod kávovarem budou umístěny veškeré nezbytnosti pro přípravu kávy. Kolmo na tento prostor navazuje barmanova pracovní plocha, kde má dostatečný prostor pro přípravu nápojů, která pokračuje výčepem piva. Pod pracovní plochou budou chladící zásuvky pro chlazení nápojů a surovin. Za výčepem je umístěn dřez a pod ním myčka na nádobí. Pracovní deska nad myčkou bude sloužit jako odkládací prostor pro špinavé nádobí a jako prostor pro leštění čistého nádobí. Tento prostor vede až za roh k umyvadlu a freshovači na konci baru, kde pod tímto prostorem bude umístěna lednice na suroviny a odpadkový koš. Zápultí baru je kompletně přeměněno rozšířením baru nám vznikl nový prostor zápultí, kde nahoře bude umístěn barový displej a pod ním budou police na sklenice. Původní dveře do kuchyně budou zazděny a vznikne zde opět nový velký prostor pro barový displej a pro police na barové sklenice. Dveře do kuchyně budou probourány vedle za příčkou ve stěně, vedle prostoru dveří zbyde místo na skříňku na ukládání věcí.

Původní druhý bar se kompletně zruší. Na jeho místo přijde policová skříňková stěna, kde budou vystaveny lahve a sklenice, ve skříňkách bude úložný prostor pro různé potřeby. Za touto stěnou nám vznikne prostor s regály s velkou úložnou kapacitou. Pokladna se přesune na protější stěnu, kde bude policová skříňka na ukládání sklenic. Vedle této skříňky bude ve vedlejší výklenku další policová skříňka sloužící pro odkládání a ukládání sklenic.

Při porovnávání zařizovacích prvků znázorněných v tabulce (viz. Tab. 2), jsou stoly, židle i bar v obou podnicích v souladu s tabulkovými hodnotami, nebo jejich odchylka výrazně neovlivňuje funkčnost nábytku. U zázemí pro personál si při porovnání výrazně lépe vede restaurace Portum, protože zde jsou šatny, toalety, sprchy, prádelna, prostor pro pauzu a stravu a kuřárna. Oproti tomu v kavárně Coffee Station je pouze toaleta, šatna a možnost kouřit před obchodním centrem. Je zde ovšem absence

prostoru pro stravování a pauzu, což je závažný nedostatek. V prostoru pro hosty jsou v restauraci i v kavárně toalety pro hosty, což je nezbytné, ale jsou mimo prostor provozu, takže jsou hůře dostupné. V restauraci Portum je spousta věšáků na odkládání šatů, zatímco kavárna Coffee Station má výhodu v přehlednosti interiéru a lepší dostupnosti baru pro zákazníka. Při porovnání zařízení baru je bar v kavárně Coffee Station ve všech kritériích naprosto vyhovující. Zatímco bar v restauraci Portum je bez prostoru pro výdej nápojů, pro odkládání špinavého nádobí, s nedostatečnou pracovní plochou pro barmana. Navíc zde dochází u baru ke kolizím hostů a personálu z důvodu nedostatku prostoru, absence výdejní plochy a neergonomičnosti celého baru. Ve výsledku v hodnocených aspektech kavárna Coffee Station splňuje 25 ze zkoumaných požadavků, s tím že má jeden velký nedostatek. Oproti tomu restaurace Portum splňuje 19 ze zkoumaných požadavků a má pět závažných nedostatků.

8. Závěr

Výsledkem této práce je zpracovaná analýza dvou gastronomických provozů, restaurace Portum a kavárny Coffee Station. Je zde zmíněna stručná historie pohostinství, jsou zde rozebrány a charakterizovány jednotlivé druhy gastronomických provozů, včetně jejich specifik. V bakalářské práci jsem dále charakterizoval jednotlivé funkce personálu pracujícího v gastronomických podnicích, jejich povinnosti a pracovní náplň, uvedl jsem zde různé druhy osvětlení a řešil typologii nábytku v pohostinství a jeho provázanost s interiérem. Je zde také řešena problematika komunikačních zón v interiéru, jsou zde vyjmenovány veškeré technologie a vybavení používané za barem a v zápultí, včetně pomůcek, vybavení a spotřebičů, které používá barman při práci.

Všechny tyto aspekty a informace o nich jsem v bakalářské práci podrobně popsal a rozepsal, rozebral jsem jednotlivé návaznosti a spojitosti mezi nimi a jejich celkový vliv a provázanost s celým interiérem, včetně vlivu na osoby, které se v tomto interiéru pohybují. Dále zde řeším celkovou funkčnost interiéru a nábytku v něm, včetně nároků na ergonomičnost nábytku a jeho vliv na efektivitu práce.

Tyto informace mi utvořily přehled o tom, na co vše je potřeba brát ohled při tvorbě interiéru v gastronomických provozech, aby byl funkční, navazovaly v něm na sebe jednotlivé komunikační zóny, práce v tomto provozu aby byla efektivní, ergonomická a hlavně bezpečná pro člověka, dále co vše taková práce obnáší a jak tomu musí být interiér s nábytkem přizpůsoben.

Na základě těchto informací jsem podrobil oba dva podniky analýze, při které jsem zohlednil všechny aspekty, které zde byly uvedeny. Provedl jsem analýzu z pohledu dispozice a umístění provozovny, včetně analýzy nabízeného sortimentu a služeb poskytujícím svým hostům, s vlivem těchto nabízených produktů na velikost baru, skladovacích prostor, technologií a pracovních ploch. Je zde analyzováno zázemí pro personál, jeho umístění a funkčnost. Provedl jsem také analýzu uspořádání baru a zápultí, jeho vlivu na efektivnost práce, splňování podmínek pro různé druhy práce a kapacitu jeho úložných a skladovacích prostor, včetně rozebrání vlivu osvětlení pracovních ploch baru a celkového osvětlení interiéru jako takového. Dále jsem provedl analýzu ostatních nábytkových zařizovacích prvků a jeho rozmístění v interiéru s návazností na komunikační zóny, dostupnosti pro obsluhu a pocitu komfortu pro hosty při jejich užívání.

Po vytvoření analýzy jsem sestavil tabulku s jednotlivými aspekty, které jsem zkoumal, a vytvořil jejich zhodnocení a porovnání jak s hodnotami z literatury, tak navzájem mezi sebou, zda splňují požadovaná kritéria.

Dále jsem zhotovil návrhy s možnými úpravami v interiéru v podobě půdorysu. U kavárny Coffee Station jsem se zaměřil na přestavění uspořádání stolů a židlí v prostoru kavárny, ke zlepšení průchodnosti mezi stoly a zlepšení obsluhovatelosti jednotlivých stolů. U restaurace Portum jsem se zaměřil na přestavění celého baru, nového rozčlenění jednotlivých pracovních ploch, nového uspořádání úložných prostor a nového rozmístění technologií, včetně vytvoření nových skladovacích prostorů.

Ve výsledku jsem zjistil při porovnání obou dvou zkoumaných zařízení, že kavárna Coffee Station je v mnoha aspektech oproti restauraci Portum mnohem lépe uzpůsobena pro efektivitu práce, ergonomii a uspořádání baru a celkové funkčnosti interiéru. Tato práce může posloužit jako literatura pro někoho, kdo by chtěl vytvořit funkční bar a příjemný a funkční interiér gastronomického zařízení.

9. Summary

The result of this work is processed analysis of two gastronomic establishments, restaurant Portum and cafe Coffee Station. There is a short history of hospitality, there are analysed and characterised the different kinds of gastronomic establishments, including its specifics. In the thesis I also characterised the function of personnel working in gastronomic enterprises, their responsibilities and workload, I mentioned there different types of lighting, and dealt with typology of the furniture in the hospitality industry and its consistency with the interior. It also solved the problems of communication zones in the interior, there are listed all the technologies and equipment used behind the bar and in the bar background, including utilities, equipment and appliance, which uses a barman for his work.

In the thesis I described all of these aspects and information about them in detail and I analyzed the various links and connections between them and their overall impact and coherence to the entire interior, including the impact on people who are moving in this interior. Furthermore, I addresses there the overall functionality of the interior and furniture in it, including furniture ergonomics requirements and its impact on work efficiency.

These information formed me an overview of what all needs to be taken into account when creating the interior in the gastronomic establishments for it to be functional, zones of communication work are properly connected to each other, it is efficient, ergonomic and most importantly safe for humans, also what all such work would entail and how should be interior furniture adapted to that.

Based on these information, I underwent two firms analysis in which I took into account all the aspects that have been mentioned. I made an analysis in terms of layout and location of the facility, including an analysis of the offered range of services and how offered products influence the bar size, storage space, technology and working areas. There are analysed facilities for staff, its location and functionality. I also conducted an analysis of the bar and bar background arrangement, its impact on efficiency of operations, the satisfaction of conditions for different types of work and capacity of its storage areas, including the dismantling of the impact of the lighting in work area and general interior lighting as such. Further I analyse other furniture sanitary elements, and its deployment in the interior Following the communication zone, accessibility for servicing and feeling of comfort for guests during their use.

After creating the analysis I compiled a table with various aspects that I had researched and created their evaluation and comparison of both with literature values, whether they meet the required criteria or not.

I also made suggestions for possible adjustments in the interior in the form of ground plan. As for Coffee Station cafe, I focused on rebuilding the arrangement of tables and chairs in the café space, to improve continuity between tables and improved each table serviceability. At the restaurant Portum I focused on rebuilding the entire bar, a new division of the individual workspaces, a new arrangement of storage space and the deployment of new technologies, including the creation of new storage areas.

As a result of comparing these two establishments, I found out that the Coffee Station cafe is much better suited for efficiency, ergonomics and layout of the bar and the overall functionality of the interior than Portum restaurant. This work may serve as a reading for someone who wants to create a congenial, functional bar and functional gastronomic establishment interior.

10. Seznam použité literatury

DLABAL, S., 1992, Interiéry v pohostinství. -1. vydání, ABF, Praha, 49 s.

MIKŠOVIC, Alexander. BAR : PROVOZ & PRODUKT. Vydání I. Praha : OFF, s.r.o., 1999. 306 s. ISBN 80-238-3789-3.

SALAČ, G., Stolničení. 2. vyd, Praha: Fortuna, 2004-06. ISBN 80-7168-752-9, 224 s.

STRUŠKA, F. Restaurační nábytek v oblasti pohostinství. Brno, 2013. Bakalářská práce. Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Lesnická a dřevařská fakulta, Ústav nábytku, designu a bydlení. 64 s.

MIKŠOVIC, Alexander. BAR – mixologie, historie, management. Vydání I., Consoff 2009. 610 s. ISBN 978-80-254-3983-8.

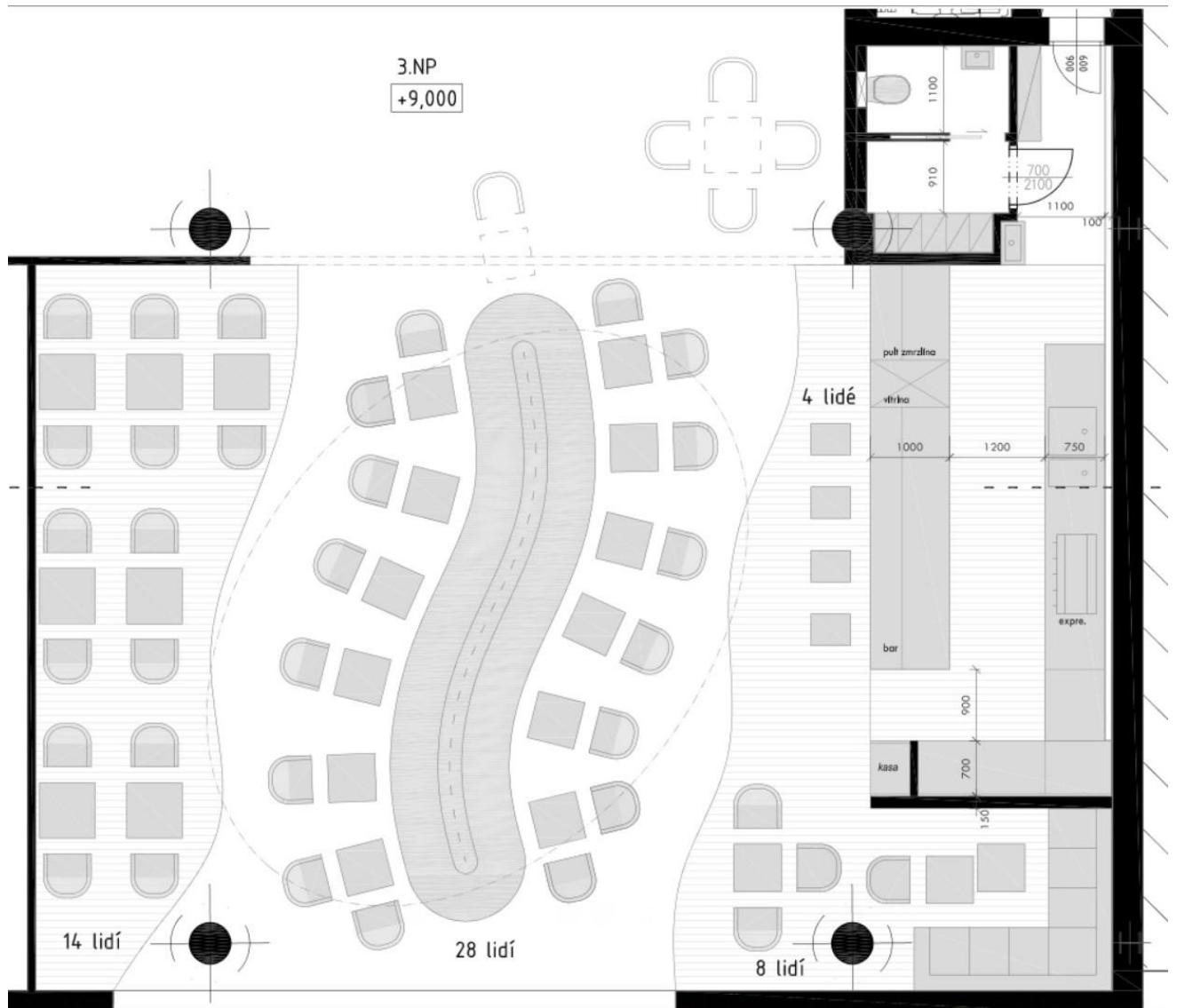
ČSN 91 0100 – Nábytek - Bezpečnostní požadavky, 2005.

KANICKÁ, L., HOLOUŠ, Z., Nábytek - typologie, základy tvorby, 1. vydání, Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3746-1. 159 s.

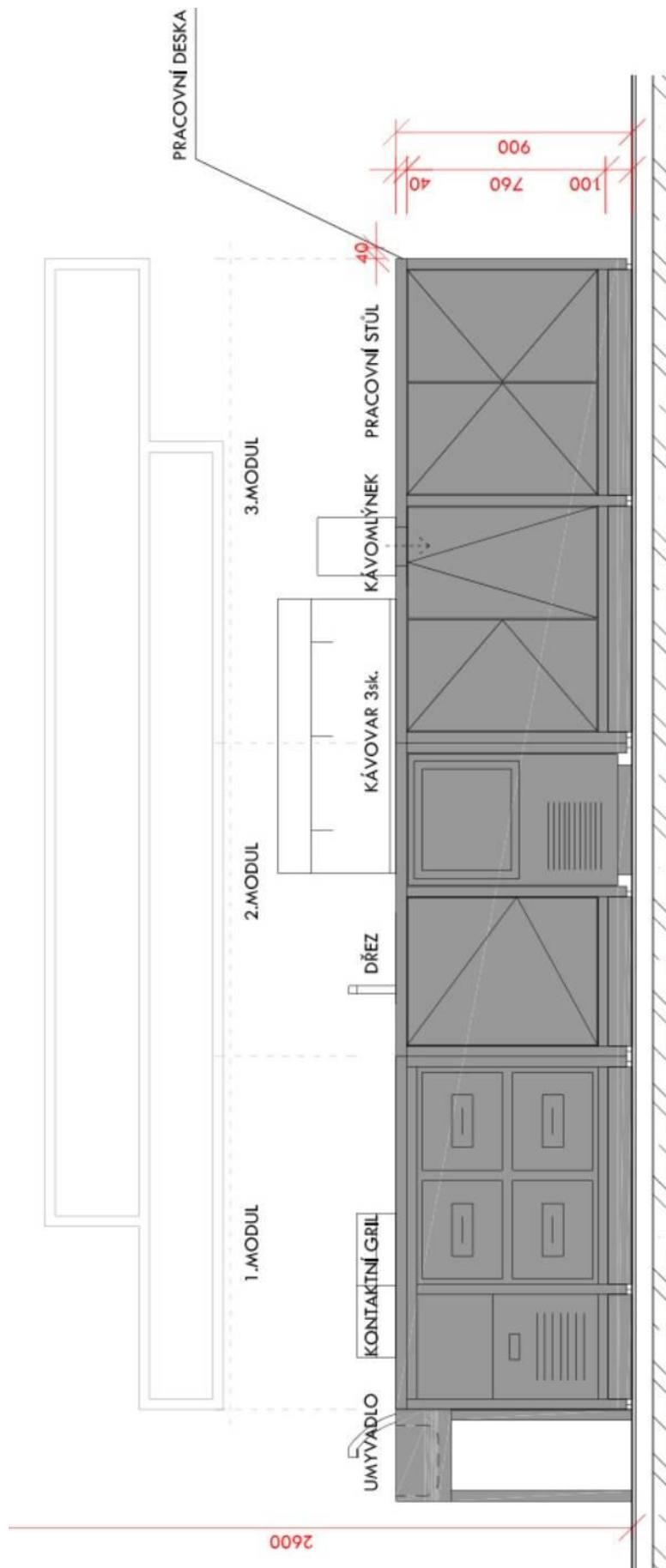
BRUNECKÝ, P., Standardy nábytku 1. vyd. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2009. ISBN: 978-80-7375-297-2

ČSN 91 0602 (910620) A Nábytek. Židle. Funkční rozměry a způsoby měření, Praha, 1982. 8 s.

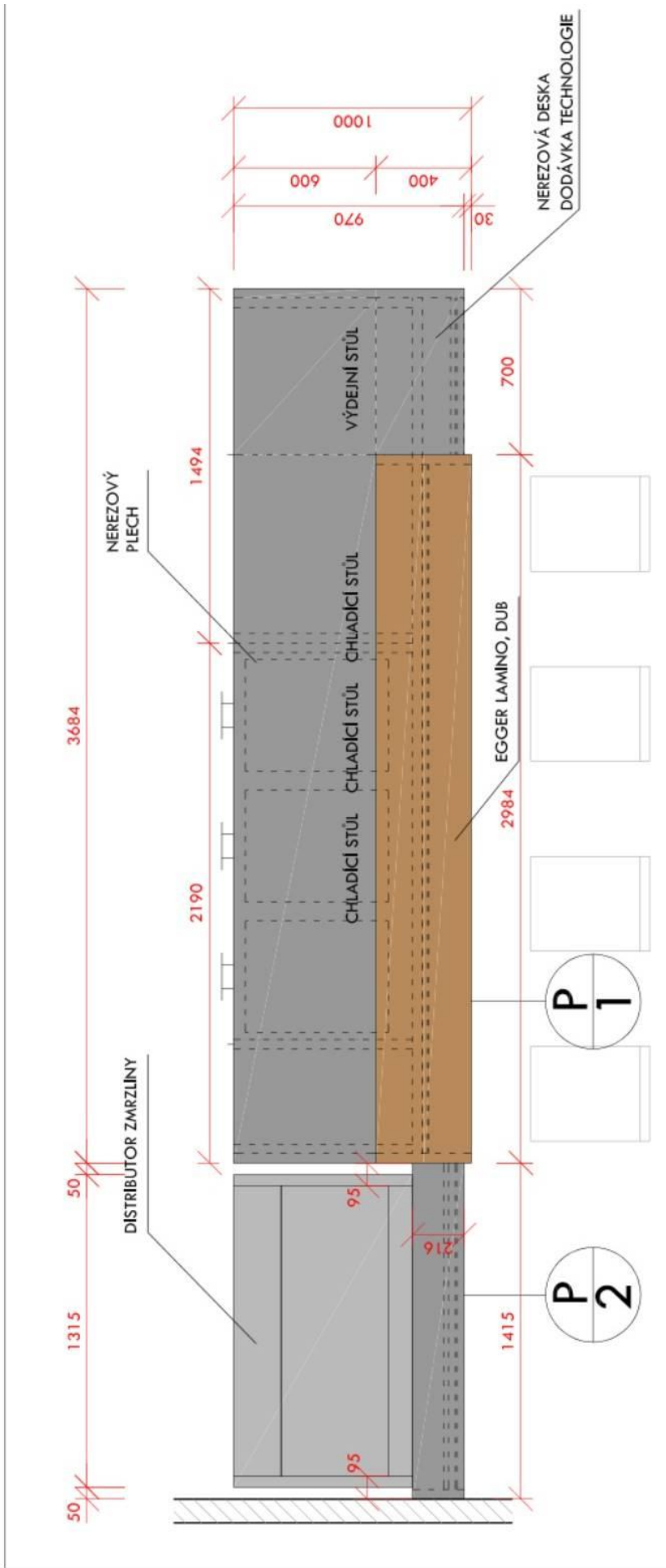
11. Přílohy



Obr. 12. – Původní rozestavění nábytku v Coffee Station



Obr. 13. – Nárys zápuťí Coffe Station



Obr. 14. – Půdorys baru Coffe Station

12. Seznam obrázků

Obr. 1. – Česká dopravní značka upozorňující na blízkost restaurace (https://cs.wikipedia.org/wiki/Restaurace_(pohostinstv%C3%AD)#/media/File:CZ-IJ11a_Restaurace.svg)	11
Obr. 2. – Optimální, dostatečná a minimální plocha ke stolování (Dlabal 1992).....	25
Obr. 3. – Minimální jídelní prostor (Dlabal 1992).....	25
Obr. 4. – Minimální vzdálenost pro odsunutí židle (Dlabal 1992).....	26
Obr. 5. – Minimální vzdálenost mezi stolem a úložným nábytkem (Dlabal 1992).....	26
Obr. 6. – Optimální rozměry při zvýšené pultové ploše (Dlabal 1992).....	26
Obr. 7. – Barmanské pomůcky (http://www.bartending-school-maryland.com/photos/bartender-tool-kit.JPG)	30
Obr. 8. - Řešení baru v restauraci Portum.....	46
Obr. 9. -Schéma prostorů v hotelu Maximus Resort.....	49
Obr. 10. - Návrh na provedení úprav baru v restauraci Portum.....	52
Obr. 11. - Návrh na provedení úprav rozložení stolů a židlí v kavárně Coffee Station..	53
Obr. 12. – Původní rozestavění nábytku v Coffee Station.....	63
Obr. 13. – Narys zápultí Coffe Station.....	64
Obr. 14. – Půdorys baru Coffe Station.....	65