

# Stravovací úsek provozovny, pracovníci ve stravovacím úseku, hygiena

---

MGR. KATEŘINA BOGDANOVIČOVÁ, PH.D., MBA

# Živnost

---

Živnost „hostinská činnost“ podle ŽZ spadá do kategorie ohlašovacích živností řemeslných

Činnosti spočívající v přípravě a prodeji pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, v níž jsou prodávány.

V rámci živnosti je možno poskytovat ubytování ve všech ubytovacích zařízeních (například hotel, motel, kemp, ubytovna) a v bytových domech, rodinných domech nebo ve stavbách pro rodinnou rekreaci

# Živnost

---

Pokud zůstane zachována povaha živnosti, lze provádět:

# Živnost

---

Do řemeslné ohlašovací živnosti hostinská činnost náleží:

# Stravovací úsek

---

# Food&Beverage

---

= stravovací úsek hotelu

Poskytování stravovacích služeb především ubytovaným hostům

Podle typu hotelu jde o některé nebo všechny z následujících stravovacích služeb:

# Food&Beverage

---

V každém hotelu musí být zajištěno celodenní stravování pro ubytované hosty

Stravovací středisko můžeme rozdělit na 3 části:

- Výrobní
- Odbytová
- Úsek skladového hospodářství

# Food&Beverage

---

Odbytová střediska



# Organizační struktura hotelu

---

= soubor formálních pracovních vztahů vytvořených k využití přednosti specializace

Jedná se o systém vertikální a horizontální koordinace

Prvky, které danou strukturu charakterizují:

# Organizační struktura hotelu

---

Dle míry a rozměru rozlišujeme několik druhů organizačních struktur

Výběr vhodné organizační struktury posiluje efektivitu a výkonnost podniku

Při výběru organizační struktury je třeba brát v úvahu druh podnikání a mentalitu národa

Organizační struktura hotelu vychází z objemu a náplně hotelového provozu

# Organizační struktura hotelu

---

Jednoduchá organizační struktura

Složitá organizační struktura

Cílem je vytvořit organizační strukturu co nejjednodušší, přehlednou, vyjadřující co nejpřesněji dělbu práce

# Organizační struktura hotelu

# Management hotelu

---

Management hotelu je obecně rozčleněn do 3 řídicích úrovní:

- Top management
- Střední management
- Nejnižší = liniový management

# Management hotelu

---

Top management

= nejvyšší vedení společnosti

Patří sem:

# Management hotelu

---

## Top management

- Povinnosti vedoucích pracovníků

# Management hotelu

---

Střední management



# Management hotelu

---

Nejnižší management

# Zařízení stravovacího úseku

---

Manažer stravovacího úseku patří v hotelu na úroveň středního managementu

Odpovědností spadá pod provozního ředitele, který pak přímo podléhá generálnímu řediteli

Na úrovni nejnižšího managementu jsou ve stravovacím úseku:

# Zařízení stravovacího úseku

---

Vedoucí skladu

Šéfkuchař

# Zařízení stravovacího úseku

---

Manažer restaurant

# Zařízení stravovacího úseku

---

Vymezení pracovních profilů ve stravovacím úseku

- Skladové hospodářství
- Výrobní středisko
- Odbytové středisko

# Zařízení stravovacího úseku

---

Řešení krizových situací

- Krizové řízení zahrnuje:

# Zařízení stravovacího úseku

---

Řešení krizových situací

- Krizové plánování

# Zařízení stravovacího úseku

---

Příklady nejčastějších rizik ve stravovacím zařízení:

- Technické závady



# Zařízení stravovacího úseku

---

## Řešení krizových situací

- Manuál pro jednání a chování v krizových situacích
- Obsah:
- Všichni pracovníci musí být s obsahem tohoto dokumentu seznámeni
- Krizový management

# Etika v podnikání

---

Progresivní perspektivní rozvoj

Důležité jsou etické postoje v podnikatelské praxi

K rozvoji podnikatelské etiky došlo nejdříve v USA

Později docházelo k rozvoji v Evropě a Japonsku

Etické chování společnosti = konkurenční výhoda

# Etika v podnikání

---

Etické kodexy

# Etika v podnikání

---

## Etické kodexy

- Forma
- Podpisem etického kodexu se jednotlivec či firma zavazuje k dodržování konkrétních pravidel a postupů
- Etické kodexy jsou připravovány manažery firem ve spolupráci s odborníky

# Etika v podnikání

---

## Etické kodexy

- Přednosti

# Etika v podnikání

---

## Etické kodexy

- Postupy k vytvoření firemního etického kodexu

# Etika v podnikání

---

## Etické kodexy

- Základní části:

# Hygiena ve stravovacím úseku

---

Hygienické požadavky

Povinnosti osob

-



# Hygiena ve stravovacím úseku

---

## Činnosti epidemiologicky závažné

- Provozování stravovacích služeb
- Výroba potravin
- Uvádění potravin do oběhu
- Výroba kosmetických přípravků
- Provozování úpraven vod a vodovodů
- Služby péče o tělo

# Hygiena ve stravovacím úseku

---

## Služby péče o tělo

- Kadeřnictví, holičství
- Pedikúra, manikúra
- Solárium
- Kosmetické služby
- Masáže
- Rekondiční a regenerační služby
- Tetování a piercing

# Hygiena ve stravovacím úseku

---

## Povinnosti osob

- Jde zejména o tyto povinnosti:

# Hygiena ve stravovacím úseku

---

## Povinnosti osob

- Fyzické osoby (zaměstnanci) vykonávající činnosti epidemiologicky závažné) musí:

# Hygiena ve stravovacím úseku

---

## Dozorové orgány

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Státní veterinární správa
- Krajská hygienická stanice

# Hygiena ve stravovacím úseku

---

## Dozorové orgány

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce

# Hygiena ve stravovacím úseku

---

## Dozorové orgány

- Státní veterinární správa

# Hygiena ve stravovacím úseku

---

## Dozorové orgány

- Krajská hygienická stanice



DOTAZY?

---

# DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST

---

MGR. KATEŘINA BOGDANOVIČOVÁ, PH.D., MBA

