

Otázka: Gastronomická zařízení v CR

Předmět: Cestovní ruch

Přidal(a): Gabriela

K čemu slouží gastronomická zařízení?

- Uspokojení potřeb jídla a pití
- Rozptýlení
- Prostředí pro komunikaci

Představují služby základního a doplňkového stravování

- Základní stravování: nabídka a prodej kompletního menu, (popřípadě nápojů označené jako oběd nebo večeře)
- Doplňkové stravování a občerstvení společensko-zábavních služeb, které jsou standartně spojeny s hudební produkcí, kulturním programem a dalšími aktivitami

KATEGORIZACE HOSTINSKÝCH

ZAŘÍZENÍ

RESTAURACE – dochází dominantně k prodeji pokrmů a možností zakoupení nápojů a možností různých forem společenské zábavy

- DĚLENÍ
 - Klasické restaurace – stravovací služby s obsluhou
 - Pohostinství – zabezpečují základní i doplňkové služby
 - Samoobslužné restaurace nebo jídelny – samoobslužný způsob servírování potravin a nápojů
 - Rychlé občerstvení, motoresty – při silnicích a dálnicích
 - Kiosky a stánky – zřizovány jako sezónní, příležitostná zařízení
 - Pochůzkový prodej – na sportovních akcích, koncertech, koupalištích
 - Catering – dodavatelsky zajištěné komplexní gastronomické služby

BAR – dominantní je prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy

- DĚLENÍ
 - Denní bar – dominancí je barový pult – specializace
 - grill bar, snack bar, aperitiv bar
 - Lobby bar – součástí hotelu, připravené teplé a studené nápoje
 - Noční bar – noční klub, varieté – noční zábavné hostinské zařízení – barový pult, taneční parket
 - Kavárna – především teplé nápoje, cukrářské výrobky a studená kuchyně
 - často kombinace kino-kavárna, kavárna-cukrárna, internetové kavárny
 - Pivnice – obslužné zařízení specializované na prodej piva a jídla vhodného k pivu
 - Vinárna – podávání a prodej širšího sortimentu vína

SLOW FOOD X FASTO FOOD

FASTFOOD

- založeno na rychlém výběru, prodeji a konzumaci stravy
- patří do veřejného stravování
- cílem je minimální přerušení činnosti zákazníků (dovoz do kanceláře, prodej do auta)

- **Churrasco** (šuhasku, Portugalsko) – steak house – nabízí steaky různých velikostí a v různých úpravách, často připravované na ohni
- **Minigril** (pipigril) – nabídka **kuřat**, řízků, případně sladkých moučníků
- **Patisserie** (patisri, Francie) – cukrárna se speciální nabídkou sladkých zákusků (i teplých) doplněné o osvěžující nápoje
- **Lunch restauratn** – **za** jeden poplatek výběr ze studeného i teplého bufetového stolu
- **Barbecue** (Anglie) – pokrmy připravované na roštu nebo rožni, často před zraky zákazníků
- **Pizzerie** (Itálie) – příprava pizzy, pasty

SLOWFOOD

- pomalé jídlo, beze spěchu
 - reakce rychle se rozvíjející růst sítí rychlého občerstvení
 - vznik – Itálie
 - odpor k průmyslové velkovýrobě potravin a chemické chuti
- **Dobré** jídlo je čerstvé a chutné. Jeho konzumace je smyslovým prožitkem.
- **Čisté** jídlo je pěstované s ohledem k životnímu prostředí. Výroba potravinářských produktů nesmí poškozovat lidské zdraví a musí se obejít bez chemických náhražek.
- **Poctivé jídlo** vzniká za férových podmínek pro výrobce, kteří ho spotřebitelům poskytují za dostupnou cenu.

ROZČLENĚNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB

Stravovací služby

- Společné
 - Účelové
 - Veřejné
- Individuální

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

- hromadná výroba, prodej a spotřeba jídel a nápojů
- pro velké skupiny lidí
 - Účelové stravování
 - stravování specificky vymezených skupin osob, stálého okruhu zákazníků
 - klient hradí jen část nákladů na jídlo
 - školní stravování, závodní stravování, zdravotní stravování
 - ve vztahu k CR má minimální význam
 - Veřejné stravování
 - uspokojování potřeb výživy
 - funkce společenského setkávání a zábavy
 - historicky nejstarší stravování, které je spojeno primárně s rozvojem obchodu a CR

INDIVIDUÁLNÍ STRAVOVÁNÍ

- nevyužívá společných stravovacích zařízení a služeb
- obvykle spojeno s pohybem ve vlastních ubytovacích zařízeních
- spojeno s pobytem, túrami, vycházkami, kde se nenachází pohostinská zařízení