

Štúdia:

Rozvoj gastronomických služieb v areáli žrebčínu Kopčany

Spracovateľ: Pavol Tutura

Pre potreby projektu: Slovensko – Rakúska platforma na rekonštrukciu žrebčínu v
Kopčanoch, podporeného nenávratným finančným príspevkom z programu
INTERREG IIIA Rakúsko – Slovensko



1.	Úvod.....	3
2.	Cieľové skupiny.....	4
3.	Kapacitné možnosti prevádzky.....	5
3.1.	Reštaurácia	6
3.2.	Ubytovanie	8
4.	Popis sektoru pohostinstva, reštaurácií a hotelov	8
5.	Legislatívny rámec.....	9
6.	Organizačná štruktúra podniku a potreba zamestnancov	10
6.1	Odborné požiadavky na personál	11
6.2	Doplňovanie vedomostí - vzdelávanie v zamestnaní.....	16
7.	Zariadenie v Kopčanoch z hľadiska projekcie a hygienických požiadaviek.....	18
7.1	Charakteristika prevádzky: reštaurácia s ubytovaním.....	18
7.2	Typ zariadenia	19
7.3	Dispozičné riešenie prevádzky.....	20
7.4	Vybavenosť technologickým zariadením podľa rozsahu kapacity odbytovej plochy	21
7.5	Systém zásobovania	22
7.6	Surovinový reťazec	24
7.7	Manipulácia s tovarom.....	25
7.8	Systém výroby.....	25
7.9	Organizačná štruktúra prevádzky reštauračného zariadenia	28
7.10	Zásady dodržiavania osobnej hygieny	32
8.	SWOT analýza.....	33
9.	Záver	35
10.	Použitá literatúra a zdroje	36

Úvod

Vychádzajúc z celkovej kompozície budovy žrebčiny Kopčany je potrebné z ekonomického pohľadu sa zamerať na viacero bodov a otázok.

a) Čo prinesie rekonštrukcia tejto krásnej historickej budovy pre obec, okolie región až širší územný celok Trnavský kraj?

- oživenie histórie - nenahraditeľný potenciál na zachovanie kultúry daného regiónu
- nárazovú prácu pre množstvo profesií pri rekonštrukcií
- stálu prácu pre množstvo ľudí z regiónu
- kultúrny oddych pre ľudí

b) Akým smerom sa uberať pri plánovanej zmene objektu na plnú funkčnosť?

- dominantným postavením objektu je hlavne chov koní, hipoterapii a činnosti spojených s chovom koní. Táto činnosť však v sebe nesie množstvo ekonomických výdavkov a možno aj dlhodobejšie vytváranie finančnej straty. Preto plán musí obsahovať ako zabrániť stratám ako komplex riešiť návratnosť financií a ekonomickú stabilitu. Je zrejmé, že rozsiahlosť daného objektu treba riešiť hlavne komerčne.
- využitie podkrovia areálu na študijné priestory, konferencie a učebne
- vytvorenie reštauračných služieb
- vytvorenie ubytovacích kapacít
- využitie vnútorného areálu na komerčné účely

Nastaviť ekonomickú potrebu areálu podľa jednotlivého využitia

Nosným pilierom stability fungovania areálu je nastaviť úroveň ubytovania a reštauračných služieb daného komplexu na maximálne potreby a možnosti celého objektu.

Z uvedeného plánu je najlepším riešením hlavnú časť gastronómie stavať od hlavnej cesty od obce Kopčany:

Pri projektovaní si treba položiť základnú otázku akým smerom sa ubrať a pre aké obyvateľstvo sa bude objekt prispôsobovať.

Pre hlavné priority návštevnosti môžeme určiť 4 cieľové hlavné skupiny obyvateľstva, pre ktorých bude zariadenie určené.

Cieľové skupiny

1 skupina- medzi hlavných návštevníkov by mali patriť hlavne milovníci koní .

-táto skupina obyvateľstva je však málo na prežitie daného objektu

V tejto skupine však zohráva hlavne obrovskú úlohu mládež ich návrat k prírode k pohybu ,a hlavne osvetu chránenia si prírody a v konečnom dôsledku samých seba

Ekológia je dnes otázkou č.1 vo svete a práve tu môžu vyrásť stovky ľudí, ktorí môže dať základy na budovanie harmónii človeka s prírodou.

Teória nikdy nenahradí prax ľudí ktorí pochopia realitu života prírody a využitie človeka ako mysliteľa Zeme.

2 skupina - školenia a rôzne semináre s večernými atrakciami a relaxáciou v prírode a s možnosťou zoznamovania sa s prácou pri koňoch

-táto skupina nám však rieši len pracovné dni

- pracovné porady ,školenia z dôvodu jednoduchej dostupnosti, odl'ahlosti mimo rušných miest a ubytovania

3 skupina - ktorú treba považovať za najdôležitejšiu sú deti a mládež

-rôznej vekovej hranice od škôlkarov až vysokoškolákov

pri tejto skupine treba dať dôraz nato ako zaujať mládež a hlavne ako ju dať do procesu fungovania celého areálu .

Je zrejmé a hlavne mladí ľudia nemajú pochopenia pre rôzne typy zákazov a príkazov, preto celý areál vrátane gastronomických a ubytovacích služieb musí pôsobiť na požiadavky mladých ľudí.

Je potrebné vybudovať v areály vonkajšie posedenie, kde sa bude dať vykonávať bohatý spoločenský program, pretože len kone nie sú dostatočným lákadlom na návštevnosť.

Naším cieľom musí byť návštevníka aj pobaviť, zaujať a vytvoriť v ňom pocit dôležitosti ako zákazníka.

Dajme mladým priestor na ich podujatia, ale zo zámerom ako napr. umelecká tvorba, bábkové divadlá, naivné a domáce divadlá, v areály nesmie chýbať funkčná replika napr. kováčstva s možnosťou zaúčania do remesla

Pravidelný víkendový program sa musí stať pravidlom a ťahákom pre veľké množstvo ľudí.

4 skupina- turisti domáci a zahraniční

poloha areálu dáva obrovský priestor turistom z celého sveta vidieť nádherný kraj ,históriu ale aj malebné zákutia tohto kraja.

Dáva priestor nielen ľuďom obdivujúcich kone, ale aj rybárom, poľovníkom, znalcom histórie, ale aj romantikom a hlavne rodinám s deťmi na regeneráciu a využívanie celého zariadenia pre svoju regeneráciu .Žrebčín v Kopčanoch musí byť strediskovým a ukážkovým centrom celého Záhoria ,ako skĺbiť históriu so súčasnosťou .

Tento projekt by nemalou mierou a podporil rozvoj domácich služieb u širokého obyvateľstva .

Táto cesta je správnym faktorom ako podporovať dlhodobú zamestnanosť regiónu bez priamej závislosti od priemyslu .

Turistický ruch potrebuje dostať aj v tejto časti krajiny Slovenska „zelenú“!

5 skupina rodinné oslavy jubileá svadby atď.

-využitie priestorov či už kongresových ako aj reštauračných na rodinné oslavy, kde napr. svadobné posedenia s rozvozom osôb na koči by sa stali určite vyhľadávanou atrakciou nielen doma, ale aj zahraničiami.

3. Kapacitné možnosti prevádzky

Pre určenie kapacity zariadenia v danom stave je problém naplánovať počty kapacít nakoľko sa jedná o historickú budovu z iným zámerom využitia v minulosti.

Nakoľko máme dané pre aké skupiny sa chceme zamerať pri realizácii budeme vychádzať s kapacitou pre potreby uvedených skupín.

Pri výstavbe respektíve rekonštrukcie sa v gastronomickom a ubytovacom zariadení musí riešiť rad konkrétnych problémov súvisiacich s požiadavkami na rozmiestnenie, veľkosť a spojenie priestorov , na vstupnú halu, výrobné priestory recepciu, rozmiestnenie izieb , sklady a strediská doplnkových služieb a administratívy. Toto rozmiestnenie musí byť v chronológii s plynulou organizáciou prevádzky.

Priestory nesmú byť poddimenzované nakoľko sa jedná o rozsiahly objekt musí byť čo najjednoduchší pohyb tovaru, pohyb hostí a pracovníkov aby nedochádzalo k stretom a čo najmenej prekážalo zákazníkom. Usporiadanie prevádzky na základe uvedených požiadaviek sa musí riešiť pre konkrétny druh zariadenia a smerom k vytýčeným skupinám návštevníkov. Cieľom je dosiahnuť maximálne úspory pri využití zariadenia a zamestnancov a ich pracovného času.

3.1. Reštaurácia

Odbytová plocha reštaurácie musí riešiť nasledovné potreby:

1. raňajky- nakoľko areál bude poskytovať ubytovanie ,raňajky sú nevyhnutné na správne fungovanie a keď berieme do úvahy cieľovú skupinu 1 treba vedieť pripraviť balíčky pre jazdcov , alebo turistov ktorí pôjdu na vychádzky do prírody
 2. desiata -hlavne pre skupinu č 2 semináre školenia
- Tu je dôležitý hlavne servis gastronomický nakoľko učebne budú pomerne ďaleko od kuchyne .
- 3 . obed - reštaurácia musí byť funkčná nielen pre cieľové skupiny ,ale aj pre širokú verejnosť.
 - 4.celodenná prevádzka - kuchyňa musí fungovať pre širokú verejnosť bez obmedzenia aj v čase seminárov a školení.
 - 5.podávanie olovrantu
 6. podávanie večerí
 7. studená kuchyňa



Pri úprave priestorov kuchyne musíme mať na zreteli východiskovú plochu na požadované služby ,ktoré chceme obsiahnuť. Správne dispozičné riešenie kuchyne vyžaduje racionálne rozdelenie plôch kuchyne na hlavné a vedľajšie priestory.

Hlavné priestory v %:

- teplá kuchyňa 30-35%
- cukrárska kuchyňa 8%
- studená kuchyňa 7-10%
- prípravovňa zeleniny 10~%
- denné zásobovanie 12%
- umýváreň čierneho a bieleho riadu 10%
- pracovňa šéfkuchára a preberanie tovaru 8%
- výdaj jedla 10%



Uvedená % plocha sa mení v závislosti technológie a zásobovania zariadenia. Pri dostupnosti polotovarov nie je potrebný veľký podiel hrubej prípravy. Pri rozmiestnení techniky a technológie v skladoch, v teplej a studenej kuchyni a pri výdaji jedál je potrebné dbať na to, aby sa v projektoch správne umiestnili a výkonom dostatočne zabezpečili príklady nosičov energií , vody a kanalizácií.

Odbytové strediská musia byť oddelené od výrobných priestorov, aby hostia nemali prístup do priestorov výroby a skladov a hlavne, aby neprenikali výpary a zápachy z kuchyne. Pri projektovaní sa nesmie zabudnúť na proti požiarne predpisy.

Štandard a kategóriu gastronomického zariadenia je potrebné postaviť na nasledovné úrovne:

1. Reštaurácia –stále odbytové stredisko pre širokú verejnosť
2. Jedáleň so samoobsluhou pre hromadné podávanie raňajok, obedov a večerí
3. Jedáleň ako multifunkčná miestnosť cca 100 osôb aj na organizovanie súkromných akcií
4. Kaviareň vo vstupnej hale
5. Večerný podnik vinotéka

6. Salónik

7 Vonkajší bufet

3.2. Ubytovanie

Ubytovacie zariadenie riešiť do dvoch kategórií a to * hotel a turistická ubytovňa**

Nakoľko máme rôzne cieľové skupiny štandard ubytovania musíme nasmerovať náročnej klientele, ale aj študentom a turistom.

.

4. Popis sektoru pohostinstva, reštaurácií a hotelov

„Slovo "pohostinnosť" pochádza z latinského slova "hospitale", čo znamená "miesto pre hostí". Preto je jednoduché pochopiť, prečo hotely a reštaurácie sú hlavnými miestami pre ľudí pohostinstva. Táto oblasť bude zaujímať predovšetkým tých, ktorí sa radi starajú o stravovanie ľudí. Povolania v pohostinstve majú nezvyčajný pracovný režim. Ich zariadenia sú otvorené dlho do noci, cez víkend a dovolenky.“ Reštaurácia a stravovanie s ňou spojené úzko súvisí priamo s uspokojovaním jednej zo základnej potrieb človeka - s výživou. Označuje sa ním činnosť spojená s hromadnou výrobou, s predajom a priamou spotrebou jedál a nápojov. Pomáha formovať aj využívanie voľného času a pôsobí ako kultúrno-výchovný činiteľ. Medzi reštauračnými činnosťami a cestovným ruchom existuje úzky vzájomný vzťah. Najmä preto, že zamestnanci reštauračných jednotiek poskytujú často aj služby ubytovacie, stravovacie, spoločenské a zábavné. Spokojnosť hostí závisí od kvality, kvalifikovanosti a odbornosti personálu. Zamestnanci v očiach hostí zastupujú firmu a svojím prístupom tlmočia postoj firmy k hosťom. Živnostenský zákon charakterizuje pohostinskú činnosť podľa paragrafu 38 ako prípravu a predaj jedál a nápojov, ak sa podávajú na priamu konzumáciu na mieste, ako aj predaj polotovarov alebo doplnkového tovaru.

Ako sa vykonáva daná živnosť na Slovensku

16 %	sami
57 %	vypomáhajú rodinný príslušníci
69 %	majú zamestnancov v riadnom pracovnom vzťahu
27 %	dohody ,učni ,školiace stredisko

5. Legislatívny rámec

Právne normy v sektore pohostinstva, reštaurácií a hotelov

Výkon pohostinstva sa riadi a následne zabezpečuje právnymi normami, ktoré môžeme rozdeliť na:

a) Všeobecne platné právne normy:

Zákon č. 311/2001 Z. z. Zákonník práce v znení neskorších predpisov

Zákon č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov

Zákon č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších predpisov

Zákon č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov

Zákon č. 595/2003 Z. z. o dani z príjmov v znení neskorších predpisov

Zákon č. 18/1996 Z. z. o cenách v znení neskorších predpisov

Zákon č. 431/2002 Z. z. o účtovníctve v znení neskorších predpisov

Zákon č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci

Zákon č. 126/2006 Z. z. o verejnom zdravotníctve

Zákon č. 314/2001 Z. z. o ochrane pred požiarimi v znení neskorších predpisov

b) Právne normy špecifické pre sektor pohostinstva:

Potravinový kódex

Nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín

Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov

Zákon č. 634/1992 Zb. o ochrane spotrebiteľa v znení neskorších predpisov

Zákon č. 377/2004 Z. z. o ochrane nefajčiarov v znení neskorších predpisov

Nariadenie vlády SR č. 298/2006 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania

Vyhláška MH SR č. 419/2001 Z. z., ktorou sa upravuje kategorizácia ubytovacích zariadení

Nariadenie vlády SR č. 353/2006 o podrobnostiach o požiadavkách na vnútorné prostredie budov a o minimálnych požiadavkách na byty nižšieho štandardu a na ubytovacie zariadenia

Zákon č. 618/2003 Z. z. o autorskom práve a právach súvisiacich s autorským právom –

Autorský zákon

Zákon č. 142/2000 Z. z. o metrológii

HACCP (hazard analysis and critical control points znamená analýzu nebezpečenstiev a metódu kritických kontrolných bodov)

b) Všeobecne uznávané pravidlá (nepísané)

Lojalita vo firme

Dodržiavanie etického kódexu firmy

Zamestnanec reprezentuje firmu

6. Organizačná štruktúra podniku a potreba zamestnancov

Stravovacie a ubytovacie zariadenie hotelového typu

I. Časť stravovacia

Vedúci reštaurácie

Šéfkuchár

Kuchár

Hostinský

Čašník

Barman

Skladník



II. Časť ubytovania

Vedúci ubytovacej časti

Referent marketingu

Referent propagácie

Manager of front Office

Recepčný

Rezervácia a informácie - asistent

Hotelový zriadenec

Ubytovanie a pokladňa – referent

Gazdiná

Chýžná



6.1 Odborné požiadavky na personál

Vysokoškolské vzdelanie I. alebo II. stupňa so zameraním ekonomického smeru príp. prax v riadení – manažment.

Min. stredné odborné vzdelanie s maturitou so zameraním ekonomického smeru alebo prevádzka stravovania a stolovania alebo stredné odborné učilište, odbor kuchár, čašník, obchodník s nadstavbovým doplnkovým štúdiom, ovládanie jedného svetového jazyka, práca s PC.

Príklady potrebnej vzdelanosti :

Šéfkuchár

Popis pracovnej činnosti

Organizuje a riadi výrobu jedál vrátane stanovovania technologických postupov a kalkulácií. Zostavuje vlastné receptúry vybraných pokrmov a špecialít. Zostavuje jedálne lístky, pričom dodržiava ich správnu gastronomickú skladbu. Na svojom úseku kontroluje dodržiavanie

hygieny a bezpečnosť pri práci. Vybavuje reklamácie s dodávateľmi, prípadne so zákazníkmi. Plánuje, dohliada a koordinuje práce v kuchyni. Zabezpečuje objednávky, dodávky všetkých druhov surovín potrebných pre výroby teplej a studenej kuchyne.

Kuchár

Popis pracovnej činnosti

Pripravuje a ošetruje základné druhy surovín určených k výrobe jedál. Vyrába a expeduje nápoje, prílohy a jednoduché druhy výrobkov teplej a studenej kuchyne, dohotovuje a vydáva jedlá z polotovarov. Vyrába široký sortiment teplých a studených jedál, teplých múčnikov, diétnych jedál a národných špecialít, upravuje ich pre servírovanie a expedíciu. Vyrába jedlá so zložitou technológiou, jedlá cudzích národov, špeciality pre slávnostné príležitosti. Zostavuje vlastné receptúry pre nové druhy jedál. Upravuje jedlá pre náročné servírovanie. Zodpovedá za kvalitu a kvantitu expedovaných jedál. Dodržiava zdravotné predpisy, základné predpisy hygieny, bezpečnosti pri práci, ochrany zdravia.

Šéfkuchár, kuchár

Fyzické a zdravotné požiadavky

Pozícia je fyzicky náročná a vyžaduje si telesne zdatných ľudí so zdravými pohybovými ústrojmi. Vyžadujú sa neporušené zmyslové orgány, čuch, chuť, sluch a hmat. Nosenie okuliarov je prípustné. Osoby, ktoré chcú pracovať v tejto oblasti nesmú byť bacilonosičmi. Prekážkou je chronické ochorenie kože. Prácu môžu vykonávať aj osoby so zmenenou pracovnou schopnosťou (podľa stupňa poruchy).

Psychické požiadavky

Vyžaduje sa bystrosť a pružnosť v myslení, dobrá pamäť a koncentrácia pozornosti. Z povahových vlastností je dôležitá rozvážnosť, samostatnosť, pohotovosť, iniciatívnosť a odolnosť proti stresu. Vysoké nároky sa kladú na čestnosť, svedomitosť, dobré spoločenské správanie a dobrú vyjadrovaciu schopnosť.

Odborné požiadavky

- stredné odborné učilište, odbor kuchár,
- ovládanie jedného svetového jazyka (výhoda)

Vedúci ubytovacej časti

Popis pracovnej činnosti

Zodpovedá za prevádzku hotela po stránke ekonomickej, obchodno-prevádzkovej a personálno-technickej. Určuje zmeny pracovníkom a rozhoduje o ich odmeňovaní. Vykonáva propagáciu prevádzky a získava zákazníkov. Pracuje s výpočtovou technikou. Ovláda právne normy občianskeho, pracovného, trestného a hospodárskeho práva. Svojim vystupovaním a konaním spoluvytvára imidž prevádzky.

Fyzické a zdravotné požiadavky

Funkcia si vyžaduje dobrý zdravotný stav, neporušenú chrbticu a s funkčným pohybovým ústrojenstvom, neporušeným sluchom, zrakom (korekcia okuliarmi je prípustná), Nežiaduce sú poruchy reči, poruchy nervovej sústavy, záchvatové stavy, poruchy rovnováhy.

Nepripustné je bacilonosičstvo (platí pre ľudí pracujúcich v zariadeniach spoločného stravovania).

Psychické požiadavky

Sú to predovšetkým dobré organizačné schopnosti, schopnosť viesť kolektív, schopnosť komunikovať s ľuďmi, dobré vyjadrovacie schopnosti, slušné a taktné správanie, čestnosť, zodpovednosť a schopnosť dohovoriť sa aspoň v jednom cudzom jazyku.[3]

Odborné požiadavky

- vysokoškolské vzdelanie I. alebo II. stupňa so zameraním ekonomického smeru príp. prax v riadení,
- min. stredné odborné vzdelanie s maturitou so zameraním ekonomického smeru, hotelová prevádzka, hotelová akadémia,
- stredné odborné učilište, odbor obchodník s nadstavbovým doplnkovým štúdiom ,
- ovládanie aspoň jedného svetového jazyka,
- práca s PC.

Referent marketingu

Popis pracovnej činnosti

Zabezpečuje obchodné vzťahy podniku alebo firmy. Spracováva ponuky po ekonomickej, technickej a organizačnej stránke. Komunikuje so zákazníkmi. Stanovuje podmienky obchodných zmlúv, pripravuje ich, realizuje objednávky. Sleduje ich plnenie, termíny

dodávok a platenia. Má evidenciu zákazníkov. Rokuje s colnou správou a finančnými úradmi. Zabezpečuje dopravu a prepravu. Vybavuje reklamácie, vymáha pohľadávky. Vykonáva ekonomický rozbor realizovaných obchodov.

Fyzické a zdravotné požiadavky

Vyžaduje sa celkove dobrý zdravotný stav s neporušenou chrbticou a pohybovým aparátom. Nežiaduce sú poruchy pohybovej koordinácie, ochorenia dýchacích ciest, nervové choroby, psychické poruchy, závrate, záchvatové stavy, poruchy rovnováhy, poruchy reči, sluchu a vážnejšie poruchy zraku.

Súčasný stav a možnosti vzdelávania

Čašník, barman, kuchár, šéf kuchár

Odborná príprava sa poskytuje:

v SOU v odboroch:

Kuchár čašník - pohostinstvo (Ch, D, 3 r.)

Kuchár čašník - obsluha (Ch, D, 3 r.)

Kuchár čašník (Ch, D, 3 r.)

Hostinský, hostinská (Ch, D, 3 r.)

Čašník (Ch, D, 4 r.)

Obchodná prevádzka (Ch, D, 2 r.)

Obchodná prevádzka - práce pri príprave jedál (Ch, D, 2 r.)

Kuchár - čašník - príprava jedál (Ch, D, 3 r.)

Prevádzka spoločného stravovania (Ch, D, 2 r.)

Kuchár (Ch, D, 4 r.)

Spoločné stravovanie (Ch, D, 4 r.)

v SOŠ v odboroch:

Služby a súkromné podnikanie - ekonomika a prevádzka stravovania a stolovania (Ch, D, 4r.)

Hotelová akadémia (Ch, D, 4 r.)

Hotelová škola - hotelová a reštauračná prevádzka (Ch, D, 4 r.)

Hotelová škola (Ch, D, 4 r.)

Prevádzka hotelov a spoločného stravovania (Ch, D, 4 r.)

Hotelová akadémia - gastronomický manažment (Ch, D, 4 r.)



Hotelová škola - gastronómia (Ch, D, 4 r.)

Hotelový zriaďenec, hostinský, skladník

Odborná príprava sa poskytuje:

v SOU v odboroch:

Operátor skladovania - zameranie obchod (Ch, D, 3 r.)

Vedúci veľkej reštaurácie, vedúci prevádzky hotela, chyžná, hostinský, gazdiná

Odborná príprava sa poskytuje:

v SOU obchodnom a v SOU spoločného stravovania v týchto odboroch:

kuchár čašník (Ch, D, 3 r.)

čašník servírka (Ch, D, 4 r.)

hostinský (CH, D, 3 r.)

spoločné stravovanie (2 r. nadstavbové štúdium)

podnikanie v remeslách a službách so zameraním na cestovný ruch (2 r. nadstavbové štúdium)

v SOŠ:

Hotelová akadémia - manažment hotelov a cestovných kancelárií (Ch, D, 4 r.) so zameraním

na gastronomický manažment alebo hotelový manažment

na VŠ:

Ekonomická univerzita Bratislava,

Podnikovo-hospodárska fakulta so sídlom v Košiciach v študijnom odbore:

ekonomika a manažment podniku (inžinierske štúdium)

Fakulta podnikového manažmentu EU v študijnom odbore:

ekonomika a manažment podniku (inžinierske a bakalárske štúdium)

Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici,

Ekonomická fakulta v študijnom odbore:

ekonomika a riadenia podniku

Technická univerzita Košice,

Ekonomická fakulta v študijnom odbore:

financie, bankovníctvo a investovanie so zameraním na manažment a marketing

Referent marketingu, propagačný referent,

Odborná príprava sa poskytuje:

v SOŠ:

obchodná akadémia (Ch, D, 4 r.);

na VŠ:

Ekonomická univerzita Bratislava,

Obchodná fakulta v študijných odboroch:

medzinárodné podnikanie - inžinierske štúdium,

obchod a marketing - inžinierske štúdium,

obchodné podnikanie - bakalárske štúdium;

Univerzita Mateja Bela v Banskej Bystrici,

Ekonomická fakulta v študijnom odbore:

ekonomika a riadenie podniku;

Technická univerzita Košice,

Ekonomická fakulta v študijnom odbore:

financie, bankovníctvo a investovanie so zameraním na manažment a marketing.



6.2 Dopĺňovanie vedomostí - vzdelávanie v zamestnaní

Potreba dopĺňania:

- jazykové kurzy,
- ovládanie PC – nových programov súvisiacich s činnosťou,
- ovládanie nových strojných zariadení,
- vystupovanie na verejnosti, komunikácia, asertívne chovanie,
- nové trendy v poskytovaní služieb,
- ovládanie nových pracovných postupov, receptúr,
- ovládanie nových právnych predpisov

Poznámka:

Doplňkové vzdelávanie je nad rámec povinného vzdelávania vyplývajúceho z platných právnych predpisov, ktoré musí zabezpečovať zamestnávateľ a je o nich vedená evidencia v podniku pre kontrolné orgány.

Spôsob vzdelávania:

- a) kurzy,
- b) výmenné pobyty,
- c) praktický výcvik,
- d) školenia,
- e) individuálne štúdium ukončené záverečnou prácou, vystúpením, výrobkom, službou.

Možnosti financovania vzdelávania

Na vzdelávanie by sa nemalo nikdy zabúdať, malé a stredné podniky by so to mali uvedomovať o to viac, aby nestratili nič s prudkým vývojom vo svete a nezostali bokom od hlavného diania. Financovanie vzdelávania je možné z rôznych zdrojov, tak ako uvádzame nižšie. Treba sledovať nižšie uvedené internetové adresy, na ktorých sa objavujú možnosti na prípravu projektov. Netreba pritom zabúdať aj na budovanie partnerstva s podobnými organizáciami doma, ale najmä v zahraničí, čo je často podmienkou úspešného projektu.

Finančné zdroje:**a) financovanie z vlastných zdrojov organizácie**

- potreba naplánovať finančné prostriedky v rámci rozpočtu organizácie
- uvažovať s finančnými prostriedkami v rámci rozpočtu organizácie na spolufinancovanie z fondov Európskej únie a iných programov

b) financovanie s podporou Európskej únie

- štrukturálne fondy ako súčasť dodávky technológie – www.build.gov.sk,
- Európsky sociálny fond (ESF) – www.esf.gov.sk cez MPSVR SR,
- ESF na Ministerstve školstva SR v prepojení na vedu a výskum, prípadne odborné školstvo,

- program celoživotného vzdelávania LLP (projekty na prenos dobrej praxe, výmenné pobyty, jazykové vzdelávanie)- www.saaic.sk,
- programy cezhraničnej spolupráce v spolupráci s inštitúciami v prihraničných regiónoch - www.build.gov.sk cez MVR SR,
- programy na podporu malého a stredného podnikania riadené MH SR – www.economy.sk
- program Interreg IV C medzinárodná spolupráca inštitúcií v EÚ cez MH SR - www.economy.gov.sk
- program Interreg IV B medzinárodná spolupráca inštitúcií v EÚ cez MŽ SR – www.environment.gov.sk
- nórska a švajčiarska pomoc – www.eeagrants.sk
- programy podporované priamo z Bruselu podľa oblasti potreby - www.europa.eu.int

c) financovanie z vlastných zdrojov pracovníkov v prípade ich vlastného záujmu –
podpora organizácie napr. pri uvoľňovaní zo zamestnania

d) financovanie s podporou z iných zdrojov – účasť v projektoch bez finančného príspevku zo strany účastníkov, prípadne organizácie.

7. Zariadenie v Kopčanoch z hľadiska projekcie a hygienických požiadaviek

7.1 Charakteristika prevádzky: reštaurácia s ubytovaním

Moderná prevádzka s využitím architektúry regionálnej architektúry z doby postavenia Žrebčína v Kopčanoch pre cieľové skupiny požadujúcej vyšší štandard.

Rozdelenie :

- jedáleň, zodpovedajúca európskym trendom
- na podávanie teplej stravy a studenej stravy pre školiace stredisko a ubytovaných hostí-
- reštaurácia v architektonickom štýle zameraná na miestne špeciality a špeciality 18. storočia prispôbením na dnešnú dobu

- bufet vonkajší s grilom a možno aj vlastnou pecou na výrobu múčnych jedál

Ubytovanie v kategórií min HOTEL *** a lacnejšej verzii turistickej ubytovni, ktorá by sa mohla postupne štandardom prispôsobovať klientom.

Vinotéka s vinárňou / degustačnou miestnosťou/

7.2 Typ zariadenia

Samoobslužná jedáleň:

- Výroba a predaj teplých jedál
tzv. závodné stravovanie
- predaj doplnkového tovaru

Reštaurácia:

- výroba a predaj teplých jedál
tzv. minútky
- predaj doplnkového tovaru

Systém predaja - odbytu:

- priama konzumácia
- objednávkový systém
- bufetový systém

jedáleň: zabezpečujúca:

- podávanie teplých a studených
jedál podávaných v priestoroch
závodnej jedálne

reštaurácia: zabezpečujúca:

- výrobu jedál na objednávku podľa jedálneho lístku

Vinotéka vináreň: pestrá ponuka vín z regiónu Záhorie v konfrontácii vín z celého Slovenska. Vinotéka by sa mala stať centrom Záhoráckej vínnej cesty a pokračovateľom úspešnej Malokarpatskej vínnej cesty.

7.3 Dispozičné riešenie prevádzky

Navrhovaný plán potreby riešenia prevádzky :

vstup zamestnanci

reštaurácia

šatňa ženy

WC ženy

kuchyňa

chodba

šatňa muži

WC muži

umýváreň riadu

sklad č. 1

výdaj stravy



príjem riadu

sklad č. 2

závodná jedáleň

práčovňa

sklad č. 3

vstup zásobovania



7.4 Vybavenosť technologickým zariadením podľa rozsahu kapacity odbytovej plochy

- Zásobovanie pitnou vodou a úžitkovou vodou:

Prevádzka musí byť napojená na centrálnu vodovodnú sieť. Pri projektovaní je nutné nepozabudnúť na úžitkovú vodu, ktorú treba riešiť z podzemných vôd vlastnou studňou

- Kanalizácie:

Prevádzku je potrebné napojiť na miestnu kanalizačnú sieť. Prevádzka musí mať vybudovaný lapač tukov pred napojením na kanalizačnú sieť.

- Manipulácia s odpadom:

je potrebné od počiatku riešiť vznikajúci odpad v kuchyni a v jedálni, ktorí delíme na odpad:

- komunálny
- organický

Komunálny odpad:

- obaly plechové z kompótov
- obaly sklenené
- obaly papierové
- papier z balenia surovín
- obaly plastové

Organický odpad:

- tovar po dobe spotreby
- znehodnotený výrobok
- škrupiny z vajec
- prepálený olej

Likvidácia odpadu: Musí byť plne v súlade o zákone s manipuláciami odpadov s vytvorení priestoru na možnosť separácie. Objekt sa musí stať ukázkovým modulom čistoty a hospodárnosti.

7.5 Systém zásobovania

Príjem surovín – suroviny sa nakupujú len od renomovaných dodávateľov, ktorí majú vypracovaný a overovaný systém HACCP a pred uzatvorením zmluvy predložia doklady podľa prílohy Vyhlášky č. 36/1997 MP SR. Znamená to, že suroviny musia zásadne vyhovovať požiadavkám na zdravotnú nezávadnosť. Musí byť zabezpečený samostatný príjem tovaru bez styku so zákazníkmi.

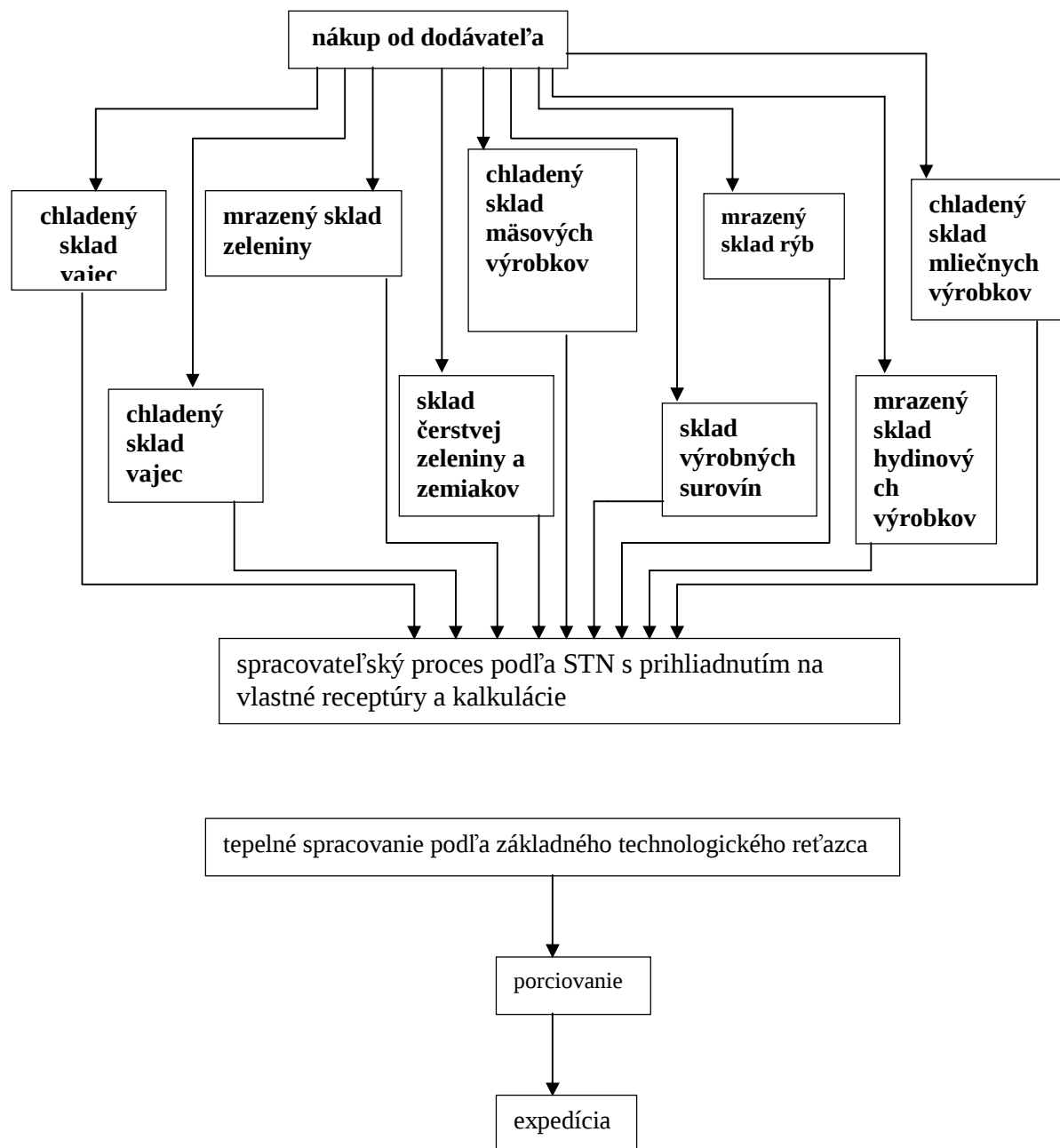
Systém skladovania a potreby skladov, skladovanie tovaru - hygienicky vyhovujúce skladovacie priestory sú jedným z prvých predpokladov pre správne uskladnenie a manipuláciu s požívatinami. Sklady musia byť suché, čisté, vzdušné s dobrým vetraním, bez plesní a prachu.

- **skladovanie surovín**

- sklad zeleniny
- sklad zemiakov
- sklad surovín
- chladený sklad mäsových výrobkov
- chladený sklad čerstvého mäsa
- chladený sklad mliečnych výrobkov
- chladený sklad vajec
- mrazený sklad hydiny
- mrazený sklad rýb
- mrazený sklad zeleniny



7.6 Surovinový reťazec



7.7 Manipulácia s tovarom

Krok	Druh operácie	Zodpovednosť
1.	Objednanie tovaru podľa druhu	Vedúci prevádzky
2.	Dodávka a doprava tovaru	Dodávateľ
3.	Príprava a vyčistenie skladových priestorov pred uskladnením	Pomocná sila
4.	Prevzatie tovaru od dodávateľa, kontrola doby spotreby a celistvosti a nepoškodenia obalu	Vedúci prevádzky
5.	Uskladnenie podľa skladovacích podmienok jednotlivých druhov tovaru	Pomocná sila
6.	Kontrola skladovacích podmienok (vlhkosť, teplota), vedenie evidencie	Vedúci prevádzky
7.	Výdaj tovaru zo skladu	Vedúci prevádzky
8.	Spracovateľský proces podľa STN, dodržanie predpísaných teplotných limitov, vedenie evidencie	Kuchár
9.	Kontrola vyrobenej produkcie, kontrola teploty podávaného jedla	Kuchár
10.	Servírovanie a vizuálna úprava	Kuchár
11.	Obsluha zákazníka – predaj	Čašník

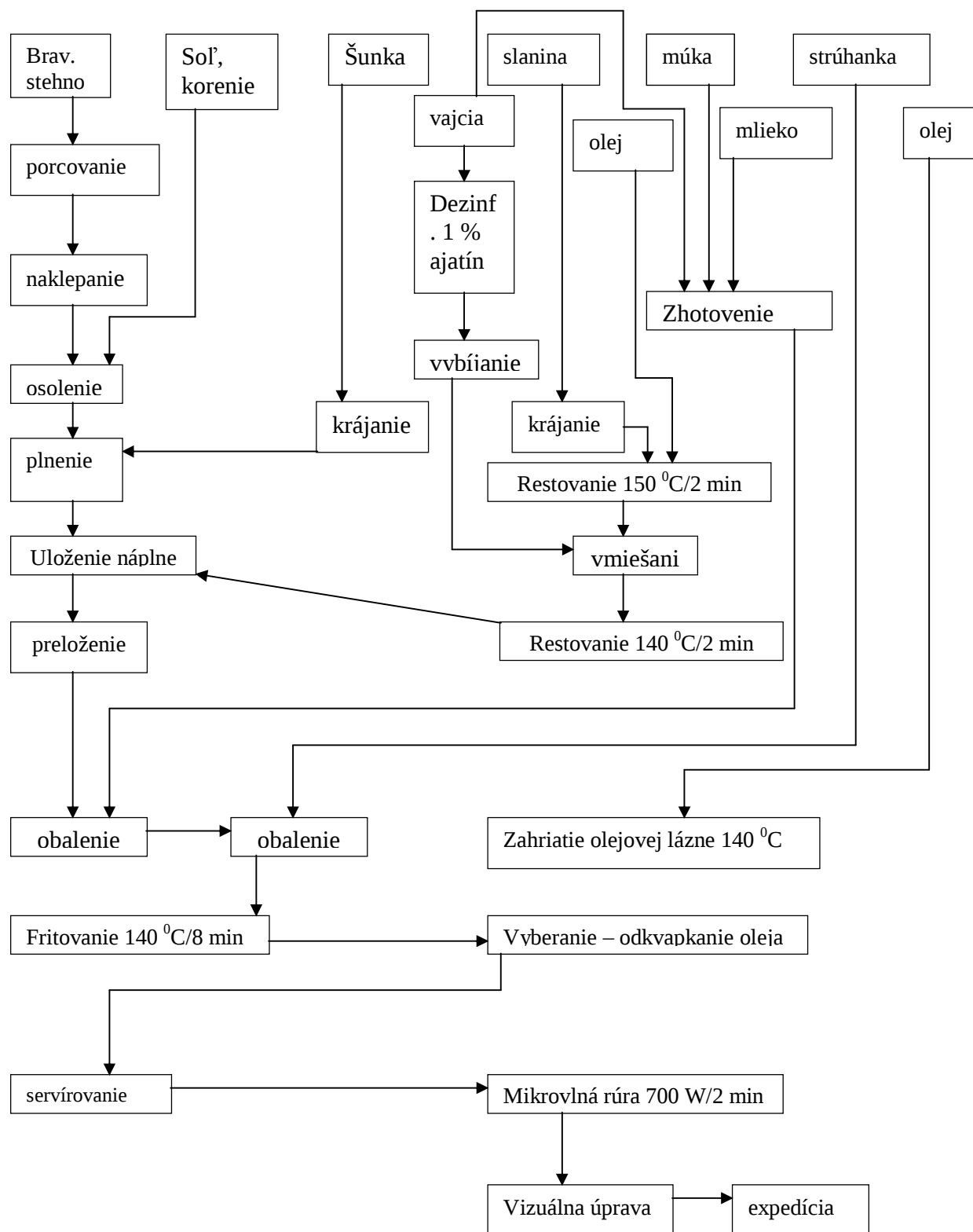
7.8 Systém výroby

Všetky ponúkané jedlá sa vyrábajú k okamžitej spotrebe presne podľa STN s prihliadnutím na vlastné kalkulácie. Zariadenie musí mať komplexne vypracovaný prevádzkovo - hygienický systém výroby HACCP, na všetky vyrábané produkty. pisom. Celý výrobný proces sa riadi ustanoveniami Potravinového kódexu. V auguste 1998 bol Výnosom Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR číslo 557/1998-100 doplnený výnos číslo

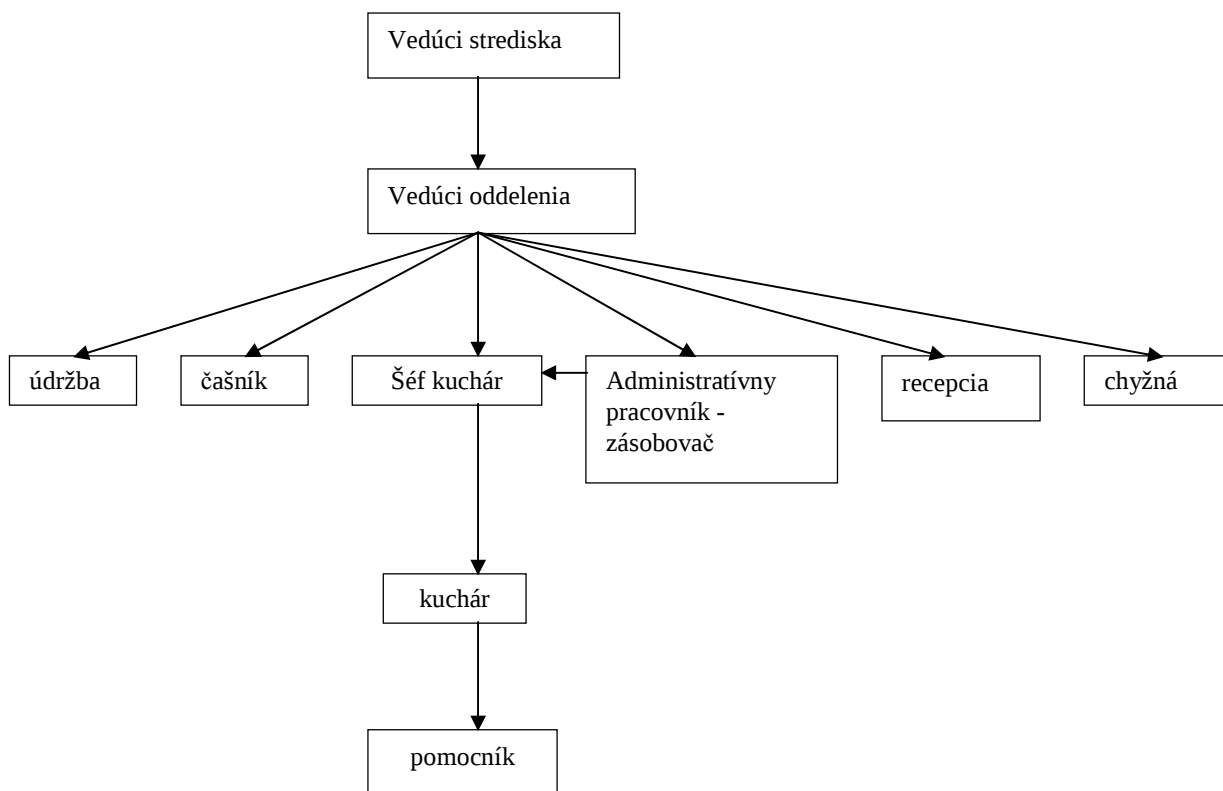
981/1996-100, ktorým sa podľa § 3 odst. 1 a 30 ods. 1 zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách vydala prvá časť Potravinového kódexu Slovenskej republiky. Týmto doplnením Zásady správnej výrobnnej praxe boli ustanovené zásady správnej výrobnnej praxe, ako aj postup orgánov potravinového dozoru nad ich dodržiavaním s cieľom zabezpečiť optimalizáciu výroby potravín, uspokojenie výživových potrieb ľudského organizmu. Tento dokument je najdôležitejším právnym dokumentom pre realizáciu našej výroby.



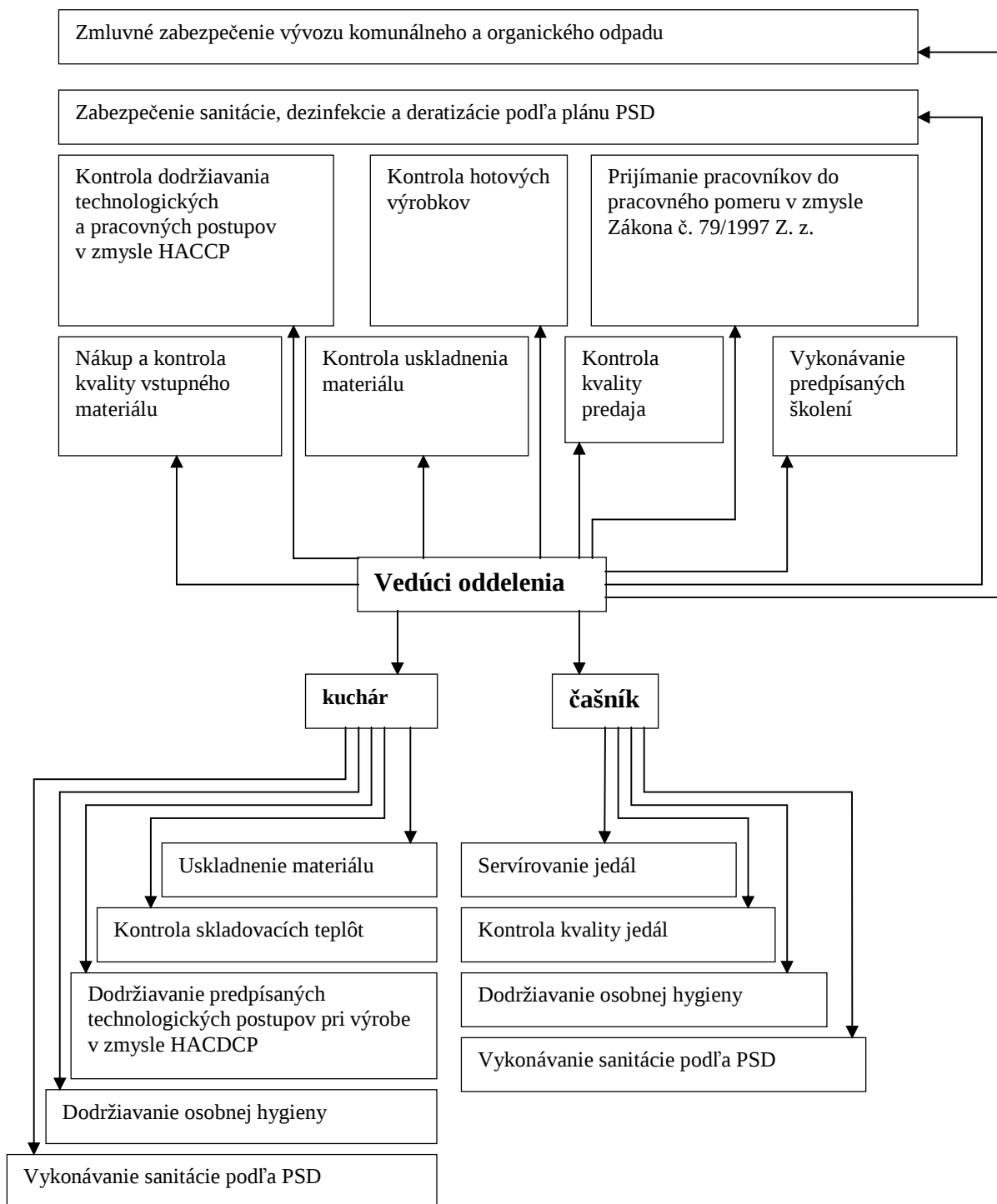
HACCP – príklad: moravské bravčové rezne



7.9 Organizačná štruktúra prevádzky reštauračného zariadenia



Kompetencie a zodpovednosť



Zamestnávanie zamestnancov:

V zmysle Zákona o potravinách č. 152/1995 Z. z. sú presne vymedzené povinnosti zamestnávateľa pre zamestnávanie pracovníkov pri výrobe potravín, manipulácii s nimi a ich uvádzaní do obehu.

Rozsah a plán školení:

Samostatné zariadenie Kopčany nielen bude školiacim strediskom ,ale bude aj vzorovým pracoviskom vypracovanosti a plánu školenia zamestnancov so zadaním tematických úloh školenia, s vypracovaným časovým harmonogramom, periodicky sa opakujúcim. Školenia budú zamerané na osvojovanie a opakovanie, ako aj na zoznámenie sa s najnovšími úlohami, bezpečnosťou práce, novými technologickými postupmi, tak aby bola sústavne zvyšovaná kvalita práce a zvyšovaná hygiena výroby potravín. Školenia delíme na štyri skupiny:

- * hygiena, sanitácia, dezinfekcia a dekontaminácia pri výrobe, manipulácii, a dávaní do obehu - expedovaní jedál a potravinárskych výrobkov. Hygienické minimum.
- * bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci zameraná na obsluhu a manipuláciu s technickými zariadeniami používanými k príprave jedál vo veľkokuchynských zariadeniach
- * technologický a výrobný proces vo veľkokuchynskej výrobe s aplikáciou na nové a dostupné technológie a postupy so zameraním na zvyšovanie kvality výrobkov
- * požiarna ochrana, predchádzanie požiarom, a evakuačný plán, obsluha hasiacich prístrojov

Sanitačný program:

Na základe požiadaviek všeobecne záväzných právnych predpisov je potrebné rozpracovať hygienický režim výroby ako aj vypracovať sanitačný a dekontaminačný program na zabezpečenie hygienického režimu výroby.

Časový harmonogram sanitácie a dekontaminácie: sanitácia je rozdelená na tri časové etapy:

* denná * týždenná * mesačná

R O K xxxx

deň	Mesiac											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1		OO	OO								XX	
2								OO				
3					OO							
4	OO									XX		
5				OO			OO					
6									XX			OO
7						OO						
8		OO	OO								OO	
9								XX				
10					OO							
11	OO									OO		
12				OO			XX					
13									OO			OO
14						XX						
15		OO	OO								OO	
16								OO				
17					XX							
18	OO									OO		
19				XX			OO					
20									OO			OO
21						OO						
22		XX	XX								OO	
23								OO				
24					OO							
25	XX									OO		
26				OO			OO					
27									OO			XX
28						OO						
29			OO								XX	
30								OO				
31					OO							

LEGENDA :



denný cyklus
 OO týždenný cyklus
 XX mesačný cyklus

Mikroklíma pracovného prostredia: musia byť dodržané

príslušné hygienické požiadavky na teplotu, vlhkosť, prúdenie a výmenu vzduchu a prašnosť. Mikroklimatické podmienky a režim vetrania a klimatizácie vo výrobných a skladovacích priestoroch musia byť zabezpečené v súlade s hygienickými a technologickými požiadavkami na danú výrobu s kompatibilitou systému HACCP.

Vnútropodniková doprava: k doprave po dvore a vonkajších

komunikáciách podniku (odvoz odpadu, zásobovanie surovinami, distribúcia vyrobenej produkcie) sa používajú pre tento účel zvlášť vyhradené motorové vozidlá. Kompletná vyrobená produkcia sa expeduje cez vlastnú predajňu (reštauráciu). Pre tento účel je vypracovaný plán pohybu a údržby vnútropodnikovej komunikácie, ktorý je súčasťou hygienického režimu výroby.

Dezinsekcia a deratizácia: uvedenú činnosť zabezpečuje

externá firma, ktorá má na túto činnosť príslušnú odbornú spôsobilosť. Periodicita deratizačných opatrení je ovplyvnená výskytom hlodavcov alebo hmyzu. presný názov firmy uskutočňujúcej deratizačné opatrenia nie je určený z dôvodu urgentného riešenia problému pri jeho výskyte. Zodpovednosť za vykonanie dezinsekcie a deratizácie v prípade potreby má vedúca prevádzky.

Uloženie a označenie čistiacich prostriedkov:

čistiace a dezinfekčné prostriedky sa ukladajú na vhodných vyhradených miestach a sú riadne označené, aby nemohlo dôjsť k zámene (lúh sodný, Alkon, atď.) , farebne sú odlišené metly, zmetáky a pod. podľa určenia na čistenie vnútornej častí zariadenia, vonkajších častí, podláh a stien.

- červenou farbou (vnútorné priestory)
- modrou farbou (vonkajšie priestory)

7.10 Zásady dodržiavania osobnej hygieny

Manipulácia s výrobkom:

Predaj - distribúciu - servírovanie a obsluhu zákazníkov,

vykonávajú len poverení pracovníci s potravinárskou praxou ako aj so zdravotným preukazom a absolvovaním hygienického minima. Títo pracovníci sú povinní udržiavať offis box ako aj celé zariadenie v čistote v súlade s hygienickými predpismi. Predajná, prípravná a servírovacia plocha slúžiaca na predaj potravín, predovšetkým jej úložná časť sa musí denne mechanicky čistiť a min. lx týždenne dezinfikovať.

Predavači - čašníci sú pravidelne školení o požiadavkách súvisiacich s predajom potravín, absolvujú hygienické minimum, vedúcou prevádzky je pravidelne kontrolovaný ako technický stav, tak aj hygiena pracovného a prípravného pultu. Predaj výrobkov sa vykonáva cez samostatný východ, ktorý slúži len na distribúciu hotových výrobkov.

Chladienie výrobkov:

Na chladienie výrobkov sa používajú len originálne chladiace zariadenia, ľahko umývateľné, hygienicky a zdravotne spôsobilé s možnosťou automatického alebo manuálneho odmrazovania.

Dohľad a kontrola:

Celkový dohľad a kontrolu nad dodržiavaním prevádzkového poriadku vykonáva poverený vedúci pracovník na riadení reštauračno-ubytovacieho zariadenia.

8. SWOT analýza

Tab. 1.: Silné stránky projektu

SILNÉ STRÁNKY	
1	V rámci Slovenska ojedinelý projekt
2	Nedostatočný počet zariadení poskytujúcich relax, šport, hoby ,kultúru v jednom zariadení
3	Dávanie priestoru množstvu ľudí na prácu v remeselných a záujmových činnostiach
4	Silnejúce zázemie pracovného personálu
5	Využívania informačných technológií celého regiónu Záhorie.
6	Žrebčín Kopčany má potenciál intenzívnej medzinárodnej spolupráce nielen v turizme, ale aj v koniarstve a školenia v oblasti vedy a výskumu.
7	Slovensko a Žrebčín Kopčany je prirodzenou „bránou“ pre otvorený svet na spoznávanie dejín ,kultúry a krás tohto územného celku.

Tab. 2: Slabé stránky projektu.

SLABÉ STRÁNKY	
1.	Slabá motivácia organizácií a štátnej sféry k podnikateľským aktivitám na investovanie do zariadenia.
2.	Nedostatočná kvalitatívna a kvantitatívna úroveň infraštruktúry a slabá osвета na propagáciu cestovného ruchu v danom regióne s porovnaním z Českou stranou.
3.	Pamiatková budova s veľkými problémami pri úprave na požadované ciele
4.	Nízka koncentrácia zdrojov na veľké projekty v oblasti rekonštrukcie Národných pamiatok riešiacie problémy celej spoločnosti na dlhodobú zamestnanosť a propagáciu krajiny do sveta
5.	Zlý technický stav objektov .

Tab. 3: Príležitosti v oblasti turizmu ,jazdeckta a relaxu

PRÍLEŽITOSTI	
1	Vytváranie prostredia pre prílev priamych investícií využívajúcich poznatky sústredené predovšetkým do turistického priemyslu ...
2	Koncentrácia drobných remeselníkov v blízkosti Žrebčína a zázemia na pracovnú silu.
3.	Zvyšovanie životnej úrovne obyvateľstva s cieľom prehlbovania ľudových zvykov a folklóru.
7	Nedostatok obdobných zariadení v EÚ v danom rozsahu
8	Podpora aktivizácie turistického ruchu v prospech rozvoja celého kraja

Tab. 4: Hrozby v oblasti rozvoja regiónu

HROZBY	
1	Presun globálneho investičného kapitálu do iných teritórií s vyššou cenovou konkurencieschopnosťou ako SR
2	Odchod vysokokvalifikovaných pracovníkov do zahraničia (najmä mladých
3.	Nezáujem podnikateľskej sféry o rozvoj turizmu v danom regióne
4.	Nízky podiel HDP vynakladaný na podporu malých a stredných podnikateľov pracujúcich v oblasti služieb

9. Záver

Pri poskytovaní gastronomických a ubytovacích služieb musíme svoje predstavy o cieľoch a rozsahu činnosti zariadenia premietnuť do konkrétnych podmienok, ktoré v mieste podnikania vytvárajú možnosti pre úspešné podnikanie. Každé podnikanie v danej sfére sa organizuje v konkrétnych podmienkach trhu lokality, miesta ,alebo širšieho zázemia.

Úspech tohto zariadenia dostaneme až keď prekročí rámec okolia a stane sa terčom vyhľadávania hlavne aj cez hraničné pásma a len tak zabezpečíme podnikanie zo ziskom . **Preto ak chceme ,aby bol projekt úspešný musí byť plne v súlade s ostatnými aktivitami využitia celého areálu, lebo jeden bez druhého neprinesie hospodársky efekt.** Dopyt po uvedenom zariadení bude podľa nás nad úroveň kapacity zariadenia. K silným stránkam sa radia predovšetkým tie, ktoré zabezpečujú konkurenčnú výhodu zariadenia na trhu, jeho jedinečnosť a unikátnosť v rámci bývalého panstva Rakúska –Uhorska.

Zariadenie môže na základe analýzy vývoja dopytu rozšíriť počet silných stránok na ďalšie svoje úseky a vytvárať podmienky na posilnenie svojej dominanty. Dnešná moderná doba odkláňa človeka od prírody, pokoja, harmónie a práve toto zariadenie ,miesto geniálnej polohy ,a oblasti sa môže stať takým malým rajom pre všetkých návštevníkov povodia rieky Moravy celého Záhoria ako aj so susedného Česka, blízkosť Bratislavy, Rakúska, ale aj Maďarska. Všetkým návštevníkom ponúka projekt tohto zariadenie pokoj ,oddych , šport a hlavne pozitívnu energiu na oddych a relaxáciu a má dlhodobú možnosť udržania sa na trhu s plánovaným rozvojom cestovného ruchu na Slovensku a hlavne v oblasti Záhorie.

10.Použitá literatúra a zdroje

- Príručka pre vzdelávanie v rezorte pohostinstva reštaurácií a hotelov spracovaná v rámci projektu Leonardo da Vinci „ Rozvoj kompetencií v malých a stredných podnikoch prostredníctvom sebvzdelávania v oblasti služieb“
- Štatistický úrad SR
- Literatúra „ Podnikanie v pohostinstve a hoteliérstve“ Prof.Ing. Gustáv Sládek DrSc.
- Vyhláška Min.hospodárstva SR č.419/2001
- Zákon NR SR č.272/1994 Z.z a príslušných doplnkových zákonov
- osobné skúsenosti z vlastnej praxe.