

Základní třídění stravovacích zařízení

Stravovací zařízení dělíme podle účelu:

- **Veřejné** (komerční) = **přístupné široké veřejnosti**. Výběr jídel a nápojů se uskutečňuje podle jídelních a nápojových lístků, host platí veškerou konzumaci.
- **Účelové** (uzavřené) - zajišťuje diferencované **stravování uzavřených skupin**. Náklady na stravování jsou hrazeny částečně strážníkem, větší část platí organizace, podnik, stát, ministerstvo, atd. Výběr jídel je omezený (diety, levná jídla podle finančního limitu).
Nevytváří zisk.

Kategorizace provozoven veřejného stravování:

Provozovna veřejného stravování se skládá ze střediska:

výrobního – zajišťuje výrobce jídel

odbytového - prostory, kde se uskutečňuje prodej jídel

Odbytová střediska můžeme dělit na tyto kategorie:

1) **stravovací** – převládá prodej pokrmů a vhodné druhy nápojů

- restaurace
- jídelny (samoobslužné restaurace)
- jídelní vozy
- pohostinství
- rychlé občerstvení
- motoresty

2) **společensko – zábavné** – hlavní funkcí je prodej nápojů a různé formy společenské zábavy- podávání pokrmů je funkcí doplňkovou.

Rozlišujeme:

- kavárnyvinárny
- pivnice
- noční bary, varieté a kluby



3) **doplňkové** – poskytující občerstvení

Rozlišujeme:

- občerstvení, kiosky
- espresso
- výčep piva
- prodej polotovarů

U jednotlivých kategorií lze zřizovat též doplňková střediska, například zahrady, terasy, předzahrádky, salónky atd.

Všechny hostinské provozovny mají povinnost zajistit pro hosty **WC** – oddělení pro ženy a pro muže (výjimku tvoří občerstvení a kiosky).

Skupina – je stanovena minimálními požadavky na vybavení, rozsah, úroveň poskytovaných služeb.

Přehled jednotlivých kategorií odbytových středisek, jejich kategorizace:

1) Odbytová střediska stravovací:

Restaurace – tyto podniky zajišťují obslužným způsobem široký sortiment pokrmů základního stravování. Restaurace mohou být specializované dle charakteru jídel a též podle vybavení – rozlišujeme například salaše, koliby, rybí restaurace.

Jídelny – (samoobslužné restaurace) – zajišťují základní stravování formou samoobsluhy.

Motoresty – jsou to restaurace u dálnic a u silnic, zajišťují celodenní stravování, též služby motoristům a parkoviště. S provozní dobou NON – STOP.

Pohostinství – plní funkci stravovací a částečně společensko – zábavní. Tyto podniky jsou typické pro venkov, a také se vyskytují na okraji měst.

Denní bar – poskytuje obslužným způsobem hlavně stravovací služby. Je vybaven barovým pultem a stolky se židlemi. Často bývá specializovaný.

Rozlišujeme:

- gril – bar (grilování pokrmů)
- pizzerie (výroba pizzy)
- aperitiv – bar (výrobky studené kuchyně a teplé a studené nápoje)
- snach – bar (výrobky studené kuchyně a minutková jídla)

Jídelní vozy – zajišťují základní stravování ve veřejných dopravních prostředcích.

2) Společensko – zábavní střediska, jejich charakteristika

V současné době převládají tyto druhy společensko – zábavních středisek:

- pivnice** – obslužné zařízení na podávání piva a vhodně doplňujících jídel (která podporují konzumaci piva).

•**noční bar, noční klub, varieté, dancing** – jsou to noční zábavní podniky, pokrmy a nápoje jsou zde podávány obslužným způsobem, jsou vybaveny tanečním parketem a barovým pultem.

•**vinárna** – je obslužné zařízení, které se specializuje na podávání vína, zahrnuje velký výběr vín (lahvová a sudová vína), pokrmy zde podávané mají minutkový charakter, převládá studená kuchyně, je podáváno slané pečivo, slané oříšky a mandle. Nedílnou součástí mnohých vináren je hudba a tanec.

•**kavárna** – podává se v tomto zařízení hlavně široký sortiment kávy a též cukrářských výrobků. Nápoje zde převládají nealkoholické, avšak možno podávat i víno a jeden nebo dva druhy lihovin. Doplnkovým prodejem může být studená kuchyně, kavárny jsou určeny k delšímu pobytu hosta, mohou být zařízeny stylovým nábytkem, křesly atd. Host má též k dispozici tisk, společenské hry, v mnohých kavárnách je možnost poslechu klidné hudby (jak živé, tak reprodukováno). Rozlišujeme denní kavárny a kavárny s večerním poslechem.

3) Doplnková střediska, jejich charakteristika

V tomto typu středisek rozlišujeme:

- **hostinec** – je charakteristickým zařízením pro prodej piva, na venkově však plní i další funkci a to je společensko – zábavní.
- **bufet** – poskytuje občerstvení, popřípadě též zajišťuje stravovací služby samoobslužným způsobem.
- **bistro** – je formou bufetu s velmi malým počtem stolů k sezení. Patří sem i McDonald's a další, kde se nápoje a pokrmy podávají v nevratných plastických a papírových obalech.
- **výčep piva** - prodej piva se uskutečňuje do přinesených nádob, může být však součástí jiného zařízení.

- **občerstvení a kiosek** – většinou je sezónním a příležitostným zařízením bez vlastní odbytové plochy – forma prodeje – pochůzkový prodej nebo prodejní okno.
- **espresso** – patří k typům obslužného zařízení, které zabezpečuje podávání teplých nápojů, převážně kávy, zákusků a též výrobků studené kuchyně.

