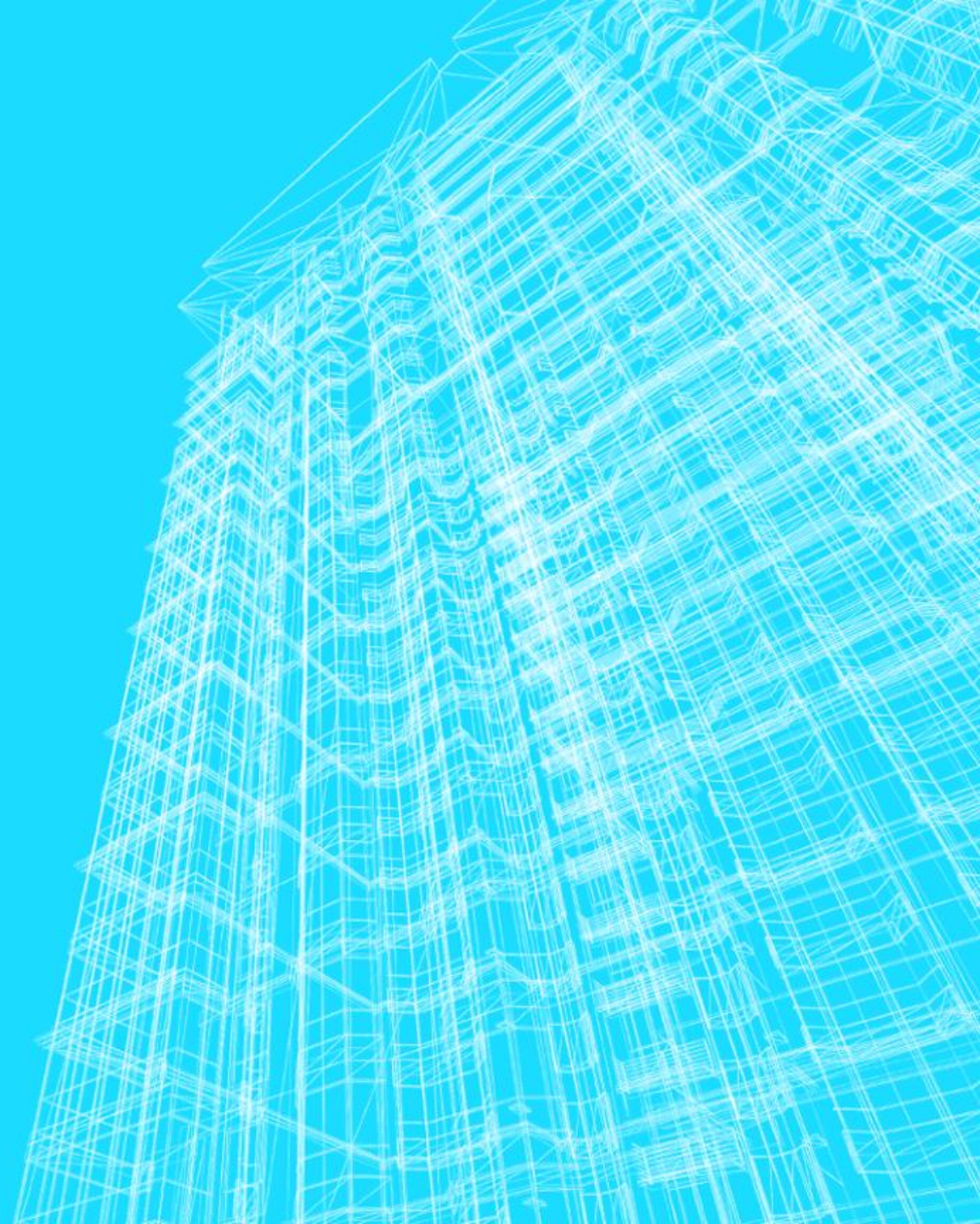


# FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA





# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- významné postavení mezi ostatními provozními úseky hotelu
- řízení tohoto úseku je jednou s nejnáročnějších manažerských pozic
- v čele stravovacího provozu stojí vedoucí úseku
- úkolem



# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- Úsek F&B zahrnuje:



# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- Pracovníci na úseku F&B:



# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- **F&B Manager** (vedoucí stravovacího úseku)



# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- Asistent vedoucího stravovacího úseku
  -



# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- Vedoucí výrobního střediska (Executive Chef)



# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- Vedoucí odbytového střediska (Restaurant Manager)





# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- Vedoucí skladu



# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- Vedoucí banketního oddělení (Banqueting Manager)



# ORGANIZAČNÍ STRUKTURA ÚSEKU F&B

- Ve velkých gastronomických a hotelových provozech se setkáváme s dalšími profesemi:
  - Manager cateringových služeb
  - Manager slavnostních příležitostí
  - Manager kvality
  - Manager controller ad.



# OBCHODNÍ PROGRAM

- = konkretizace úkolů zajišťujících plnění funkce gastronomického podniku



# OBCHODNÍ PROGRAM

- Obchodní program se skládá ze tří částí:
  
- Jednotlivé části se vzájemně podmiňují a úzce na sebe navazují



# OBCHODNÍ PROGRAM

- Při sestavování obchodního programu musíme brát v úvahu:



# OBCHODNÍ PROGRAM

- Obchodní program v praxi znamená rozhodnutí o tom:
  - CO
  - KDY
  - KDE
  - JAK
  - ZA KOLIK



# NÁKUPNÍ A SKLADOVACÍ ČINNOST

- Pro vykonávání činnosti si musí podnik zajistit potřebné zboží a suroviny
- Hlavním úkolem a funkcí nákupu je zabezpečit bezporuchový a plynulý provoz
- Otázkám nákupu musí být věnována maximální pozornost





# NÁKUPNÍ A SKLADOVACÍ ČINNOST

- Výběr dodavatele
- Vlastní informační systém pro nákupní činnosti
- Při nákupu je potřeba uplatnit marketingový přístup:



# NÁKUPNÍ A SKLADOVACÍ ČINNOST

- Při výběru dodavatele je třeba si ověřit:



# NÁKUPNÍ A SKLADOVACÍ ČINNOST

- Nákup zboží a surovin
  - Cíl:
  
  - Nákup lze uskutečnit:



# NÁKUPNÍ A SKLADOVACÍ ČINNOST

- Odběr, příjem a výdej zboží
  - Odběr zboží
    - Odběr se provádí dle dodacího listu
    - Je nutno sledovat:



# NÁKUPNÍ A SKLADOVACÍ ČINNOST

- Odběr, příjem a výdej zboží
  - Po kontrole zboží pověřený pracovník potvrdí dodací list a ponechá si originál
  - Pokud jsou zjištěny nedostatky, je potřeba o tom provést záznam
  - Po odběru zboží následuje příjem zboží do skladu
  - Příjem zboží potvrdí pověřený pracovník tzv. příjemkou



# NÁKUPNÍ A SKLADOVACÍ ČINNOST

- Odběr, příjem a výdej zboží
  - Organizace výdeje
  
- Pro každý druh zboží se vede jedna karta, která obsahuje:



# NÁKUPNÍ A SKLADOVACÍ ČINNOST

- Skladování zboží
  - Nutno dodržovat hygienické standardy
  - Skladové hospodářství musí mít několik druhů skladů
  - Zpravidla jsou zřizovány sklady:



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Uskutečňuje se ve výrobním středisku
- Výroba ve veřejném stravování je odlišná od výroby v ostatních odvětvích:





# VÝROBNÍ ČINNOST

- Členění výrobního střediska
  - Probíhá zde příprava a výroba pokrmů i jejich následná expedice
  - Dle fází výroby se dělí:



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Řízení výrobní činnosti
  - Odpovídá šéfkuchař
  - Řízení zahrnuje:



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Plánování výroby – výrobní program

=

- Pro plánování v gastronomii je nezbytné sledovat:



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Plánování výroby – výrobní program



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Plánování výroby – výrobní program
  - Při sestavování výrobního plánu musíme vycházet:



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Prodejní analýza
  - =
  - Analýza zahrnuje:
    - 1. zjištění předpokládané poptávky



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Prodejní analýza
  - Analýza zahrnuje:
    - 2. zjištění oblíbenosti pokrmů



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Prodejní analýza
  - Analýza zahrnuje:
    - 3. výpočet nabídky





# VÝROBNÍ ČINNOST

- Prodejní analýza
  - Analýza zahrnuje:
    - 4. výpočet spotřeby surovin



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Hospodaření se zásobami
  - Zahrnuje:
    - Hospodaření se zásobami je velmi důležité pro ziskovost podniku
    - Hospodárnost lze definovat:



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Hospodaření se zásobami
  - Hospodárnost
  - Kontrola stavu a pohybu zásob = inventarizace
  - Inventarizace zahrnuje:



# VÝROBNÍ ČINNOST

- Uplatňování nových trendů ve výrobě



# FRONTCOOKING

- Jedná se o technologii přípravy pokrmů před zraky hostů
- Frontcooking může mít několik podob:



# FRONTCOOKING

- Otevřená kuchyně



# FRONTCOOKING

- Chief Table



# FRONTCOOKING

- Klasický frontcooking





# FRONTCOOKING

- Fine dining



# PRODEJNÍ A ODBYTOVÁ ČINNOST

- =

- Prodej se uskutečňuje dle prodejního programu



# PRODEJNÍ A ODBYTOVÁ ČINNOST

- Specifika prodeje ve veřejném stravování:
  - Prodej je těsně spojen s výrobou a následnou spotřebou
  - Spotřeba se uskutečňuje na stejném místě
  - Uskutečnění jednoho prodeje trvá podstatně déle než např. v maloobchodní prodejně



# PRODEJNÍ A ODBYTOVÁ ČINNOST

- Formy prodeje a způsoby obsluhy
  - Prodej se může uskutečňovat:
    - 1. prodej s obsluhou
    - 2. samoobslužný prodej



# PRODEJNÍ A ODBYTOVÁ ČINNOST

- Formy prodeje a způsoby obsluhy
  - Prodej se může uskutečňovat:
    - 3. pultový prodej
    - 4. pochůzkový prodej



# PRODEJNÍ A ODBYTOVÁ ČINNOST

- Formy prodeje a způsoby obsluhy
  - Prodej se může uskutečňovat:
    - 5. prodej pomocí automatů



# PRODEJNÍ A ODBYTOVÁ ČINNOST

- Formy prodeje a způsoby obsluhy
  - Volba prodeje závisí na:



# PRODEJNÍ A ODBYTOVÁ ČINNOST

- Obsluha hostů
  - Systémy obsluhy:
    - Nejrozšířenější systémy:





# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- Významný úkol v marketingu
- Nutno věnovat patřičnou pozornost
- Představuje:



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- Postup sestavení nabídky pro stravovací úsek

1. Stanovení cílů

2. Analýza konkurence

3. Plánování a sestavení nabídky



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- Postup sestavení nabídky pro stravovací úsek

4. Cenová politika

5. Způsob a systém

6. Marketingová činnost

7. Kontrolní činnost



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- 1. Analýza trhu a poptávky
  - Obsahuje:



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- 2. Analýza konkurence
  - Informace lze získat:



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- 2. Analýza konkurence
  - Zahrnuje:



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- 3. Jídelní a nápojový lístek
  - =



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- 4. Cenová politika v gastronomii
  - Cena =





# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- 4. Cenová politika v gastronomii
  - Interní:



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- 4. Cenová politika v gastronomii
  - Externí:



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- 4. Cenová politika v gastronomii
  - Způsob tvorby cen



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

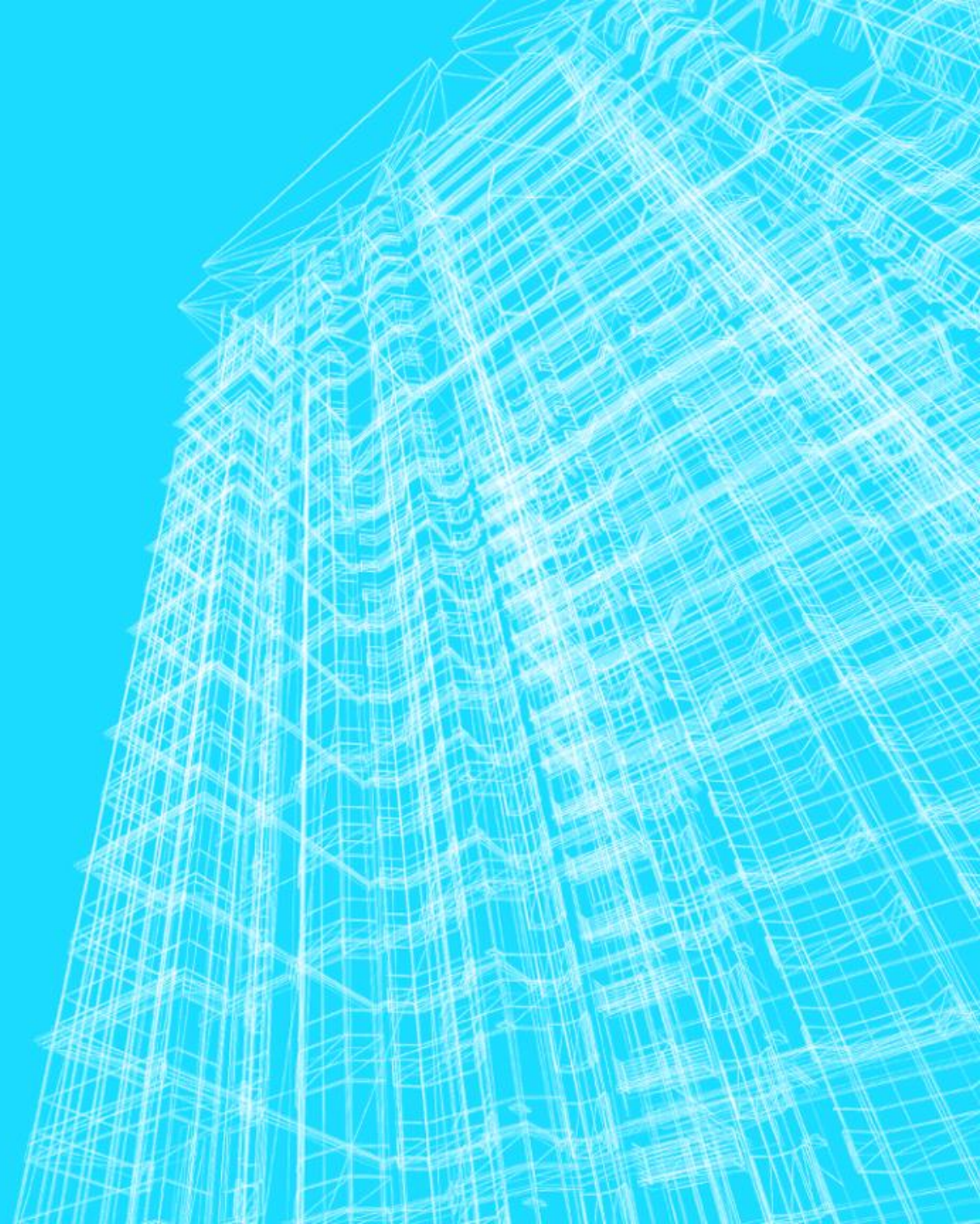
- 4. Cenová politika v gastronomii
  - Tvorba ceny:



# SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU – PRODEJNÍ PROGRAM

- Pokladní systémy v gastronomii
  - Výpočetní technika
  - EET

DOTAZY?



DĚKUJI VÁM ZA  
POZORNOST

MGR. KATEŘINA BOGDANOVIČOVÁ, PH.D., MBA

