

Místo a úloha hygieny a technologie potravin v podnikatelském záměru

Dobroslava Jagošová

Bakalářská práce
2006

 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická
Ústav potravinářského inženýrství a chemie
akademický rok: 2005/2006

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Dobroslava JAGOŠOVÁ**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**

Téma práce: **Místo a úloha hygieny a technologie potravin
v podnikatelském záměru**

Zásady pro vypracování:

Vypracovat podnikatelský záměr rozvoje zařízení "Sokolka". Analyzovat v daném zařízení dodržování a uplatňování potravinářských norem a norem hygieny. Na tomto základě charakterizovat technologii přípravy stravy. Pojmenovat slabá a silná místa v činnosti zařízení "Sokolka".

Rozsah práce:
Rozsah příloh:
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**
Seznam odborné literatury:
Dle doporučení vedoucího práce

Vedoucí bakalářské práce: **prof. PhDr. Vladimír Šefčík, CSc.**
Ústav potravinářského inženýrství a chemie
Datum zadání bakalářské práce: **10. října 2005**
Termín odevzdání bakalářské práce: **31. května 2006**

Ve Zlíně dne 20. dubna 2006


prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
děkan




prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
ředitel ústavu

ABSTRAKT

Abstrakt česky

Tato bakalářská práce pojednává o tom, jak důležité je místo, úloha hygieny a technologie potravin v podnikatelském záměru restauračního zařízení. Dozvíme se také, co všechno je nutné vykonat, když chceme začít podnikat v gastronomické činnosti, a také s čím musí živnostník při zahájení činnosti, ale i v průběhu činnosti počítat. Veškeré informace budou uvedeny na konkrétním případu již existující firmy.

Klíčová slova: podnikatelský záměr, hygiena, technologie potravin, SWOD analýza

ABSTRACT

Abstrakt ve světovém jazyce

The main purpose of my thesis is to show people how important is a location, hygiene and food technology, to be successful in restaurant business. We will also find out what one needs to do to start a gastronomic activity, and what problems one should deal with before and during such an activity. All the information is described on a particular example of a presently existing company.

Keywords: business plan, hygiene, food technology, SWOT analysis

Děkuji svému vedoucímu panu prof. PhDr. Vladimíru Šefčíkovi, CSc. za jeho odborné vedení, poskytnuté materiály a cenné rady, které mi pomohly ke zpracování bakalářské práce, dále za čas a trpělivost při konzultacích výsledků mé práce.

OBSAH

ÚVOD	7
1 PODNIKATELSKÝ ZÁMĚR PROVOZOVNY „SOKOLKA“	9
1.1 PŘEDMĚT PODNIKÁNÍ	10
1.1.1 Základní charakteristika stravovacích služeb	11
1.1.2 Další podmínky pro poskytování stravovacích služeb.....	12
1.2 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO POSKYTOVÁNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB.....	13
1.2.1 Nabídkový lístek	13
1.3 PROSTOROVÉ A DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ PROVOZOVNY STRAVOVACÍCH SLUŽEB	14
1.3.1 Hledání nové provozovny	17
1.4 ANALÝZA VNITŘNÍHO PROSTŘEDÍ „SOKOLKY“ A JEJÍHO OKOLÍ	18
1.5 TECHNICKÉ ÚDAJE A PROPOČTY PRO ZAHÁJENÍ PROVOZU.....	23
1.6 ZÁSADY PROVOZNÍ HYGIENY.....	29
2 TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN	33
2.1 ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA POTRAVIN.....	33
2.2 POUŽITÉ PROCESY A TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POTRAVIN.....	38
2.2.1 Skladování surovin.....	39
2.2.2 Přehled zpracovatelských technologií a ekologických dopadů.....	41
2.2.3 Suroviny, příjem a příprava.....	43
2.2.4 Zmenšování velikosti, míchání a tvarování	44
2.2.5 Separáční technologie	45
2.2.6 Tepelné zpracování	46
2.2.6.1 Fritování pokrmů	48
2.2.6.2 Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě.....	49
2.2.6.3 Vaření pokrmů	51
2.2.6.4 Dušení pokrmů.....	53
2.2.7 Zpracování odnímáním tepla.....	54
ZÁVĚR	58
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	59
OBRAZOVÉ PŘÍLOHY	60
TABULKOVÉ PŘÍLOHY	65

ÚVOD

V dnešní době je velký důraz kladen na hygienu a ekologii. Již od raného dětství jsme vychováváni k toleranci k sobě navzájem, k přírodě, svému okolí. Také jsou nám dány jisté hygienické návyky, které ať chceme nebo ne, nás doprovázejí po zbytek života. Jsou nám do paměti vštěpována pravidla, podle kterých se máme řídit a které také snižují rizika různých onemocnění.

Od dětských let víme, že většinu potravin musíme nejdříve umýt, než je začneme konzumovat. Jiné musíme nějakým způsobem opracovat. Všechny tyto úkony mají svůj význam. V dnešní době se totiž používá v zemědělství tj. při pěstování ovoce a zeleniny, mnoho chemických postřiků proti škůdcům, při chování dobytka se používají antibiotika apod. Takových případů je mnoho. Proto není od věci mytí potravin a různé tepelné upravní. Jedná se také o částečnou dezinfekci a mnohdy různými úpravami docílíme i zlepšení organoleptických vlastností potravin a z nich připravených pokrmů.

Samozřejmě, že nejen potraviny mohou být zdrojem onemocnění. Velmi důležitý je také způsob opracování a zacházení s potravinami. V běžné domácnosti je dodržování určité provozní hygieny nekontrolovatelné a záleží tedy pouze na nás, jak moc velký máme zájem své zdraví chránit. Ve velkovýrobnách je hygiena při výrobě přísně kontrolována, aby nedošlo k možné kontaminaci, či nákaze spotřebitelů. Tím by samozřejmě mohlo dojít k následnému snižování zisku daného podniku, snížení jeho konkurenceschopnosti a dokonce i jeho krachu.

Dodržování hygieny při výrobě pomáhá také kontrolovat hygienická stanice.

Vstupem České republiky do Evropské unie došlo k řadě změn v zákonech týkajících se restauračních zařízení. Všeobecně se dá říci, že došlo ke zpřísnění požadavků a zákonů týkajících se této problematiky. Tyto změny samozřejmě vyžadovali často nemalé finanční prostředky. Mnohé podniky a firmy museli rekonstruovat své provozovny. Některé museli být z různých důvodů uzavřeny. Tyto zařízení nevyhovovali hygienickým požadavkům nebo neměli dostatek finančních prostředků na rekonstrukci.

Cílem mé bakalářské práce je charakterizovat místo, úlohu hygieny a technologii potravin na základě zpracovaného podnikatelského záměru. Analyzovat, co všechno je nutné

vykonat z hlediska zpracování potravin, když chceme začít podnikat v pohostinské činnosti.

Danému cíli bakalářské práce odpovídá i zvolená struktura. V první kapitole představuji podnikatelský záměr vycházející z osobnosti majitelky provozovny a podmínek okolí podnikání v poskytování stravovacích služeb.

V druhé kapitole na základě SWOT analýzy analyzuji silné a slabé stránky potřebných technologií zpracování potravin s přihlédnutím k možnostem provozovny.

Pro názorný příklad jsem si vybrala již existující zařízení, ve kterém sama již pět let brigádně pracuji. Toto zařízení na našem trhu úspěšně prosperuje již deset let.

Celá práce je doplněna fotodokumentací daného zařízení „Sokolka“.

1 PODNIKATELSKÝ ZÁMĚR PROVOZOVNY „SOKOLKA“

Paní Karásková byla zaměstnána dlouhá léta v zemědělství. Pracovala v tehdejších místním Jednotném zemědělském družstvu v Lipově, kde také bydlela. Práce ji bavila, ale nebyla dostatečně finančně ohodnocena. Když začalo zemědělství upadat, hledala si paní Karásková práci jinde. Našla práci jako prodavačka v drogerii. Jediná nevýhoda tohoto zaměstnání byla, že musela za práci dojíždět do Veselí nad Moravou. Tato vzdálenost nebyla sice velká, ale náklady spojené s každodenní dopravou do zaměstnání nebyly, co se financí, ale i ztráty času týče, zanedbatelné. Celá situace byla o to horší, že v této době měla paní Karásková malé dítě, o které se nemohla starat tak, jak si ona sama představovala. Již v této době začala přemýšlet o podnikání. Definitivní rozhodnutí učinila po několika měsících, protože nebyla spokojena s finančním ohodnocením, které bylo kvůli dopravě nižší.

Paní Karásková se rozhodla, že založí restaurační zařízení^{1/1}. Věděla, že její rozhodnutí bude vyžadovat jisté změny a také studium a rekvalifikační program. Ale brala v úvahu skutečnost, že ve vesnici není žádné zařízení podobného typu.

Začala tedy jezdit na rekvalifikační barmanský program do Brna.

K jejímu rozhodnutí také přispěl fakt, že dcera bude moci studovat ekonomickou školu nebo se vyučí oborem kuchař – číšník.

Výhody, ale také nevýhody podnikání, viděla na příkladu svého manžela, který byl živnostníkem v oboru stolář – truhlář.

Z konkurenčního hlediska byla situace pro paní Karáskovou příznivá, protože ve vesnici se nacházeli pouze dvě restaurační zařízení nižší cenové úrovně. Tyto zařízení nebyly ovšem vhodné pro klidné posezení rodin s dětmi a mladých lidí.

1.1 Předmět podnikání

Restaurační činnost – především se jedná o prodej alkoholických^{1/2} a nealkoholických nápojů, občerstvení^{1/3}, teplé i studené kuchyně. Při provozování restaurační činnosti se musí zajišťovat – evidence, objednávky, příjem zboží, skladování, kontrola, vaření, obsluha, úklid, administrativa.

S těmito činnostmi úzce souvisí i počet kvalifikovaných pracovníků, kteří byli v tomto zařízení zaměstnáni. Jedná se o :

- 1 pracovníka pro obsluhu prodejny
- 1 pracovníka do kuchyně
- 1 uklízečku
- 1 administrativního pracovníka (vedení účetnictví + evidence)

Paní Karásková si uvědomovala, že její myšlenkou je restaurační zařízení – kavárna, spíše menšího typu. Asi pro 30 – 40 lidí. Také si byla vědoma, že větší část práce, která je potřeba vykonat, bude dělat, alespoň pro začátek, ona sama. Vzhledem ke své rekvalifikaci a zkušenosti s administrativní činností ze zaměstnáním, se rozhodla, že obsluhu, úklid i administrativní práci bude vykonávat ona sama. Pouze do kuchyně přijme jednoho kvalifikovaného pracovníka. Veškeré její úvahy se odvíjely od poptávky obyvatel obce Lipov a jejich přání příjemného a klidného posezení v útulném prostředí.

Jako potencionální zákazníci se jí jevili spíše místní občané, především mladšího věku a občané blízkého okolí + lidé projíždějící např. směrem na Slovensko.

Paní Karásková věděla, že příliš velká reklama^{1/4} pro místní obyvatele není nutná. Protože Lipov je malá vesnice a zprávy se zde šíří velmi rychle. O otevření nového restauračního zařízení budou tedy všichni vědět. Poté bude záležet pouze na personálu kavárny, kvalitě poskytovaných služeb, útulnosti prostředí a profesionalitě, kterou kavárna „Sokolka“ nabídne svým zákazníkům.

Reklama byla především důležitá pro příjíždějící lidi do Lipova. Šlo především o to, aby upoutávky u místních komunikací byly dobře viditelné a čitelné. Také bylo důležité, aby se zákazníci snadno a bez většího hledání dostali až ke kavárně, kde by měli také možnost dobře zaparkovat.

1.1.1 Základní charakteristika stravovacích služeb

Stravovací službou se rozumí výroba, příprava a posun pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozování hostinské živnosti, v menze, zdravotnictví, vojenství, při stravování zaměstnanců atd.

Pokrmem se rozumí potravina, včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podávána ke konzumaci v rámci stravovací služby.

Tuto službu může poskytovat osoba, která ji provozuje pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům, zásobování vodou, osvětlení, vytápění, stavební konstrukci, ale také zajišťuje odstraňování odpadních vod.

Pro provozovny poskytující stravovací služby stanovuje základní a hygienické požadavky vyhláška 137/ 2004 sb. „*Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.*“

Tato vyhláška stanovuje:

- Hygienické požadavky na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení provozoven stravovacích služeb.
- Podmínky výroby, přípravy, rozvozu, přepravy, značení a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu, způsob stanovení a evidence kritických bodů.
- Mikrobiologické a chemické požadavky na podávané pokrmy.
- Případy a způsob odběru a uchovávání vzorků podávaných pokrmů.
- Zásady osobní a provozní hygieny, které musí být uplatňovány při výkonu činností epidemiologicky závažných.

Podnikatel, který hodlá provozovat stravovací službu, je povinen nejpozději v den jejího zahájení písemně oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví, den zahájení činnosti, její předmět a rozsah, umístění provozovny i den ukončení provozu stravovací služby. V tomto oznámení právnická osoba také uvede obchodní firmu, sídlo a právní formu. Fyzická osoba, která je oprávněna k podnikání, uvede obchodní firmu a bydliště^[1].

1.1.2 Další podmínky pro poskytování stravovacích služeb

Osoba provozovací stravovací službu je dále povinna:

- Použít technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů.
- Určit kritické body, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů a na těchto úsecích provádět kontrolu.
- Dodržovat stanovené podmínky pro technologické operace s potravinami.
- Zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovali mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měli odpovídající smyslové vlastnosti a splňovali výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro kterou jsou určeny.
- Provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů.
- Ve stanovených případech vypočítat a označit výživovou hodnotu podávaných pokrmů.
- Používání bezpečných materiálů a předmětů.
- Zajistit, aby osoby činné v technologických procesech po celou dobu práce používali čisté ochranné a osobní prostředky.
- Zajistit dodržování zákazu kouření ve vymezeném rozsahu.

Provozovatel restauračního zařízení nesmí umožnit požívání alkoholických nápojů osobám mladším 18ti let^[1].

Pokrmy, s výjimkou cukrářských výrobků, nesmí být chemicky konzervovány a přibarveny. Cukrářské výrobky lze přibarvovat pouze v případech a způsobem upraveným právním předpisem. V provozovnách hromadného stravovacího zařízení se nesmí podávat

pokrmy z tepelně neopracovaných vajec a syrového masa včetně ryb. Toto lze podávat pouze na základě individuální objednávky spotřebitele^[1].

1.2 Základní podmínky pro poskytování stravovacích služeb

Když chtěla paní Karásková začít podnikat, musela splnit nejzákladnější administrativní podmínky, které souvisí s podnikáním v restaurační činnosti. Mezi tyto podmínky patří:

- Povolení Živnostenského úřadu.
- Vydání Živnostenského listu.
- Povolení místního/ městského úřadu.
- Povolení hygienické stanice.
- Zařízení běžného účtu u banky.
- Ohlášení finančnímu úřadu – přidělení DIČ.
- Přihlásit se jako plátce zdravotního a sociálního pojištění.
- Věk minimálně 18 let.
- Způsobilost k právním úkonům.
- Bezúhonnost – nutno doložit výpisem z rejstříku trestů.

V restaurační činnosti se navíc musí prokázat o odborné způsobilosti tak, jak to ukládá příloha Živnostenského zákona. Ten obsahuje:

- Jméno, příjmení, bydliště, rodné číslo.
- Obchodní jméno.
- Předmět a místo podnikání.
- Provozovny.
- V restaurační činnosti doklad o odborné způsobilosti.
- Výpis z rejstříku trestů.
- Souhlas obce s umístěním provozovny.

1.2.1 Nabídkový lístek

V provozovně stravovacích služeb je vedoucí pracovník povinen zajistit zákazníkovi na jeho žádost předložení nabídkového lístku. Většinou se tak děje automaticky. Na-

bídkový lístek obsahuje ceny nabízeného zboží, vztažené k jednotkovému množství a jsou platné.

V bufetech občerstveních a jídelnách může být nabídkový lístek nahrazen ceníkem podávaných pokrmů a nápojů, který se vyvěšuje na přístupném místě.

Náležitosti nabídkového lístku:

- Obchodní jméno a sídlo firmy.
- Datum vystavení.
- Název nabízeného zboží, tj. pokrmů a nápojů.
- Ceny zboží vztažené k nabízenému jednotkovému množství (u nápojů se uvádí v objemových jednotkách, u pokrmů v hmotnostních).
- Výživové tvrzení – pokud se uvádí, je nutné vypočítat a označit výživnou hodnotu pokrmů.

Na nabídkovém lístku mohou být i jiné údaje např. jméno a příjmení odpovědné osoby, jméno a příjmení šéfkuchaře (šéfbarmána).

Při prodeji nalévaného révového vína je zakázáno mísit révové víno z načatých lahví. Míšení vína s vodou, sodovkou nebo minerálkou je dovoleno pouze na přání zákazníka. Při podávání révových vín v originálních lahvích smí být láhev otevírána jen před hostem.

Nabídkový lístek je vizitkou každého podniku a sestavují se podle gastronomických pravidel, tj. nabízení nápoje a potraviny jsou uváděny v určitém pořadí.

1.3 Prostorové a dispoziční řešení provozovny stravovacích služeb

Provozovna se umísťuje prostorově a dispozičně se řeší tak, aby potraviny a suroviny určené k přípravě a výrobě pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vniknutí škůdců. Provozovna musí být udržována v čistotě, nesmí docházet k nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní. Prosto-

ry, které by na sebe vzájemně působily a ovlivňovaly potraviny a pokrmy v kterékoli fázi výroby, musí být v samostatné místnosti nebo úplně odděleny.

Návaznost jednotlivých pracovních prostor musí zajišťovat plynulost výrobního procesu a vylučovat možnost negativního ovlivnění produktů. Stravovací službu lze provozovat pouze v provozovně, která vyhovuje požadavkům na^[1]:

- Umístění
- Stavební konstrukci
- Prostorové a dispoziční uspořádání
- Zásobování vodou
- Vytápění, osvětlení a větrání
- Odstraňování odpadních vod
- Vybavení

Provozovna musí být zásobována pitnou vodou napojenou na zdroj pitné vody. Po celou provozní dobu musí být zajištěn přívod teplé vody. Teplá voda se nesmí využívat pro přípravu a výrobu pokrmů. Provozovna musí být napojena na kanalizaci nebo musí být vybavena zařízením na jímání a odvádění odpadních vod s možností vyvážení odpadů. V provozovně nesmí docházet k nadměrné tvorbě tepla, ke kondenzaci par a k usazování prachu. Vzduch kontaminovaný výparů a kouřem musí být odstraňován. Ve všech prostorách provozovny musí být zajištěna výměna vzduchu přirozeně nebo větráním, popřípadě upravena klimatizací.

V samostatných provozovnách musí být pro spotřebitele k dispozici toalety, které jsou vybaveny předstíní a umyvadlem s tekoucí pitnou vodou a teplou vodou^[1].

Pro zaměstnance provozovny musí být k dispozici hygienická zařízení, kterými jsou šatny, toalety, umývárny, popř. sprchy a ve stanovených případech i denní místnost. Hygienická zařízení musí být oddělena pro muže a ženy s výjimkou provozovny, která má v jedné směně nejvýše 10 zaměstnanců, kdy mohou být hygienická zařízení společná. Šatny musí být zřízeny pro zaměstnance, kteří musí nosit pracovní nebo ochranný oděv a nemohou se z hygienických nebo jiných důvodů převlékat v jiném prostoru. Musí být oddě-

leny podle pohlaví. Na pracovištích do 5 zaměstnanců je možné oddělit časově používání šaten muži i ženami. Šatny se zřizují v prostorách snadno přístupných a odděleny od umývárny. Šatny musí být vybaveny uzamykatelnými skříňkami, aby si každý zaměstnanec mohl bezpečně odložit své věci. Musí být vybaveny sedacím nábytkem^[1].

Umývárny a sprchy se zřizují v samostatných místnostech, pokud možno blízko šatny.

Denní místnost se zřizuje pro relaxaci pracovníků teplé kuchyně nebo připraven se sníženou teplotou. U provozoven do 10 zaměstnanců lze považovat za denní místnost šatnu.

Toalety pro zaměstnance musí být vždy odděleny od toalet spotřebitelů. Toalety musí mít především teplou a pitnou vodu, mísící bezdotykovou baterii a jednorázové ručníky nebo vysoušeče rukou^[1].

Pro úklid provozovny se zřizuje úklidová komora s přívodem pitné vody a teplé vody, která je vybavena výlevkou a policí na čisticí prostředky. Úklidová komora pro stravovací části se řeší odděleně^[1].

Provozní a úložné plochy, pracovní náčiní a pomůcky musí být odděleny podle charakteru potravin nebo činností. Musí být vyčleněna nečistá přípravna, což je přípravna masa a zeleniny, kde se pracuje se surovinami. Tato přípravna musí být vybavena umyvadlem, tekoucí pitnou a teplou vodou^[1].

Musí být také vyhrazeno místo pro práci se syrovými vejci, tzv. vytloukárna vajec. Zde musí být také umyvadlo s tekoucí pitnou a teplou vodou. Odpad, skořápky, se musí odkládat do jednorázového plastového obalu.

Nádobí, které se používá v těchto prostorách musí být řádně označeno^[1].

V těchto prostorách je také důležité udržování čistoty. Po každé skončené práci se ihned pracovní prostor uklidí, stoly se umyjí teplou vodou, dále se spaří horkou vodou a osuší se^[1].

Ve většině případů existují tři možnosti získání nemovitostí a to :

1. koupě již stávající nemovitosti
2. pronájem
3. stavba nové nemovitosti

1.3.1 Hledání nové provozovny

Paní Karásková velmi dobře věděla, že pro to, aby její kavárna dobře prosperovala, potřebuje dobré prostory. Nejlépe uprostřed vesnice, kde je větší výskyt potenciálních zákazníků.

O stavbě nové nemovitosti vůbec neuvažovala z hlediska finanční náročnosti. Jako nejlepší řešení se jevil pronájem.

Nejvhodnějším objektem pro její záměry se jí zdála místní Sokolovna, ve které se konaly různé společenské akce a dalo se tam také přespat. Po domluvě se zástupci „Sokola Lipov“ bylo rozhodnuto, sepsáno a notářsky ověřeno, že paní Karásková vybuduje ve vytyčených prostorách místní Sokolovny kavárnu na své vlastní náklady a na oplátku bude ona zbavena nájemní povinnosti vůči „Sokolu Lipov“ po dobu 10ti let.

Jak už jsem se zmínila výše, prostory, ve kterých měla být vybudována kavárna, dosud nikdy nesloužily k podobným účelům. Byla tedy nutná celková rekonstrukce místností. Ta se týkala nejen omítek, ale z hygienických důvodů bylo nutno také zvýšit stropy, vybudovat novou kuchyni, WC a skladové prostory. Po této celkové rekonstrukci musela paní Karásková také nakoupit nádobí, skleničky, veškeré kuchyňské spotřebiče, mrazicí boxy a v neposlední řadě také musela počítat s nemalou částkou na počáteční zásobení veškerými poživatinami potřebnými k provozu.

Když paní Karásková přemýšlela o těchto všech investicích, které musí vynaložit, samozřejmě ji také napadla otázka, zda bude mít toto její snažení úspěch a zda se jí její vynaložená investice vrátí. Po krátké úvaze byla pevně přesvědčena, že musí vytrvat a také věděla, že když bude chtít něčeho dosáhnout, bude potřeba nejen její snažení, ale také snažení a vynaložení úsilí celé její rodiny a ostatních lidí, kteří jí pomáhali.

1.4 Analýza vnitřního prostředí „Sokolky“ a jejího okolí

Ještě před začátkem svého provozu muselo zařízení „Sokolka“ vyřešit otázky hygienických norem, které byly předepsané pro hostinskou činnost. Počátek jejího působení na našem trhu bylo v roce 1996. Je tedy jasné, že veškeré požadavky na činnost provozovny byly před 10 lety jiné než v dnešní době. Během těchto 10 let došlo k řadě změn nejen v provozu zařízení, ale také k ekonomickým změnám v České republice.

Nejvýznamnější změnou, která měla vliv na veškerá zařízení, byl vstup České republiky do Evropské Unie. Tento vstup s sebou přinesl nové zákony a opatření, které se týkají nejen pohostinské činnosti, ale všech podniků, firem a zařízení. Bylo nutné se vypořádat s novými nároky na provozovnu, které byly stanoveny, k čemuž byl samozřejmě nutný kapitál na rekonstrukci a potřebné úpravy. Díky těmto novým požadavkům došlo v zařízení „Sokolka“ k částečné nápravě chyb a nedostatků. Vyřešil se také déle trvající problém se šatnami pro zaměstnance zařízení. Do této doby se zaměstnanci převlékali ve skladu, který slouží pro uchovávání nápojů a údržných surovin.

Po přijetí *zákona 137/2004 sb.* a došlo k nápravě tohoto nedostatku. Sklad byl rozdělen na dvě místnosti. První větší místnost slouží k uchovávání nápojů a údržných surovin a druhá menší místnost slouží k převlékání. Je vybavena skříňkami a sedacím nábytkem.

Požadavky, které jsou kladeny na prostorové uspořádání provozovny, jsou zcela vyhovující a nemají žádný závažný nedostatek.

S dispozičním uspořádáním, především kuchyně, je to horší. V kuchyni úplně chybí trouba. Elektrické spotřebiče jsou zastaralé a bylo by potřeba je nahradit novými, profesionálními spotřebiči určenými pro provoz. Mělo by se tak učinit nejen z důvodu úspory energie, ale především by došlo ke zkvalitnění poskytovaných služeb.

Bylo by nutné pořídit myčku na sklo. V kuchyni je pouze kombinovaná myčka nádobí, ve které se umývají talíře, příbory a skleničky dohromady. Tím dochází k nedokonalému mytí nádobí a také ke ztrátě času vlivem následného, ručního dočišťování nádobí. Samozřejmě se tento způsob také projevuje záporně na kvalitě nádobí. Skleničky přestávají být čiré a jsou místem poškrabané. Nákupem nové myčky by došlo k velké úspoře energie a také financí, spojených s nákupem nových skleniček a nádobí.

V kuchyni je také malé množství odkládacího prostoru na špinavé nádobí. I když je pravda, že pokud se jedná o běžný provoz je toto množství dostačující. Pouze v případě konání nějaké společenské akce jako je například oslava narozenin, svatba, ples nebo jiné, je tento prostor nedostačující.

Také zde úplně chybí tzv. nečistá přípravná, tj. přípravná masa a zeleniny. Toto se připravuje přímo v jedné místnosti spolu s připravenými pokrmy. Stejně tak chybí i vyloukárna vajec.

Je ale pravda, že s výjimkou několika málo pokrmů, které se bez přídavku vajíčka neobejdou se zde vejce vůbec nepoužívají. Také je pravdou, že vajíčka se vyloukají v zadní části kuchyně, kde nepřicházejí do kontaktu s ostatními surovinami a pokrmy.

Veškeré slabé stránky, které zde byly vyjmenovány jsou jen otázkou finančních prostředků. Tyto nedostatky nejsou ani tak závažné, aby ohrozily zdraví hostů nebo jejich bezpečnost. Zlepšením těchto nedostatků by došlo ke zvýšení kvality podávaných pokrmů a tím také ke zlepšení konkurenceschopnosti kavárny „Sokolka“.

Nedostatkem je také nepřítomnost speciálních fritovacích hrnců. V kuchyni jsou pouze dvě obyčejné fritézy. Jedna je určena na smažení masa a masných výrobků a druhá je určena ke smažení bramborových příloh a topinek.

Aby se zlepšily nabízené služby, byl by vhodný nákup nových fritovacích hrnců. V kuchyni jsou pouze dva fritovací hrnce pro běžný domácí provoz. Je pravda, že jejich kapacita plně vyhovuje kapacitě zařízení, ale pořízením speciálních fritovacích hrnců by opět došlo k úspoře energie, financí a času.

Speciální fritézy jsou celé z nerezů a tím usnadňují nejen výměnu oleje a snadnou manipulaci, ale také jejich čištění, které je velmi důležité. V těchto fritézách také nedochází k tak rychlému přepalování tuku, protože je u nich kladen důraz na termostat. Samozřejmě by se také zlepšilo zdravotní hledisko podávaných pokrmů.

Výhodou zařízení je široký výběr nabízených alkoholických i nealkoholických nápojů, pokrmů a pochutin. Přínosem jsou také pokrmy pro vegetariány a fakt, že pokrmy jsou připravovány z biopotravin.

Silnou stránkou kavárny je také její 10- ti leté působení na trhu a tím také znalost tohoto zařízení zákazníky. Díky kvalifikovanosti a vstřícnosti pracovníků se zde podávají vysoce kvalitní a chutné pokrmy. Kavárna je také vhodná pro konání různých druhů společenských akcí. Jedná se např. oslavy narozenin, svatby, srazy apod. Po domluvě není problém připravit speciální menu^[4] nebo pokrmy, které vůbec nejsou v nabídkovém lístku. Jde především o hotová jídla.

Velkou výhodou je také podávání míchaných nápojů, a to především v letním období.

Během působení se také nevyskytl žádný problém epidemiologického charakteru, což vzbuzuje důvěru zákazníků.

Největším problémem, který se v zařízení „Sokolka“ během jeho fungování vyskytl, byla povodeň v prázdniny v roce 1997. Tehdy došlo k vytopení restauračních prostor a také kuchyně. Po této povodni se vyskytla plíseň na stěnách a nábytku. Tato byla odstraněna rekonstrukcemi omítek, které byly opatřeny speciálními nátěry proti plísním. Nábytek byl vysušen a zrestaurován. Všechno bylo brzy uvedeno do původního stavu a další provoz byl schválen místní hygienickou stanicí. Žádné větší nedostatky nebo dokonce hygienické závady se nikdy neobjevily. Dá se říci, že zařízení pracuje v souladu s platnými hygienickými normami.

Nepředvídatelnou hrozbou pro činnost kavárny „Sokolka“ může být vznik nové konkurence, která by nabízela podobné služby, měla lepší zázemí, kvalifikovanější pracovní sílu, širší sortiment nabízeného zboží atd.

Velkou hrozbou může být také placení nájemného. Toho byla kavárna zbavena na dobu 10- ti let, jak už jsem uvedla výše. Po skončení této smlouvy bude muset paní Karásková začít plnit nájemní povinnost, která se zřejmě odrazí v cenách nabízeného zboží a služeb. To může znamenat úbytek zákazníků, následný pokles tržeb a tím také snížení konkurenceschopnosti kavárny „Sokolka“.

Přínosem tohoto zařízení je, že je jediné podobného druhu v blízkém okolí. Jedná se o zařízení s klidným posezením spíše domácího typu, kterého bylo docíleno útulným a stylovým nábytkem^{1/5-7} a profesionální obsluhou. Tento typ zařízení je vhodný také pro posezení rodin s dětmi. Toho je docíleno otevírací dobou, která je tomuto uzpůsobena². Velkou oblibu zde našli mladí lidé, kteří se zde scházejí se svými známými, především o víkendu. Výhodou zařízení „Sokolka“ je také, jak už jsem uvedla výše, konání nejrůznějších společenských akcí. Veřejnost si ji oblíbila především pro její plně profesionálně poskytované služby. Díky vstřícnosti majitelky je možná domluva, ohledně nadstandardních služeb. Jedná se např. o speciality a pokrmy, které se za normálního provozu nevaří, speciálně prostřený stůl k dané příležitosti, výzdoba, dekorace, podávané pití atd.. Velkým kladem je také zahrádka^{1/8}, která je otevřena v letních měsících. Posezení zpříjemňuje potok, který teče téměř vedle zahrádky a také scenérie stromů a přírody, která působí uklidňujícím dojmem a pohodou.

Ke zlepšení obratu a poptávky zákazníků po zařízení „Sokolka“ by mohlo dojít zpestřením podávaných pokrmů. Lidí přitahuje vše, co je tak trochu nové, exotické. Každý by jistě rád vyzkoušel nejednu specialitu, kterou by bylo možné podávat v rámci programu „Speciální nabídky tohoto týdne“, např. Týden čínské kuchyně, Dary moře apod..

Z analýzy vnějšího a vnitřního prostředí vyplývá i SWOT analýza

1) Silné stránky v činnosti kavárny

- Široký výběr nabízených nápojů, pokrmů a pochutin.
- Nabídka vegetariánských pokrmů.
- 10- ti leté působení na trhu = znalost kavárny zákazníky.
- Kvalifikovanost pracovníků.
- Vstřícnost pracovníků.
- Pořádání nejrůznějších společenských akcí.

2) Příležitosti kavárny

- Je známá a oblíbená ve svém okolí
- V okolí není žádné zařízení podobného typu.
- Profesionální obsluha.
- Útulné a stylové prostředí.
- Možnost posezení rodin s dětmi.
- Obliba kavárny mladých lidí.

3) Slabé stránky v činnosti kavárny

- Majitelka kavárny není majitelkou prostor zařízení „Sokolka“
- Nepřítomnost nebo zastaralost některých elektrických spotřebičů
- Otevírací doba
- Chybí nečistá přípravná a vytloukárna vajec

4) Hrozby pro kavárnu

- Zvýšení nájemného – snížení konkurenceschopnosti
- Prodloužení čekací doby na pokrmy
- Vznik nové konkurence
- Výskyt kontaminace potravin

Po napravení slabých stránek v činnosti kavárny by došlo ke zkvalitnění služeb. Především ke zrychlení přípravy pokrmů.

Nákupen nových elektrických spotřebičů by došlo k úspoře energie a tím snížení nákladů.

Zbudováním tzv. nečisté přípravy by se výrazně snížilo riziko kontaminace mikroorganismy, připravovaných pokrmů.

Největší hrozbou pro kavárnu je vznik možné konkurence, která by byla pro zákazníky zajímavá především tím, že by jim byla neznámou a chtěli by ji poznat.

1.5 Technické údaje a propočty pro zahájení provozu

Nejdříve si připomeňme celkovou finanční situaci:

Vklad majitelky	Hotovost	350 000 Kč
	osobní automobil v hodnotě	300 000 Kč

Náklady na rekonstrukci 200 000 Kč

Před zahájením provozu je nutno pořídit

stoly	20 000 Kč
židle	16 000 Kč
bar	34 000 Kč
pokladna	8 000 Kč
kuchyň	32 000 Kč
ostatní (talíře sklenice příbory)	30 000 Kč

celkem	140 000 Kč
--------	------------

Paní Karásková provedla předběžnou kalkulaci průměrných nákladů na jeden měsíc.

Zde hrály významnou roli především mzdové náklady. Vzhledem k tomu, že paní Karásková si stanovila otevírací dobu¹ od středy do neděle, průměrná pracovní doba činila

6 hodin. Je samozřejmé, že pracovní doba zaměstnanců obsluhy musí být delší než otevírací doba, a proto lze počítat s osmihodinovou pracovní dobou.

Při předpokladu, že v kavárně musí být jeden pracovník obsluhy a jeden pracovník v kuchyni, lze jednoduše spočítat, že pro období jednoho měsíce (20 pracovních dnů) platí:

$$8 \text{ hod/ den} * 20 \text{ dnů} = 160 \text{ hod/ měs.}$$

Výsledek nám říká, že v kavárně bude pracovat jedna směna, která se nebude střídat. Střídání není nutné, protože se jedná o 5 pracovních dnů v týdnu, po kterých následuje 2 dny volno.

Průměrné mzdové náklady v daném podniku na jeden měsíc budou činit:

$$1 \text{ pracovník obsluhy} \quad 1 * 7\,000 \text{ Kč} = 7\,000 \text{ Kč}$$

$$1 \text{ pracovník v kuchyni} \quad 1 * 7\,000 \text{ Kč} = 7\,000 \text{ Kč}$$

Paní Karásková se rozhodla, že jako pracovník obsluhy bude působit ona sama, a také bude zastávat práci uklízečky a administrativní pracovnice. Za práci uklízečky a administrativní pracovnice si navrhla mzdu 3 000 Kč.

Celkové mzdové náklady na jeden měsíc tedy činí:

1 pracovník obsluhy	7 000 Kč
1 pracovník v kuchyni	7 000 Kč
1 administrativní pracovnice	1 500 Kč
1 uklízečka	1 500 Kč
<hr/>	
celkem	17 000 Kč

K této sumě musíme také ještě přičíst zdravotní a sociální pojištění, to je ta část, kterou platí zaměstnavatel. Dohromady tato část činí 35 %.

souhrnná část vyplácená všem zaměstnancům	17 000 Kč
zdravotní a sociální pojištění	5 950 Kč
<hr/>	
celkové mzdové náklady na jeden měsíc včetně zdravotního a sociálního pojištění	22 950 Kč

Při výpočtech měsíčních nákladů musí paní Karásková brát v úvahu také tyto položky:

nájemné	0 Kč
elektrická energie	3 500 Kč
telefon	800 Kč
jiné	1 000 Kč
<hr/>	
režijní náklady celkem	5 300 Kč

Celkové provozní náklady na jeden měsíc tedy činí:

celkové mzdové náklady	22 950 Kč
celkové režijní náklady	5 300 Kč
<hr/>	
celkem	28 250 Kč

Mezi další náklady, se kterými je nutno počítat při zakládání podniku (v našem případě restauračního zařízení), patří především počáteční náklady na pořízení HIM a NIM.

Náklady na pořízení HIM:

bar	34 000 Kč
pokladna	8 000 Kč
kuchyň	32 000 Kč
<hr/>	
celkem	74 000 Kč

Při kalkulaci s HIM je důležité nezapomenout na odpisy:

bar	34 000 Kč/ 4	= 8 500 Kč
pokladna	8 000 Kč/ 4	= 2 000 Kč
kuchyň	32 000 Kč/ 4	= 8 000 Kč
<hr/>		
Odpisy celkem		18 500 Kč

Náklady na NIM:

stoly	20 000 Kč
židle	16 000 Kč
ostatní (sklenice, talíře, příbory, . . .)	30 000 Kč
<hr/>	
celkem	66 000 Kč

Celkové počáteční náklady na pořízení HIM a NIM jsou:

celkové náklady na HIM	74 000 Kč
celkové náklady na NIM	66 000 Kč
<hr/>	
celkem	140 000 Kč

Celkovou potřebu kapitálu zjistíme součtem veškerých nákladů na pořízení HIM, NIM, provozních nákladů a také nákladů na prvotní nákup zboží. Také musíme počítat s náklady, které vzniknou v souvislosti se zajišťováním veškerých povolení, potřebných dokladů další osobní náklady + rezerva na nepředvídatelné události (cca 10 %).

Celkové provozní náklady

Víme, že provozní náklady na jeden měsíc činí 28 250 Kč. Obrátka provozních nákladů je 3 krát ročně, z čehož vyplývá, že provozní kapitál se nám vrátí za 4 měsíce. Proto musíme mít dostatečnou rezervu provozního kapitálu na celé 4 měsíce.

$$28\,250\text{ Kč} * 4 = 113\,000\text{ Kč}$$

celkové provozní náklady	113 000 Kč
náklady na pořízení HIM	74 000 Kč
náklady na pořízení NIM	66 000 Kč
náklady na rekonstrukci	200 000 Kč
nákup zboží	50 000 Kč
ostatní náklady	40 000 Kč
rezerva	100 000 Kč
<hr/>	
celková potřeba kapitálu	643 000 Kč

Jak je již uvedeno výše, vložená hotovost podnikatelky je 350 000 Kč. Z toho nyní můžeme spočítat celkovou sumu potřebného cizího kapitálu.

Potřeba cizího kapitálu = celková potřeba kapitálu – hotovostní vklad majitelky

$$293\,000\text{ Kč} = 643\,000\text{ Kč} - 350\,000\text{ Kč}$$

Z toho vyplývá, že paní Karásková bude žádat o úvěr u banky v hodnotě 300 000 Kč. V současnosti nabízí každá banka jiné podmínky poskytnutí úvěru. Obecně lze říci, že všechny banky nabízí úvěr v hodnotě 300 000 Kč (na dobu 5 – 6 let) za úrokovou sazbu 12– 15 %.

Podle konkrétních podmínek si paní Karásková vybrala „Českou spořitelnu,“ kde jí nabídli úvěr 300 000 Kč na 5 let s tím, že po tuto dobu bude splácet 5000 Kč měsíčně. Tato částka samozřejmě ovlivní celkové měsíční náklady, které jsme spočítali výše. Po té budou celkové měsíční náklady tedy činit:

$$5\ 000\ \text{Kč} + 28\ 250\ \text{Kč} = 33\ 250\ \text{Kč}$$

Z analýzy, kterou si paní Karásková provedla sama v jiných restauracích podobného typu zjistila, že denní tržby v takovémto zařízení by měli činit kolem 8 000 Kč.

To lze spočítat jednoduchým výpočtem:

Očekávaný počet zákazníků denně 13

Průměrná hodnota nákupu 400 Kč

$$13\ \text{osob} * 400\ \text{Kč} = 5\ 200\ \text{Kč}$$

Měsíční tržby činí:

$$5\ 200\ \text{Kč} * 20\ \text{dnů} = 104\ 000\ \text{Kč}$$

Obecně se uvádí, že získaná marže v zařízeních podobného typu je okolo 40 %. Pak platí:

$$104\ 000\ \text{Kč} * 0,4 = 41\ 600\ \text{Kč}$$

$$41\ 600\ \text{Kč} - 33\ 250\ \text{Kč} = 8\ 350\ \text{Kč}$$

Měsíční zisk této kavárny by měl být okolo 8 350 Kč. Podle výpočtu je vidět, že celkové příjmy jsou vyšší než celkové výdaje. Paní Karásková bude schopna podle tohoto plánu splácet veškeré své závazky a měla by mít také dostatek financí pro udržování plynulého provozu tohoto zařízení.

Paní Karásková si také spočítala další ukazatele, mezi které patří především poměr vlastního a cizího kapitálu a také návratnost vloženého kapitálu.

Vlastní kapitál = peněžité vklad + automobil (v peněžitém vyjádření)

$$650\,000\text{ Kč} = 350\,000\text{ Kč} + 300\,000\text{ Kč}$$

cizí kapitál = úvěr v hodnotě 300 000 Kč

Poměr vlastního a cizího kapitálu je 650 000 Kč / 300 000 Kč, tj. 68,4 % / 31,6 %

Návratnost vlastního kapitálu

Celkový vlastní vložený kapitál = 650 000 Kč. Měsíční zisk by měl být 8 350 Kč

$$650\,000\text{ Kč} / 8\,350\text{ Kč} = 77,8\text{ měsíců tj. 6,5 roku}$$

Návratnost celkových investic

Celkový vložený kapitál = vlastní kapitál + cizí kapitál + úroky z cizího kapitálu

$$1\,058\,000\text{ Kč} = 650\,000\text{ Kč} + 300\,000\text{ Kč} + 108\,000\text{ Kč}$$

Měsíční zisk z této kavárny bez splácení úvěru je 13 350 Kč (8 350 Kč zisk + 5 000 Kč měsíční splátka)

$$1\,058\,000\text{ Kč} / 13\,350\text{ Kč} = 79,2\text{ měsíců, tj. 6,6 roku.}$$

Údaje o návratnosti nejsou zcela přesné, neboť se počítalo s čísly, které udávají zisk před zdaněním.

1.6 Zásady provozní hygieny

Při poskytování stravovacích služeb musí být zajištěny tyto zásady provozní hygieny:

- Udržovat nádobí, pracovní plochy a zařízení v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožení jakosti zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů.
- Provádět průběžný úklid všech prostor.

- Udržovat hygienická zařízení v čistotě.
- Provádět průběžné odstraňování odpadu.
- Nekouřit v místnostech, kde se skladují, vyrábějí, připravují a vydávají potraviny a produkty a myje se nádobí.
- Zajistit oddělený prostor pro mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů tak, aby byla vyloučena kontaminace.

Budovy a provozní místnosti stravovacího zařízení musí být zabezpečeny proti vniknutí škůdců z okolí a musí umožňovat účinné čištění^[1].

Mezi prováděná opatření patří:

- Deratizace – komplex opatření k ničení hlodavců (potkani, myš, krysy. . .)
- Dezinsekce – hubení hmyzu a ostatních členovců (mouchy, šváby. . .)
- Dezinfekce – ničení škodlivých mikroorganismů a plísní

Tyto činnosti se dělí na:

Běžnou ochranu, která je součástí čištění a běžných technologických a pracovních postupů. Je povinna ji provádět každá osoba a směřuje k předcházení vzniku infekčních onemocnění a výskytu hlodavců, hmyzu a dalších škůdců^[1].

Speciální ochranu, jejímž cílem je likvidace původců nákaz, zvýšeného výskytu přenašečů infekčních onemocnění a hlodavců, hmyzu a dalších živočichů

Tyto činnosti jsou vykonávány jako součást čištění a běžných technologických a pracovních postupů tak, aby se předcházelo vzniku infekčních onemocnění a výskytu hlodavců a hmyzu. Aby se předcházelo vzniku infekčních onemocnění, provádí se speciální ochranná deratizace, dezinfekce a dezinsekce^[1].

Osoby, které provádějí dezinfekci, deratizaci a dezinsekci, smějí používat jen ty přípravky, jejich uvedení na trh bylo povoleno. Musí dodržovat návod na jejich použití a neohrozit přitom pracovní podmínky.

Pracovní plochy a nástroje, které přicházejí do styku s potravinami, musí být nepoškozené a vyrobené z materiálů určených pro styk s potravinami. Pracoviště, kde se manipuluje s nebalenými potravinami a dochází tak k znečištění rukou, musí být také vybaveno umyvadlem, teplou a pitnou vodou, mýdlem a jednorázovými ručníky. V kuchyních, přípravkách masa, ryb, drůbeže nebo vajec musí být instalováno umyvadlo s bezdotykovou baterií.

Lidské ruce jsou nejdůležitějším nástrojem a tudíž představují největší riziko kontaminace. Důkladné mytí rukou by měla být naprostá samozřejmost pro všechny, zvláště pak pro pracovníky v potravinářském průmyslu. Výsledky průzkumů však stále prokazují, že tuto povinnost mnoho lidí zanedbává a podceňuje. Poměrně velké prostředky, které se ze státních rozpočtů investují na různé osvětové kampaně, mají zvýšit informovanost veřejnosti a zabránit tak šíření epidemií nebo kontaminování potravinového řetězce^[8].

Tam, kde je to z technologických důvodů zapotřebí, musí být k dispozici odpovídající a vhodně umístěná zařízení pro mytí a sušení rukou, v nutných případech i pro jejich dezinfekci. Musí být k dispozici teplá voda, vhodný přípravek pro mytí rukou, vhodné hygienické prostředky pro osušení rukou^[8].

Jaké jsou tedy jednoduché zásady správného mytí rukou, které by měli dodržovat pracovníci v potravinářském průmyslu, ve stravovacích službách, ale i běžní spotřebitelé při výrobě a manipulaci s potravinami?^[8]

Ruce si musíme mýt vždy před:

- zahájením práce
- zpracováním citlivých výrobků
- započítím výdeje výrobků

Ruce si musíme mýt vždy při:

- změně pracovního místa
- výměně pracovních rukavic

Ruce si musíme mýt vždy po:

- každé přestávce
- práci se syrovým masem
- práci s možnými kontaminovanými potravinami či předměty
- práci s uskladňováním a dopravou
- špinavé práci
- likvidaci odpadků
- čistících pracích
- kašlání, kýchání a smrkání

Doporučený způsob mytí rukou:

- ruce úplně namočit
- namydlit
- vyčistit nehty
- opláchnout
- osušit

1.1.2006 vstoupil v platnost tzv. „Hygienický balíček“ otázek a odpovědí, který obsahuje 5 zákonů. Jejich cílem bylo spojit, harmonizovat a zjednodušit velmi podrobné a komplikované požadavky, které byly ve více než 17 směrnicích EU. Konečným cílem je vytvořit jednotnou, transparentní „hygienickou politiku“, aplikovanou na všechny potraviny a pracovníky v potravinářské výrobě, současně s účinnými nástroji k řízení bezpečnosti potravin v celém potravinovém řetězci. Uvádějí se zde veškeré výrobky, na které se nové zákony vztahují^[8].

2 TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN

Ze SWOT analýzy uvedené v kapitole 1.4 vyplynulo, že jednou ze slabých stránek činnosti provozovny je nedostatečnost technologického zařízení provozovny a tím i možnost výskytu kontaminace potravin. Bylo nutné přistoupit k analýze technologie zpracování potravin v provozovně a k hledání východisek. Základem bylo poznání specifík v poskytování služeb.

2.1 Základní charakteristika potravin

Moderní potraviny, které kupujeme v samoobsluhách se stávají stále chudšími na vitaminy, minerály a stopové prvky. Jsou naopak bohatší na vodu a chemické přípravky, které jsou dodávány za účelem zlepšení vzhledu, chuti a prodloužení trvanlivosti výrobků. Ovoce a zelenina jsou během pěstování, sklizně a dopravy stříkány chemikáliemi (pesticidy, herbicidy a fungicidy) a tím také ochuzována o vitaminy a minerální látky.

Všeobecný trend dneška je ovšem návrat k přírodě. Průmyslově zpracovatelné potraviny jsou nahrazovány jednodušší, přírodní potravou. Do podvědomí lidí také vstupuje poznatek, že zdravá výživa a rozumné stravovací návyky mohou zabránit nebo dokonce i vyléčit nemoci, které nás sužují. Rozrůstá se trh s potravinami pro zdravou výživu, který nabízí velké množství výživových doplňků a přírodní stravy s bohatším obsahem živin, než má běžná strava. Stále více lidí se stává vegetariány, ale i mezi lidmi, kteří dávají přednost tradičnímu způsobu stravování, se čím dál více rozmáhá zájem o přírodní biologickou výživu.

Biologická výživa neznamena omezovat se na jednotvárnou stravu. Naopak, znamená to, jíst mnoho rozmanitých přírodních potravin v syrovém stavu nebo jen minimálně tepelně opracovaných a doplňovat výživu nezbytnými živinami (vitamíny a minerálními látkami). Je to způsob, jak dosáhnout optimálního množství živin v těle za současné minimální chemické kontaminace. Každý člověk má individuální metabolické, biologické a biochemické procesy. Proto by způsob a doplňky výživy měly být přizpůsobeny potřebám a požadavkům každého jedince s ohledem na jeho zdravotní stav, dědičnost a životní styl.

Výživa do velké míry ovlivňuje to, jak vypadáme, cítíme se a pracujeme. Má vliv také na psychické rozpoložení jedince, zda jsme uvolnění, pesimističtí, zdravý, aktivní. . . Ovlivňuje také stárnutí celého organismu. To znamená, že má vliv na to, zda budeme žít aktivně nebo zemřeme předčasně.

Lidé jsou součástí přírody. V našem těle je zastoupeno mnoho minerálů a živin v rostlinné i živočišné formě. Je proto rozumné předpokládat, že přírodní a zdraví prospěšné látky, které se v přírodě vyskytují, jsou vhodné pro výživu člověka. Ať už se jedná o potraviny nebo léčiva. Všechny syntetické složky jsou našemu tělu cizí. Základním ukazatelem hodnocení výživy je kvantitativní hledisko, tzn. jaké množství potravin spotřebujeme. Množství spotřeby vyjadřujeme v jednotkách, na něž lze převést energetickou hodnotu (dříve kalorickou) hodnotu každé potraviny.

Tato energetická hodnota se vyjadřuje v joulech [J]. Dříve se jednalo o kalorie. Mezi kaloriemi a jouly platí vztah: $1 \text{ J} = 4,172 \text{ cal}$.^[2]

Pro každou skupinu lidí existuje jiná energetická hodnota, kterou by měl člověk během dne přijmout. Obvykle je příjem energie mnohem větší a přebytečná energie se v těle ukládá kolem vnitřních orgánů, ale také ve formě podkožního tuku. Při velkém nárůstu podkožního tuku vzniká onemocnění „obezita“, při jejímž léčení je nutno vyhledat lékařskou pomoc. První stupeň obezity, otylost, je v našich zemích velmi častá. Zhruba 1/3 mužů a 45 % dospělých žen patří mezi otlilé. To samozřejmě představuje také vážné zdravotní riziko, protože je spojeno s vážnými onemocněními jako je cukrovka, ateroskleróza, hypertenze, kardiovaskulární onemocnění, onemocnění kloubů a podobně. Otylost a její zdravotní rizika se bohužel velmi často podceňují.

Další příčinou nevyhovující výživy mohou být závady, které můžeme označit jako „jakostní“ nebo „hygienické“. Někdy totiž připravujeme stravu ze surovin, které jsou často nějakým způsobem buď částečně nebo úplně znehodnoceny. Jsou-li navíc i mikrobiálně znečištěny, přímo tím ohrožujeme své zdraví^[3].

Nebezpečné jsou i plísně, vyvíjející se na nejrůznějších potravinách. Existují totiž plísně produkující velmi jedovaté látky, které se uvolňují do substrátu, na němž rostou; v našem případě se jedná o potravinu^[3].

Nestačí proto plesnivou část potravinu odkrojit nebo nějakým jiným vhodným způsobem odstranit. Správné je zlikvidovat celý kus nebo celé balení. Pouhým zrakem se na plísní nedá poznat, zda produkuje jedovaté látky - mykotoxiny, které jsou mimořádně nebezpečné i v malých dávkách^[4].

Např. v některých oblastech Afriky, kde se hodně konzumují plesnivé potraviny, je vysoký výskyt rakoviny jater^[5].

Mezi mykotoxiny patří i toxiny plísně *Asperillus flavus* – aflotoxiny, které jsou životu velmi nebezpečné. Zlikvidování plesnivé potravinu ztratíme pár korun. V opačném případě zdraví.

Člověk potřebuje pro správnou výživu tři základní živiny- bílkoviny, tuky a cukry.

Bílkoviny jsou obsaženy v potravinách rostlinného i živočišného původu v různém množství. Obecně jsou živočišné bílkoviny hodnoceny jako cennější než bílkoviny rostlinného původu. Počítáme mezi ně bílkoviny vajec, masa a mléčných výrobků. Z rostlinných bílkovin jsou nejcennější ty, které pocházejí z luštěnin. Hlavně ze sóji. Např. vysrážená nerozpustná sojová bílkovina se označuje jako „sojové maso“.

Potřeba bílkovin není stejná pro všechny skupiny lidí. Podstatně více bílkovin potřebují pro svůj vývoj děti a mladiství, těhotné ženy pro správný vývoj plodu a kojící matky k tvorbě mateřského mléka^[6].

Tuky jsou rovněž živočišného a rostlinného původu. Do první skupiny patří lůj, sádlo, máslo, tuky z ryb a jiných mořských živočichů. Rostlinné tuky představují především rostlinné oleje.

Tuky můžeme dělit také podle toho, zda jde o tuky volné nebo vázané. Mezi volné tuky patří sádlo, máslo, rostlinné oleje a tuky. Mezi vázané patří tuky obsažené v mase, masných, mléčných i pekárenských výrobcích.

Tuků konzumujeme příliš mnoho a zpravidla převládají nevhodné tuky živočišného původu. Výjimkou jsou tuky získané z ryb, které bychom do jídelníčku měli zařazovat častěji. Tyto tuky totiž obsahují mastné kyseliny, které prospívají našim tepnám při ochra-

ně proti kornatění a také zvyšují imunitu před volnými radikály. Vhodnými rybami pro konzumaci jsou především druhy s vyšším obsahem tuku jako např. sledi, sumci, úhoři. Pokrmy připravené z ryb by měly být na našem jídelníčku alespoň dvakrát týdně. Výhodou při zpracování ryb je to, že konzervováním ani zmrazováním se neničí účinné látky, které ryby obsahují.

Tuky obsahují i další významné látky, zejména některé vitaminy, např. vitaminy řady A, vitaminy D, fosfolipidy, cholesterol^[6].

Kromě fosfolipidů tuky obsahují také látky, které našemu zdraví ve velké míře spíše škodí. Jedná se o cholesterol. Nadměrné množství cholesterolu je rizikovým faktorem pro vznik aterosklerózy. Je to ale také látka potřebná např. pro stavbu buněčné membrány, vznik hormonů a žlučových kyselin. Cholesterol a fosfolipidy udržují pevnost buněčných membrán.

U tuků je také důležitá jejich stravitelnost a také to, jak jsou snášeny zdravým a nemocným trávicím ústrojím. Dobře a rychle stravitelné jsou čerstvé mléko a kvalitní rostlinné oleje, především olivový. Oba tyto tuky jsou šetrné k trávicímu ústrojí, proto je dobře snášejí i jedinci s poruchami činností žlučníku, jater, slinivky, tenkého střeva apod. Záleží ovšem na množství.

Střídmé maštění zpravidla neprovázejí žádné obtíže, naopak vydatné maštění tyto obtíže způsobuje i u zdravých jedinců^[6].

Sacharidy se dříve nazývali uhlovodany nebo glycidy. Dělíme je do několika skupin od jednoduchých cukrů až po složité, přičemž mezi nejjednodušší sacharidy patří hroznový cukr (glukóza) a ovocný cukr (fruktóza). Mezi složitější pak škrob a celulóza. Složité sacharidy jsou pro organismus špatně vstřebatelné, proto se trávením štěpí na jednoduché. Teprve v této formě se vstřebávají do krevního oběhu.

Škrob se tráví pomaleji než jednoduché cukry a poskytuje tak člověku větší a delší pocit sytosti. I ze škrobu si tělo dokáže vytvořit zásobní tuk.

Lékaři doporučují omezit příjem cukru. Mají tím na mysli nejen cukr jako sladidlo, ale také cukr obsažený v nejrůznějších potravinách. Cukr se v našem těle může přeměnit v

zásobní tuk. Zásoby sacharidů v těle jsou nepatrné a slouží jako zdroj energie. Můžeme tedy říci, že snížením příjmu cukrů se nijak neochuzujeme o vitaminy ani nerostné látky^[7].

Další látky zcela nezbytné pro každého jedince jsou **vitaminy**. Nedostatkem vitaminů vznikají funkční a zdravotní příznaky označované jako avitaminosy.

Skutečná potřeba jednotlivých vitaminů se pohybuje od zlomku miligramu, až po několik desítek miligramů. I když jsou vitaminy přítomny ve většině potravin, míváme občas některého vitaminu nedostatek. Zásoby vitaminů se mohou vytvořit pouze z vitaminy rozpustných v tucích. Jsou to A, D, E a K. Zásoby ostatních vitaminů jsou velmi malé, až nepatrné, a brzy se při nedostatečném příjmu vyčerpají. Jedná se hlavně o různá onemocnění.

Potraviny mají různý obsah těchto živin. Proto při přípravě pokrmů volíme takovou skladbu potravin, která tyto tři základní živiny, ale také mnoho dalších potřebných látek obsahuje. Z dosavadního výzkumu výživy našeho obyvatelstva je zřejmé, že v průměru je spotřeba některých živin nadměrná, zatímco jiných živin se v požadovaném množství nedostává^[7].

Při sestavování jídelníčku bychom i právě na tuto skutečnost měli dávat pozor.

Jídelníček může zahrnovat chutné pokrmy, a přitom být i v souladu se zásadami zdravé výživy. Má odpovídat také způsobu života a pracovnímu zatížení. Neznamená to vždy vařit pro každého jedince něco jiného. Mnoho lze totiž vyřešit velikostí porcí, příkrmů nebo přílohy. Např. Člověk s namáhavou fyzickou prací dostane větší porci masa a příkrmu (knedlíky, brambory, těstoviny, rýže). Rovněž dospívající mládež, především chlapci, mají větší spotřebu potravin. Jiné nároky budou mít např. dospívající dívky, zejména pokud jde o zeleninový podíl a těhotné ženy, které potřebují zvýšený příjem vitaminů a minerálních látek.

Energeticky náročnější a pestřejší stravu vyžadují sportovci a vojáci. To platí i pokud jde o přesnídávky a svačiny.

Zelenina a ovoce by měly být pravidelnou součástí jídelníčku. Neměli bychom zapomínat ani na ovocné a zeleninové saláty, protože spotřeba ovoce a zeleniny je u nás stále ještě nižší než doporučené dávky.

Zařazování ovoce, zeleniny, různých druhů luštěnin i obměňování pokrmů nepochybně přispívá k větší pestrosti našich jídelníčků. Není dobré, jsou-li na talíři příliš často knedlíky, zatímco hrách, čočku, fazole nebo sóju nemalá většina lidí téměř nezná. Luštěniny jsou u nás již mnoho let v malé oblibě, přestože se jedná o potraviny s neobyčejně cennými složkami a s velkou sytostí. Mají vysoký obsah vlákniny, která je, i přes svou nestravitelnost, pro člověka naprosto nezbytná. Zahušťuje totiž obsah stěv, váže vodu a tím pomáhá ke správnému fungování trávicí soustavy.

2.2 Použité procesy a technologie přípravy potravin

Stejně jak se mění životní prostředí, příroda a lidé, mění se i produkty přírody. Rostou nároky na jejich kvalitu, např. větší obsah vitamínů, delší dobu údržnosti ... Často tyto změny způsobují spíše sami lidé než příroda. Od toho se také odvíjí jejich další zpracování v potravinářské nebo nápojařské technologii.

Každá surovina potřebuje specifickou formu úpravy, aby se stala maximálně využitelnou. Není jednoduché kombinovat jednotlivé technologické operace, aby jejich účinnost byla maximální a náklady spojené s těmito operacemi minimální. Veškeré tyto operace a úvahy ještě ztěžuje fakt, že vlivem mnoha faktorů se suroviny rok od roku mění. Z toho vyplývá, že mění-li se suroviny, je nutné měnit také technologie. Každý výrobce musí počítat s novými požadavky na zpracování a výrobu surovin. Je nezbytné, aby měl alespoň přibližnou představu o nárocích na zpracování těchto surovin na další období. Také musí dbát na ekologičnost veškerých výrobních procesů a maximální využití vyrobeného. Tím také může dosáhnout vlastního uspokojení v podobě maximalizovaného zisku. Některé suroviny totiž při zpracování dávají odpadní látky nebo vedlejší produkty, které může výrobce dále využít a to ve shodě s platnou legislativou.

Suroviny, používané v zařízení z hlediska potravin a nápojů jsou přírodní produkty, které se mohou sezónu od sezóny měnit. Musí být proto nezbytné přizpůsobovat výrobní procesy tak, aby se s těmito změnami v charakteristikách potravin vyrovnaly. Je zřejmé, že tento seznam používaných technologií není vyčerpávající, ale odpovídá potřebám zařízení „Sokolka“.

2.2.1 Skladování surovin

Skladování surovin musí trvale odpovídat hygienickým požadavkům. Pokud dochází k uskladnění potravinářského zboží s nepotravinářským, pak musí být uskladněno tak, aby nepotravinářské zboží nemělo přímý vliv na zboží potravinářské.

Způsob skladování potravin je závislý na jejich složení, obsahu vody, ale i na dalších faktorech^[3].

Pro uchování potravin na kratší a delší dobu je nutná správná teplota. Při nižších teplotách se snižují biochemické reakce v surovinách a při velmi nízkých teplotách se zastavují úplně. Při uchovávání některých potravin, jako je např. maso, zelenina, brambory, je nezbytná přiměřená vlhkost. Potravinu skladovanou při určité vlhkosti nevysychají a neztrácejí na hmotnosti, vzhledu ani chuti. Některé potraviny naopak vyžadují suché prostředí, protože ve vlhku by plesnivěly, např. mouka, obilniny, luštěniny atd^[3].

Potravinu skladujeme nejlépe v chladné, dobře větrané místnosti. Při vyšší teplotě a špatném větrání dochází k pomnožení škůdců, parazitů a velmi nebezpečných plísní. Nejníže na podlahu ukládáme brambory, zeleninu, ovoce. Dále pak výrobky z obilovin, těstoviny, luštěniny, cukr, konzervované výrobky^[3].

K nedostatkům ve výživě přispívají i další faktory, např. nesprávné a nevhodné skladování potravin, jenž má za následek velké ztráty, především výživové. Dále plísně, mikroorganismy, škůdci, nevhodné technologické zpracování apod.

Zkází-li se nám maso nebo masný výrobek, a nechceme-li riskovat vážné zdravotní problémy, musíme jej zlikvidovat. Čerstvé maso poznáme především zrakem. Jeho povrch je suchý, nesmí být lepkavý nebo dokonce slizký. Čerstvé maso má na řezu červenavou barvu. Odstín se liší podle druhu masa. Telecí je jako každé maso mladých zvířat narůžovělé, hovězí je jasně červené, zvěřina má maso nejtmavší.

Také mleté maso má mít narůžovělou barvu. Je-li našedlé, znamená to, že bylo umleto již před delší dobou.

Čerstvé maso je pevné, pružné, zaboříme-li do něho prst, jamka se hned vyrovná. Vůni má mít příjemnou, tuk bílý (nebo nažloutlý) a tuhý.

Maso obsahuje také dost vody. Nejvíce je jí ve vnitřnostech, v krvi a v mase mladých zvířat. Maso z čerstvě poraženého zvířete musí být před úpravou řádně odložené a do hloubky zchlazené. Nikdy nepřejicháváme maso zabalené do papíru nebo na prkénku, protože obal i prkénko do sebe šťávu z masa vsáknou.

Maso dáváme na keramickou nebo porcelánovou mísu a přiklopíme je. Nejvhodnějším místem pro uložení masa je chladnička. Chceme-li maso uchovat déle, zmrazujeme je. Před uložením maso nikdy neoplachujeme, protože mokré maso se rychleji kazí^[3].

Oxidační procesy v potravinách vyvolává světlo. Například u tuků dochází ke žluknutí. Proto tyto potraviny balíme do neprůsvitných obalů.

Potraviny s vysokým obsahem vitamínu C, zejména listovou zeleninu, zpracováváme co nejrychleji a neukládáme je do zásoby, neboť okysličováním dochází k velkým ztrátám tohoto vitamínu. V některých případech se jedná až o 90 % úbytek.

Zežloutne-li nebo ovadne zelenina, nesnažíme se ji zachraňovat okrájením, opíráním či máčením ve vodě. Nikdy ji už nevrátíme původní hodnotné složení, jaké měla krátce po sklizni. Je pravda, že na talíři už nemusíme poznat, že jíme nekvalitní nebo méně hodnotnou potravinu. Přesto z ní získáme mnohem menší množství vitamínů a dalších velmi cenných látek (vitamíny, enzymy, stopové prvky). Měli bychom tedy dbát na správné a vhodné uložení všech potravin. Neskladovat je příliš dlouho, kontrolovat a zpracovat dříve, než se začnou kazit^[3].

Mléko, jogurty a další mléčné výrobky nakupujeme vždy čerstvé. Pokud se nejedná o trvanlivé mléčné výrobky.

Delší dobu můžeme skladovat pouze potraviny, které nepodléhají tak rychle zkáze. Výrobky a suroviny, které podléhají rychle zkáze ukládáme do chladničky (maso, masné výrobky, vejce, sýry...)

K přípravě pokrmů, nápojů a polotovarů mohou být používány jen ty látky a suroviny, které vyhovují požadavkům na zdravotní nezávadnost. Potraviny je nutno skladovat za podmínek stanovených předpisy, které vydal orgán ochrany veřejného zdraví. Skladované suroviny nesmí mít prošlou dobu trvanlivosti.

2.2.2 Přehled zpracovatelských technologií a ekologických dopadů

Při zpracovávání surovin, které nám poskytuje příroda, používáme mnoha různých technologií. Každá z těchto technologií je specifická a je vhodná pro určitý druh potravinového materiálu. Jak už jsem uvedla v kapitole 2.2, suroviny se rok od roku mění a s nimi se mění i používané technologie. Vše, co člověk dělá, má jistý vliv na životní prostředí a ekologii. Z toho vyplývá, že i potravinářský průmysl ovlivňuje ekologii. Každá zpracovatelská technologie má jiný vliv na prostředí. Některá větší, některá menší. Mezi nejběžnější používané zpracovatelské technologie patří:

- Máčení – provádí se ponořením suroviny do vody, především ze účelem, změkčení, snadného odstranění slupek nebo zvýšení obsahu vody. Nejčastěji se používá u luštěnin a obilovin v technologických operacích, kde je tento vyšší obsah vody žádoucí. Zpravidla trvá 4 – 16 hodin.

Ekologické problémy máčení: odpadní vody

- Rozpouštění – jedná se o rozpouštění určité látky v kapalině za účelem získání roztoku, který se dále používá. Tohoto způsobu se využívá pro žádoucí změny složení např. mléka a mléčných výrobků.

Ekologické problémy rozpouštění: odpadní vody, zvýšené požadavky na energii

- Fermentace – jedná se o chemické procesy, které vytváří určité mikroorganismy (kvasinky, bakterie). Díky němu se mění organoleptické vlastnosti potravin, jejich textura, skladovatelnost. Rozšířené je využití fermentace především při výrobě al-

koholických nápojů (alkoholové kvašení) a při výrobě mléčných výrobků (mléčné kvašení).

Ekologické problémy fermentace: odpadní vody obsahují kvasinky, při výrobě uniká do ovzduší oxid uhličitý

- Koagulace – jde o proces oddělování jednotlivých složek kapaliny. Používá se především v mlékařství pro oddělování syrovátky od tvarohu a při zpracování mléka pro získávání kaseinu. Při koagulaci se používá enzymatických přípravků (papin apod.) pro její usnadnění.

Ekologické problémy koagulace: vysoké požadavky na vodu (především vstupní), vysoká spotřeba energie, nutné čištění odpadních vod

- Solení – využívá se při něm kuchyňské soli a nakládací soli. Hlavním úkolem solení je naložení potravin, možnost dlouhodobého uložení potravin a zlepšení organoleptických vlastností. Solení se provádí několika metodami: solením na sucho (solení povrchu potravin), injektáží (vstřikováním solícího roztoku do potraviny) a máčením (ponořením potraviny do solící lázně).

Ekologické problémy solení: odpadní vody obsahují vysoké množství solí

- Uzení – velmi používaný způsob konzervace. Využívá se účinků kouře z doutnajícího dřeva, který nejen konzervuje, ale také dodává potravinám výborné organoleptické vlastnosti. Uzení potravin se provádí několika způsoby: kouřem z hořícího dřeva (klasický způsob, využití udirny), kouřem z třecího vyvíječe (kouř vytváříme třením o kus dřeva), kouřem z pyrolýzy parou (prohánění vodní páry přes dřevěné piliny) nebo kapalnými preparáty (zdestilovaný kondenzovaný udící kouř, který vstříkujeme do výrobku).

Ekologické problémy uzení: vysoké energetické požadavky, silný zápach, zvýšení výskytu těkavých organických látek v atmosféře, odpadní voda z čištění udících zařízení

- Ztužování – je hydrogenace plynným vodíkem. Používá se pro přeměnu tekutých olejů na ztužené tuky. Při ztužování dochází k nasycení vazeb mezi uhlíky jednotlivých mastných kyselin.

Ekologické problémy ztužování: riziko výbuchu a požáru kvůli vodíku, vysoká spotřeba energie a vody, obsah niklu v odpadních vodách

- Sulfitace – je sycení oxidem siřičitým za účelem částečné konzervace. Provádí se především pro zabránění nežádoucí činnosti mikroorganismů a pro zabránění nežádoucích změn barvy. Je důležitým krokem při výrobě vína a při výrobě nealkoholických nápojů.

Ekologické problémy sulfitace: může dojít ke zvýšení obsahu oxidu siřičitého v atmosféře

- Potahování, postřikování – cílem těchto operací je vytvoření ochranného povlaku pro potraviny. Tento povlak nepropouští plyny a vlhkost. Používá se především při výrobě cukrovinek, pečiva, pokrmů pro rychlé občerstvení apod.

Ekologické problémy potahování, postřikování: odpadní vody

2.2.3 Suroviny, příjem a příprava

Suroviny pro výrobu potravinářských výrobků a nápojů jsou rozhodujícím ukazatelem konečné kvality výrobků. Na suroviny je kladen zvláštní důraz. Už při prvovýrobě (pěstování a sklizni) se dbá na správnou péči o suroviny. Podle původu suroviny rozdělujeme na rostlinné a živočišné. Mezi nejpoužívanější rostlinné suroviny v potravinářském a nápojařském průmyslu patří ovoce a zelenina, mezi živočišné pak maso, mléko, vejce a tuky.

V dnešní době už není obvyklé, aby závody vyrábějící potravinářské výrobky, vlastnily vlastní sady nebo chovy dobytka. Suroviny nebo polotovary, ze kterých pak závody vyrábějí výrobky nebo polotovary nakupují od samotných zemědělců nebo podniků, které se zabývají obchodováním s těmito surovinami. Do potravinářských závodů jsou suroviny dopravovány podle charakteru, skupenství apod. Např. tekuté látky se dopravují v cisternách, ovoce a zelenina v chladících boxech.

Pro potravinářský závod je rozhodující příjem suroviny. Ten je rozhodujícím ukazatelem ceny, kterou za surovinu zemědělec nebo podnik dostane. Potravinářský závod nejdříve odebere náhodné vzorky z dodávky. U nich provede stanovení kvality suroviny. Naměřené hodnoty zprůměrnuje a zjistí průměrnou kvalitu přijímané suroviny. Na základě kvality se pak stanoví cena za surovinu.

Po přejímce suroviny následuje její uskladnění, které je podrobně popsáno v kapitole 2.2.1. Ze skladů se potom suroviny dopravují po závodě na místo prvotní úpravy před samotným zpracováním. Důležité je odstranění nečistot a různých příměsí ze suroviny. Toto odstraňování se provádí několika způsoby. Samozřejmě záleží na konzistenci suroviny, od té se odvíjí způsob čištění a odstraňování nečistot. Nejčastěji se používají různé druhy sít, profukování vzduchem, magnety apod. U větších surovin, které jsou větších rozměrů a tužší konzistence se používá také praní. V pračkách se odstraňují nečistoty jako je bláto, drobné kořínky a částečně se také zbavují možného výskytu parazitů.

2.2.4 Zmenšování velikostí, míchání a tvarování

Před samotným zpracováním suroviny je důležité rozdělit surovinu na menší části. Nejčastěji provádíme úpravu řezáním, krájením, sekáním nebo mělněním. Každý z těchto úkonů je specifický a používá se podle druhu hotového výrobku. Tyto úpravy vyžadují speciální stroje, které jsou specifické pro jednotlivé druhy potravin, a také pro použité technologie. Největší rozdíl v technologiích je při zpracování rostlinných a živočišných surovin.

U živočišných surovin provádíme tzv. bourání masa. Jedná se o zmenšování jednotlivých kusů masa. U vepřového se provádí půlení a u hovězího čtvrcení. Poté se takto upravené kusy masa – polotovary, uskladňují nebo dále zpracovávají. Např. na řezačkách dochází ke zmenšení a následnému použití v masném průmyslu (výroba salámů, masových pomazánek apod.).

U rostlinných surovin se provádí řezání, mělnění (mletí), drcení apod. Záleží na typu hotového výrobku a jeho požadovaných vlastnostech. Řezáním a krájením také docílíme jednotné velikosti surovin. Ty se poté dají lépe zpracovat.

U živočišných i rostlinných polotovarů dochází po zmenšení jejich velikosti tedy po řezání, mělnění apod., k míchání nebo také k homogenizaci. To se provádí především za účelem sjednocení a dokonalému rozložení látek, které jsme do finálního výrobku přida-

li. Mícháním také docílíme zlepšení organoleptických vlastností hotového výrobku. Je to velmi důležitý proces také pro zlepšení konzistence hotového výrobku. Např. u čokolády se míchání nazývá konšování. To se provádí pomocí žulového válce. Konšováním čokolády se sníží viskozita hmoty, zlepší se chuť, vůně a textura.

Tvarování výrobků je důležité pro vzhled hotového výrobku. Vzhled výrobku ovlivňuje mnoho faktorů. Na vzhledu také záleží kvůli poptávce po výrobku. Tvarováním můžeme vytvořit různé obdoby jednoho druhu výrobku a tím také zlepšit jeho nabídku a uplatnění na trhu. Můžeme zmenšovat i zvětšovat jednotlivé druhy výrobků a to na základě vlastní zkušenosti při dalších technologických úpravách nebo na základě poptávky. Některé výrobky vyžadují menší velikost, kvůli dalšímu zpracování, jiné zase větší.

Všeobecně lze říci, že sekání, krájení, mělnění, míchání a tvarování jsou nejdůležitějšími operacemi pro konečné získání kvalitních organoleptických vlastností hotových výrobků.

2.2.5 Separační technologie

Cílem separačních technologií je získání- oddělení určité látky ze směsi. Separační technologie jsou v dnešní době velmi rozšířené a využívané. Mezi nejpoužívanější případy separačních technologií patří:

- Extrakce – jejím cílem je získání rozpustných látek ze suroviny. Jedná se o využití rozpouštědla, ve kterém se daná látka rozpustí a tím ji získáme v kapalném stavu. Takto získané látky se dále upravují pomocí různých technologií. Extrakce se nejčastěji využívá pro získávání různých sloučenin, jako např. : bílkovin, pektinu, vitamínů, pigmentů, kofeinu silic,aromatických látek apod.. Suroviny, které jsou vhodné pro extrakci, mohou obsahovat pouze pevné látky, pevné látky a roztok, nebo pevné látky a kapalinu. Extrakce pevné látky se někdy nazývá vyluhování. Je-li rozpustná složka obsažena v nějaké kapalině, může být pro získání cenné složky použita extrakce kapaliny kapalinou. Produktem extrakce je extrakt. Někdy může být záměrně získáván extrakt v nečisté formě, protože cílem technologické operace může být získání všech rozpustných složek ze vzorku. Příkladem může být extrakce kávy.
- Destilace – je proces oddělení jednotlivých složek vzorku roztoku podle teploty bodu varu. Destilaci zpravidla provádíme, když chceme získat ethanol. Široké

uplatnění má tedy v nápojařském průmyslu, především v lihovarnictví. Destilací získáme žádoucí látky, ale s její pomocí se také můžeme nežádoucích látek zbavit. Destilací roztoku vzorku získáme úkap (= předek, tj. směs látek s nižším bodem varu než má etanol, aldehydy, ketony), jádro (= střed, tj. maximální množství etanolu a minimální množství těkavých látek) a dokap (= zadek, tj. směs vyšších organických kyselin a alkoholů tzv. přiboudlina). Opakovanou destilací získáme vyšší procento alkoholu. Tento proces se nazývá rektifikace. Destilace je velmi rozšířený způsob separace jednotlivých částí kapalin.

2.2.6 Tepelné zpracování

K přípravě pokrmů, nápojů a polotovarů mohou být používány jen ty látky a suroviny, které vyhovují požadavkům na zdravotní nezávadnost. Potraviny je nutno skladovat za podmínek stanovených předpisy, které vydal orgán ochrany veřejného zdraví. Suroviny nesmí mít prošlou dobu trvanlivosti.

Příprava pokrmů, jako takových, sahá do hluboké minulosti. Do období, kdy i první lidé začali obstarávat potravu, a také ji upravovat do přijatelnější konzumní podoby. Mezi první „technologické“ postupy této doby patřilo především ohřívání kamenů v ohništi, které se poté házeli do košů s vodou a ta se ohřívala. Takto se připravovali čaje, polévky a také vařená zelenina. Provizorní troubou tehdejší doby byla jáma vyhloubená do země. Jáma byla vyložená listím a na nich byl rozdělán oheň. Když se vytvořilo dostatek žhavicích uhlíků, tak se na ně vkládalo maso, které bylo ochucené nejrůznějšími bylinkami a také bylo pečlivě zabaleno do listů, aby nedocházelo k vysušování masa. Celá jáma se poté přikryla listím tak, že jen uprostřed zůstal malý otvor pro větrání.

Teprve později lidé začali využívat koše a kotlíky zavěšené přímo nad ohněm. S postupem času a vývojem lidské zručnosti se začali objevovat první zděné pece, které v pozdější době plnily hned několik funkcí. Sloužili jako topení, sporák a vyhřívaná lavice, či postel. Kachlová kamna našla také své uplatnění, ale ty plnily spíše funkci estetickou. Mezi první sporáky, takové jak je známe teď, patřily plynové sporáky s plynovou troubou. Postupně se začaly objevovat elektrické sporáky s elektrickou troubou a v neposlední řadě také sporáky se sklo-keramickou deskou a horkovzdušnou troubou.

Vývoj v kuchyni prodělal za posledních 10 let obrovský skok. Není to však zásluhou pouze neustále se zdokonalujících technologií, ale i nabídkou surovin, které se na našem trhu začaly objevovat. Bez nutnosti přizpůsobovat se momentální situaci, získaly moderní technologie teprve svůj pravý význam a posunuly kuchyň o velký kus kupředu.

Kuchyňské technologie, a to ať už ve velkokapacitním stravování nebo v běžné gastronomii, se neustále vyvíjejí. Jedny se zdokonalují, jiné zase mizí. Varná technika se přizpůsobuje nejen kuchařským postupům, ale i moderním způsobům stravování. Výrobci gastronomických zařízení si již v dnešní době musí lámat hlavu nad tím, které technologie bude do budoucna nutno zdokonalovat.

Ke klasickým varným způsobům společného stravování patří varné kotle, pečení na pánvích a kombinované vaření v konvektomatech. Ty se v poslední době stávají nepostradatelnou součástí. Naopak ve společném stravování úplně ztratili význam mikrovlnné trouby pro nízkou kapacitu, a ne zrovna vysokou kvalitu připravovaných pokrmů. Stále se používají jen v nízkokapacitních provozovnách.

V individuální gastronomii mají uplatnění především již zmiňované plynové, elektrické a sklo-keramické sporáky, plynové, elektrické a horkovzdušné trouby.

Vývoj je jednoznačný. Vzhledem k vzrůstajícímu tlaku směrem ke zdravé výživě se stále více využívá vaření v páře, čemuž také odpovídá vývoj gastronomických technologií. Vzhledem ke zvyšujícímu se procentu konzumace zeleniny se postupně začíná snižovat konzumace masa. Přednost tedy dostávají hlavně uzavřené varné přístroje jako konvektomaty, nízkoteplotní a mikrovlnné trouby. Příchod konvektomatu způsobil téměř revoluci. Z velkokapacitních kuchyní téměř vymizely horkovzdušné pečicí trouby, ubylo sporáků a také velkých kotlů. V tomto případě lze opravdu mluvit o viditelném zmenšení kuchyně. S příchodem multifunkčních tlakových pánví a kotlů se tento trend ještě zvýraznil. Velkokapacitní kuchyně, kde se dříve vařilo jedno jídlo, dnes nabízí na výběr ze 3 až 5 druhů a v

některých případech nabízí i minutkové pokrmy. Úroveň společného stravování tak velmi rychle roste, což se projevuje i na počtech strážníků, kteří začali jeho služeb využívat. Významnou roli v poslední době také hraje ekologické hledisko přístrojů s vyzdvihovanou úsporou energie a vysokým stupněm účinnosti. Velký význam má také nízká míra zatížení pracovišť. Elektronické přístroje snižují kvalifikovanost kuchařů, protože tyto přístroje jsou snadno manipulovatelné^[8].

Mezi nejběžnější úpravu potravin patří:

2.2.6.1 Fritování pokrmů

Fritování pokrmů je v dnešní době velmi oblíbený způsob přípravy pokrmů všeho druhu. Nejvhodnější jsou pro úpravu minutek z vepřového, telecího i hovězího masa, na smažení ražniči, ryb a drůbeže v porcích. Používají se také k přípravě bramborových příloh a k přípravě různých druhů moučníků.

Fritované pokrmy jsou rychle hotové, protože se upravují ve vyšší vrstvě tukové lázně, než je to obvyklé například při smažení na pánvi. Je proto velmi důležité, abychom použily tuk nebo olej, který je k tomuto účelu určen. Kvalita tuku a oleje musí být průběžně kontrolována smyslově (barva, pach) nebo chemickými rychlotesty. Při změně smyslových vlastností nebo při překročení hodnot chemického rychlotestu musí být tuk nebo olej vyměněn.

Je také velkou výhodou, že fritovací hrnce mají zabudovaný termostat a tím nedochází ke zbytečnému přepalování tuků. Toto je nebezpečné ze zdravotního hlediska, protože při teplotách nad 200 °C se uvolňuje akrolein, jedná se o nenasycený aldehyd glycerolu, který má karcinogenní účinky.

Po smažení ryb, zvláště mořských, musíme tuk vyměnit, protože chuť i pach ryb v něm zůstává.

Při zapnutém nižším stupni smažíme hlavně ryby, drůbež, ale i houby. Při vyšší teplotě se smaží především bramborové hranolky nebo masa předem naložená, u nichž je důležité rychlé prosmažení při vyšší teplotě, aby se tuk nevsákl^[3].

2.2.6.2 Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

Mikrovlnné trouby využívají při ohřevu tepelného účinku mikrovln o kmitočtu 2450 MHz. Princip vzniku tepla spočívá v tom, že mikrovlny jsou pohlcovány molekulami tuku, vody cukru, čímž jsou prudce rozkmitány. Tím vzniká v povrchové vrstvě potravin nebo pokrmů teplo, které se do hloubky šíří vedením jako při běžném ohřevu.

Mikrovlny se projevují:

- Odrážením od kovu, tzn. že potraviny uzavřené v kovových nádobách se neupraví. Navíc by mohlo dojít také k poškození celého zařízení.
- Úpravou tzv. „ studeným horkem“, při němž se nespálíme. Povrch zařízení se neohřívá.
- Schopností proniknout do hloubky 20 – 30 mm i více. Hluběji se teplo šíří vedením jako při běžném ohřevu. Proto necháváme upravované pokrmy i po vypnutí chvíli stát – tzv. „dojít“. Tak se upraví stejnoměrně.
- Otočný talíř umožňuje stejnoměrné prohřívání a rychlou tepelnou úpravu pokrmu nebo ohřátí. Točna se začne otáčet hned, jakmile se po zapnutí zavřou dvířka trouby.

Výrobci mikrovlnné trouby neustále vylepšují. V současné době se vyrábějí mikrovlnné trouby, které jsou kromě základního mikrovlnného zařízení vybaveny:

- Otočným talířem
- Teplovzdušným zařízením, kterým se vhání teplý vzduch do trouby
- Grilem a horkovzdušným zařízením

Mikrovlnné trouby se liší vnitřním objemem (vyjádřený v litrech) a příkonem.

Výhody mikrovlnné trouby spočívají v podstatném zkrácení času při ohřívání, vaření, dušení, pečení, smažení a rozmrazování potravin pokrmů. Mikrovlnné trouby se využívají i pro ohřívání pokrmů kompletně upravených na talíři, např. masa, přílohy z mouky, brambor, obilnin a zelenin. Využití mikrovlnné trouby je velmi široké.

Potraviny i pokrmy lze v mikrovlnné troubě rychle a šetrně rozmrazovat. Také příprava pokrmů je velmi rychlá a šetrná s použitím malého množství tuku.

Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě šetří náš čas i elektrickou energii. Ušetříme i nádobí, protože pokrmy lze připravovat v nádobí (žárovzdorné sklo, keramika), v němž se i podávají.

Mikrovlnné trouby jsou vybaveny mechanickým nebo elektronickým časovým spínačem, který uvede po nastavení teploty zařízení do provozu a zase ho podle nastaveného času vypne. Úspora energie je až 70 %. U mikrovlnných trub můžeme nastavit i intenzitu tepla. Nejnižší stupeň používáme pro rozmrazování potravin a pokrmů, střední pro dušení potravin, které jsou brzy hotové a naplno zapínáme při úpravě masa^[3].

Intenzita příkonu je zpravidla pěti stupňová. Délka přípravy pokrmů je proti běžným způsobům asi o ¼ kratší. Jestliže zpočátku nastavíme čas kratší, nestane se žádná chyba; čas přípravy pokrmu prodloužíme. V opačném případě je situace horší, protože rozvařený pokrm již ničím nenapravíme^[3].

Pro mikrovlnné trouby je nejvhodnější nádobí z varného skla, nezdobené keramiky, kameniny, dále nezdobený hladký porcelán a nádobí ze speciální umělé hmoty. Kromě toho se pro mikrovlnné trouby používá speciální nádobí, které umožňuje zhnědnutí povrchu pokrmů. Maso v něm po přehřátí upravujeme a během přípravy obracíme.

Uzeniny, brambory, rajčata, jablka, houby a podobné potraviny se slupkou se musí před vložením do mikrovlnné trouby propíchnout. V mikrovlnné troubě můžeme upravovat i vaječné pokrmy, ale nikdy ne vejce ve skořápce naměkko nebo natvrdo. Vejce by po zapnutí zařízení prudce prasklo a obsah by doslova „vyletěl“ – explodoval.

Potraviny se ohřívají od vnějšího obvodu nádoby ke středu. Nejlepší však je vkládat do trouby stejně velké části potravin^[3].

2.2.6.3 Vaření pokrmů

Úprava potravin horkou tekutinou je nejčastější způsob tepelného opracování potravin. Potraviny, které vaříme běžným způsobem, jsou vystaveny teplotám vyšším než 100°C.

Doba od počátku vaření po uvedení tekutiny do varu se nazývá navařovací doba. Její doba má velký význam při vaření masa a kostí, tedy pro získání kvalitního vývaru.

Máme několik druhů a způsobů vaření. Ty se volí podle potřeby nebo použité suroviny.

Vaření ve vodní lázni volíme tehdy, chceme-li zabránit vyluhování potravin do vody. Jde o velmi šetrný způsob, protože dochází k uchování výživných hodnot vařené potraviny. K vaření v páře se nejčastěji používá nádoba s děrovanou vložkou.

Ve vodní lázni často připravujeme potraviny, které se při normálním způsobu vaření snadno připalují např. čokoládové polevy, mléčné a vaječné krémy. K vaření ve vodní lázni se používají duplikátorové nádoby, kde v prostoru mezi nádobami proudí ohřívána tekutina. Doba varu nebo zahřátí jsou závislé na druhu upravovaného pokrmu.

K dalším způsobům patří spařování potravin tzv. blanšírování. Provádí se před dalším tepelným zpracováním za účelem odstranění pachu, slupky, ale hlavně dojde k zastavení enzymatické činnosti.

Při vaření masa ho musíme nejdříve očistit. Pokud je nutné maso umýt, otřít je čistým vlhkým hadříkem nebo je rychle umýt pod tekoucí vodou. Nikdy maso nepokládáme do vody ani je nenecháme ve vodě namočené. Voda totiž z masa vyluhuje důležité živiny, bílkoviny a vitaminy. Po očištění maso dělíme, zbavujeme kostí, šlach a blan, popř. naklepáváme.

Nejvíce živných látek maso ztrácí, upravujeme-li je v tekutině, do níž přichází i šťáva z masa. S vodou odcházejí z masa látky, které dodávají chuť šťávám, omáčkám i polévkám. Odchází i část vitaminů, nerostných látek a některé rozpustné bílkoviny. Vaříme-li maso a chceme-li, aby zůstalo šťavnaté, vkládáme je do vařící vody. Maso se na povrchu rychle srazí, a tím se částečně zbrání úniku cenných látek. Pokud chceme mít dobrou

polévku, rozdělíme maso na menší kousky a vložíme je do studené vody. Při vaření masa se na povrchu vytvoří pěna. Jedná se o vysrážené bílkoviny. Tuto pěnu nesbíráme, časem klesne ke dnu^[9].

Při vaření ryb používáme prakticky všechny druhy. Menší ryby (očistěné) vaříme celé, větší naporcované. Před vařením můžeme ryby zabalit do gázy, aby se nerozpadly. Použijeme jen takové množství tekutiny, aby byla ryba při vaření celá ponořena.

Ryby vkládáme do osolené a okyselené (octem nebo citrónovou šťávou) vody. Přidáme kořenovou zeleninu a koření (pepř, nové koření, bobkový list). Koření však dáváme s mírou, aby maso neztratilo rybí chuť a vůni. U vařeného pstruha vodu nekyselíme, uchová si tak narůžovělou barvu masa.

Při vaření rybu vkládáme do vařící vody, potom snížíme teplotu pod bod varu a vaříme pomalu, necháme ji tzv. táhnout 10 – 20 minut (podle velikosti a druhu ryby).

Mořské ryby dáváme při vaření do studené vody s přísadou octa.

Ryby můžeme vařit i v páře, labužníci tvrdí, že ryba vařená v páře má mnohem jemnější chuť.

Nejdříve dáme do většího hrnce vařit vodu s přísadami. Po deseti minutách varu vložíme do hrnce sítko s rybou tak, aby pára mohla cirkulovat. Ryba je dostatečně uvařena, když se maso odděluje od kostí.

Vařené ryby podáváme s rozpuštěným máslem nebo teplou (např. žampionovou, holandskou, hořčicovou) či studenou (tatarskou, pažitkovou aj.) omáčkou.

Vařené ryby jsou snadno stravitelné a hodí se i jako dietní pokrm^[9].

Zeleninu dlouho nevaříme a po uvaření ji podáváme co nejdříve. Například do polévky ji přidáváme jen na tu dobu, kterou potřebujeme k změknutí. Jemně nastrouhanou zeleninu dáme do polévky krátce před dovařením na 2 – 3 minuty, hruběji nastrouhanou nebo drobně nakrájenou na 5 – 10 minut.

Zeleninu nevaříme ve velkém množství vody^[9].

2.2.6.4 Dušení pokrmů

Jedná se o úpravu potravin a pokrmů částečně horkým tukem a párou, ale i šťávou, která se vyluhuje z upravované potraviny. Při dušení používáme na zalití vodu nebo vývary z masa, zeleniny, kostí a různých druhů polévkového koření. Upravovaná potravina je ve šťávě ponořena do 1/3. Potravina, kterou dusíme, musí být při úpravě dobře uzavřena poklicí, aby při úpravě neunikaly aromatické látky. Výjimku tvoří potraviny, u kterých se chceme zbavit čpavých látek např. kapusta.

Zeleninu, kterou chceme dusit, očistíme a nakrájíme na menší kousky nebo nastroháme na struhadle. Přidáme tuk a podlijeme tekutinou. Zeleninu můžeme také dusit na předem zpěněné cibuli. Dusíme doměkka. Podáváme ji bez zahuštění nebo lehce zaprášenou moukou^[9].

Maso, které chceme dusit, nejdříve očistíme. Plátky po okrajích nařízíme, naklepeme a okořeníme ho po obou stranách nebo nakrájíme na kostičky. Maso zprudka opečeme na tuku nebo základu. Opečené maso doplníme dalším kořením typickým pro určitou úpravu, podlijeme ho tekutinou a dusíme doměkka. Během dušení maso obracíme nebo ho promícháváme a podle potřeby podléváme^[9].

Na dušení se hodí ryby s menším množstvím kostí nebo ty, které lze snadno vykostit. Dušené ryby jsou dobře stravitelné a uchovávají se cenné látky, které rybí maso obsahuje.

Větší ryby se dusí porcované, délka přípravy se řídí podle velikosti ryby. Před dušením rybu osolíme, okořeníme (kmínem, pepřem, paprikou apod.) a necháme dvě hodiny odležet v chladu. Dusíme v nádobě s dobře přiléhající poklicí. Před dušením můžeme rybu prudce osmahnout na tuku, zvýší se tak šťavnatost masa.

Dusíme zvolna na mírném ohni. Podléváme podle potřeby vodou, rybím, masovým či zeleninovým vývarem nebo vínem.

Dušenou rybu podáváme s omáčkou, kterou jsme získali při dušení. Omáčku můžeme také zahustit a dále upravit. Nejvhodnější přílohou jsou různě upravené brambory, pečivo, chléb, ale také rýže nebo těstoviny^[9].

2.2.7 Zpracování odnímáním tepla

Při tomto moderním způsobu konzervace se téměř plně zachovává výživová hodnota potravin a navíc se při jeho vhodném využití ušetří i mnoho práce. Pro zmrazování a uchovávání zakoupených mrazených potravin slouží mrazničky, pro chlazené potraviny pak chladničky. Při zmrazování a zchlazování potravin se snižuje rychlost biochemických a mikrobiologických reakcí změn a tím dochází k prodloužení doby trvanlivosti. Z technologického hlediska se dá říci, že zchlazování a zmrazování potravin je snižování teploty potravin z teploty pracovní na teplotu skladovací.

Chladničky označené jednou hvězdičkou s malým uzavřeným výparníkem, v němž teplota dosahuje -6°C , nelze pro tyto účely využívat. Zakoupené zmrazené výrobky můžeme v uvedeném výparníku uchovat nejvýše jeden den.

Mrazničky, označené třemi a více hvězdičkami, dosahují teploty -18°C až -23°C . Jsou vhodné k úschově zmrazených potravin a pokrmů, které v nich lze uchovat i několik měsíců. Doba skladování průmyslově zmrazených potravin a požadovaná teplota jsou většinou uvedeny na obalech. K zachování jejich nutriční hodnoty je samozřejmě třeba skladovat zmrazené potraviny při dostatečně nízké teplotě a zabránit předčasnému rozmrazení^[3].

Před zakoupením mrazničky si musíme ujasnit, jak velkou mrazničku potřebujeme a kam ji umístíme. Nejvhodnějším místem pro mrazničku je prostor, kde teplota nedosahuje více než 10°C . Čím chladnější je místnost, tím méně proudu se spotřebuje. Vzduch má být pokud možno suchý, protože vlhký vzduch při otevírání mrazničky zesiluje námrazu. Mrazničce neprospívá ani slunce, ani blízkost tělesa ústředního topení, dokonce ani průvan.

Při zmrazování musíme dodržovat hygienické a technické zásady a vhodné pracovní postupy.

Potraviny ukládáme do mrazničky co nejčerstvější, tj. ihned po nákupu a zpracování. Dbáme na to, aby mezi uložené a dobře zabalené potraviny mohl proudit vzduch.

Urychlí se tak zmrazování. Ani v největším spěchu nedáváme potraviny do mrazničky nezabalené^[3].

Do polyetylenových nebo mikrotenových sáčků balíme maso, drůbež, ovoce, zeleninu, polévky, vývary, ragú apod. Z naplněného sáčku vytlačíme vzduch, uzavřeme jej gumičkou, plíškem nebo svaříme svařovačkou a označíme .

Do pevnějších obalů z umělé hmoty (zbylých např. po zakoupených potravinách) ukládáme ke zmrazení tekuté a kašovitě potraviny. V současné době je na trhu i dostatek speciálních obalů pro hygienické uchovávání potravin a pokrmů v mrazničce.

Pro hotové pokrmy je výhodné volit obal, který snese nízký chlad i vysokou teplotu. Jsou to především mikrotenové sáčky, s nimiž můžeme pokrm vložit do vařící vody a ohřívat jej ve vodní lázni^[3].

Tepelně upravené pokrmy uchováváme v mrazničce kratší dobu, než potraviny tepelně neupravené, nebo výrobky mrazírenského průmyslu, které byly zpracovány rychleji a při nižší teplotě. Maximální doba uložení tepelně zpracovaných potravin je 6 týdnů až 2 měsíce^[3].

Pro následné rozmrazování zmražených potravin je výhodné použít mikrovlnnou nebo horkovzdušnou troubu. Zde je ovšem riziko nepravidelného rozmrazování potravin. Proto raději rozmrazujeme na vzduchu nebo ve studené vodě.

Deset užitečných rad pro zmrazování^[3]

Při tepelné úpravě pokrmů určených ke zmrazení se řídíme těmito pokyny:

1. Solíme méně, bude-li třeba, dochutíme pokrm při konečné úpravě po rozmrazení.
2. S kořením zacházíme opatrně, raději pokrm dokořeníme před podáním; česnekové aroma mrazničce neprospívá. Zmraženou petrželku, pažitku, kopr apod., přidáváme do pokrmů až těsně před podáním.

3. Tuk používáme jen v omezeném množství, má vždy tendenci žluknout. Polévky i šťávy z pečení po tepelné úpravě ihned zchladíme.
4. Přípravu vařených pokrmů zkracujeme až o 10 minut a přípravu zeleninových pokrmů nebo pokrmů z těsta, či ryb o 5 minut.
5. Z tekutých pokrmů připravujeme koncentráty. Zabírají v mrazničce méně místa.
6. Omáčky před zmrazováním nedokončujeme, protože máslo, smetana, žloutky, sýr obsahují tuk, který zkracuje dobu uložení. Proto je přidáváme do pokrmů až těsně před dokončením.
7. Do mrazničky neukládáme nikdy kusy masa vcelku těžší než 1 kg, neboť domácí mrazničky nejsou tak výkonné, aby je rychle a hluboce zmrazily.
8. Promyslíme vždy předem, kolik porcí hodláme uložit a jak je naporcujeme, aby se od sebe daly snadno oddělit.
9. Do mrazničky neukládáme ve společném obalu tepelně zpracované potraviny s různou dobou ohřevu. Například vepřové dušené s mrkví: ohříváme nejprve maso, pak přidáme mrkev, jinak by zelenina byla příliš měkká, kašovitá.
10. Potraviny určené ke zmrazení pečlivě zabalíme a pevně uzavřeme. Jednotlivé balíčky opatříme popisem, o jakou potravinu jde a kdy byla uložena.

Čerstvé maso a masné výrobky lze dobře zmrazit². Při teplotě -18°C můžeme hovězí maso skladovat až 1 rok, vepřové a drůbeží 6 měsíců, protože potom se rozkládají vitaminy řady B, zejména ve vepřovém mase. Kromě toho zabírá maso v mrazničce místo, které bychom mohli lépe využít pro uložení hotových pokrmů^[6].

Postup při zmrazování: maso před uložením do mrazničky zbavíme silné kůže a přebytečného tuku, pokud možno odstraníme kosti. Zmrazit můžeme maso na pečení nebo dušení, stejně jako kotlety, řízky, plátky i na kostky pokrácené maso na guláš. Maso musíme rozporcovat na takové díly, které spotřebujeme pro přípravu jednoho pokrmu. Zmražené maso se obtížně dělí a jednou rozmražený kus nesmí být znovu zmrazován.

Kotlety, řízky, plátky nebo steaky (silnější plátky masa) proložíme před zmrazováním potravinovým papírem nebo hliníkovou fólií (alobalem), abychom je mohli od sebe snadno oddělit.

Maso na guláš nakrájíme na kostky a předmrazujeme několik hodin na misce z alobalu tak, aby se jednotlivé kostky vzájemně nedotýkaly. Potom je už můžeme bez obav skladovat třeba v polyetylenovém sáčku, z něhož odebíráme potřebné množství.

Postup při rozmrazování: syrová pečeně vepřová ani hovězí do hmotnosti 1 kg se před pečením rozmrazovat nemusí. Zmražené maso se vkládá do středně horké trouby a peče se v ní podle druhu a jakosti masa.

Rozmražené maso nenecháme nikdy bez úpravy. Příprava je stejná jako u masa čerstvého, pouze doba vaření, dušení, či pečení bývá kratší, protože rozmražené maso je šťavnatější a křehčí.

Kotlety, řízky, plátky, ale i maso na guláš připravujeme částečně rozmražené nebo ihned po vyjmutí z mrazničky (kotlety, řízky, plátky můžeme lehce naklepat již před zmražením). Příprava nerozmražených plátků bude o něco delší než plátků z masa rozmraženého nebo čerstvého. Rozmrazování plátku o síle 1 cm trvá při pokojové teplotě 1 až 2 hodiny (v chladničce zhruba dvojnásobnou dobu). Podstatně rychlejší a jednodušší je rozmrazování v mikrovlnné nebo horkovzdušné troubě.

Steaky rozmrazujeme v chladničce. Můžeme je při tom i okořenit, ale nesolíme. Připravujeme-li steaky jen částečně rozmražené (dají se v ruce ohnout), nejprve je krátce po obou stranách prudce opečeme a potom na mírném ohni doděláme^[3].

Mrazničku nenecháváme poloprázdnou, spotřeba proudu je prakticky stejná, ale také si nepleťme mrazničku se spíží nebo s chladným sklepem. Kompot nebo ovoce ve sklepe proud „neujímá“. K nákladům na potraviny skladované v mrazničce musíme připočítat elektrický proud, a proto je tam nenecháváme zbytečně dlouho.

Nejčastěji mrazíme polévky, maso a masné výrobky. Ovoce a zeleninu používáme raději v čerstvém stavu, protože zmrazováním dochází k velké ztrátě vitaminů a minerálních látek. Často dochází také ke změně organoleptických vlastností.

ZÁVĚR

V této bakalářské práci jsem se snažila ukázat vliv hygieny a technologických postupů v podnikatelském záměru. Zabývala jsem se otázkou hygieny v restauračních zařízeních a provozovnách, zpracováním potravin a také snížením možnosti vzniku onemocnění z těchto potravin.

Tyto poznatky jsem uváděla na příkladu již deset let existujícího zařízení „Sokolka“. Zjistila jsem, co vedlo majitelku k osamostatnění a zahájení živnosti. Jaké doklady a osvědčení potřebovala pro to, aby mohla začít podnikat v pohostinské činnosti. Technickými údaji a propočty jsem zjistila celkovou finanční situaci a obtíže při zajišťování těchto finančních prostředků. Jednalo se o vklad majitelky do živnosti a samozřejmě také potřebě cizího kapitálu, který si majitelka opatřila úvěrem u banky. Důležitou otázkou také byla návratnost těchto prostředků. Jednalo se o návratnost nejen vlastního vloženého kapitálu, ale i návratnost celkových financí. Na základě těchto jednoduchých propočtů lze zjistit, za jakou dobu je možné očekávat zisk, splatit cizí kapitál + úroky z cizího kapitálu, a tedy i výhodnost celého podnikatelského záměru.

V poslední řadě jsem se také podívala na silné stránky zařízení „Sokolka“ a z nich vyplývajících příležitostí pro toto zařízení, a také na slabé stránky zařízení a samozřejmě z nich vyplývajících hrozeb pro toto zařízení. Na základě této SWOT analýzy jsem zjistila, že kavárna má více silných stránek, a tedy i příležitostí na trhu, než slabých stránek a z nich vyplývajících hrozeb. To se také odráží, jak už jsem uvedla výše, v jejím desetiletém úspěšném působení na trhu.

Teoretický a praktický přínos práce vidím ve skutečnosti, že na základě získaných teoretických vědomostí jsem analýzou technologických procesů přípravy potravin přispěla k částečné likvidaci slabých stránek provozovny vyplývajících ze SWOT analýzy.

Na závěr této bakalářské práce bych chtěla poděkovat paní Janě Karáskové, která je majitelkou kavárny „Sokolka“ a také mou šéfovou, za její mnohaleté zkušenosti, které mi poskytla a ty mi pomohli při zpracování této bakalářské práce.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Jaromír Beránek: Provozujeme pohostinství a ubytování, Praha, 2004, 759-143
- [2] doc. Ing. Václav Novák, CSc., Ing. František Buňka, Ph.D.: Základy ekonomiky výživy, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2005, 80-7318-262-9
- [3] Odpovědná redaktorka dr. A. Křivánková: Kuchařka naší vesnice, Ottovo nakladatelství s.r.o., 1999, 80-7181-237-4
- [4] Ludmila Šilhánková: Mikrobiologie pro potravináře a biotechnologi, Academia, 2002, 80-200-1024-6
- [5] www.centrum.cz
- [6] prof. Ing. Pavel Březina, CSc., plk. prof. Ing. Aleš Komár, CSc., Ing. Jan Hrabě, Ph.D.: Technologie, zbožíznalství a hygiena potravin II. část, 2001, 80-7231-079-8
- [7] J. Davídek, G. Janíček, J. Pokorný: Chemie potravin, Nakladatelství technické literatury, 1983, 04-815-83
- [8] www.spotrebitel.cz
- [9] Hana Sedláčková, Ing. Jan Potácel: Výživa a příprava pokrmů, Fortuna, 1992, 80-7168-021-4
- [10] Leo Vodáček, Ol'ga Vodáčková: Malé a střední podniky: konkurence a aliance v Evropské unii, Management Press, 2004, 80-7261-099-6
- [11] Karel Havlíček, Milan Kažík: Marketingové řízení malých a středních podniků, Management Press, 2005, 80-7261-120-8
- [12] Libuše Macáková a kolektiv: Makroekonomie, Melandrium, 2002, 80-86175-20-0

OBRAZOVÉ PŘÍLOHY

1/1 Vchod do Kavárny

1/2 Podávané alkoholické nápoje

1/3 Podávané občerstvení- zmrzlinové poháry

1/4 Reklamní poutač kavárny

1/5 Zařízení kavárny- stůl pro 6 osob

1/6 Zařízení kavárny- box pro 4 osoby

1/7 Zařízení kavárny- bar s posezením pro 4 osoby

1/8 Venkovní posezení kavárny- zahrádka



1/1 Vchod do Kavárny



1/2 Podávané alkoholické nápoje



1/3 Podávané občerstvení- zmrzlinové poháry



1/4 Reklamní poutač kavárny



1/5 Zařízení kavárny- stůl pro 6 osob



1/6 Zařízení kavárny- box pro 4 osoby



1/7 Zařízení kavárny- bar s posezením pro 4 osoby



1/8 Venkovní posezení kavárny- zahrádka

TABULKOVÉ PŘÍLOHY

2 Tabulka doby údržnosti masa a masných výrobků v chladničce, mrazničce a hlubokomrazícím boxu

3 Nabídkový lístek pro normální provoz

4 Nabídkový lístek pro zvláštní příležitosti s velkým počtem osob (ples, taneční zábava . .)

5 Otevírací doba

2 Tabulka doby údržnosti masa a masných výrobků v chladničce, mrazničce a hlubokomrazícím boxu

Doba údržnosti masa a masných výrobků v chladničce, mrazničce a v hlubokomrazícím boxu				
		v chladničce	v mrazničce	v hlubokomrazícím boxu
syrové maso	hovězí steaky nebo plátky	1 - 2 dny	4 - 6 měsíců	6 - 12 měsíců
	hovězí pečeně v celku*)	1 - 2 dny	4 - 6 měsíců	6 - 12 měsíců
	vepřové kotlety, plátky řízky	1 - 2 dny	1 - 2 měsíce	3 - 4 měsíce
	vepřová pečeně, krkovička apod.*)	1 - 2 dny	2 - 4 měsíce	4 - 8 měsíců
	vinné nebo smetanové klobásy (syrové)	1 den	1 - 3 týdny	1 - 2 měsíce
	telecí řízky, kotlety	1 - 2 dny	3 - 6 měsíců	6 - 9 měsíců
	telecí v celku*)	1 - 2 dny	4 - 6 měsíců	6 - 12 měsíců
	jehněčí a skopové porcované	1 - 2 dny	3 - 6 měsíců	6 - 9 měsíců
	jehněčí a skopové v celku	1 - 2 dny	3 - 6 měsíců	6 - 9 měsíců
	maso na guláš nebo ragú porcované	1 - 2 dny	1 - 2 měsíce	3 - 4 měsíce
	mleté hovězí, telecí, skopové	1 - 2 dny	3 - 5 týdnů maximálně 3	3 - 4 měsíce
	mleté vepřové různé vnitřnosti	1 - 2 dny	týdny 1 - 2 měsíce	1 - 3 měsíce 3 - 4 měsíce
drůbež	kuře v celku	1 - 2 dny	3 - 4 měsíce	12 měsíců
	kuře - jednotlivé porce	1 - 2 dny	2 - 3 měsíce	9 měsíců
	kuřecí drůbky, krky, žaludky, játra	1 - 2 dny	3 týdny	3 měsíce
	krůta v celku	1 - 2 dny	4 měsíce	12 měsíců
	husa, kachna v celku	1 - 2 dny	2 - 3 měsíce	6 měsíců
uzeniny	pražská šunka	3 - 5 dnů	3 týdny až 1 měsíc	1 - 2 měsíce
	pražské párky	1 týden	3 týdny až 1 měsíc	1 - 2 měsíce
	uzená slanina	1 - 2 týdny	2 měsíce	2 - 4 měsíců
	lančmít	3 - 5 dnů	nedoporučuje se mrazit	
uzené klobásy	1 týden	nedoporučuje se mrazit		
zvěřina	bažant	1 - 2 dny	4 měsíce	až 12 měsíců
	králík	1 - 2 dny	3 - 4 měsíce	8 - 10 měsíců
	srnčí	1 - 2 dny	4 měsíce	až 12 měsíců
	zajíc	1 - 2 dny	4 měsíce	až 12 měsíců
ryby	kapr	1 - 2 dny	1 měsíc	2 - 4 měsíců
	pstruh	1 - 2 dny	1 měsíc	2 - 4 měsíců
	uzená ryba	1 - 2 dny	2 týdny	2 měsíce
vejce	syrová rozšlehaná vaječná směs (žloutky a bílky)	2 - 3 dny 1 týden až 10 dnů	4 - 6 měsíců	6 - 8 měsíců
	syrové bílky		4 - 6 měsíců	6 - 8 měsíců
	syrové žloutky	2 - 3 dny	4 - 6 měsíců	6 - 8 měsíců
mléčné výrobky	smetana ke šlehání	1 týden	2 - 3 týdny	1 měsíc
	tvrdý sýr v celku ke strouhání	dobře uložený- měsíc		
	sýr plísňový- typu Hermelín nebo Niva	2 týdny	3 - 4 měsíce	6 měsíců
	krémový sýr- žervé apod.	3 - 5 týdnů	3 - 4 týdny	2 měsíce
	máslo	2 týdny	1 - 2 týdny	3 týdny
		2 - 3 měsíce	4 - 6 měsíců	

3 Nabídkový lístek pro normální provoz

Kavárna Sokolka

Jídelní a nápojový lístek

Smluvní ceny jsou uvedeny v Kč

Zodpovědná vedoucí: Jana Karásková

Kuchařka: Romana Machálková

Teplé nápoje

S alkoholem

<i>Svařené víno</i>	<i>0,5 l</i>	<i>50,-</i>
<i>Grog (4 cl rum, citron, cukr)</i>		<i>25,-</i>
<i>Punč janlečný (víno, calvados)</i>		<i>25,-</i>
<i>Punč vánoční (víno, rum)</i>		<i>25,-</i>
<i>Punč kávový (rum)</i>		<i>25,-</i>
<i>Káva alžírská (vaječný likér)</i>	<i>7 g</i>	<i>26,-</i>
<i>Káva pařížská (amareto)</i>	<i>7g</i>	<i>22,-</i>
<i>Káva irská (whisky)</i>	<i>78 g</i>	<i>25,-</i>
<i>Káva holandská (gin)</i>	<i>7g</i>	<i>25,-</i>
<i>Káva švýcarská (třešňovice)</i>	<i>7g</i>	<i>23,-</i>

Teplé nápoje

S alkoholem

Káva s calvadosem 7 g 26,-

Káva mražená (zmrzlina, mandlový likér) 7g 22,-

Káva s calvadosem 78 g 25,-

Káva mražená (zmrzlina, mandlový likér) 7g 25,-

Bez alkoholu

Káva česká 7 g 14,-

Káva Instantní 7 g 14,-

Cappuccino 10 g 17,-

Káva vídeňská 7 g 19,-

Káva mražená (zmrzlina) 7 g 25,-

Teplé nápoje

<i>Čaj s citronem</i>	<i>1,5 g</i>	<i>13,-</i>
<i>Kakao</i>	<i>3 dcl</i>	<i>15,-</i>
<i>Horká čokoláda</i>	<i>3 dcl</i>	<i>22,-</i>

Studené nealkoholické nápoje

<i>Pepsi</i>	<i>0,33 l</i>	<i>18,-</i>
<i>Tonic</i>	<i>0,33 l</i>	<i>18,-</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,33 l</i>	<i>18,-</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,33 l</i>	<i>18,-</i>
<i>Mattoni</i>	<i>0,33 l</i>	<i>10,-</i>
<i>Juice (jahoda, multivitamin, pomeranč, jablko)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>15,-</i>

Kompoty

<i>100 g</i>	<i>Broskvový</i>	<i>18,-</i>
<i>100g</i>	<i>Jahodový</i>	<i>18,-</i>
<i>101 g</i>	<i>Mandarinkový</i>	<i>18,-</i>
<i>100g</i>	<i>Míchaný</i>	<i>18,-</i>

*Chuťovky, suché plody
a slané pečivo*

60 g	<i>Arašídý</i>	30,-
100 g	<i>Eidam sýr na kostky</i>	33,-
150 g	<i>Chipsy</i>	18,-
60 g	<i>Kešu oříšky</i>	30,-
60 g	<i>Mandle</i>	30,-
70 g	<i>Olívy</i>	20,-
60 g	<i>Pistácie</i>	30,-
100 g	<i>Slané tyčinky</i>	15,-

Alkoholické nápoje

<i>Vaječný likér</i>	4 cl	12,-
<i>Amadeus likér</i>	4 cl	12,-
<i>Amaretto likér</i>	4 cl	15,-
<i>Barbero</i>	4 cl	20,-
<i>Jäger</i>	4 cl	38,-
<i>Cointnean</i>	4 cl	43,-
<i>Galiana</i>	4 cl	56,-
<i>Malibu</i>	4 cl	56,-
<i>Becherovka</i>	4 cl	33,-
<i>Fernet Stock</i>	4 cl	25,-
<i>Fernet Stock citrus</i>	4 cl	25,-

Alkoholické nápoje

<i>Tuzemský rum</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,-</i>
<i>Rum Bacardi</i>	<i>4 cl</i>	<i>32,-</i>
<i>Gin Gordon</i>	<i>4 cl</i>	<i>36,-</i>
<i>Gin Beefeater</i>	<i>4 cl</i>	<i>36,-</i>
<i>Napoleon</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,-</i>
<i>Vodka Finlandia</i>	<i>4 cl</i>	<i>36,-</i>
<i>Vodka Smirnoff</i>	<i>4 cl</i>	<i>36,-</i>
<i>Vodka Jelzin</i>	<i>4 cl</i>	<i>25,-</i>
<i>Vodka Konken - peach</i>	<i>4 cl</i>	<i>25,-</i>
<i>Tequila</i>	<i>4 cl</i>	<i>35,-</i>
<i>Metaxa</i>	<i>4 cl</i>	<i>40,-</i>

Aperitivy

<i>Vermouth Campari</i>	40,-
<i>Vermouth Cinzano</i>	31,-
<i>Vermouth Martini</i>	37,-
<i>Vermouth Metropol</i>	17,-

Víno

<i>Víno značkové A</i>	0,70 l	90,-
<i>Víno značkové B</i>	0,20 l	25,-
<i>Bohemia Sekt</i>	0,37 l	80,-
<i>Bohemia Sekt</i>	0,75 l	200,-

Piva

<i>Radegast 10 % - čep</i>	<i>0,50 l</i>	<i>16,-</i>
<i>Pilsner Urquelt 12 % - lahev</i>	<i>0,50 l</i>	<i>25,-</i>
<i>Radegast - Birell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>15,-</i>

Míchané nápoje

<i>Pomerančový střík</i>	<i>0,2 l</i>	<i>18,-</i>
<i>(sirup, džus, soda)</i>		
<i>Ovocná limonáda</i>	<i>0,2 l</i>	<i>20,-</i>
<i>(ovoce, sirup, soda)</i>		
<i>Zelený střík</i>	<i>0,2 l</i>	<i>25,-</i>
<i>(likér, sirup, soda)</i>		

Míchané nápoje

Italský střík 0,2 l 25,-

(víno,, sirup, soda)

Modrá limonáda 0,2 l 28,-

(líkér, sirup, soda)

Africká limonáda 0,2 l 35,-

(sirup, zmrzlina, džus, soda, šlehačka)

Teplé předkrmy

200 g	<i>Kukuřice na slanině</i>	35,-
100 g	<i>Topinka se šunkou a sýrem</i>	25,-
100 g	<i>Topinka s ďábelskými vejci</i>	28,-
100 g	<i>Topinka s ďábelským kuřecím masem</i>	35,-
75 g	<i>Slanina s vejci, pečivo</i>	40,-
2 ks	<i>Míchaná vejce na cibulce, pečivo</i>	23,-

Jídla z vepřového masa

150 g	<i>Frantův biftek</i>	85,-
	<i>(šunka, žampiony, sýr)</i>	

Jídla z vepřového masa

150 g *Vepřové maso na česneku* 85,-

150 g *Smažený vepřový řízek* 70,-

150 g *Mladý pýcha naostro* 85,-

(chilli-těstíčko)

100 g *Smažená vepřová játra* 45,-

100 g *Loupežnická vepřová játra* 53,-

(kečup, koření, paprika)

Specialita

200 g *Vepřová směs* 100,-

(vepřová kýta, vepřová játra, chilli, olíva)

Jídla z drůbežího masa

150 g	<i>Kuřecí prsa se šunkou a sýrem</i>	85,-
150 g	<i>Kuřecí prsa se šunkou sýrem a broskví</i>	90,-
150 g	<i>Kuřecí prsa paní Machálkové</i> <i>(žampiony, šunka, kečup, cibule)</i>	83,-
150 g	<i>Kuřecí pochoutka</i> <i>(zelenina, sojová omáčka)</i>	89,-
150 g	<i>Smažená kuřecí prsa</i>	73,-
150 g	<i>Kuřecí soté se zeleninou</i>	75,-
100 g	<i>Kuřecí játra na žampionech</i>	60,-
100 g	<i>Kuřecí játra na žampionech</i>	60,-

Jídla z drůbežího masa

100 g *Kuřecí játra na cibulce* 48,-
(cibule, kmín)

Specialita

150 g *Plněný řízek* 100,-
(krabí, maso, šunka, sýr)

Ryby

100 g *Pstruh po mlynářsku s oříšky* 45,-
(cena ryby dle skutečné hmotnosti)

125 g *Rybí prsty* 40,-

125 g *Smažené krabí tyčinky* 65,-

Bezmasá jídla

100 g	<i>Smažený sýr se zeleninovou</i>	53,-
200 g	<i>Vařená zelenina se sýrem</i>	35,-
200 g	<i>Vařená zelenina s máslem</i>	30,-
200 g	<i>Kukuřice se sýrem</i>	35,-
100 g	<i>Salát z kyselého zelí</i>	15,-
	<i>(zelí, cibule, křen)</i>	
100 g	<i>Salát žampionový</i>	23,-
	<i>(kari-dresing)</i>	
100 g	<i>Salát míchaný</i>	30,-
	<i>(šunka, sýr, zelenina, dresing)</i>	
100 g	<i>Salát krabí</i>	35,-
	<i>(zeleninová, dresing, krabí tyčinky)</i>	

Přílohy

150 g	<i>Amarické brambory</i>	20,-
150 g	<i>Hranolky</i>	15,-
150 g	<i>Opékané brambory</i>	15,-
150 g	<i>Krokety</i>	15,-
3 ks	<i>Bramboráčky</i>	20,-
125 g	<i>Rýže</i>	13,-
125 g	<i>Rýže kari</i>	15,-
70 g	<i>Chléb</i>	5,-
50 g	<i>Tatarská omáčka</i>	8,-
50 g	<i>Kečup</i>	8,-

Poháry

Zmrzlinový pohár s ovocem 25,-

Pohár "Vabank"

(zmrzlina, šlehačka, ovoce, vaječný koňak) 30,-

Pohár "Kardinál"

(zmrzlina, šlehačka, ovoce, Cinzano bitter) 30,-

Švýcarský pohár

(zmrzlina, šlehačka, ovoce, griotka) 30,-

New Zéland

(zmrzlina, šlehačka, ovoce, Cinzano bianco) 30,-

Specialita

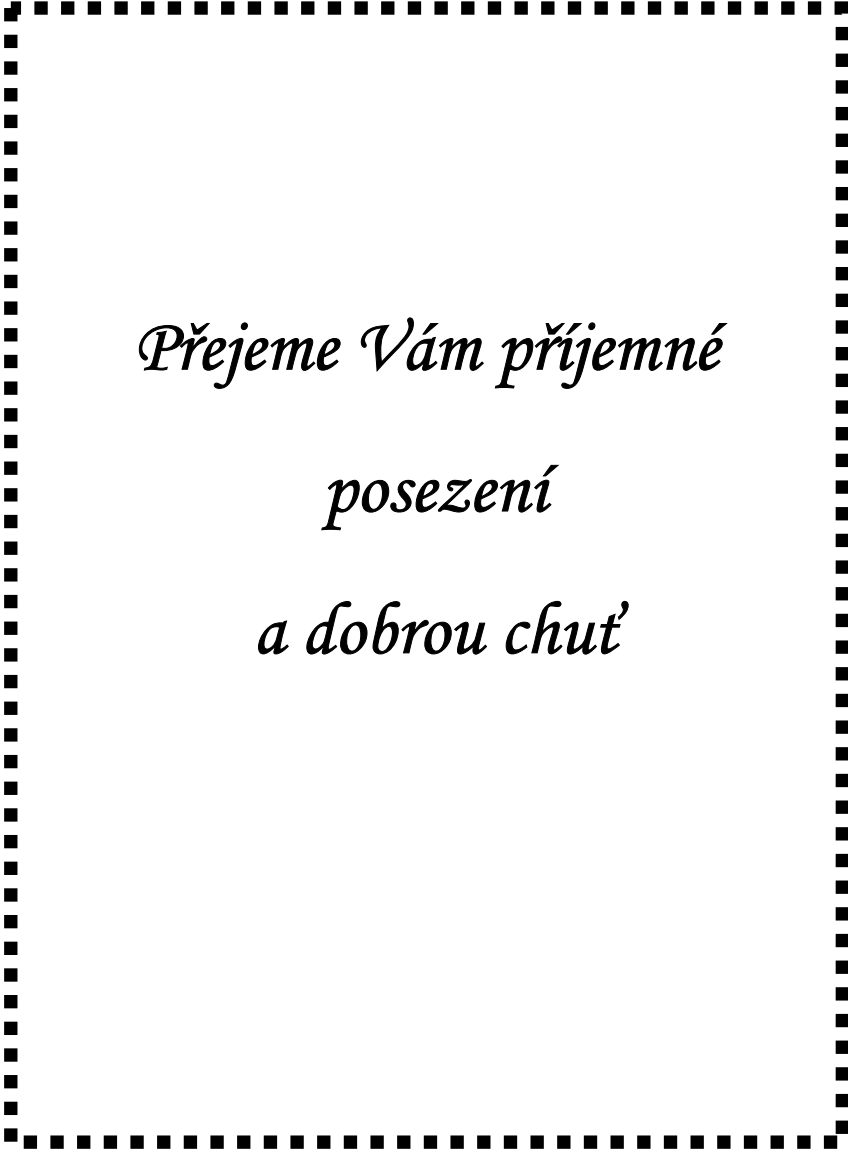
Šlehačková pusinka 30,-

Teplé moučníky

2 ks	<i>Palacinka s ovocem</i>	32,-
2 ks	<i>Palacinka s e zmrzlinou</i>	32,-
1 ks	<i>Banánový člun</i>	30,-

Studené moučníky

	<i>Rakvička se šlehačkou</i>	8,-
	<i>Loupaná broskev se šlehačkou</i>	25,-
	<i>Jahody se šlehačkou</i>	25,-



*Přejeme Vám příjemné
posezení
a dobrou chuť*

4 Nabídkový lístek pro zvláštní příležitosti s velkým počtem osob (ples, taneční zábava . . .)

Menu

Jídla

150 g	Kuřecí prsa se šunkou	85,-
150 g	Smažená kuřecí prsa	70,-
150 g	Pochoutka	80,-
150 g	Frantův biftek	85,-
150 g	Smažený vepřový řízek	65,-
100 g	Loupežnická vepřová játra	48,-

Přílohy

150 g	Hranolky	15,-
150 g	Americké brambory	20,-

Další nabídka

	Topinka (šunka, sýr)	28,-
	Ďábelská topinka (kuř. maso)	35,-
	Salát míchaný	30,-
	Zmrzlinový pohár	25,-

Kávy

<i>Káva česká</i>	7 g	14,-
<i>Káva instantní</i>	7 g	14,-
<i>Káva vídeňská</i>	7 g	19,-
<i>Káva alžírská (vaječný likér)</i>	7 g	26,-

Čaj

<i>Čaj s citronem</i>	1,5 g	13,-
-----------------------	-------	------

Nealko

<i>Pepsi</i>	0,33 l	18,-
<i>Tonic</i>	0,33 l	18,-
<i>Sprite</i>	0,33 l	18,-
<i>Fanta</i>	0,33 l	18,-
<i>Juice</i>	2 dcl	15,-
<i>Mattoni</i>	0,33 l	10,-

Pivo

<i>Radegast 10% - čep.</i>	0,50 l	16,-
<i>Pilsner Urquell 12% - lah.</i>	0,50 l	25,-

5 Otevírací doba

Otevírací doba	
Den	Hodina
Pondělí	----
Úterý	----
Středa	18.00- 23.00
Čtvrtek	18.00 -23.00
Pátek	18.00- 0.00
Sobota	18.00- 0.00
Neděle	16.00- 22.00