Rodzaje uslug gastronomicznych ze szczegolnym uwzględnieniem cateringu.

Zrobione przez:

Maksym Sierikov nr 18726
Dmytro Rimsha nr 19040
Yevhenii Moskalenko nr 19039

Podział ogólny zakładów gastronomicznych na :

OTWARTE :

- Restauracje, bary, jadłodajnie, kawiarnie,

-Cukiernie, winiarnie, piwiarnie, bary

-Rozrywkowe, smażalnie, lodziarnie, bufety

ZAMKNIĘTE:

- szpitale, placówki pomocy społecznej,

- placówki oświatowe, zakłady karne,

- instytucje publiczne, jednostki wojskowe

Rodzaje gastronomii:

- Gastronomia indywidualna
- Gastronomia systemowa

Текст слайда

Gastronomia indywidualna

- Gastronomia indywidualna – to działalność prowadzona w formie przedsiębiorstw jednozakładowych, których głównym celem jest zaspakajanie potrzeb lokalnej ludności. Asortyment potraw i napojów w tego typu placówkach jest różnorodny.

- Zalicza się tu: - restauracje: luksusowe, etniczne, wyspecjalizowane, bary, piwiarnie, winiarnie, kawiarnie, zakłady rozrywkowe.

- Cechy tej gastronomii: - właściciel jest głównym udziałowcem i szefem, w przypadku gastronomii luksusowe: usługi są wykonywane na wysokim poziomie, asortyment jest najwyższej jakości, przestrzega się najwyższych standardów przy pomocy dobrej kadry menadżerskiej doskonałemu szefowi kuchni.

Gastronomia specjalna – zalicza się tu:

- - zakłady gastronomiczne przy autostradach, na dworcach, w środkach transportu,
- - kantyny, stołówki szkolne i w zakładach pracy,
- - żywienie w szpitalach i domach opieki społecznej.

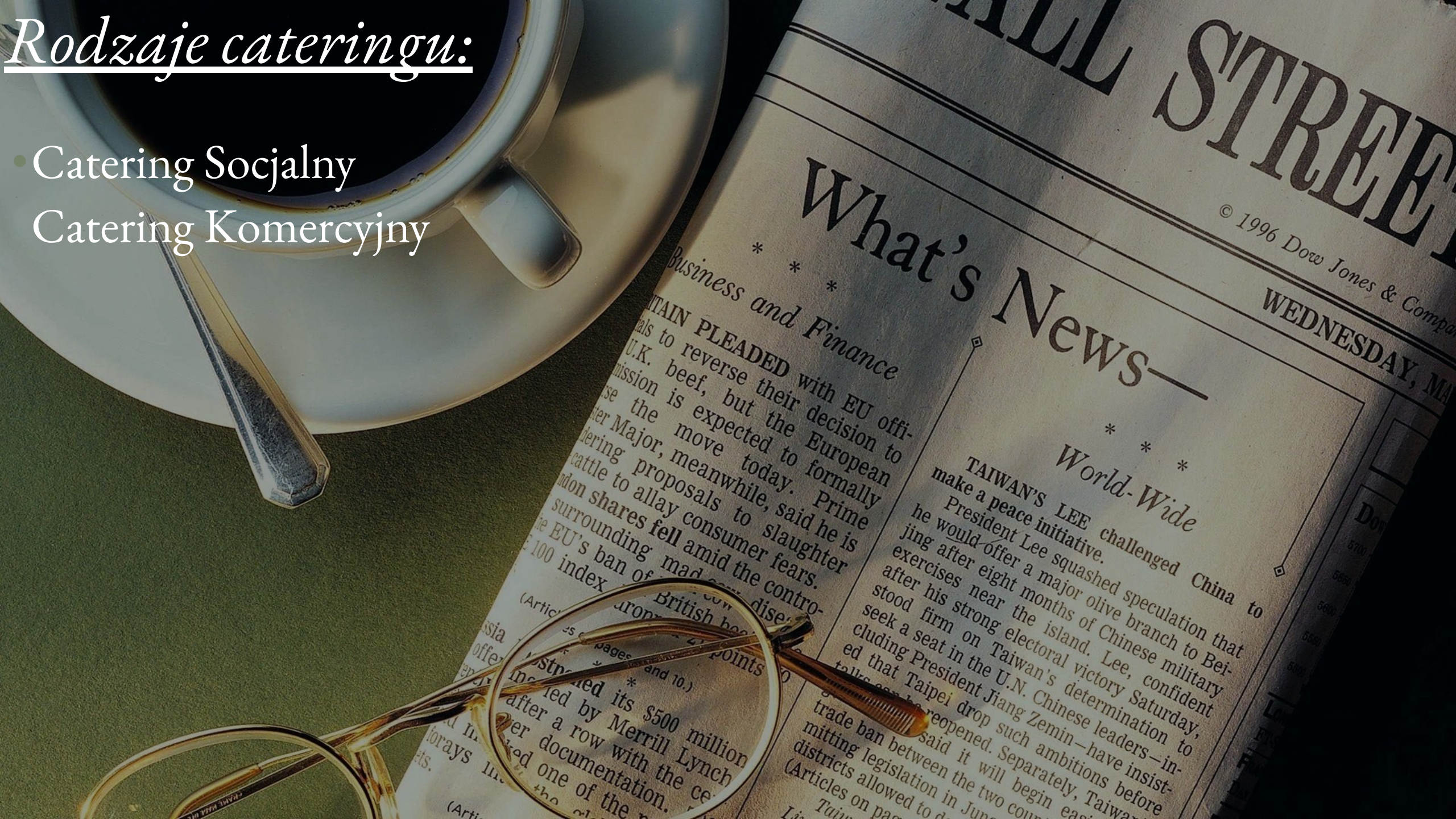
Cechy tej gastronomii: - prowadzenie działalności jest regulowane przez władze na szczeblu państwowym, działalność jest subwencjonowana przez państwo i jest niezbędna w świadczeniu usług o charakterze społecznym.

Definicja ogólna - co to są usługi cateringu.

- Catering z definicji polega na przygotowaniu i dostarczeniu w określone miejsce dań i/lub napojów. Cateringi możemy podzielić na rodzaje według kilku czynników.

Rodzaje cateringu:

- Catering Socjalny
  Catering Komercyjny



Catering socjalny

- Catering socjalny zajmuje się obsługą miejsc pracy, stołówek studenckich, szkolnych, itobków, przedszkoli, szpitali, domów spokojnej starosci i innych punktow opieki spotecznej. Swiadczenie tej ustugi wia¿e sie z powtarzalnoscia i jest on stale organizowany w instytucjach. Ten rodzaj catering okresla sie tez mianem catering kontraktowego. Dotyczy on duzych firm dzialajacych przy groupach kapitalowych, tan. wlasnie przy sapitalach, ostodkach pomogy 'spotecanej cay stotówkach zaktadowych firm przemystowych. Te cresci rynku maja najwiekszy mozliwy do wykorzystania potencjat. " Runek cateringowy jest mlody, zwlaszcza w segmentach, takich jak catering sapitalny;. ktory pojawil sie wraz z reforma ochrony zdrowia. Szpitale coraz. chet. hie) zlecaja ¿ywienie pacjentów firmom zewngtranym, dochodzae do wniosku, ie jest to tansze., Dostosowanie szpitalnych kuchni do wymogöw sanitarnych nie jest mo¿live bez gruntownej modernizacji i unowoczesnienia, a na to szpj-tale nie maja srodków. Tansze jest zlecenie ¿ywienia firmie zewnetrznej, ktora w ramach kontraktu przejmuje obowiazek doprowadzenia kuchni do stanu zgodnego z przepisami.

Catering komercyjny

- Catering komercyjny zajmuje sie organizacja i obstuga koktajli, bankietow, pikniköw, imprez okolicznosciowych zarówno w lokalu zleceniobiorcy, jak izleceniodawcy. W ramach tej dziatalnosci mona wyróznié: catering biuro- wy, który polega na dostarczaniu kanapek, salatek, wyrobów cukierniczych, prostych dan obiadowych lub garmazerynych do przedsiebiorstw i biur oraz party service, który zajmuje sie przygotowaniem i dostarczaniem posilköw oraz obstuga przyjeé, bankietów czy konferencji w lokalach lub w plenerze. Firmy korzystaja z takich ustug, przygotowujac spotkania biznesowe. To jeden ze spo. sobów pozyskania przychylnosci partnera. Czesto spotkania maja zintegrowaé zatoge, co sprzyja lepszej i efektywniejszej pracy. Ustugi party service najczesciej prowadza mate lokalne firmy

Catering w środkach transportu

Szeroki wachlarz usług cateringowych da podróznych w Polsce oferuje firma LOT Catering, wyodrebniona w roku 1992 ze struktur LOT362. Jej gtöw- nym obszarem dziatania jest swiadczenie kompleksowej obstugi linii lotniczych W zakresie catering lotniczego, w tym produkcji positków, ich kompletacji i dostawie na poktady samolotów, a take wiadczenie innych komplemen- tarnych ustug na rec klientów lotniczych. Drugim obszarem dziatalnosci firmy s szeroko rozumiane ustugi cateringowe, a wiec prowadzenie punktów gastronomiczno-handlowych, takich jak bufety, stotówki czy restauracje pra- commicze, ustugi bankietowe i party service, produkcja i sprzedaz posiłków bądż produktów żywnościowych na zamówienia oraz za pośredinictwem sklepu internetowego.

Catering okolicznosciowy

Rynek cateringu imprez specjalnych rozwija sie w szybkim tempie i jest reprezentowany prez zróznicowane formaty firm. O sukcesie tych firm decy- duja oryginalny pomyst, pakiety kompleksowej obstugi, najlepsze lokalizacje i umiejetnosé zapewniania dobrej rozrywki - nie tylko w zakresie jedzenia i napojow, lecz tez we wszystkich innych aspektach. Pod wzgledem rodzaju wydarzen prym wioda wesela, a za nimi w rankingu Wystepuja imprezy firmowe, a dalej inne rodzinne uroczystosci, w tym chraty, komunie i urodziny. Sa jeszcze inne wydarzenia, chociazby w Wielkiej) Brytanti popularne staty si imprezy sportowe, zwtaszcza pitkarskie. Konkretne firmy specializuja sie w obstudze konkretnych rodzajów imprez sportowych: wyscigow konnych, meczów rugby cry meczów tenisowych, jednakie w kazdej 2 nich "'M korzystuje sie nowy koncept chef's table'w, polegajaey na tym, ze obstuga podzielona jest miqday kilka stanowisk-i te duéx. a oierfotoiony iest na dania pod withaliny posenejal. Che/s table wychodri e oferta gastronomican lia Mo TITi riminymi praekaskami zacheca publicano st do bardaie) nieformaling, poruszania si po terenie i sprzyja nawiazywaniu kontaktów. Firmy obstugujace wydarzenia sportowe musta, sprosta zadaniom, do- Sodexo Prestige odpowiedzialna za obstuge wisciziöw konnych w Wielkie Brytani stara sie praygotow,y wa positki w centralnej kuchni na miejscu, a nie ungotowane- co najwyzej nie catkiem ugotowane - przed dostawą.

Rodzaj przyjęć typu angielskiego

- Lampka wina
- Aperetif
- Przyjęcia koktajlowe

Lampka wina

Jest formą przyjęcia rozpoczynającą się między godziną 12.00 a 13.00 i trwa około godziny. Odbywa się ono na stojąco, a jego charakter jest dość swobodny. Powitanie i pożegnanie uczestników należy do obowiązków gospodarza przyję cia. Dlatego też powinien znajdować się on w pobliżu wyjścia. Podczas przyjęcia tego typu kelnerzy podają napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz skromne przekąski. Lampka wina organizowana jest z okazji różnego rodzaju świąt oraz otwarcia wystaw, targów, podpisywania umów, a także jako poczęstunek z okazji przyznawania nagród czy odznaczeń

Apéritif

- Jest to przyjęcie zbliżone charakterem do ,,lampki wina", gdyż również odbywa się na stojąco. Może być wprowadzeniem do innego przyjęcia lub zakończeniem ja kiejś uroczystości, np. po zakończeniu konferencji prasowej. Apéritif trwa z reguły od 15 do 30 minut. Z chwilą przybycia pierwszego gościa kelnerzy rozpoczynają podawanie napojów na apéritif. Na tacach powinny znajdować się najwyżej dwa rodzaje napojów alkoholowych, soki i woda. Napoje, tzw. apéritify, podaje się na bazie wina. Koktajle, wytrawne wermuty oraz soki pitne podawane są w dużych szklankach. Dodatkiem do napojów mogą być orzeszki, paluszki, migdały

Przyjęcia koktajlowe

- Przyjęcia koktajlowe inaczej nazywane cocktail party organizowane są na sto jąco, najczęściej późnym popołudniem lub wczesnym wieczorem. Cocktail party jest popularną, często stosowaną formą organizowania przyjęć okolicznościowych - są dość proste do przygotowania, niewymagające specjalistycznego sprzętu ga stronomicznego, stosunkowo tanie. Trwają około dwóch godzin i mają charakter swobodny. Do obowiązku gospodarza należy przywitanie i pożegnanie gości. Tego typu przyjęcie jest najczęściej organizowane z okazji spotkań tzw. niższej rangi, np. powitań lub pożegnań przedstawicieli ambasad w randze attaché.

  Na przyjęciach koktajlowych sala konsumpcyjna musi być pusta bez krzeseł i foteli, można tylko zostawić stoły, które spełniają funkcję stolików pomocni czych. Na nich mogą być przygotowane papierosy, popielniczki, zapałki, serwetki

Ekspedycja w cateringu

W przypadku, kiedy potrawy przygotowywane sa u ushugo dawcy, a nastepnie transportowane do odbiorcy, istotny jest sposób pakowania i transportu potraw do miejsca przeznaczenia. Nale2y zadba¿, aby positki w trakcie transportu nie ulegly uszkodzeniu, zanieczyszczeniu lub zepsuciu, co wymaga stosowania odpowiednich pojemników transportowych.

Coraz większe znaczenie w przypadku pakowania jednostkowego pro duktów spożywczych mięsnych, rybnych, mleczarskich, a także owocowo -warzywnych odgrywają nowe systemy pakowania. Należy wymienić metody oparte na technologii opakowań, w których stosowana jest zmodyfikowana atmosfera (Modified Atmosphere Packaging - MAP). Technologię tę stosuje się w przypadku hermetycznego pakowania produktów spożywczych w folię. Do modyfikacji atmosfery najczęściej używa się dwutlenku węgla, azotu i tlenu stosowanych w różnych kombinacjach. Tlen hamuje wzrost drobnoustrojów beztlenowych, dwutlenek węgla hamuje wzrost drobnoustrojów tlenowych, à azot ze względu na najmniejszą przepuszczalność przez pory opakowania uszczelnia opakowanie. Metoda przedłuża okres przydatności do spożycia produktów bez zmieniania naturalnych właściwości zapakowanych środków spożywczych 370.

W technologii MAP rozróżnia się dwa sposoby modyfikowania atmosfery: metodę pasywną i aktywną. Z metodą pasywną mamy do czynienia wówczas, gdy pożądany skład atmosfery uzyskuje się na skutek oddychania produktu

Catering linii gorącej

- catering linii gorącej polega na zapewnieniu niezmiennej temperatury posiłków (musi wynosić ona więcej niż 65 stopni) przez wszystkie etapy związane z usługą. Oznacza to, że temperatura potrawy będzie taka sama po przygotowaniu dania, podczas jego transportu oraz przy porcjowaniu i wydawaniu do spożycia. Dopiero wtedy nastąpi schłodzenie tak, by potrawę można było zjeść.

Catering linii zimnej

- Catering linii zimnej to kolejna metoda dostarczania żywności. Przeprowadza się ją w następujący sposób: po przygotowaniu dania schładza się je do temperatury 10 stopni, tuż przed transportem ponownie obniża się temperaturę do 4 stopni Celsjusza i w takich warunkach przewozi do klienta. Zanim posiłek zostanie podany, należy podgrzać go tak, by jego temperatura wewnętrzna wynosiła 75 stopni. Na koniec pożywienie jest schładzane do optymalnej temperatury spożycia.

RÓŻNICE MIĘDZY USŁUGAMI CATERINGOWYMI A GASTRONOMICZNYMI

Ważne jest, by rozróżniać właściwie usługi cateringowe od usług gastronomicznych. Ma to ogromne znaczenie - przede wszystkim dla organów podatkowych.

- **Usługi gastronomiczne** zakładają przygotowanie i podanie dań gotowych do spożycia w miejscu ich przyrządzenia. Nie ma tu jednak znaczenia, czy ostatecznie dania zostaną zjedzone na miejscu, czy wydane na wynos bądź przekazane klientowi w dostawie.
- **Usługa cateringowa** zakłada różne działania wspomagające pozwalające na natychmiastowe spożycie dań. Często jest to przygotowanie eleganckiego miejsca wydania dań, dostarczenie na miejsce wydarzenia odpowiednich urządzeń, zatrudnienie obsługi kelnerskiej.

Źródła informacyjne.

Usługi cateringowe w gastronomii | Portal gastronomiczny GastroWiedza.pl

Księżka Gastronomia (Piotr Dominik)

Zdjęcia pobrane z wallpaperscraft.ru)