

Rodzaje usług gastronomicznych ze szczególnym
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

OPEN

- ~~Текст слайда~~
• Gastronomia systemowa

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 luksusowej: 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.



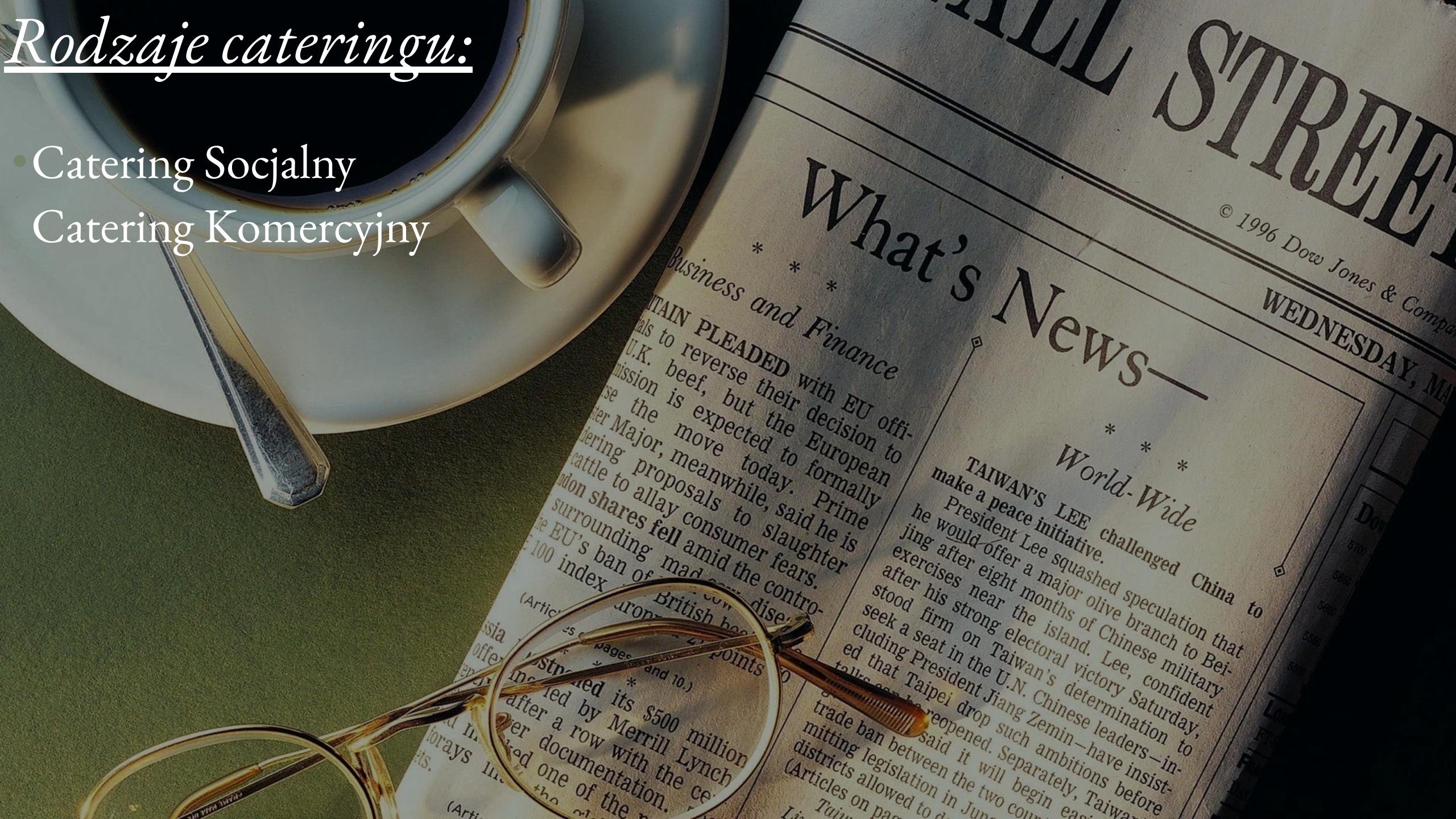
Definicja ogólna - co to są usługi cateringu.

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



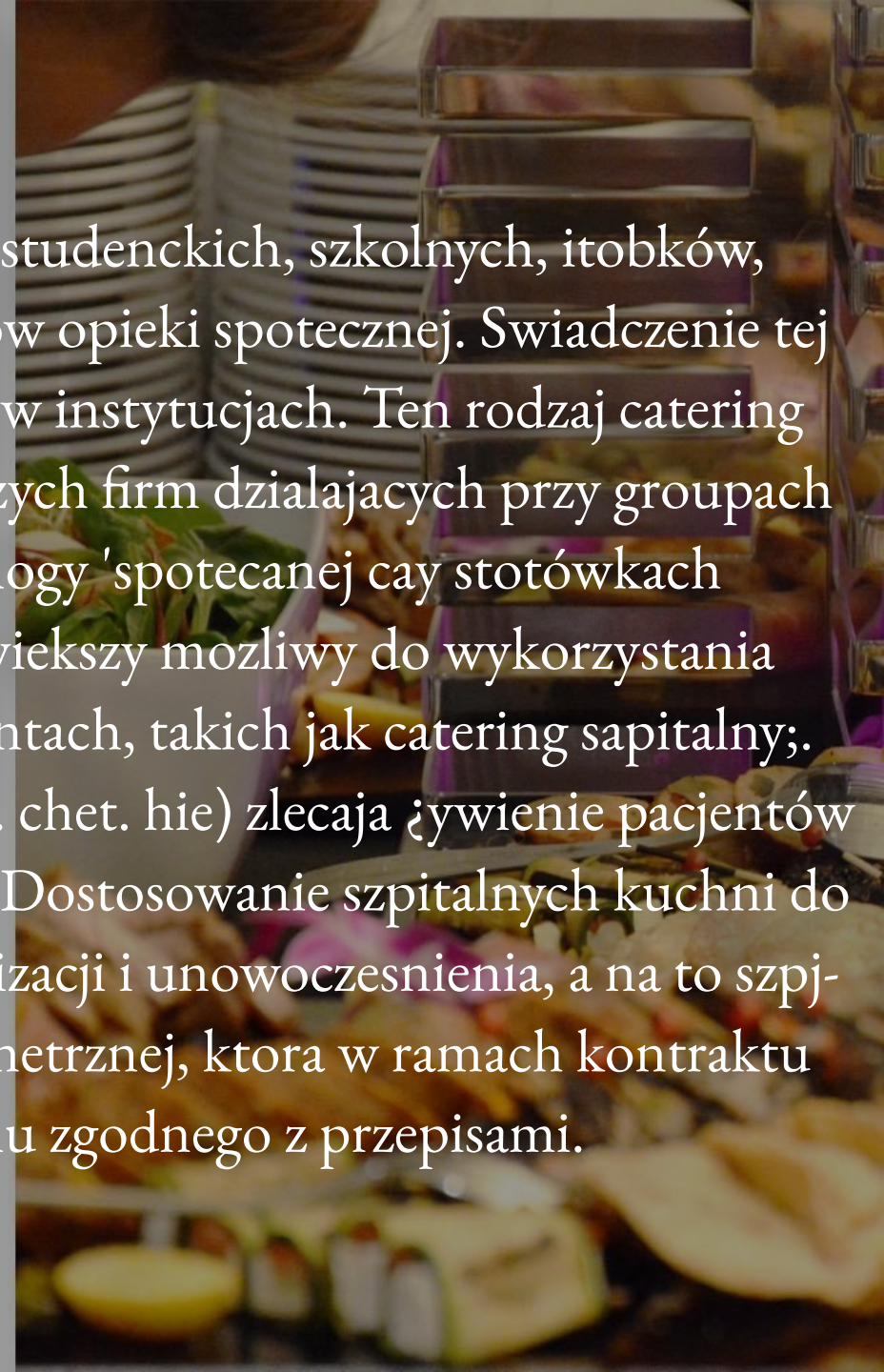
Rodzaje cateringu:

- Catering Socjalny
- Catering Komercyjny



Catering socjalny

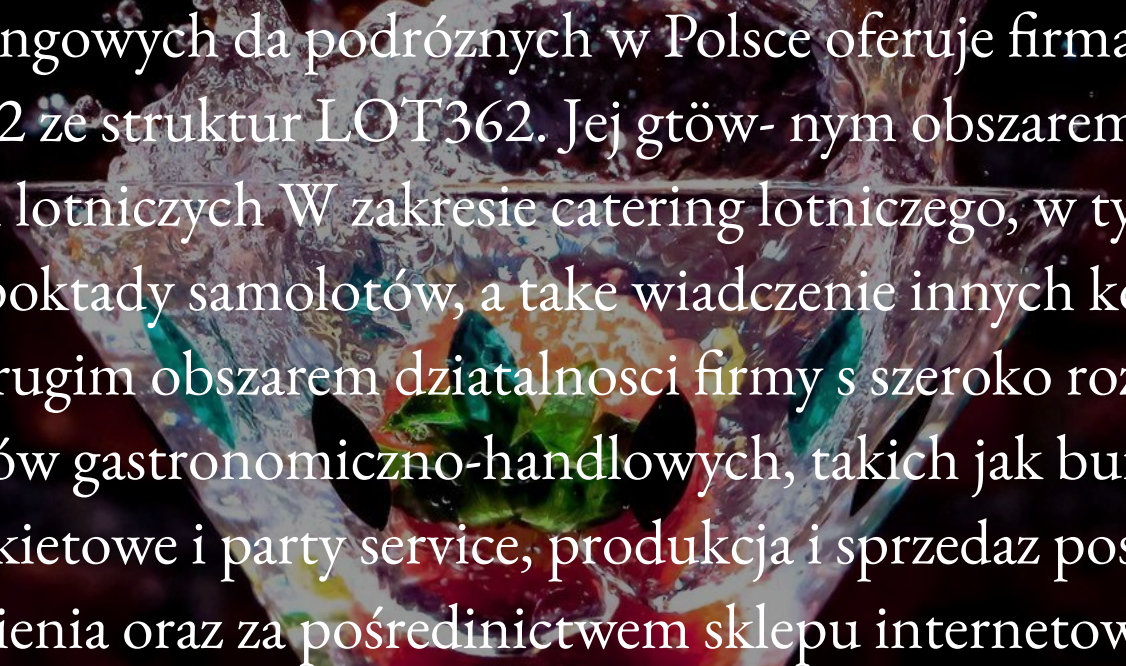
• Catering socjalny zajmuje się obsługą miejsc pracy, stołówek studenckich, szkolnych, itobków, przedszkoli, szpitali, domów spokojnej starości i innych punktów opieki społecznej. Świadczenie tej usługi wiąże się z powtarzalnością i jest ono stale organizowane w instytucjach. Ten rodzaj cateringu określa się też mianem cateringu kontraktowego. Dotyczy on dużych firm działających przy grupach kapitałowych, tam. właśnie przy spółkach, ośrodkach pomocy społecznej czy stołówkach zakładowych firm przemysłowych. Te części rynku mają największy potencjał do wykorzystania. " Rynek cateringowy jest młody, zwłaszcza w segmentach, takich jak catering spółkowy; który pojawił się wraz z reformą ochrony zdrowia. Szpitale coraz częściej zlecają żywienie pacjentów firmom zewnętrznym, dochodząc do wniosku, że jest to tańsze. Dostosowanie szpitalnych kuchni do wymogów sanitarnych nie jest możliwe bez gruntownej modernizacji i unowocześnienia, a na to szpitale nie mają środków. Tańsze jest zlecenie żywienia firmie zewnętrznej, która w ramach kontraktu przejmuje obowiązek doprowadzenia kuchni do stanu zgodnego z przepisami.



Catering komercyjny

- Catering komercyjny zajmuje się organizacją i obsługą koktajli, bankietów, pikników, imprez okolicznościowych zarówno w lokalu zleceniobiorcy, jak i zleceniodawcy. W ramach tej działalności można wyróżnić: catering biurowy, który polega na dostarczaniu kanapek, salatek, wyrobów cukierniczych, prostych dań obiadowych lub garmazerynych do przedsiębiorstw i biur oraz party service, który zajmuje się przygotowaniem i dostarczaniem posiłków oraz obsługą przyjęć, bankietów czy konferencji w lokalach lub w plenerze. Firmy korzystają z takich usług, przygotowując spotkania biznesowe. To jeden ze sposobów pozyskania przychylności partnera. Często spotkania mają zintegrować zalety, co sprzyja lepszej i efektywniejszej pracy. Usługi party service najczęściej prowadzi małe lokalne firmy

Catering w środkach transportu



Szeroki wachlarz usług cateringowych dla podróżnych w Polsce oferuje firma LOT Catering, wyodrębniona w roku 1992 ze struktur LOT362. Jej głównym obszarem działania jest świadczenie kompleksowej obsługi linii lotniczych. W zakresie catering lotniczego, w tym produkcji posiłków, ich kompletacji i dostawie na pokłady samolotów, a także świadczenie innych komplementarnych usług na rzecz klientów lotniczych. Drugim obszarem działalności firmy są szeroko rozumiane usługi cateringowe, a więc prowadzenie punktów gastronomiczno-handlowych, takich jak bufety, stołówki czy restauracje pracownicze, usługi bankietowe i party service, produkcja i sprzedaż posiłków bądź produktów żywnościowych na zamówienia oraz za pośrednictwem sklepu internetowego.

Catering okolicznościowy

Rynek cateringu imprez specjalnych rozwija się w szybkim tempie i jest reprezentowany przez zróżnicowane formaty firm. O sukcesie tych firm decydują oryginalny pomysł, pakiety kompleksowej obsługi, najlepsze lokalizacje i umiejętność zapewniania dobrej rozrywki - nie tylko w zakresie jedzenia i napojów, lecz też we wszystkich innych aspektach. Pod względem rodzaju wydarzeń prym wiodą wesela, a za nimi w rankingu występują imprezy firmowe, a dalej inne rodzinne uroczystości, w tym chrzty, komunie i urodziny. Są jeszcze inne wydarzenia, chociażby w Wielkiej Brytanii popularne stają się imprezy sportowe, zwłaszcza piłkarskie. Konkretne firmy specjalizują się w obsłudze konkretnych rodzajów imprez sportowych: wyścigów konnych, meczów rugby czy meczów tenisowych, jednakże w każdej z nich coraz częściej wykorzystuje się nowy koncept *chef's table*, polegający na tym, że obsługa podzielona jest między kilka stanowisk - i to dwóch. 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 obsługujące wydarzenia sportowe muszą sprostać zadaniom, do- Sodexo Prestige odpowiedzialna za obsługę wicizów konnych w Wielkiej Brytanii stara się przygotowywać posiłki w centralnej kuchni na miejscu, a nie ugotowane- co najwyżej nie całkiem ugotowane - przed dostawą.

Rodzaj przyjęć typu angielskiego

- Lampka wina
- Aperitif
- 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 przyjęcia. 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 stojąco, najczęściej późnym popołudniem lub wczesnym wieczorem. Cocktail party jest popularną, często stosowaną formą organizowania przyjęć okolicznościowych - są dość proste do przygotowania, niewymagające specjalistycznego sprzętu gastronomicznego, 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 pomocniczych. Na nich mogą być przygotowane papierosy, popielniczki, zapalniczki, serwetki

Ekspedycja w cateringu

W przypadku, kiedy potrawy przygotowywane są u usługodawcy, a następnie transportowane do odbiorcy, istotny jest sposób pakowania i transportu potraw do miejsca przeznaczenia. Należy zadbać, aby posiłki w trakcie transportu nie uległy uszkodzeniu, zanieczyszczeniu lub zepsuciu, co wymaga stosowania odpowiednich pojemników transportowych.

Coraz większe znaczenie w przypadku pakowania jednostkowego produktów 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). Technologia 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, a 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 wyróżnia 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](#)

Książka *Gastronomia* (Piotr Dominik)

Zdjęcia pobrane z [wallpaperscraft.ru](#)