



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

# Catering v pohybe





## IMPRESSUM

### Autori

1. Sanja Ferenčević
2. Beáta Orješková
3. Benjamin Šimko
4. Zuzana Šoučiková
5. Adelina Maria Alves Oliveira

### Názov

Catering v pohybe

### Editori

Sanja Ferenčević, Secondary School of Economics Sombor

### Recenzent

Goran Gorjanac

### IT podpora

Stevan Zelić

*Tento projekt („2019-1-RS01-KA202-000847) bol financovaný a podporovaný Európskou komisiou. Táto publikácia Caterers on the Run odráža iba názory autorov a Európska únia nemôže za žiadnych okolností niesť zodpovednosť za akékoľvek použitie informácií, ktoré táto brožúra obsahuje.contains.*



## PREDSLOV

**Stredná ekonomická škola Sombor** v Srbsku, Agrupamento de Escolas de Barcelos v Portugalsku and Stredná odborná škola na Slovensku sa úspešne zapojili do výzvy Erasmus+ 2019 1. kolo KA2 - Spolupráca v oblasti inovácií a výmeny osvedčených postupov, KA202 - Strategické partnerstvá pre odborné vzdelávanie a prípravu.

Spoločný projekt bol schválený týmto trom školám pod názvom ‘**Caterers On The Run**’

**Identifikačné číslo projektu:** 2019-1-RS01-KA202-000847

**Trvanie projektu:** 1. október 2019 – 31. august 2022.

**Partneri zapojení do projektu:**

**Hlavný žiadateľ SRB:** Stredná ekonomická škola Sombor, Srbsko

**Partner SVK:** Stredná odborná škola, Banská Bystrica, Slovensko

**Partner PRT:** Agrupamento de Escolas de Barcelos, Barcelos, Portugalsko

Catering v pohybe vznikol ako výsledok spolupráce týchto troch škôl so zámerom, aby študenti odborného vzdelania ako kuchár, čašník, pekár, cukrár a podnikateľ dostali príležitosť naučiť sa základy cateringovej služby a posilniť svoje kľúčové kompetencie v teórii aj v praxi.

Táto príručka je rozdelená do troch častí, ktoré používateľom umožňujú získať vedomosti a zručnosti v špecifických oblastiach stravovania a podnikania.

Chceli by sme sa poďakovať všetkým účastníkom Projektu Catering Business – učiteľom odborných predmetov, vedúcim školiťom a špeciálne poďakovať externým odborným spolupracovníkom, profesionálom z oblasti cateringu a ďalším inštitúciám za ich kvalitný prínos. Vašou angažovanosťou a podporou pri realizácii celého projektu ste zároveň prispeli ku kvalite obsahu tejto príručky.

Príručka poslúži učiteľom, študentom, predstaviteľom gastronomického sektora, ako aj všetkým, ktorí sa chcú angažovať v tomto perspektívnom odvetví stravovacích služieb – cateringu.

## ÚVOD

Stravovacie služby sa ako jedno z odvetví hospodárstva v posledných rokoch rýchlo rozvíjajú, predovšetkým služby týkajúce sa cateringu. Vzhľadom na dnešnú dynamickú dobu a chronický nedostatok času vzniká vysoký dopyt po najímaní si kreatívnych odborníkov, ktorí dokážu poskytnúť cateringové služby na profesionálnej úrovni.

Každá z troch škôl dostala za úlohu, na základe odborného zamerania každej z nich, vytvoriť jednu časť príručky o cateringových službách:

- ❖ **1. časť – varenie a servírovanie ako súčasť cateringu**  
- Stredná ekonomická škola Sombor, Srbsko
- ❖ **2. časť – pekárské a cukrárske aspekty cateringu**  
- Stredná odborná škola, Banská Bystrica, Slovensko
- ❖ **3. časť – podnikateľské aspekty cateringu**  
- Agrupamento de Escolas de Barcelos, Portugalsko

Cieľom je posilniť a zdokonaľiť kompetencie učiteľov odborných predmetov na odborných školách podnikania a potravinárstva a umožniť žiakom, prostredníctvom doplnkového vyučovania, získať vedomosti a zručnosti a zvýšiť ich šance na získanie zamestnania alebo rozbehnutie vlastného podnikania.

Sme presvedčení, že príručka poslúži ako učebná pomôcka najmä tým žiakom, ktorí si chcú prehĺbiť vedomosti, uplatniť sa na trhu práce a tiež začať samostatne podnikat'.

# PRVÁ ČASŤ

VARENIE A SERVÍROVANIE  
AKO SÚČASŤ CATERINGU

## VÝZNAM POJMU “CATERING”

### A JEHO HISTORICKÝ VÝVOJ

Pojem “Catering” pochádza z anglického slovesa “to cater” – postarať sa, dodať/zaistiť občerstvenie, poskytnúť jedlo a pitie na spoločenskej akcii. Catering zahŕňa prípravu, distribúciu a podávanie jedla podľa želania klienta na zvolenom mieste, či už v nejakom zariadení alebo vonku.

Okrem prípravy, distribúcie a podávania jedla pri rôznych príležitostiach môže cateringová služba poskytnúť vybavenie, profesionálny personál, osvetlenie, hudbu a pod. Všetky tieto služby môžu byť integrálnou súčasťou cateringu. Cateringové služby musia disponovať modernými systémami prípravy, skladovania, podávania a distribúcie občerstvenia.

Catering siaha až do 4. storočia pred Kristom, kedy Číňania organizovali oslavy pre veľké skupiny ľudí, kde sa podávalo jedlo. V rovnakom období pripravovali otroci v Egypte jedlo a pitie na večierky svojich vládcov.

Zákony a nariadenia v oblasti cateringu sa objavili v 14. a 15. storočí v dnešnom Nemecku. V roku 1778 cisár Cranshell usporiadal bál, ktorý sa stal prvou väčšou udalosťou so zabezpečeným cateringom, pri príležitosti inaugurácie britského generála Williama Howea. Starovekí Gréci ponúkali zdarma jedlo a nápoje vo svojich hostincoch, čo sa neskôr rozšírilo aj v Rímskej ríši. Toto obdobie je známe bohatými hosťami s množstvom jedla a pitia.

Po Francúzskej revolúcii, keď potreba podávania jedál a nápojov stúpala, našli gastronómovia nový spôsob predaja svojich služieb aristokratom a otvorili sa prvé reštaurácie (okolo roku 1799).

- ❖ 1820 – vo Philadelphii bola založená prvá cateringová spoločnosť
- ❖ 1822 - reštaurácia “Sobrino de Botin” ponúka cateringové služby
- ❖ 1930 - v Sovietskom zväze boli založené prvé reštaurácie verejného stravovania v Moskve a Petrohrade.

Wholesale and Retail Ice Cream Manufacturer.

**J. L. LEGEIN,** TAKES FULL CHARGE, FURNISHES REFRESHMENTS AND SERVICE.  
Also caters for Lodges, Kettledrums, Balls, Dinners, Card and other Small Parties.

**CATERER,**

**Wedding Collations a Specialty. 38 WEST STATE ST.,**  
**SPRINGFIELD, MASS.**

Formerly Chef de Cuisine  
Massasoit House.

Best of References. TELEPHONE No. 6-2.

## ROZDIEL MEDZI CATERINGOM A REŠTAURAČNÝMI SLUŽBAMI

Keď sa pozrieme na rozdiely medzi cateringom a reštauračnými službami, to, čo sa vo vedeckej literatúre spomína ako prvé, je miesto, kde sa stravovacie služby poskytujú. (Govedarica,2015.)

Zatiaľ čo reštaurácie sú zariadenia postavené a vybavené špeciálne na poskytovanie klasických stravovacích služieb, catering je možné poskytovať na rôznych miestach mimo reštaurácie.

Reštaurácie majú zvyčajne vedúceho reštaurácie, vrchných čašníkov, pomocný personál, čašníkov a barmanov (v prominentnejších zariadeniach) a ďalších zamestnancov obsluhy, zatiaľ čo cateringové služby zvyčajne majú manažérov a obsluhu.

Uniformy sú rovnaké pre všetkých obsluhujúcich zamestnancov.

Pri cateringu nie je hosťom podávaný jedálny lístok, nápojový lístok ani vínne karty, ktoré sú typické pre reštaurácie. Ponuka v rámci cateringu je jedinečná a vopred dohodnutá s klientom.

Systémy obsluhy (francúzsky, anglický, viedenský, americký alebo ruský) sa pri cateringu neuplatňujú. Jedlo sa často podáva v malých porciách veľkosti sústa a tak sa aj konzumuje. Všetci hostia si naberajú sami, nemá to charakter spoločného stolovania, jedlo je umiestnené diskkrétne a dôraz je kladený na stretnutie sa, socializovanie a konverzáciu. (<https://sta-je-ketering>)

Poskytovanie reštauračných služieb je založené na rezervácii stola, privítaní hostí, prijatí objednávky, servírovaní jedla a zaplatení za poskytnuté služby.



Pri cateringu závisí všetko od klienta. Služba môže byť poskytovaná vo vnútorných alebo vonkajších priestoroch. Hostí privíta hostiteľ (klient), neobjednávajú si jedlo individuálne, všetko je pripravené vopred. K platbe dochádza buď po skončení akcie, alebo vopred. (Govedarica,2015,str.7)



*Pozorujte, vymenujte a vysvetlite základné rozdiely*



( [https://splavakapulko.rs/wp-content/uploads/2017/09/DAC\\_0844-630x315.jpg](https://splavakapulko.rs/wp-content/uploads/2017/09/DAC_0844-630x315.jpg))

## AKO PREBIEHA CATERING

V dôsledku moderného a rýchleho životného štýlu sa v posledných rokoch zvýšil počet dostupných cateringových služieb na trhu.

### Existujú rôzne spôsoby poskytovania cateringových služieb:

- ❖ **Hotové jedlo je klientovi privezené, no výzdobu a riad si klient zabezpečí sám;**
- ❖ **Klient si objedná jedlo a obsluhujúci personál;**
- ❖ **Klientovi je poskytnutý kompletný servis: jedlo, personál, výzdoba, riad a osvetlenie.**

Podoba cateringu úplne závisí od prania klienta: výber jedla (tradičné, bio, vegánske...); od rozpočtu klienta a od druhu spoločenskej udalosti (narodeniny, svadby, bankety, koktailové párty, krstiny, reklamné akcie, výstavy, koncerty).

Cateringová služba a klient spolu prekonzultujú druh menu a požadovaný servis, t. j. či sa jedlo podáva vonku alebo v interiéri, či je jedlo podávané formou švédskych stolov alebo na viacerých stanovištiach. Ak ide o veľkú udalosť s veľkým počtom hostí, urobí sa podrobný plán s usporiadaním miest na sedenie, organizáciou baru, rozdelením úloh personálu atď..

Jedným z predpokladov bezpečného doručenia jedla na dohodnuté miesto je, že cateringový podnik vlastní špecializované, sanitárne schválené vozidlo a vhodné riady na podávanie rôznych druhov jedál.

Najčastejším spôsobom servírovania jedla pri cateringu sú švédske stoly. Všetko pripravené jedlo je položené na stole a hostia sa obslúžia sami.

Jednou zo základných charakteristík cateringovej služby je rôznorodosť a kreativita pri príprave a podávaní jedál. Prestieranie stola, jedlo a dekorácia sa stali akýmsi umením s cieľom vizuálne zaujať klienta.

**Popri jedle sa rovnako dôležitými stali aj nasledujúce detaily:**

- ❖ **Štýly a spôsoby prestierania stola,**
- ❖ **Voľba riadu a pohárov,**
- ❖ **Servírovacie misy a farby.**

Jedlo na stoloch by malo byť ľahko prístupné všetkým hosťom, aby sa mohli sami obslúžiť.

Kvôli jednoduchšej konzumácii je jedlo servírované vo veľkosti sústa

Pre hostí by mali byť k dispozícii aj taniere, príbory, obrúsky a poháre.

Cieľom cateringových služieb je funkčnosť, rýchlosť, praktickosť a kvalita. (<https://macvapress.rs>)

Keď hovoríme o kompletných cateringových službách, poskytovateľ musí niekedy dodať osvetlenie, hudbu a výzdobu: kvety, ozdoby, sviečky atď.

Cena cateringovej služby sa môže tvoriť na rôznom základe a závisí od mnohých faktorov. Najčastejšie sa určuje podľa kila pripraveného jedla alebo na osobu. Veľa závisí od kvality surovín potrebných na prípravu jedla a dezertov, vzdialenosti miesta konania a počtu najatých zamestnancov.

## PARAMETRE KVALITY JEDLA

### SENZORICKÉ VLASTNOSTI

Senzorické vlastnosti jedla patria medzi najdôležitejšie faktory pri určovaní celkovej kvality produktu.

Chlieb a pečivo musia mať z hľadiska spotrebiteľa atraktívny vzhľad (farba, lesk, textúra a tvar), primeranú pevnosť pri izbovej teplote, charakteristickú chrumkavosť, príjemnú vôňu a chuť, ako aj skladovateľnosť.

Na to, aby senzorická analýza alebo definovanie špecifických dominantných senzorických kvalít priniesli objektívne výsledky, je nevyhnutné mať vysokú úroveň odbornosti, vhodné vybavenie (správne kalibrované), optimálne pracovné podmienky a dobre zvolené metódy (Radovanović & Popov- Raljić, 2000/2001) Treba poznať všeobecné termíny, termíny súvisiace so zmyslami, termíny, ktoré definujú zmyslové kvality a termíny súvisiace s metódami okamžitého testovania (JUS ISO 5492:2000E).

Je veľmi dôležité definovať tri zmyslové vlastnosti: vzhľad (vizuálny), konzistencia/textúra (vizuálna, hmatová, chuťová) a vôňa (čuchová a chuťová).

Vizuálny efekt (vzhľad) zahŕňa pozorovanie vlastností jedla zrakom (farba, tvar, povrch, štruktúra) (Mac Dougal, 1998).

Senzorická analýza je veda, ktorá meria senzorické vlastnosti kvality, ako je vzhľad, konzistencia/textúra a vôňa potravín pomocou zmyslov. Prvé predstavy o kvalite jedla vznikajú pozorovaním, teda využívaním zraku.

#### V rámci vizuálnych dojmov rozlišujeme:

- ❖ **Vizuálne dojmy ako vzhľad, farba, povrch a lesk**
- ❖ **Hodnotenie arómy**
- ❖ **Hodnotenie chuti**
- ❖ **Hodnotenie štruktúry/konzistencie**

Ludská chuť dokáže zaregistrovať a rozlíšiť nielen štyri základné kategórie (sladká, slaná, kyslá a horká), ale stovky rôznych chutí. V praxi sa väčšinou stretávame s ich mixom a s vydarenými kombináciami štyroch základných chutí.

Technická kvalita zahŕňa celý rad vlastností surovín, postupov prípravy, noriem a metód podávania jedál a nápojov. Vo väčšine prevádzok je personál a manažment oboznámený s týmto aspektom kvality.

Zákony a predpisy o pohostinstve a špeciálne pohostinské zvyklosti musia dodržiavať všetky pohostinské zariadenia, zároveň si musia stanoviť svoje normy alebo štandardy týkajúce sa výdavkov na jedlo a nápoje a iné zdroje, a ktoré musia byť na požiadanie klienta oznámené. Stojí za zmienku, že každá prevádzka rozhoduje o svojich vlastných štandardoch alebo normách, tie nie sú v žiadnom prípade obmedzené vládou a každá prevádzka si vytvára svoje vlastné normy na základe praxe. Presadzovanie týchto noriem je však monitorované úradmi. (Tešanović, 2007).

Mikrobiologické hľadisko kvality sa týka toho, či potraviny alebo nápoje obsahujú väčšie množstvo mikroorganizmov, ako je povolené, a či sa v potravinách nevyskytujú možné patogény, ktoré môžu spôsobiť znehodnotenie potravín, toxickú kontamináciu a toxické infekcie, t.j. otravu jedlom..

## ZDRAVIE A BEZPEČNOSŤ

V neustálom preteku o zisk a uprostred tvrdej konkurencie v potravinárskom priemysle mnohí výrobcovia predávajú výrobky pochybnej kvality a nevenujú pozornosť tomu, či tieto druhy výrobkov môžu alebo nemôžu byť zdraviu škodlivé.

Kvalita z hľadiska zdravia a bezpečnosti znamená, že potraviny nesmú obsahovať zakázané množstvá ťažkých kovov, pesticídov, rádionuklidov, veterinárnych liečiv, mykotoxínov a iných škodlivých látok..

Povolené množstvá ťažkých kovov, rezíduí pesticídov, veterinárnych liečiv, mykotoxínov a iných škodlivých látok, ako aj povolenú koncentráciu rádionuklidov v potravinách upravujú vyhlášky ministerstva zdravotníctva.

Pesticídy sa používajú v rámci ochranných opatrení proti hmyzu a hubám v poľnohospodárstve vo vyspelých krajinách a menej v rozvojových krajinách. Stále sú dôležitým faktorom pri udržiavaní odvetvia poľnohospodárstva ako základne pre potravinársky priemysel, pohostinské zariadenia a využitie v domácnostiach.

Ťažké kovy sú chemické látky, ktoré sa nachádzajú v prírode. Môžu sa nachádzať len v nepatrných množstvách a môžu byť škodlivé pre ľudí, flóru a faunu. Pochádzajú z horninových minerálov, ktoré tvoria zemskú kôru, a vo väčších množstvách z tavieb, tepelných elektrární a poľnohospodárskych chemikálií (Kastari, 1987).

## NUTRIČNÁ KVALITA

Jedným z rozhodujúcich aspektov pri výrobe a distribúcii potravín je určite ich kvalita a bezpečnosť. Povinnosťou každého výrobcu je dodať na trh potraviny s kvalitnými nutričnými a senzorickými vlastnosťami, a ktoré sú zároveň hygienicky nezávadné a priaznivo pôsobia na zdravie zákazníkov. (Kastari, 1987).

Jedlo sa skladá zo živín, chemických zlúčenín, ktoré sú pre človeka životne dôležité. Niektoré z nich sú nevyhnutné a ľudské telo ich nedokáže prirodzene produkovať, preto sa musia prijímať potravou. Príkladom sú minerály ako železo a vápnik, vitamíny a niektoré aminokyseliny, ktoré tvoria bielkoviny. Sú rozhodujúce pre udržanie dobrého zdravia.

V dobre vyváženom jedle by bielkoviny mali tvoriť asi 10-15% energie, sacharidy 55-58% energie a tuky a oleje nie viac ako 30% energie. Vitamíny, minerály a voda nemajú energetickú hodnotu, ale sú nevyhnutné pre zdravie (Tešanović, 2007).

## HACCP

### (Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body)

**HACCP** je logický, vedecký systém kontroly výroby a distribúcie potravín, ktorý umožňuje:

- ❖ Identifikáciu a hodnotenie rizík, t.j. všetkých fyzikálnych, chemických alebo mikrobiologických nebezpečenstiev vo všetkých fázach výroby potravín;
- ❖ Stanovenie potrebných preventívnych opatrení na prevenciu a kontrolu týchto nebezpečenstiev;
- ❖ Úspešnú realizáciu týchto opatrení.

**HACCP** systém sa skladá z dvoch častí:

- ❖ **HA** zahŕňa analýzu nebezpečenstiev, a to identifikáciu rizík a ohrození vo všetkých fázach výroby potravín a posúdenie významnosti týchto nebezpečenstiev pre ľudské zdravie
- ❖ **CCP** (kritické kontrolné body) zahŕňa fázy výroby potravín, kedy je možné predchádzať alebo eliminovať riziká pre bezpečnosť potravín alebo minimalizovať ich účinky na prijateľnú úroveň, ako aj kontrolu nebezpečenstiev. (<https://haccp.rs/>)

**HACCP** je prispôsobený všetkým druhom potravinárskych produktov a všetkým fázam výroby a manipulácie – „z farmy až na stôl“. Ktoré odvetvia potravinárskeho priemyslu vyžadujú tento systém?

- ❖ Výroba, spracovanie a balenie.
- ❖ Skladovanie, preprava a distribúcia.
- ❖ Distribúcia a manipulácia s potravinami – zariadenia starostlivosti o deti, nemocnice, hotely, reštaurácie a letecké spoločnosti.
- ❖ Obchod – maloobchod a pohostinské služby
- ❖ Výroba biopotravín

**HACCP** je nevyhnutný pre výrobcov potravín z hľadiska ochrany spotrebiteľa, pretože umožňuje výrobu a distribúciu bezpečných potravín. Jeho aplikácia je celosvetová a v EÚ je aj právne záväzná..

**HCCP** je systém riadenia, v ktorom sa posudzuje bezpečnosť potravín prostredníctvom analýzy a kontroly biologických, chemických a fyzikálnych nebezpečenstiev zo surovín, manipulácie, výroby, distribúcie a spotreby konečného produktu. Aby bol systém úspešne implementovaný, manažment sa musí silne zaviazat' ku koncepcii HACCP. (<https://www.podovi.org/o-tome-se-prica-haccp-standard/>).

**HACCP** systém je moderný, preventívny koncept, ktorý umožňuje hygienické, netoxické a bezpečné potraviny. Priestor v hlavnej kuchyni, kde sa pripravuje jedlo, je podľa štandardu HACCP navrhnutý tak, aby bolo umožnené ľahké čistenie a dezinfekcia všetkých priestorov. Kontrolu vykonávajú hygienickí inšpektori. (<https://www.podovi.org/o-tome-se-prica-haccp-standard/>).

Základné kontrolné opatrenia, ktoré sa uplatňujú v hlavnej kuchyni, sú kontroly teploty v chladných a chladených miestnostiach, kontrola obalov kvôli dátumom spotreby a zabránenie krížovej kontaminácii.

Stojí za zmienku, že sa nesmú krížiť čisté a špinavé cesty, čo je dôležitá hygienická záruka zdravotnej nezávadnosti a bezpečnosti jedla.

V rámci cateringových služieb je potrebné pravidelne vykonávať vnútornú a vonkajšiu kontrolu. Vnútorná kontrola zahŕňa kontrolu ingrediencií pri dodaní, administratívu – atest o zdravotnej nezávadnosti a vstupný list dodaného jedla, ako aj kontrolu prípravy a distribúcie. (<https://keteringservis.rs/haccp/>)



Okrem vnútornej kontroly vykonávajú príslušné orgány pravidelne aj externú kontrolu. Odborní zástupcovia úradov pravidelne odoberajú výtery z povrchov, rúk zamestnancov, termosiek a náhodné vzorky pripravovaných jedál. Externá kontrola overuje kvalitu jedál, ale aj hygienické podmienky prípravy a distribúcie jedál v súlade s normami HACCP



Obrázok č. 53: HACCP  
(Zdroj: [www.salmonellablog.com](http://www.salmonellablog.com))

## CATERINGOVÝ TRH A DRUHY CATERINGU

*V závislosti od typu klienta a jeho potrieb rozlišujeme niekoľko druhov cateringu. Sú to:*

### 1. KOMPLETNÝ CATERING

Tento typ cateringovej služby sa zvyčajne poskytuje na rôzne oslavy, pracovné obedy, večere a spoločenské akcie. Poskytovateľ služby pomáha klientovi pri plánovaní menu, výzdoby a zábavy. Na takéto oslavy sú najímaní kuchári, obsluhovači a barmani. Tento typ cateringovej služby je spoplatnený podľa počtu hostí.

- ❖ **Svadobný catering**
- ❖ **Banketový catering (inaugurácie, firemné dni, kongresy)**
- ❖ **Párty catering**



## 2. MOBILNÝ CATERING

Pri tomto type stravovania poskytovateľ služby cestuje z jedného miesta na druhé. Väčšinou ide o frekventované lokality v blízkosti stavieb či firiem, festivalov, koncertov a podobných podujatí, kde predajcovia môžu predávať sendviče, hamburgery a studené a teplé nápoje. Ponuka a otváracie hodiny závisia od klientov.

Existuje mnoho rôznych príkladov mobilného stravovania, ako sú dodávky s rýchlym občerstvením, prívesy na jedlo, obchody s malým občerstvením, čajovne, kaviarne, pekárne, čínske reštaurácie, zmrzlinové vozíky, predaj hot dogov, hamburgerov alebo vaflí z dodávky, prívesy na rýchle občerstvenie, mobilné kuchyne, prívesy na predaj šišiek atď.



<https://www.google.com/search?q=photos+gray-tata-ace->

### 3. PRIEMYSELNÝ CATERING

Toto je najmenej atraktívny typ cateringu, pretože zahŕňa prípravu jednoduchých jedál v obrovských množstvách. Používateľmi takýchto stravovacích služieb sú zvyčajne školy, letecké spoločnosti, obrovské továrne a väznice.

- ❖ **Catering vo vlakovej doprave**

- ❖ **Catering v leteckej doprave**

V závislosti od samotnej udalosti rozlišujeme niekoľko druhov cateringu:

- ❖ **Narodeninový catering**

- ❖ **Catering pri príležitosti recepcie**

- ❖ **Párty catering**

- ❖ **Svadobný catering**

- ❖ **Catering pre zamestnancov**

- ❖ **Catering na staveniskách**

Výber jedál zahrnutých v stravovacích službách je v súčasnosti rôznorodý. V závislosti od želania klientov môže byť ponuka / menu:

- ❖ **Tradičné regionálne alebo národné jedlá**

- ❖ **Makrobiotická strava**

- ❖ **Vegetariánska strava**

- ❖ **Vegánska strava**

- ❖ **Bio/organická strava**

## ZARIADENIA POUŽÍVANÉ V CATERINGU

*Vybavenie zahŕňa všetky potrebné nástroje, ktoré sa používajú pri poskytovaní profesionálnych a včasných, ekonomických a sofistikovaných služieb.*

Predpokladom poskytovania kvalitnej služby v zariadení stravovania je čistota inventára

Používajú sa tieto technické zariadenia a prístroje:

- ❖ Kávovary (na espresso i filtrovanú kávu)
- ❖ Ohrievače jedla
- ❖ Ohrievače šálok
- ❖ Chladničky
- ❖ Stroj na výrobu Pađu
- ❖ Drvič Pađu
- ❖ Výčapné zariadenia
- ❖ Chladiace vitríny
- ❖ Mixéry
- ❖ Profesionálne odšťavovače
- ❖ Termoboxy (tepelne izolované boxy)
- ❖ Termoriad
- ❖ Termovozík
- ❖ Dávkovače cereálií, studených a horúcich nápojov
- ❖ Hrnce na vodný kúpeľ Bain-marie
- ❖ Melamínový riad



*Veľký inventár*



*Malý inventár*

## OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY (KANAPKY)

Kanapky patria medzi studené predjedlá. Prvé kanapky sa podávali pred 200 rokmi vo Francúzsku spolu s *foie gras* a kaviárom, a tiež v Anglicku, kde sa im hovorilo “čajové sendviče”. Názov kanapky je odvodený z francúzskeho slova *couch*, čo je výraz pre sedačku, pretože sa servírovali na podklade. V podstate sa jedná o maličké chlebičky pripravené z rôznych ingrediencií (1 kanapka = 1 hryz). Sú neodmysliteľnou súčasťou každej ponuky cateringu. Často odrážajú predstavivosť osoby, ktorá ich pripravila. Sú zvyčajne výrazne ochutené a okorenené, aby podporili apetít.



Kanapky sa skladajú z:

- ❖ **podkladu** – pečivo, lístkové pečivo, slané košíčky, oblátka, toast a kreky (Chlieb bez kôrky sa nakrája do tvaru: krúžku, štvorčeka, trojuholníka atď.)
- ❖ **nátierky** – maslo, krémový syr, horčica, majonézová nátierka, kaviár
- ❖ **oblohy** – oblohou môžu byť rôzne potraviny: ryba (losos, ančovičky), kúsky mäsa alebo grilované vegetariánske chuťovky, blanšírovaná alebo čerstvá zelenina a ovocie
- ❖ **ozdôb** – zvyčajne petržlenová vňať, rukola, aromatické bylinky a olivy

## CATERING PRE OBCHODNÉ STRETNUTIA

Catering závisí výlučne od vkusu klienta, preto je dôležité prispôbiť sa potrebám klientov, ktorí zvyčajne očakávajú špičkové služby.

Ak sa organizuje na obchodnej konferencii, trvanie prestávok by sa malo prezistiť vopred..

Ak sa organizuje pre potreby firmy, je potrebné získať informácie o type akcie, ktorú firma organizuje. Ak ide o vyjednávanie s klientmi, ktoré si vyžaduje veľa osobnej komunikácie, je dôležité vyhýbať sa jedlu, ktoré by sa mohlo zachytávať medzi zubami alebo spôsobiť zápach z úst.

Ak sa jedná o oslavu pri príležitosti narodenín, rokovanie o novej dohode alebo záverečný večierok, catering môže zahŕňať niekoľko druhov alkoholických nápojov.

- ❖ Spomedzi ingrediencií používaných pri príprave jedla by sme sa mali vyhýbať potenciálnym alergénom (vlašské orechy, lieskové orechy, arašidy, kravské mlieko a vajcia, pšeničná múka, citrusové plody, ryby a mäkkýše). Ak sa používajú tieto zložky, musia byť jasne uvedené a označené. ( <https://matram.hr/blog/vodic-za-savrsen-catering-84/> )



## PODÁVANIE JEDLA

Spôsoby (techniky) podávania jedla závisia od typu a kategórie prevádzky, spôsobu prípravy jedla, kvality surovín použitých na určité jedlo, kvality zariadenia používaného na určité jedlá, kvality vybavenia, spotrebičov a náradia, ako aj od vedomostí a zručností obsluhujúceho personálu.

### Základné charakteristiky cateringu:

- ❖ **Hostia si naberajú sami**
- ❖ **Nápoje sa podávajú obsluhujúcim personálom alebo sa obslúžia samotní hostia**
- ❖ **Rýchle prestretie a spratanie stolov a ukladanie príborov**

Vždy, keď sa organizuje väčší večierok, bez ohľadu na to, či sa využíva forma švédskych stolov alebo klasické obsluhovanie, je potrebný vyškolený odborný personál. V závislosti od typu cateringovej služby sa počet personálu môže líšiť. Pri švédskych stoloch bude menej obsluhovačov a barmanov a naopak.



(izvor:<https://www.biscani.net/radim-kao-konobar-u-restoranu/>)

Aby sa všetci hostia cítili pohodlne na všetkých druhoch podujatí, je dôležité mať neustále v ponuke všetky druhy jedál, aby sa každý pozvaný cítil vítaný. Bez ohľadu na typ akcie je dôležité, aby bol hosťom k dispozícii profesionálny a príjemný personál.



## RECEPTY

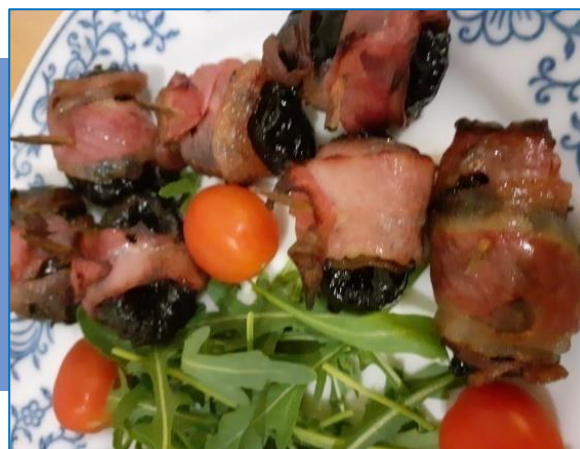
V rámci cateringu sa môžu podávať aj nasledujúce malé chuťovky, ktoré sú súčasťou tradičnej srbskej kuchyne:

- ❖ **Sušené slivky obalené v slanine**
- ❖ **Syrový koláč - burek**
- ❖ **Vyprážený syr Caciocavallo s paprikovou omáčkou**
- ❖ **Grilované kura na paprike v chlebovej rolke**

### *Recept: Sušené slivky obalené v slanine*

#### *Suroviny:*

- ❖ *½ kg sušené slivky*
- ❖ *2 polievkové lyžice čierneho čaju*
- ❖ *300gr domácej slaniny*



#### **Postup**

- 1.** Sušené slivky namočíme do čierneho čaju aspoň na 2 hodiny
- 2.** Následne slivky jemne stlačíme a obalíme tenkým plátkom slaniny, položíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rozohriatej rúre asi 20 minút, kým nezískajú tú správnu farbu.

## *Recept: Syrový koláč - Burek*

### *Suroviny:*

- ❖ *1/2 kg Filo cesto*
- ❖ *250gr čerstvý syr - cottage cheese*
- ❖ *200 gr hustá smotana*
- ❖ *1 vajcia*
- ❖ *1 dlc rastlinný olej, štipka soli, korenie (podľa potreby)*

### **Postup:**

1. Príprava náplne: zmiešajte cottage cheese, hustú smotanu a vajce, všetko spolu vyšľahať a okoreniť (podľa potreby)
2. Na vymastený plech položíme dve vrstvy cesta Filo, pokvapkáme trochou oleja a nanesieme trochu náplne, prikryjeme vrstvou cesta, pridáme trochu oleja a náplne a postup opakujeme pokým sa všetka náplň neminie.
3. Jednu vrstvu cesta Filo si odložíme, aby sme ňou na konci prikryli a “uzavreli” vrchnú časť a okraje.
4. Aj vrchnú vrstvu pokvapkáme olejom a pečieme v predhriatej rúre 35minút.

## *Recept: Vyprážený syr Caciocavallo s paprikovou omáčkou*

### *Suroviny:*

- ❖ 300 gr syr Caciocavallo
- ❖ 5 ks vajcia
- ❖ 100 gr pšeničná múka
- ❖ 200 gr strúhanka
- ❖ ½ l slnečnicový olej

### **Postup:**

1. Syr nakrájame na obdĺžniky a obalíme v trojobale (múka, vajce, strúhanka)
2. Postup zopakujeme, aby syr nevytiekol počas vyprážania
3. Na panvici s rozohriatym olejom vyprážame do zlatohneda
4. Môže sa podávať s paprikovou omáčkou, jej príprava je na nasledujúcej strane.

## *Recept: Grilované kura na paprike v chlebovej rolke*

### *Suroviny:*

- ❖ *½ kg kuracie prsia*
- ❖ *300 gr kyslá smotana*
- ❖ *30 gr paradajkový pretlak*
- ❖ *30gr horčica*
- ❖ *20 gr med*
- ❖ *1 žltá a1 červená paprika*
- ❖ *5 gr mletá paprika*
- ❖ *350 gr domáce tenké cesto (tenký chlieb)*
- ❖ *1 dcl slnečnicový olej*

### **Postup:**

1. Mäso a papriku nakrájame na prúžky a orestujeme na rozpálenom oleji, následne chvíľu podusíme.
2. Pripravíme si omáčku z kyslej smotany. Zmiešame kyslú smotanu, paradajkový pretlak, horčicu a med. (Tretinu zmesi si odložíme nabok na omáčku s mletou paprikou)
3. Tenké pláty chleba opečieme. Po vychladnutí potrieme omáčkou a pridáme kúsky mäsa a papriky, zrolujeme a počas rolovania pritláčame, aby rolka zostala kompaktná.
4. Zabalíme do alobalu a až do podávania uchováame v chladničke.
5. Pred servírovaním odstránime alobal a prekrojíme diagonálne.
6. Do zvyšnej tretiny omáčky pridáme trochu mletej papriky a omáčka je hotová.

## Úloha

Účastníci tréningovej aktivity majú za úlohu vymyslieť tradičné menu typické pre ich krajinu na nimi zvolenú spoločenskú udalosť.



*Barcelos, Portugalsko*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_



*Banská Bystrica, Slovensko*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_



*Sombor, Srbsko*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

## PODNETY NA ZAMYSLENIE

- ❖ *”S chlebom sú všetky smútky menšie.” Miguel de Cervantes*
- ❖ *“Človek by mal jesť, aby žil, nie žiť, aby jedol.” Molière*
- ❖ *“Paradajky and oregano to urobia talianskym; víno a estragón francúzskym, kyslá smotana ruským; citrón a škorica gréckym. Sójová omáčka čínskym; cesnak to urobí dobrým.” Alice May Brock*
- ❖ *“Sol’ sa zrodila z najčistejších rodičov: zo slnka a mora.” Pythagoras*
- ❖ *“Pokiaľ máte jedlo v ústach, máte nateraz vyriešené všetky otázky.” Franz Kafka*
- ❖ *“Varenie je ako láska. Malo by sa k nemu pristupovať s vášňou alebo vôbec.” Harriet Van Horne*
- ❖ *“Dobrá večera je veľmi dôležitá pre dobrý rozhovor. Človek nemôže dobre myslieť, dobre milovať a dobre spať, ak sa dobre nenajedol.” Virginia Woolf*
- ❖ *“Kôrka chleba zjedená v pokoji je lepšia ako hostina v úzkosti“ Ezop*
- ❖ *“Neexistuje úprimnejšia láska ako láska k jedlu.” –George Bernard Shaw*
- ❖ *“Hlad je najlepší kuchár” Xenofón*
- ❖ *“Muž môže byť pred obedom pesimistický determinista a po ňom optimistický vyznávač slobody vôle.” Aldous Huxley*
- ❖ *“Nech je jedlo tvojím liekom a liek tvojím jedlom” Hippokrates*
- ❖ *“Na svete sú ľudia takí hladní, že sa im Boh nemôže zjaviť inak ako v podobe chleba.” Gándí*
- ❖ *“Tučná sviňa nevie, čo si myslí chudá” Anonym*
- ❖ *“Kto je, kým neochorie, musí sa postiť, kým nebude zdravý” Anglické príslovie*
- ❖ *“Zakaždým, keď jete alebo pijete, buď krmíte chorobu, alebo s ňou bojujete.”*
- ❖ *“Nikdy nejedzte v reštaurácii, kde je šéfkuchár štíhly.” Čínske príslovie*
- ❖ *“Dobré jedlo je veľmi často, dokonca najčastejšie, jednoduché jedlo.” Anthony Bourdain*

*Vyššie uvedené myšlienky o jedle sú užitočné pri práci so študentmi, aby ste ich analyzovali, vymieňali si názory, odlišné postoje a skúsenosti.*

# DRUHÁ ČASŤ

PEKÁRSKE A CUKRÁRSKE

ASPEKTY CATERINGU

Úlohou tejto časti brožúry je oboznámiť účastníkov projektu s:

- ❖ *pekárskou a cukrárskou výrobou,*
- ❖ *metódami hodnotenia kvality potravinárskych výrobkov,*
- ❖ *obsahom systému HACCP v potravinárskych prevádzkach.*



*Cieľom tohto projektu je nadobúdanie a rozvíjanie vedomostí, zručností študentov a ich posilnenie prostredníctvom odborného vzdelávania a prípravy v rámci medzinárodnej spolupráce s inými strednými školami a rozvoja profesijných kompetencií učiteľov odborného vzdelávania a prípravy..*



*Spoznajte "pekárske a cukrárske aspekty cateringu"*

*V tejto brožúre sú prezentované pekárske a cukrárske výrobky, ktoré bývajú súčasťou občerstvenia na rôznych spoločenských akciách.*



## PEKÁRSKA VÝROBA



Pekárske výrobky sú výrobky vyrábané z múky, vody, droždia a ďalších prídavných surovín, upečené tak, aby boli vhodné pre ľudí na ich spotrebu.

Základným a najstarším pekárskym výrobkom a tiež každodennou potravinou je chlieb. Okrem chleba sa v pekárstve vyrába široký sortiment výrobkov s rôznym surovinovým zložením, rôzneho tvaru, vzhľadu, chuti, hmotnosti.

Pekársku výrobu delíme na:

- ❖ **Chlieb** – rôzne druhy (podľa druhu použitých múk – pšeničný, ražný, celozrnný atď).
- ❖ **Bežné pečivo** – skupina výrobkov bežnej dennej spotreby (rožky, žemle, hviezdinky, platenky, bagety, uzly, banketky).
- ❖ **Jemné pečivo** - skupina výrobkov s vyšším podielom cukru a tuku, čiže sladké pečivo (vianočky, bábovky, záviny, lúpačky, tlačené koláče s rôznymi náplňami atď).
- ❖ **Ostatné pekárske výrobky** – sucháre, strúhanka, tyčinky, maces, vyprážené a parené výrobky.

## HISTÓRIA A VÝVOJ PEKÁRSTVA



História pekárstva je úzko spätá s pestovaním a spracovávaním obilia..

V dávnych dobách ľudia konzumovali obilné zrná celé ,až neskôr ich rozomieľali v mažiaroch, alebo pomocou trecích kameňov, ktoré neskôr vystriedali mlynské kamene.

Rozomleté obilie sa miešalo s vodou na kašu, ktorá sa varila. Hustejšia obilná kaša sa piekla na rozpálených kameňoch.

Pred 6000 rokmi začali ako prví piecť chlieb z kvaseného cesta Egyptania.

Zmiešali múku s vodou, soľou a takto pripravené cesto nechali na slnku, ktoré samovoľne pôsobením kvasiniek a baktérií zo vzduchu skvasilo.

Chlieb bol podobný dnešným posúchom mal tvar okrúhly, podlhovastý, alebo oválny , nekrájal sa, ale lámal. Piekol sa na stene rozpálenej pece, alebo v hlinených nádobách.

Základy pekárstva z Egypta sa rýchlo rozšírili do okolitých krajín.



V Ríme sa pekárska výroba začala rozvíjať, sortiment chleba sa rozširoval.

Chlieb mal rôzne tvary napr. tvar lýry, prsteňa. Hovorilo sa o „ars pictorica,, čo znamená pekárske umenie. Pridávali sa do chleba rôzne prísady – aníz, čierne korenie, orechy, mlieko, med syro atď.

Zdokonaľovali sa pece, používali ručné miesidlá a zakladali bratstvá pekárov. Cisári používali chlieb ako prostriedok na utíšenie nespokojného búrlivého ľudu, jeho nedostatok zohral významnú úlohu pri rozpade Rímskej ríše.

Od Rimanov prebrali výrobu chleba aj Slovania. Chlieb najprv piekli len v domácnostiach až v 11.storočí sa začalo hovoriť o pekárskom remesle. Chlieb sa začal vyrábať nielen pre vlastnú potrebu, ale aj na predaj, vznikali pekárske cechy.



## PEKÁRSKE CECHY



Na Slovensku bol prvý cech založený v roku 1374 v Prešove.

Cechy mali veľkú právomoc a pekári sa im museli podriaďovať. Určovali rozsah výroby jednotlivých pekárskych majstrov v meste, rozmery pece a bez súhlasu cechu sa nesmeli stavať nové.

Učňovské skúšky boli veľmi prísne a trvali niekoľko dní, ak ich učeň spravil stal sa tovarišom. Keď sa chcel osamostatniť musel sa preukázať dostatočným majetkom a požiadať o majstrovské skúšky.

Tieto pravidlá platili v celej strednej a západnej Európe.

Do histórie európskeho pekárstva sa zapísalo slovenské pekárstvo vďaka bratislavskému pekárovi menom Schiermann, ktorý začal vyrábať bratislavské rožky plnené makom a orechmi. Tie sa neskôr stali známe v celej Európe ako „prešpurské beugle“. Sortiment pekárskych výrobkov sa začal rozširovať.

## ROZVOJ PEKÁRSKEJ VÝROBY

Do roku 1989 bola výroba sústredená vo veľkopekárnach. Až po roku 1989 sa znova otvárali malé výrobné a vytvorilo sa zdravé konkurenčné prostredie. Rozšíril sa sortiment, zvýšila čerstvosť a kvalita pekárskych výrobkov.

## CUKRÁRSKA VÝROBA



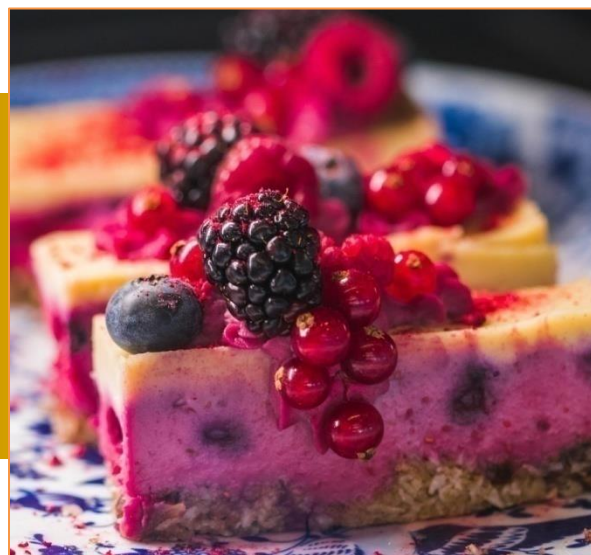
Cukrárske výrobky sú potravinárske výrobky rôzneho zloženia, určené na rýchlu spotrebu a pozostávajúce zo surovín rastlinného aj živočíšneho pôvodu.

Cukrárske výrobky sa líšia nielen tvarom a rôznymi ozdobami, ale predovšetkým druhom korpusov, poliev, plniek a ich chutí.

Cukrárska výroba je spojená so slovom sladký.

Pod týmto slovom si človek predstavuje niečo čo je milé, príjemné, lahodí jeho zmyslom, ale tiež dobre pôsobí na jeho psychiku.

Cukrárska výroba je tiež označovaná ako výroba sladkostí.



Cukrársku výrobu delíme na:

- ❖ **Cukrárske polovýrobky a polotovary** – cestá, hmoty, korpusy, náplne, polevy;
- ❖ **Cukrárske hotové výrobky** – linecké, odpaľované, jadrové, šľahané, kysnuté;
- ❖ **Špeciálne cukrárske výrobky** – čajové, modelované, listové, trené, vaflové a ostatné špeciálne výrobky.

## HISTÓRIA CUKRÁRSKEJ VÝROBY

Začiatky cukrárskej výroby sa objavili v starom Egypte okolo roku 3 400 pred n. l.

Sladilo sa medom a sladkými šťavami z rastlín - nektárom. Med využívali predovšetkým pernikári. História cukrárstva je úzko spätá s históriou svetového hospodárstva.

Zasluhou križiackych výprav sa Európa začala zoznamovať s cukrom, ktorý je jednou z hlavných surovín cukrárskej výroby. Získaval sa z cukrovej trstiny a nazývali ho - trstinový med, alebo indická soľ.

Tam kde sa cukor sporadicky objavil, bol považovaný za liek, alebo ako veľmi vzácna pochutina, ktorú mali len bohatí a sypali si ním rozvarené ovocie..

Zmena nastala, až keď sa objavil ďalší druh cukru – repný cukor. Výroba repného cukru sa ujala v strednej Európe, kde boli vhodné aj klimatické podmienky na pestovanie cukrovej repy..

Začali vznikať prvé cukrovary v polovici 19. storočia a začal sa rozvíjať cukrovarnícky priemysel.



## MEDOVNÍKÁRI A CUKROVINKÁRI

Predchodcovia cukrárskej výroby boli u nás medovníkári a cukrovinkári. Prvý cech cukrárov vznikol v Bratislave v roku 1697. Obdobie tureckej nadvlády zanechalo na Slovensku niekoľko sladkostí – turecký med a udomácnilo sa u nás pitie kávy.

Začali vznikať kaviarne, s ktorými úzko súviselo cukrárstvo a predaj zmrzliny. Už naši predkovia zriaďovali krásne a prepychovo zariadené cukrárne, pretože cukrárske výrobky, ktoré boli podávané v príjemnom a peknom prostredí a esteticky pripravené uspokojovali všetky zmysly človeka.

Cukrárska výroba bola do roku 1950 podstatne jednoduchšia a skromnejšia. Až po roku 1960 došlo k rozšíreniu a k spestreniu sortimentu. Začali sa dovážať suroviny ako tropické a subtropické ovocie (mandle, kokos, banány, ananás), kakao, prírodné farbivá, arómy, želírovacie hmoty a došlo tiež k širšiemu uplatneniu balenia cukrárskych výrobkov.

### *Nové technológie a chute*

Zavádzaním nových technologických postupov, nových surovín, prísad, príchutí, náplní ako aj ich vzájomnou kombináciou, sa rozširuje sortiment cukrárskych výrobkov.

Pri výrobe je nutné dodržiavať zásady kvality a zabezpečiť ochranu zdravia obyvateľov.



## HODNOTENIE PEKÁRSKYCH A CUKRÁRSKYCH VÝROBKOV

Na hodnotenie kvality pekárskych a cukrárskych výrobkov sa využívajú metódy:

### ❖ **Subjektívne metódy:**

- **Senzorické hodnotenie**
  - farba
  - chuť
  - vzhľad
  - vôňa
  - tvar

### ❖ **Objektívne metódy:**

- **Analytické hodnotenie** (*kvalita surovín, polovýrodkov a hotových výrobkov, dodržiavanie noriem a predpisov*)
- **Mikrobiologické hodnotenie** (*zisťuje sa prítomnosť nežiaducich mikroorganizmov – pri možnej kontaminácii*)



Ďalšie hodnotenie sa zameriava na:

- ❖ **Technologickú kvalitu**
- ❖ **Výživovú kvalitu**
- ❖ **Bezpečnosť potravín**
- ❖ **Dodržiavanie HACCP**



## PEKÁRSKE VÝROBKY

Súčasťou občerstvenia na rôznych spoločenských akciách, pri rôznych príležitostiach – svadby, rôzne detské oslavy, promócie, stužkové a iné výročia, bývajú aj rôzne pekárske a cukrárske výrobky. Okrem každodenného chleba patrí na stôl aj rôzne pečivo (veky, banketky, žemle, bagety).

Toto pečivo môže byť natreté rôznymi nátierkami, dozdobené inými surovinami a podávané ako predjedlo napr. obložené chlebičky, jednohubky, minihamburgery.

Ako doplnkové pečivo sa podáva slané pečivo (napr. škvarkové pagáče, syrové pečivo).

### *Banketkys*

Sú príležitostné pekárske výrobky patriace do skupiny bežného pečiva rôznych tvarov s hmotnosťou najmenej 25 g.



### *Škvarkové pagáče*

Patria medzi kysnuté lístkové – pľundrové pečivo.

Vyrábajú sa o hmotnosti 30 g. Majú okrúhly, alebo štvorcový tvar.

Na výrobu sa používajú suroviny – pšeničná múka hladká špeciál, droždie, soľ, bravčové škvarky, ušené mlieko, ťažný margarín, vajíčka.

Povrch výrobku môže byť sypaný soľ - rasca.



## Recept: Škvarkové pagáče

### Suroviny

❖ Pšeničná múka hladká	0.60 kg
❖ droždie	0.02 kg
❖ soľ	0.02 kg
❖ sušené mlieko	0.01 kg
❖ ťažný margarín	0.13 kg
❖ bravčové škvarky	0.30 kg
❖ vajcia do cesta	0.04 kg
❖ vajcia na potieranie	0.01 kg



### Postup

1. Z uvedených surovín zamiesime cesto, ktoré sa nechá zrieť cca 15 minút.
2. Po vyzretí sa cesto rozváľa na plát, do stredu vložíme ťažný margarín a zabalíme.
3. Najprv preložíme hornú časť cesta, potom dolnú, pravú a ľavú.
4. Takto zabalené cesto rozváľame na plát a znova zabalíme ako prvýkrát.
5. Preložené cesto sa nechá odpočinúť cca 10-15 minút.
6. Cesto sa rozváľa na hrúbku 1-1.5 cm a vykrajujeme kolieska alebo štvorce.
7. Uložíme na plech, na povrchu urobíme mriežku a potrieme rozšľahaným vajcom.
8. Dáme nakysnúť do kysiarne na 30 - 45 minút.
9. Pečieme 15 minút pri teplote 230 - 235 stupňov Celzia.



„Jeme aj očami.“

Japonské príslovie

## CUKRÁRSKE VÝROBKY

Požiadavky na cukrárske výrobky sa menia, kladie sa dôraz na modernejšie spôsoby prípravy, na nové chute.

Žiada sa jednoduchosť, kvalita a dlhšia trvanlivosť výrobkov. Veľkú úlohu zohráva harmónia chutí, vkusné zdobenie zákusku, alebo torty, čo dotvára ich celkový vzhľad.

### *Lákavé cukrárske výrobky*

Chutný, lákavý koláčik, alebo torta sa stali samozrejmosťou prestretého stola nielen počas tradičných sviatkov (Vianoce, Nový rok, Veľká noc), ale aj iných príležitostí - osláv, výročí, príjemných priateľských posedení.

Sú aj súčasťou občerstvenia na rôznych spoločenských akciách. Podľa charakteru spoločenskej akcie a objednávky zákazníka vyrábame aj cukrárske výrobky menšej gramáže.

Na výrobu používame kvalitné suroviny, klasické maslové krémy. Vyrábame kvalitné, vzhľadovo pekné, chutné cukrárske výrobky a rôzne marcipánové ozdoby, ktorými zdobíme torty na spoločenské akcie (svadby, krstiny, narodeniny, promócie, iné výročia).



## SVADBY

*Cukrárske výrobky na túto príležitosť sa vyrábajú podľa objednávky. To znamená aký sortiment, množstvo, druh a farbu marcipánových ozdôb si vyberie zákazník.*

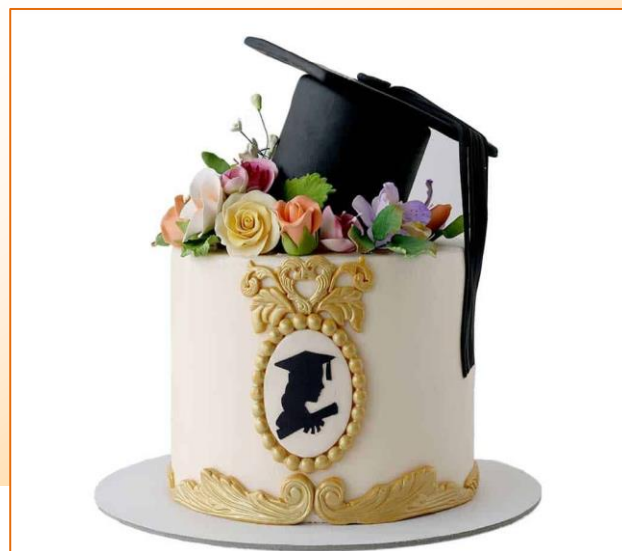


## DETSKÉ OSLAVY

*Na detské oslavy sa cukrárske výrobky zobia ozdobami s detským motívom, podľa charakteru príležitosti – krstiny, narodeniny, iné výročie.*

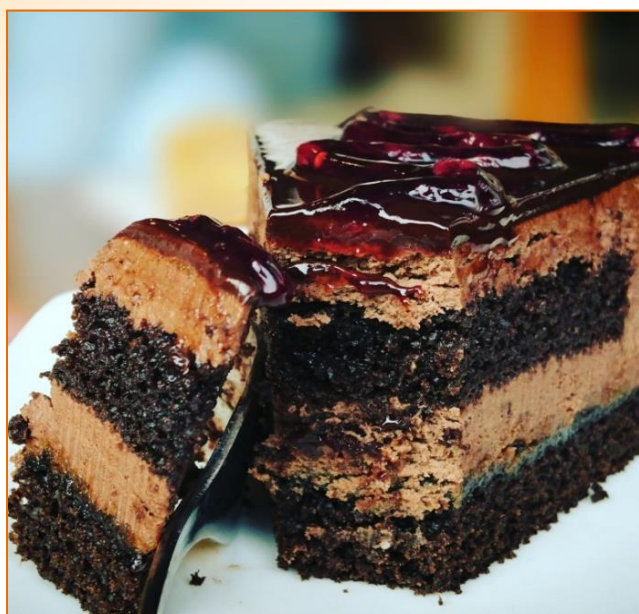
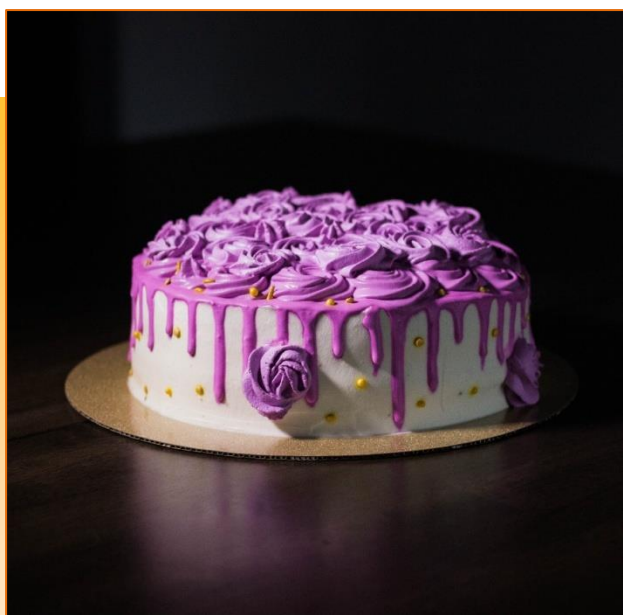


## STUŽKOVÉ A PROMÓCIE



## NARODENINY

*Pri tejto príležitosti sa zobia cukrárske výrobky podľa toho o akú osobu ide - muž, žena, tiež podľa profesie osoby. Ozdoby sa robia podľa objednávky, alebo predlohy zákazníka.*



## Recept: Ručne ťahaná štrúdl'a

### Suroviny (cesto)

- ❖ ½ kg hladká múka
- ❖ Štipka soli
- ❖ 1 polievková lyžica oleja
- ❖ 1 kávová lyžička octu
- ❖ 1 vajce
- ❖ Cca 2 dcl vlažnej vody



### Postup

1. Vypracujeme hladké cesto, ktoré riadne „vybúchame, vytrieskame“ vo vandlíku.
2. Preložíme na pomúčenú dosku.
3. Prázdnu rajnicu zohrejeme a zakryjeme ňou cesto asi na 10 min.
4. Na stôl prestrieme plátený obrus, ktorý poriadne posypeme hrubou múkou.
5. Položíme cesto, trochu rozvalkáme a potrieme rozpusteným maslom.





### Recept: pokračovanie

1. Opakom dlaní začneme vyťahovať cesto, až kým sa natiahne na celý stôl. Previsajúce okraje obtrháme.
2. Vytiahnuté cesto pokvapkáme rozpusteným maslom, posypeme kryštálovým cukrom, vanilkovým cukrom, makom a vykôstkovanými višňami alebo nastrúhanými jablkami.
3. Znovu posypeme cukrom, pokvapkáme maslom.
4. Pomocou obrusa stočíme do štrúdlí, ktorú rozkrojíme na 3 časti a opatrne preložíme na maslom vymastený plech. Vrch potrieme maslom a dáme upiecť. Pečieme pri teplote 200°C asi ½ - ¾ hodinu.



#### Suroviny (maková plnka)

- ❖ ½ kg mletý mak
- ❖ 1 vanilkový cukor
- ❖ 2 višňové kompóty
- ❖ kryštálový cukor cca 6 – 8 hrstí

## *Recept: Košíčky so slaným karamelom a čokoládou*

### *Suroviny (cesto)*

- ❖ 150 g maslo
- ❖ 50 g práškový cukor
- ❖ 210 g hladká múka
- ❖ 2 žĺtka
- ❖ Citrónová kôra
- ❖ Štipka soli

### **Postup**

1. Všetky suroviny zmiesime na hladké cesto a necháme odpočívať 1 hodinu v chlade.
2. Cesto rovnomerne vtlačame do malých košíčkov. Prepichnete vidličkou a pečieme pri teplote 170° C 7 až 10 min.

## Slaný karamel

### Suroviny

- ❖ 1 šálka kryštálového cukru
- ❖ 85 g masla
- ❖ ½ šálky smotany 33%
- ❖ 1 lyžička morskej soli



### Postup

1. Cukor rozpustíme na karamel pridáme maslo, zamiešame soľ a smotanu, povaríme.
2. Vychladnutým naplníme košíčky. Necháme v chlade stuhnúť.

## Čokoládová poleva

### Suroviny

- ❖ 80 g čokolády (min. 50% kakaá)
- ❖ 80 g smotany 33%
- ❖ 1 lyžička masla



### Postup

1. Rozdrvenú čokoládu zalejeme horúcou smotanou, pridáme maslo.
2. Vymiešame na hladkú hmotu.
3. Necháme pri izbovej teplote.

### Dohotovenie

- ❖ Košíčky naplnené slaným karamelom polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme sekanými orieškami obalenými v karamele.

### Recept: Tvarohovo-maková torta

#### Suroviny (cesto)

- ❖ 4 vajcia
- ❖ 120 g cukor
- ❖ 120 g mak

#### Postup

1. Vyšľaháme bielka do tuhého snehu.
2. Za stáleho šľahania pridáme cukor a žĺtka.
3. Primiešame makovú zmes.
4. Nalejeme do tortovej formy a pečieme na 160 stupňov Celzia.



#### Suroviny (náplň)

- ❖ 200 g tvaroh
- ❖ 200 g citrónová pasta
- ❖ 200 ml smotana

#### Postup

1. Smotanu vyšľaháme s tvarohom, pridáme citrónovú pastu.
2. Roztrieme na upečený vychladnutý korpus.

#### Dohotovenie

- ❖ Ozdobíme čokoládovým toppingom. Vychladenú tortu krájame na 8 rezov.

## Recept: Lístkové bryndzové pochúťky

### Suroviny (cesto)

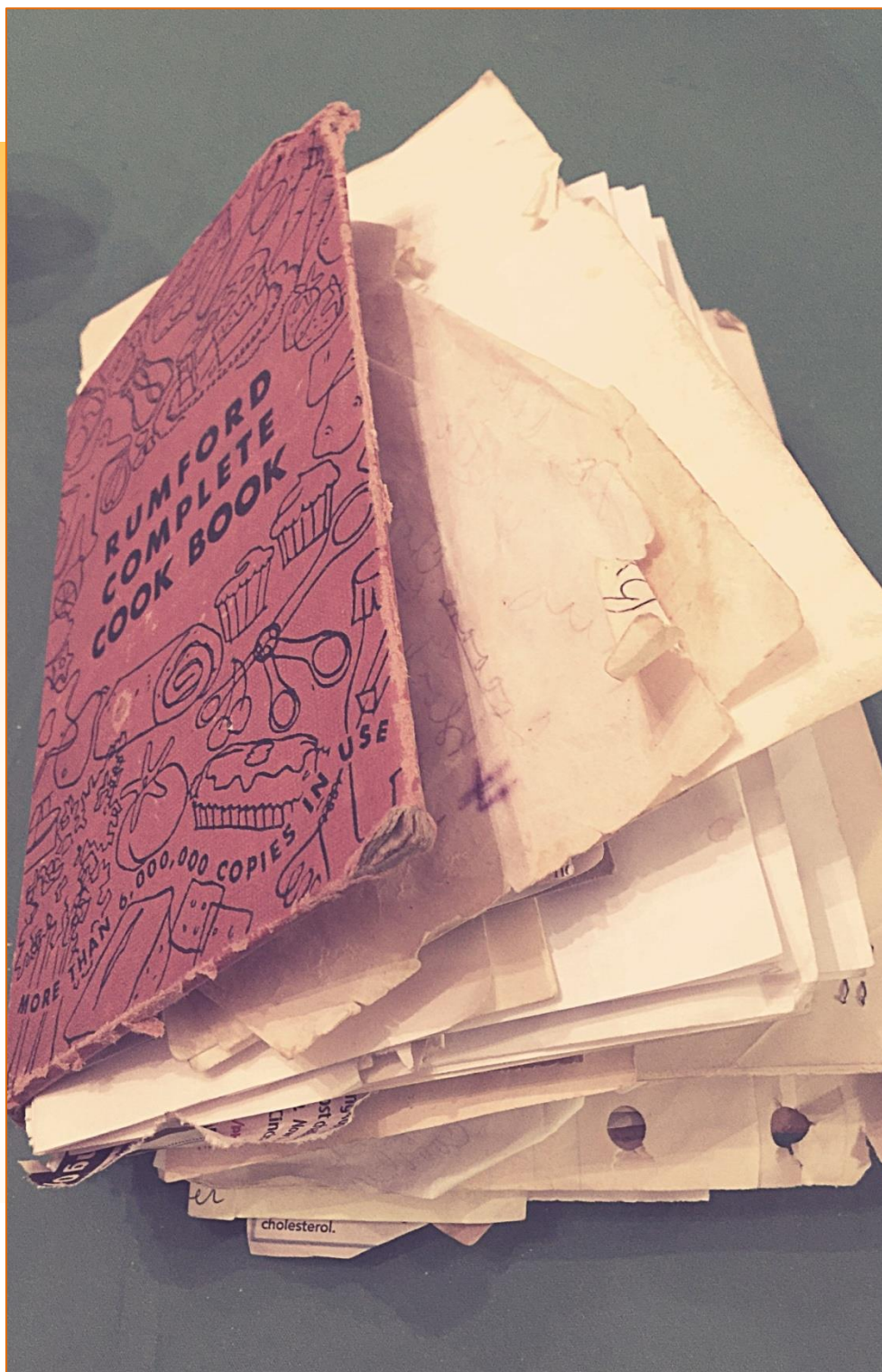
- ❖ Lístkové cesto
- ❖ 250 g bryndza
- ❖ 125 g maslo
- ❖ soľ
- ❖ korenie
- ❖ Vajce na potieranie

### Postup

1. Lístkové cesto rozváľame na plát o hrúbke 4-5 mm.
2. Vykrajujeme kolieska, zopár necháme celých a z ostatných stred vykrojíme.
3. Ukladáme na plech, potrieme vajíčkom a upečieme pri teplote 230-235°C, po dobu 10 minút.
4. Po upečení skladáme plné koliesko, vykrojené koliesko naplníme bryndzovou náplňou, posypeme pažitkou, alebo kôprom do náplne vpichneme tyčinku a navrch dáme plné koliesko.



*A na záver dva recepty starých materií*



## Tradičný recept: Pirohy

### Suroviny

- ❖ 800 g zemiaky
- ❖ 300 g polohrubá múka
- ❖ 1 vajce
- ❖ Štipka soli
- ❖ Slivkový lekvár
- ❖ strúhanka
- ❖ práškový cukor
- ❖ olej
- ❖ maslo



### Postup

1. Zemiaky uvaríme v šupke v slanej vode, necháme vychladnúť, ošúpeme a popučíme.
2. Pridáme polohrubú múku, vajce a štipku soli.
3. Suroviny vymiešame na cesto.
4. Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske.
5. Vykrajujeme kolieska "pirohy" (7 - 10 cm priemer) a naplníme ich slivkovým lekvárom.





## *Pirohy - pokračovanie*

### **Postup**

1. Vodu privedieme k varu.
2. Pirohy vložíme do vriacej vody a jemne premiešame aby sa neprilepili.
3. Po 3-4 minútach, keď vyplávajú na povrch, vyberieme a dáme do misy. Pokvapkáme rozpusteným maslom.
4. Pirohy posypeme opečenou strúhankou a cukrom, jemne premiešame.



## Tradičný recept: *Halušky*

### Suroviny

- ❖ *zemiaky*
- ❖ *hrubá múka*
- ❖ *polohrubá múka*
- ❖ *bryndza*
- ❖ *kyslá smotana*
- ❖ *slanina*
- ❖ *soľ*

### Postup

1. Zemiaky umyjeme a ošúpeme, postrúhame na tenko.
2. Pridáme trocha vody a oba druhy múky v pomere 1:1. Vymiešame na stredne husté cesto.
3. Cesto hádzeme cez haluškáč do osolenej vriacej vody.



## *Halušky - pokračovanie*

### Postup

1. Keď halušky vyplávajú na povrch, vyberieme a vložíme do misky.
2. Zmiešame bryndzu s kyslou smotanou.
3. Slaninu nakrájame na malé kocky a upražíme.
4. Zmes bryndze a smotany pridáme do misky s haluškami a jemne premiešame.
5. Posypeme opraženou slaninou.



# TRETIA ČASŤ

PODNIKATEĽSKÉ ASPEKTY

CATERINGU

## ÚVOD

Cieľom tejto časti príručky „Podnikateľské aspekty cateringu“ je získanie základných vedomostí, zručností a odborných kompetencií potrebných na tvorbu marketingového plánu cateringu a na poskytovanie stravovacích služieb.

V tejto kapitole sú uvedené tri moduly:

- ❖ **Modul 1** - Podnikanie v cateringu. Obsahuje témy: úvod do základných pojmov podnikania v cateringu, podnikateľský zámer a SWOT analýza, marketingová stratégia cateringových služieb a definovanie marketingových cieľov v cateringovej službe.
- ❖ **Modul 2** - Cateringový marketing s dôrazom na témy: Marketingový mix - produkt, cena, propagácia, distribúcia a tvorba marketingového plánu cateringu.
- ❖ **Modul 3** - Cateringový predaj, venovaný témam: predajný postup, vyjednávanie s klientmi, ceny a špeciálne požiadavky, komunikácia s užívateľmi stravovacích služieb, cateringová spoločnosť - príklad dobrej praxe

## Modul 1

### PODNIKANIE V CATERINGU

#### *1.1. Úvod do základných pojmov podnikania v cateringu*

Obchodný model pri vytváraní cateringovej spoločnosti je veľmi zložitý, keď musí byť schopný integrovať viacero objektívnych a subjektívnych aspektov, ktoré rozhodujúcim spôsobom prispievajú ku kvalite finálneho produktu alebo poskytovanej služby.

V prvom rade treba prísť s myšlienkou – s nápadom vytvorenia spoločnosti, ktorá príde na trh s niečím jedinečným. Nápad, ktorý ponúkne zákazníkovi niečo, čo chce, ešte predtým ako si uvedomí, že to chce. Alebo ešte lepšie – skôr a lacnejšie ako ostatné firmy na trhu.

Po druhé, po premyslení nápadu musí nasledovať prípravná fáza, v ktorej zakladatelia spoločnosti stanovujú praktické spôsoby alebo postupy, ktoré im umožnia tento zámer realizovať. Ako dosiahnu lepšiu kvalitu poskytovaných služieb pri primeraných nákladoch, ako budú rásť a dostanú sa k zákazníkom rýchlejšie ako ich konkurencia, alebo ako budú efektívnejší, aby dodali službu, ktorá je aspoň rovnako kvalitná ako od konkurencie, ale lacnejšia.

Potom prejdeme k praktickým aspektom založenia spoločnosti a hodnotového reťazca. Spoločnosti musíme poskytnúť minimálne zdroje, ktoré potrebuje na fungovanie v súlade so zámerom podnikania. Musíme získať fyzické statky, aby sme mohli fungovať (sklady, kuchyne, kuchynské náčinie a iné), ale aj ľudí, ktorí budú realizovať náš podnikateľský zámer. A tu si spoločnosť musí byť vedomá potreby ľudí oddaných vytváraniu nových produktov alebo služieb (zvyčajne kuchárov), obchodníkov, ktorí budú službu predávať, a administratívnych pracovníkov, ktorí budú vyjednávať, nakupovať a kontrolovať akcie, a rozmiestniť týchto ľudí na viacerých miestach, kde spoločnosť poskytuje služby atď.

Ako už bolo spomenuté, všetka činnosť spoločnosti by mala byť založená na takom podnikateľskom zámere, ktorý jej poskytne konkurenčnú výhodu oproti ostatným hráčom na trhu. Trh je však zložitým ekosystémom, v ktorom súčasne pôsobi veľa spoločností, kde niektoré sú pri rozvíjaní svojej činnosti závislé od iných a kde zákazníci majú tendenciu meniť svoje vnímanie hodnoty (a tento proces je stále rýchlejší a rýchlejší, najmä kvôli jednoduchosti zdieľania informácií v globálnom meradle a tiež kvôli rušivým udalostiam, ktoré majú tendenciu vytvárať nové trendy, ako je pandémia a všetky spoločenské zmeny okolo nej).

### *1.2. Podnikateľský zámer a SWOT analýza*

Na uľahčenie vstupu firmy do tohto živého a rýchlo sa meniaceho ekosystému má podnikateľ k dispozícii niekoľko jednoduchých manažérskych nástrojov, ktoré umožňujú získať jasný, objektívny a detailný pohľad na firmu. Jedným z najpopulárnejších je SWOT analýza. SWOT analýza nám umožňuje získať jasný a komplexný pohľad na interné a externé aspekty firmy a jej prostredia. SWOT je „slovo“, ktoré vzniká spojením štyroch začiatkových písmen faktorov, ktoré nám táto analýza umožňuje objektivizovať.

Čo sa týka interných aspektov, máme silné stránky, kde musíme zahrnúť predovšetkým faktory, ktoré sú základom myšlienky, ktorá nás motivovala k vytvoreniu firmy. Musíme počítať aj so slabými stránkami a tie sú tiež vždy prítomné. Je prakticky nemožné vytvoriť firmu bez slabých stránok a manažér si ich musí byť dobre vedomý, aby obmedzil a znížil ich negatívny dopad.. Čo sa týka externých faktorov, či už ide o aspekty, ktoré nemôžeme veľmi ovplyvniť, ale súvisia s trhom a teda ovplyvňujú činnosť našej firmy, môžeme formulovať príležitosti, ktoré musia byť tou najdôležitejšou hnacou silou neustálej aktualizácie podnikovej stratégie a činnosti. A napokon hrozby, ktoré by na druhej strane mal mať manažér neustále na mysli, aby mohol adekvátne reagovať, keď sa raz hrozba stane realitou..

### *1.3. Marketingová stratégia cateringových služieb*

Každá marketingová stratégia by mala byť založená na piatich „P“ marketingu, ktorými sú: cena (price), produkt (product), umiestnenie (placement), ľudia (people) a propagácia (promotion). Pri cateringových službách, keďže sa – ako sme už spomínali – jedná o komplexné spoločnosti, je nevyhnutné zvládnuť týchto päť aspektov. Firma musí mať konkurencieschopnú cenu v porovnaní s ostatnými na trhu, alebo aspoň cenu, ktorú zákazník vníma ako spravodlivú, ale zároveň cenu, ktorá je pokryje zaplatenie všetkých účtov a návratnosť akcionárom. Musí mať aj produkt, ktorý si zákazník cení (v cateringových spoločnostiach produkt súvisí so samotným jedlom, ale aj s dodaním), aby ho motivoval ku kúpe. Dôležité je aj umiestnenie. Spoločnosť musí byť prítomná na miestach, kde sú potenciálni zákazníci, aby sa zvýšila pravdepodobnosť odbytu.

### *1.4. Definovanie marketingových cieľov v cateringovej službe*

Kľúčovým faktorom sú aj ľudské zdroje. Catering je špecifická oblasť. Dobrý kuchár je umelec. Časť činnosti spoločnosti je potrebné venovať neustálemu zlepšovaniu spomínaného nového zámeru, čo je pre rozvoj kľúčové. V mimoriadne integrovanom a prepojenom svete je propagácia ďalším rozhodujúcim faktorom, aby bola vaša spoločnosť rozpoznateľná pre potenciálneho zákazníka a vytvorila u neho túžbu osloviť vás.



## Modul 2

# CATERINGOVÝ MARKETING

### *2.1. Marketingový mix – produkt, cena, propagácia, distribúcia*

Po zadaní piatich “P” marketingového mixu a SWOT analýzy, a tiež posúdení silných a slabých stránok, príležitostí a hrozieb, môžeme prejsť k vytvoreniu marketingového plánu.

Firma musí mať veľmi jasnú predstavu o produkte alebo službe, ktorú chce ponúkať, o spôsoboch vytvorenia produktu/služby, o mieste a o tom, kto bude mať na starosti propagáciu produktu/služby.

### *2.2. Vytvorenie marketingového plánu cateringu*

Pri pohľade späť na pôvodný podnikateľský zámer, ktorý chceme uskutočniť, prechádzame SWOT analýzu, aby sme získali jasnú predstavu o vnútorných a vonkajších faktoroch, ktoré tvoria realitu našej firmy. Aby sme to dosiahli, je mimoriadne dôležité vytvoriť marketingový plán, ktorý nám dá odpovede na základné otázky ako: čo, kto, kedy, kde.

## Modul 3

### CATERINGOVÝ PREDAJ

#### 3.1. Postup predaja

Predajná stratégia veľmi závisí od trhu, na ktorom sa spoločnosť chce presadiť. Po prvé, musíme zistiť, či spoločnosť bude poskytovať službu alebo produkt v modeli B2B (business to business) alebo B2C (business to client), alebo v oboch modeloch vzťahov. Čo sa týka tejto prvej definície, môžeme začať realizovať predajnú stratégiu a predajný tím. Ako môžeme predat' náš produkt potenciálnym zákazníkom?

#### 3.2. Vyjednávanie s klientmi, ceny a špeciálne požiadavky

Vieme, že ak sme vo vzťahu B2B, záujem zákazníka viac súvisí s objektívnymi aspektmi služby alebo produktu –

- ❖ Aká je cena?
- ❖ Viete to doručiť načas?
- ❖ Ak nakúpim väčšie množstvo, poskytujete zľavu?
- ❖ Kedy mám zaplatiť?

Na druhej strane, ak sme vo vzťahu B2C, budeme čeliť iným problémom, ktoré naši zákazníci vnímajú ako problémy týkajúce sa kvality pre zákazníkov –

- ❖ Naozaj ide o produkt, ktorý hľadám?
- ❖ Je to cena, ktorú dokážem zaplatiť?
- ❖ Je cena spravodlivá a na úrovni trhu?
- ❖ Čo hovoria o tomto produkte/službe ľudia?
- ❖ Viem produkt/službu prispôbiť mojim potrebám?

### *3.3. Komunikácia s užívateľmi cateringových služieb*

Ako teda vidíte, stratégia predaja je veľmi odlišná, ak sa vaša hlavná činnosť rozvíja na báze B2B alebo B2C. Spôsob, akým prispôsobujete službu a komunikujete svoje obchodné výhody, by mal byť prispôsobený potrebám a želaniam vášho zákazníka.

### *3.4. Návšteva cateringovej spoločnosti – príklad dobrej praxe*

Účastníci tréningovej aktivity navštívili Quinta de Alferes, zariadenie pre spoločenské akcie, kde mali možnosť vypočuť si manažéra tohto zariadenia a diskutovať s ním o podnikateľských aspektoch cateringovej spoločnosti.

#### *Farmársky emblém*

Quinta do Alferes de Crasto je jedným z priekopníkov v organizovaní podujatí v oblasti Douro Litoral – Vila do Conde, vyznačuje sa kvalitou, profesionalitou, dopytom po spoľahlivosťou svojich služieb. Najväčšiu reklamu farme robia spokojní zákazníci. Je to priestor luxusu a šarmu. Quinta do Ensign de Crasto, ktorá si zachovala svoj pôvodný dizajn, je miestom s príslušným historickým dedičstvom. Postavený v roku 1866 a po dôkladnej rekonštrukcii je dnes ukázkovým modelom spojnice medzi súčasnou a tradičnou portugalskou architektúrou, obklopený bukolickými a romantickými zákutiami, ideálny pre jedinečnú párty.

#### *Priestory a kapacita*

Má hlavný salón s presklenou prednou časťou, ktorý ponúka široký výhľad na panorámu s morom v pozadí, so všetkým komfortom, vrátane obývačky, TV, detskej izby, šatne pre nevestu a ženicha a dekorácie so zaujímavou kombináciou súčasného a klasického štýlu. Pri hlavnom výstupe von je balkón s pohodlnou vonkajšou pohovkou a krbom, kde si môžete vychutnať spomínaný výhľad, za zvukov relaxačnej hudby a mimoriadne príjemnej atmosféry najmä vo večerných hodinách. Trávnik je ideálnym priestorom pre aperitívy a predjedlá, pred banketom, s tieňovými kútmi a obklopený kríkmi, ktorý dopĺňa úplne inovatívny priestor Ensign Open Air. V tejto rozsiahlej záhrade je integrovaná stará nádrž na zavlažovanie, ktorá vytvára vodné zrkadlo, ako aj ihrisko pre najmenších.

Doplnkom tejto záhrady je ďalšia sála menšej kapacity, ktorá slúži ako dodatočný priestor pre podávanie chuťoviek a dá sa využiť aj samostatne na catering menších akcií. K týmto dvom priestorom je v areáli, v blízkosti bazéna, zakomponovaná tretia hala, kompletne rustikálna, ktorá slúži najmä ako alternatíva pre podávanie predjedál a chuťoviek v dňoch, keď to počasie vonku nedovoľuje.





## Služby

Kapacita priestorov je cca 300 sediacich osôb a využívajú sa na rôzne podujatia, ako konanie občianskych svadobných obradov, k dispozícii sú šatne pre pár/rodinu a vysoká úroveň prispôsobenia podujatia (výzdoba, menu, animácie), napr. pre krstiny, konferencie, prezentácie produktov, kongresy, narodeninové oslavy, oslavy prvého svätého prijímania , a tak ďalej.



José João Moreira Maia | (+351) 932 201 714

Quinta do Alferes de Crasto | Rua de Crasto, n°500, 4485-684, Vairão, Vila do Conde

## LITERATÚRA

- ❖ Centar potrošača Srbije <https://www.ceps.rs/saveti/item/103-sta-je-haccp-standard>
- ❖ Cukrárska technológia (2001) – Alena Půlpánová
  
- ❖ Drljević, O [http://www.visokaturisticka.edu.rs/skripte/hrana\\_pice/predavanje5.pdf](http://www.visokaturisticka.edu.rs/skripte/hrana_pice/predavanje5.pdf)
- ❖ Govedarica, I. “Tržište za katering u Crnoj Gori“, Fakultet za mediteranske poslovne studije“, Tivat, 2015.
- ❖ Gorjanac, G. „Makrobiotička jela u restoranima druge kategorije u Novom Sadu“ (diplomski rad), Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad, 2010.
- ❖ Gorjanac, G. „Sastav, senzorna svojstva kvaliteta i energetska vrednost specijalnih vrsta hleba i peciva“ (master rad), Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad, 2011.
- ❖ Google Sites <https://sites.google.com/a/preporuka.org/preporuka/Home/sta-je-katering?tmpl=%2Fsystem%2Fapp%2Ftemplates%2Fprint%2F&showPrintDialog=1>
- ❖ <http://quintadoalferes.pt/quinta-do-alferes/>
- ❖ Googl Sites <https://sites.google.com/a/preporuka.org/preporuka/Home/sta-je-katering>
- ❖ Googl Sites <https://matram.hr/blog/vodic-za-savrsen-catering-84/>
- ❖ Googl Sites <https://haccp.rs/>
- ❖ Googl Sites <https://kateringservis.rs/haccp/>
- ❖ Kastari, R. “Hrana i razvoj“, Jugoslovenski savez za širenje naučnih saznanja “Nikola Tesla“, 1997.
- ❖ Mačvapress <https://macvapress.rs/blog/kako-funkcionise-katering-i-kakvu-ponudu-mozete-da-ocekujete.html>
- ❖ Popov-Raljić J. „Tehnologija i kvalitet gotove hrane“, Tehnološki fakultet, Novi Sad
- ❖ Senzorická analýza potravín – Slovak University of Agriculture in Nitra – A. Pavelková, V. Vietoris
- ❖ Systém HACCP (2006) – Italian Office for Foreign Trade (Section for the Promotion of Foreign Trade at the Italian Embassy in Bratislava)
- ❖ Technológia učebného odboru pekár 3.ročník (2015) – Gabriela Dubová
- ❖ Technológia cukrárskej výroby (2002) – Bakers and confectioners guild of WSR
- ❖ Tešanović, D. “Gastronom-tehnolog, umetnik ili degustator, Art-gastro, časopis za profesionalno kuvarstvo i ugostiteljstvo, Beograd, 2007.
- ❖ Validácia a verifikácia systému HACCP v pekárskom priemysle (2010) – Slovak University of Agriculture in Nitra

## OBSAH

Predslov .....	2
Úvod .....	3
<b>Prvá časť:</b> Varenie a servírovanie ako súčasť cateringu .....	4
Význam pojmu „catering“ a jeho historický vývoj .....	5
Rozdiel medzi cateringom a reštauračnými službami .....	7
Ako prebieha catering .....	9
Parametre kvality jedla .....	11
Senzorické vlastnosti .....	11
Zdravie a bezpečnosť .....	12
Nutričná kvalita .....	13
HACCP (Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body) .....	14
Cateringový trh a druhy cateringu .....	17
Kompletný catering .....	17
Mobilný catering .....	18
Priemyselný catering .....	19
Zariadenia používané v cateringu .....	20
Obložené chlebičky (kanapky) .....	21
Catering pre obchodné stretnutia .....	22
Podávanie jedla .....	23
Recepty .....	24
Úloha .....	28
Podnety na zamyslenie .....	29
<b>Druhá časť:</b> Pekárske a cukrárske aspekty cateringu .....	30
Pekárska výroba .....	32
História a vývoj pekárstva .....	33
Pekárske cechy .....	35
Rozvoj pekárskej výroby .....	35
Cukrárska výroba .....	36
Medovníkari a cukrovinkári .....	38
Hodnotenie pekárskych a cukrárskych výrobkov .....	39
Pekárske výrobky .....	40
Recept: Škvarkové pagáče .....	41



Cukrárske výrobky .....	42
Lákavé cukrárske výrobky .....	42
Recepty .....	47
Ručne ťahaná štrúdl'a .....	47
Košíčky so slaným karamelom a čokoládou .....	49
Tvarohovo-maková torta .....	52
Lístkové brinzové pochúťky .....	53
Tradičný recept: Pirohy .....	55
Tradičný recept: Halušky .....	57
<b>Tretia časť:</b> Podnikateľské aspekty cateringu .....	59
Modul 1 – Podnikanie v cateringu .....	61
1.1. Úvod do základných pojmov podnikania v cateringu .....	61
1.2. Podnikateľský zámer a SWOT analýza .....	62
1.3. Marketingová stratégia cateringových služieb .....	63
1.4. Definovanie marketingových cieľov v cateringovej službe .....	63
Modul 2 - Cateringový marketing .....	64
2.1 Marketingový mix – produkt, cena, propagácia, distribúcia .....	64
2.2 Vytvorenie marketingového plánu cateringu .....	64
Modul 3 – Cateringový predaj .....	65
3.1 Postup predaja .....	65
3.2 Vyjednávanie s klientmi, ceny a špeciálne požiadavky .....	65
3.3 Komunikácia s užívateľmi cateringových služieb .....	66
3.4 Návšteva cateringovej spoločnosti – príklad dobrej praxe .....	66