



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

OPERAČNÍ PROGRAM VZDĚLÁVÁNÍ PRO KONKURENCESCHOPNOST

PROJEKT Č. CZ.1.07/3.2.13/03.0036

METODIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU BIORESTAURACE



Autor: Hromas Michal

PRO-BIO SVAZ EKOLOGICKÝCH ZEMĚDĚLCŮ

2013, aktualizováno 2016



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

OBSAH

ÚVOD.....	3
PŘEDMLUVA AUTORA.....	4
1 NEŽ ZAČNEME.....	5
1.1 PŘEHLED ZÁKLADNÍCH POŽADAVKŮ PRO OBOR – ŽIVNOST PODLE ŽIVNOSTENSKÉHO ZÁKONA:	5
1.2 ZŘÍZENÍ ŽIVNOSTENSKÉHO OPRÁVNĚNÍ	6
1.3 LEGISLATIVA	8
1.4 NOVINKY V LEGISLATIVĚ OD ROKU 2015-2016.....	8
1.5 GASTRONOMICKÉ TRENDY PRO ROK 2016.....	10
2 PROVOZOVNA.....	13
2.1 NÁVOD NA ZŘÍZENÍ PROVOZOVNY	14
2.2 POVINNOSTI OHLÁŠENÍ PROVOZOVNY	16
3 POŽADAVKY NA STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ	17
3.1 HACCP	17
3.2 KRITICKÉ BODY.....	19
3.3 PROVOZNÍ KNIHA	46
3.4 DESATERO HYGIENY PRÁCE.....	46
3.5 HYGIENA SUROVIN A POLOTOVARŮ	47
3.6 POŽADAVKY NA ZDRAVOTNÍ STAV PRACOVNÍKŮ V POTRAVINÁŘSTVÍ	48
4 CERTIFIKÁT BIO	50
5 UŽITEČNÉ INFORMACE Z PRAXE ÚSPĚŠNÉHO PODNIKATELE.....	51
5.1 PRŮZKUM TRHU	51
5.2 FINANČNÍ PROSTŘEDKY	52
5.3 VÝBĚR MÍSTA PRO PODNIKÁNÍ	52
5.4 PROVOZOVNA.....	53
5.5 SORTIMENT	53
5.6 ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ.....	59
5.7 ZPRACOVÁNÍ PROJEKTU HACCP	59
5.8 PROVOZ.....	59
5.9 DODAVATELÉ A EKONOMIKA PODNIKU	61
5.10 KALKULACE A RECEPTURY	61
5.11 NABÍDKA.....	63
6 BIO RESTAURACE.....	64
7 NEÚSPĚCH PŘI PODNIKÁNÍ?	65
8 ZÁVĚR.....	67
9 INSPIRACE PRO BUDOUCÍ PROVOZOVATELE BIORESTAURACE	68
10 BIOFARMY V PARDUBICKÉM KRAJI.....	75
11 POUŽITÉ ZDROJE	77

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ÚVOD

Gastronomické provozy certifikované jako BIO se v České republice objevují pomalu a v podstatě kopírují rychlost růstu trhu s biopotravinami. Ten v posledních letech, i vlivem ekonomické krize, v tuzemsku (ve srovnání se západními zeměmi jako je například Německo) spíše stagnuje. Na druhou stranu i zákazníci v ČR stále více a častěji poptávají kvalitní potraviny, hledají regionální původ a chtějí vědět, odkud pochází suroviny, ze kterých je výsledný produkt či pokrm, který kupují, vyroben.

A tak přestože si prozatím biopotraviny lidé kupují převážně v maloobchodních řetězcích či, prodejnách zdravé, trend biorestaurací už dorazil ze zahraničí, i do ČR, stejně jako například nakupování biopotravin přímo u sedláků či na farmářských trzích. Biorestaurace jsou konceptem, který může pomoci nejen provozovateli, protože nabídne zákazníkům něco nového, neokoukaného, inovativního, ale pomáhá také farmářům, rozvoji a zaměstnanosti v regionu. Prozatím je tento segment v plenkách, avšak několik nadšenců, kteří již zkusili založit svoji biorestauraci, by se našlo. Někteří z nich zkrachovali, jiní zdárně prosperují. Záleží na tom, jaký koncept zvolili a jak jej měli promyšlený. Nejde totiž jen o to říct si, že udělám biorestauraci. Jde hlavně o to, zvážit své síly, možnosti, schopnosti, napojení na sedláky v regionu, promluvit s odborníky, sehnat vhodné prostory a kvalitní personál. Právě nadšení je často bohužel největší chyba při založení podnikání, neboť nám brání zvážit všechna pro a proti a vypracovat si kvalitní podnikatelský plán, který nám pomůže nejen podnikání zahájit, ale hlavně jej dlouhodobě a profitabilně provozovat!

K tomu by měla pomoci tato metodika, jež vznikla v rámci projektu financovaného z Operačního programu vzdělávání pro konkurenceschopnost v Pardubickém kraji. Realizátorem projektu je PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

PŘEDMLUVA AUTORA

„Obor, kterému se hodláme věnovat, nás zaměstná pravděpodobně víc, než kdybychom chodili do klasického zaměstnání. Známe ten obor natolik dobře, abychom do něj investovali tolik prostředků a času, máme k němu vztah? Bude nás to bavit i zítra, za rok nebo za dva? I kdyby ne, bylo by dobře, mít od začátku záměr vydělávat peníze – to je vždycky poměrně dobrý stimul a motivace. Pokusme se nastudovat si co nejvíce materiálů o předmětu našeho podnikání, pokud s ním nemáme vlastní zkušenost, znát dobře technologii, systém práce, všechna potřebná povolení a legislativu, která s naším podnikáním souvisí a naše informace průběžně aktualizovat.

Je na místě svůj záměr i konzultovat s profesionály, pokusit se získat co nejvíce informací, které nám mohou pomoci vyhnout se úskalím a navíc dobré informace nám pomohou ušetřit čas a peníze.“

Michal Hromas, metodik programu Biorestaurace



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1 NEŽ ZAČNEME

V první řadě, dříve než začnete realizovat svůj plán, je třeba dát si dohromady všechny potřebné informace o tom, co je k realizaci vašeho plánu potřeba, kolik to všechno bude stát, k čemu to má sloužit.

1.1 Přehled základních požadavků pro obor – živnost podle živnostenského zákona:

- Pro výrobu pokrmů a služby veřejného stravování **musí mít podnikatel živnostenské oprávnění pro hostinskou činnost**, která je živností ohlašovací - řemeslnou a požadavkem pro tuto živnost je také **odborná způsobilost, praxe v oboru a způsobilost pro práci s potravinami doložená platným zdravotním průkazem**.

Povinnosti podnikatele je ohlásit změny údajů a dokladů týkajících se ohlášení živnosti do 15 dnů od vzniku změny příslušnému živnostenskému úřadu.

- Zřizuje-li podnikatel provozovnu, je povinen vlastnické nebo užívací právo k objektům nebo místnostem provozovny prokázat na žádost živnostenského úřadu a zajistit, aby provozovna byla způsobilá pro provozování živnosti podle zvláštních právních předpisů (zejména aby byla zkolaudována k účelu užívání ve smyslu zákona č. 50/1976 Sb. o územním plánování a stavebním řádu -stavební zákon, dále aby splňovala podmínky dle vyhlášky Ministerstva pro místní rozvoj č. 137/1998 Sb. o obecných technických požadavcích na výstavbu.
- Provozovna musí být podle § 31 ŽZ řádně označena zvenčí trvale a viditelně obchodním jménem, IČ, jménem a příjmením osoby odpovědné za činnost provozovny, popř. i klasifikací.
- Podnikatel je povinen zajistit, aby v provozovně byla v provozní době určené pro styk se spotřebiteli přítomna osoba splňující podmínku znalosti českého nebo slovenského jazyka.
- Při dočasném nebo trvalém uzavření provozovny je provozovatel povinen alespoň 3 dny předem uvést na viditelném místě důvod a dobu uzavření provozovny.
- Zboží nebo služby, které provozovatel poskytuje spotřebiteli, je povinen označit cenami, nebo zpřístupnit zákazníkům ceník (jídelní a nápojový lístek, ceník ubytování apod.). Případně musí zákazníka informovat o ceně vhodným způsobem tak, aby si mohl ověřit správnost účtovaných cen a správnost měření. Provozovatel je povinen vydat zákazníkovi doklad o poskytnutých službách s požadovanými náležitostmi.
- Provozovatel na sebe dále přebírá odpovědnost před kontrolními orgány za hodnověrné prokázání způsobu nabytí zboží a materiálu.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- Při provozování živnosti musí provozovatel dodržovat podmínky stanovené ŽZ nebo zvláštními předpisy.
- **Provozovatel odpovídá za to, že jeho zaměstnanci prokázali způsobilost pro výkon povolání stanovenou zvláštními předpisy, především že mají platný zdravotní průkaz a absolvovali školení z hygienického minima, jsou odborně způsobilí pro činnosti, které vykonávají, podrobí se pravidelným prohlídkám podle předpisů o opatřeních proti přenosným nemocem podle vyhlášky Ministerstva zdravotnictví.**
- Pokud to nezakazuje zvláštní právní předpis, může podnikatel prodávat zboží pomocí automatů obsluhovaných spotřebitelem, avšak tento prodej nesmí umožnit získat určité druhy zboží osobám chráněným zvláštním zákonem. Tabákové výrobky a alkoholické nápoje nelze prodávat pomocí automatů (s výjimkou míst kam nemají přístup osoby mladší 18 let), neboť způsob prodeje nezaručuje dodržení zákazu jejich prodeje těmto osobám (dle zákona č. 379/2005 Sb. o ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými, ve znění pozdějších předpisů) upozornění mít cedulku zákaz prodeje osobám mladším 18 let. Automat musí být označen názvem obchodní firmy, nebo jménem a příjmením provozovatele a identifikačním číslem a jeho umístění musí být předem oznámeno příslušnému živnostenskému úřadu, v jehož územním obvodu má být automat umístěn.
- Podnikatel může přerušit provozování živnosti nejdéle na dobu 2 let, přičemž hodlá-li jej přerušit na dobu delší 6 měsíců, je povinen tuto skutečnost předem písemně oznámit živnostenskému úřadu. Na žádost úřadu je povinen sdělit, zda živnost provozuje, a doložit to doklady.

Pro provozování hostinské činnosti musí mít provozovatel podnikatelské oprávnění – ŽIVNOSTENSKÝ LIST

1.2 Zřízení živnostenského oprávnění

Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon).

Ohlášení se podává:

1. na kterémkoliv živnostenském úřadě
2. prostřednictvím kontaktních míst veřejné správy (tzv. Czech POINT)
3. elektronicky, prostřednictvím informačního systému Registru živnostenského podnikání

Forma podání:

Jednotný registrační formulář pro fyzické osoby (FO)

Jednotný registrační formulář pro právnické osoby (PO)



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Ke stažení na: <http://www.podnikatel.cz/formulare/jednotny-registracni-formular-fyzicka-osoba-nove/>

V případě zřízení Biorestaurace se jedná o formu činnosti „Hostinská činnost“

Činnosti spočívající v přípravě a prodeji pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, v níž jsou prodávány, vyjma podávání snídaní hostům ubytovaným v takových kategoriích staveb, které jsou definovány ve zvláštním právním předpisu (jedná se o bytové domy, rodinné domy, stavby pro individuální rekreaci s kapacitou do 10 lůžek včetně přistýlek).

Činnost může být provozována buď samostatně, nebo velmi často společně s poskytováním ubytování ve stanovených ubytovacích zařízeních, která poskytují stravovací služby (například hotel, motel, penzion) – tyto kategorie ubytovacích zařízení jsou upraveny zvláštním právním předpisem -vyhláškou Ministerstva pro místní rozvoj č. 137/1998 Sb., o obecných technických požadavcích na výstavbu a dále Oficiální jednotnou klasifikací ubytovacích zařízení.

Pokud zůstane zachována povaha živnosti, lze provádět prodej pomocí automatů (nápojové, občerstvovací), doplňkový prodej (například tabákové výrobky, upomínkové předměty, základní hygienické potřeby), prodej pokrmů a nápojů přes ulici, půjčování novin a časopisů, půjčování stolních společenských her (například karty, šachy), provozování her (například kulečník, bowling).

Obsahová náplň živnosti hostinská činnost je stanovena nařízením vlády č. 469/2000 Sb., kterým se stanoví obsahové náplně jednotlivých živností.

Všeobecné podmínky

Všeobecnými podmínkami provozování živnosti, jsou dosažení věku 18 let, způsobilost k právním úkonům, bezúhonnost.

Odborná způsobilost

Odborná způsobilost pro řemeslné živnosti se prokazuje dokladem o:

- řádném ukončení středního vzdělání s výučním listem v příslušném oboru vzdělání,
- řádném ukončení středního vzdělání s maturitní zkouškou v příslušném oboru vzdělání, nebo s předměty odborné přípravy v příslušném oboru,
- řádném ukončení vyššího odborného vzdělání v příslušném oboru vzdělání,
- řádném ukončení vysokoškolského vzdělání v příslušné oblasti studijních programů a studijních oborů, nebo
- uznání odborné kvalifikace, vydaným uznávacím orgánem podle zákona o uznávání odborné kvalifikace,
- ověření nebo uznání dosažené úplné kvalifikace pro příslušný obor na základě zákona o uznávání výsledků dalšího vzdělávání.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1.3 Legislativa

- + Zákon 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích (§ 3, odst. 1, písm. g) a prováděcí vyhlášky v plném znění Zákona 456/2004 Sb. stanovuje povinnost určit kritické body ve výrobě potravin a při jejich uvádění do oběhu. **Od 1.1.2006 se tato povinnost vztahuje i na prodej potravin.**
- + Vyhláška č. 147/1998 Sb. ve znění pozdějších předpisů 196/2002 Sb. a 161/2004 Sb. o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.
- + Zákon 258/2000 Sb. resp. 274/2003 Sb. o ochraně veřejného zdraví.
- + Vyhláška 137/2004 Sb. je nahrazena vyhláškou 602/2006 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, platná od 1.1.2006.
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
- + Návrh SANCO/1513/2005 je návod k postupu implementace určitých ustanovení Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 Návrh SANCO/1514/2005 je návod k postupu implementace určitých ustanovení Nařízení (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin živočišného původu.
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 stanovuje obecné zásady a požadavky potravinového práva, článek 6 ukládá povinnost provést analýzu rizik a stanovit kritické body.
- + Vyhláška 347/2002 Sb. o hygienických požadavcích na prodej potravin a rozsah vybavení prodejny podle sortimentu prodávaných potravin.
- + Vyhláška 210/2004 Sb. o podmínkách a požadavcích na provozní a osobní hygienu při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu s výjimkou prodeje a kromě potravin živočišného původu.
- + Vyhláška 196/2002 Sb. týkající se ověřovacích postupů.
- + Zákon 274/2003 Sb. kterým se mění některé zákony na úseku ochrany veřejného zdraví.
- + Zákon 634/1992 Sb. - o ochraně spotřebitele
- + Zákon 166/1999 Sb., 286/2003 Sb., 48/2006 Sb. - veterinární zákony
- + Zákon 505/1990 Sb. - o metrologii

1.4 Novinky v legislativě od roku 2015-2016

Novela č. 139/2014 Sb., kterou se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, přinesla největší změnu v legislativě potravin za posledních 15 let. Novela nabyla



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

účinnosti 1. ledna 2015. Novelou č. 139/2014 Sb. bylo do české legislativy implementováno hned několik předpisů EU.

Mediálně nejdiskutovanější novinkou, kterou novela zákona o potravinách přinesla, je povinnost pro prodejce s ročními tržbami nad 5 miliard korun **informovat spotřebitele o zemích, z nichž odebírají největší část svého sortimentu**. Informace musí být zveřejněna čitelně u vchodu do prodejny a musí obsahovat seznam 5 zemí, z nichž prodejce odebírá potraviny. Země mají být řazeny sestupně, na prvním místě tak bude ta, z níž pochází nejvíce prodávaných potravin. Seznamy budou řetězce aktualizovat vždy k 1. lednu podle objemů prodaných výrobků za uplynulý rok.

Novela dále zvyšuje pokuty za klamání spotřebitele a zpřísňuje označování nebalených potravin. Nově budou muset prodejci v těsné blízkosti nebalených potravin **uvádět přesné a jednoznačné informace o výrobcí a o hlavní složce potraviny**, včetně procentuálního podílu této složky.

Další významnou změnou je rozšíření pravomoci Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) a Státní veterinární správy (SVS) o kontroly restaurací a jídelen. Do původních kompetencí hygienické služby to nijak nezasáhne a neodebírají se tím žádné její kompetence. Všechny dozorové orgány budou spolupracovat a podle dohody musí své kontrolní plány sladit tak, aby zbytečně nezatěžovaly podnikatele.

Kromě zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, se novelou č. 139/2014 Sb. mění i související ustanovení v zákoně č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, a v zákoně č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, tzv. veterinárním zákoně.

Již od 13. prosince 2014 přibyla nová povinnost všem restauracím, provozovatelům rychlého občerstvení, ale také např. školním a jiným jídelnám. Od 13. 12. 2014 se totiž začalo používat nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Podle tohoto nařízení musí provozovatelé v pohostinství **upozorňovat na alergen v jídle**. Povinně musí být buď na vyžádání, nebo přímo v jídelním lístku uvedeno, zda pokrm obsahuje některý z níže uvedeného seznamu alergenů.

Seznam alergenů

- 1) Obiloviny obsahující lepek, výrobky z nich
- 2) Korýši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašidy) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj
- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich (všechny druhy ořechů)
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg, či ml/l
- 13) Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich

Nápis „česká potravina“, „vyrobeno v České republice“, českou vlajku, mapu České republiky a podobná loga a texty odkazující na **český původ výrobku** budou moci výrobci dobrovolně použít, jen když splní jasně dané podmínky. U jednosložkových potravin, jako je mléko, maso nebo zelenina, budou muset být suroviny ze 100 % z České republiky. U vícesložkových, například salámu, budou suroviny nejméně ze 75 % českého původu.

Ministerstvo zemědělství také zákonem umožnilo, aby výrobci a prodejci mohli charitativním a humanitárním organizacím zdarma dávat jídlo, které není zcela v souladu s potravinovým právem, přesto je stále bezpečné.

V průběhu roku 2016 by měl v Česku začít platit úplný zákaz kouření cigaret v restauracích, na koncertech a tanečních zábavách. Norma také zakazuje prodej cigaret a alkoholických nápojů v automatech a zavádí i další opatření na omezení jejich spotřeby. Odborníci na závislosti vidí rozhodnutí vlády jako krok správným směrem, naopak Asociace hotelů a restaurací je proti. Upravit se má i prodej tabákových výrobků a alkoholu na internetu.

1.5 Gastronomické trendy pro rok 2016

Jaké bude jídlo v roce 2016?

❖ Ekologické

Řada šéfkuchařů se shoduje na tom, že největším trendem následujících deseti let bude udržitelnost, a to jak ve vaření, tak v celé gastronomii. Všichni se budou snažit být ekologičtí, v interiérech používat recyklované a přírodní materiály, zpracovávat suroviny beze zbytku podle známých přístupů root-to-leaf (od kořínku po lísteček) a nose-to-tail (od čumáčku po ocásek) a minimalizovat odpad. Některé restaurace to s důrazem na ekologičnost dotáhly tak daleko, že používají pouze a jen solární energii, například The Villaseca Solar Restaurant v Chile.



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

❖ Superlokální

Jeden z hlavních trendů posledních let, využívání především lokálních surovin, ještě nabere na síle. Od dnes už běžné spolupráce s místními farmáři se posune na další úroveň: bude přibývat restaurací s vlastní farmou, jako jsou americký Blue Hill a belgický Hertog Jan, nebo alespoň se zahrádkou. Třeba australský Greenhouse má skleník na střeše!

❖ Domácí

Restaurace si budou ještě pilněji vyrábět vlastní uzeniny, sýry, kvašenou zeleninu – nebo třeba pivo.

❖ Tradiční – a v jednom ohni

Od supermoderních technologií se vrátíme ke klasickým technikám i způsobům uchovávání potravin, jako je uzení, nakládání a fermentování. U úprav půjde o návrat k prapůvodnímu základu: používání otevřeného ohně. Některé restaurace, například švédský Fäviken, mají už dnes ohniště přímo v kuchyni a někteří kuchaři vaří na ohni v přírodě. Třeba Francis Mallman je takto schopný udělat si kuchyni kdekoli, kde se zrovna zastaví.

❖ Hlavně zdravé

Potraviny, které nejsou přírodní, to budou mít ještě těžší. Na černých listinách se ocitnou nejen „běžná“ aditiva, ale i hormony a antibiotika, kterými se krmí zvířata. Zelenina bude z jídelních lístků vytlačovat maso; to bude hrát spíš roli přílohy než nejdůležitější položky. V kurzu zůstanou starobylé obilniny – v českých poměrech například kamut, špalda nebo červená pšenice.

❖ Bez cukru

Nepřítelem číslo jedna se stává rafinovaný cukr, o jehož vlivu na naše zdraví byl natočen nejen jeden dokument. Po shlédnutí Fed Up si další vanilkový rohlíček už asi nedáte s takovou chutí. Velkou kampaň proti cukru vede šéfkuchař Jamie Oliver; dokonce usiluje o to, aby se změnila britská legislativa. Cukr totiž považuje za jednu z hlavních příčin dětské obezity v Británii.

❖ I pro děti



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Cukr není jediným gastroatanem školních jídelen. O lepší obědy se v Británii zasloužil opět Jamie Oliver. V USA právě vzniká projekt Brigaid, který má do škol přinést místo fastfoodových „náhražek“ zdravé a zároveň chutné obědy. Patronem start-upu bude Daniel Giusti, který opouští pozici šéfkuchaře restaurace Noma, aby se mohl plně věnovat této samaritánské misi.

❖ Neformální a rychlé

Nejlepším světovým restauracím se narodí méně formální sestry (tak jako má kodaňské Relae restauraci Manfreds nebo stockholmský Frantzén bistro Flying Elk) a jejich šéfkuchaři budou otevírat sítě restaurací či bister po vzoru Momofuku. Fakt, že se společnosti jako Uber, Amazon a Google vrhly na rozvážení jídla, dává tušit, že si v příštím roce budeme stále častěji vychutnávat jídla z restaurací i doma nebo v kancelářích.

❖ Etnické: Latinská Amerika, Havaj a Izrael

Jak ukázal žebříček padesáti nejlepších restaurací San Pellegrino, Latinská a Jižní Amerika zůstávají v kurzu. Z Havaje by se měly rozšířit dvě oblíbené pochoutky tamějších surfařů: jednak poke, salát ze syrových ryb s koriandrem, nabitý typickými asijskými chutěmi, jednak açai bowl, tedy hutné smootie z brazilského bobulovitého ovoce açai, posypané kousky banánu granolou a chia semínky. Oblíbené jsou i kuchyně zemí Blízkého východu. Boom má v roce 2016 zažít především ta izraelská, takže na hummus a falafel nejspíš brzy narazíte na každém kroku. Významným představitelem izraelské kuchyně je šéfkuchař Yotam Ottolenghi, který má v Londýně hned několik výborných restaurací.

❖ Na cestách

Americký šéfkuchař a restaurátor Grant Achatz s oblibou pokládá sugestivní otázku: „A proč by měly mít restaurace jednu trvalou adresu?“ Stále vyhledávanější je street food, ať už nabízený ve stáncích, nebo „na kolech“ (food truck). Touha po cestování a stěhování však pronikla i do nejvyšších sfér gastronomie. Nejlepší světoví šéfkuchaři dělají pop-upy a stěhují svoje týmy na druhou stranu zeměkoule, ať už kvůli rekonstrukci restaurace, nebo čistě pro tu výzvu. Bratři z El Celler de Can Roca uspořádali už druhé „turné“, při kterém vařili na pěti místech světa. Největší akcí „škatulata, hejbejte se“ však byl Grand Gelinaz Shuffle, kdy si v jeden červencový den 2015 prohodilo své kuchyně 37 nejlepších světových



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

kuchařů. Byla to jedinečná příležitost dát si italské špagety ve Fävikenu, „činu“ v Nomě nebo si vychutnat švédskou rustikální kuchyni ve španělském Mugaritzu.

❖ Vyhipsterované

I díky vousatým a potetovaným fešákům v kostkovaných košilích, kteří odmítají mainstream, tedy i běžné „kafe“, začínají filtrované kávy zastíňovat espresso a místo kávy pražené do černa je populární světlé pražení, která dá lépe vyniknout chuti kávy. Baristé tomuto trendu říkají „třetí vlna“ a nelze si ho nevšimnout ani v Praze. A čím víc lumberjacků a hipsterů, tím silnější je i veganská mánie. V roce 2016 si budou na svých kolech vozit třeba i zmíněné açai bowl nebo poke saláty – a to všechno zapíjet kombuchou.

❖ Další trendy a motto

Jídlo z domova v krabičkách, domácí „točené“ zmrzliny, smažená kuřata, sezamová pasta tahini místo majonézy a jako zelenina roku černý kořen. Podle šéfkuchaře Daniela Humma z restaurace Eleven Madison Park by mottem roku 2016 mohlo být prosté „Less is more“, tedy „méně je více“.

Co bylo hitem v roce 2015?

Silné masové vývary jako všelék, zelený čaj matcha, chia semínka, kvašené (fermentované) potraviny, pistácie coby ořech roku 2015, filipínská kuchyně, kouřové a uzené příchutě a prapůvodní obilniny.

2 PROVOZOVNA

„Provozovna je místo, kde se odehrává podnikatelská činnost. Pokud jí není mobilní provozovna nebo automat, musí se nahlašovat živnostenskému úřadu. Navíc musí splňovat další podmínky například podle stavebního zákonu.“

Podrobné vymezení, co se chápe pod pojmem provozovna, vymezuje živnostenský zákon. Ten říká, že provozovna je prostor, v němž se provozuje živnost. Podnikání v provozovně musí podnikatel oznámit živnostenskému úřadu. Provozovna se zapisuje do živnostenského rejstříku. Musí být řádně označena (jméno, název nebo jméno a příjmení, identifikační číslo) a její prostory musí odpovídat například stavebnímu zákonu.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pokud podnikatel není vlastníkem prostor provozovny, je nutný také souhlas vlastníka nebo předložení užívacího práva. Každá provozovna má osobu, která je odpovědná za činnost v ní.



2.1 Návod na zřízení provozovny

Daný objekt musí být zkolaudován k předmětu podnikání. Kolaudačním rozhodnutím se povoluje užívání stavby k určenému účelu, a je-li to zapotřebí, stanoví se podmínky pro užívání stavby.

§ 82 odst. 1 zákona č. 50/1976 Sb., stavebního zákona

Pokud tomu tak není, následuje:

(Vše spadá pod MAGISTRÁT MĚSTA – stavební odbor)

Dle rozsahu stavebních úprav se na příslušném stavebním úřadě podá žádost o jednu z těchto forem:

- A. O prostou změnu užívání stavby
- B. Ohlášení pro změnu v užívání stavby
- C. Stavební povolení (toto znamená bourání nosných stěn apod.)

Je vhodné vybrat objekt tak, aby se nemusely dělat náročné stavební úpravy, vyřízení pak netrvá tak dlouho a není to přílišné finanční zatížení. **Je vždy možné nahlédnout do stavební dokumentace předešlého kolaudačního rozhodnutí (se souhlasem majitele – plná moc, pokud nejsme vlastníkem objektu).**

Pokud je ujasněna forma žádosti na stavební úřad, tak při podání žádosti pomocí formuláře (formulář ke stažení na stránkách stavebního úřadu, popř. osobně vyzvednout) na stavebním úřadě současně předkládáme:

1. Projektovou dokumentaci zpracovanou projektantem se zakreslenými úpravami, 2 – 3 výkresy při těch jednoduchých formách úprav ad. A,B;



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

2. jinak u ad.C předkládáme kompletně zpracovaný stavební projekt. Elektrorozvody a některé věci co se neupravují, si může projektant zkopírovat v archívu dokumentace na stavebním úřadě se souhlasem majitele objektu – plná moc.
3. Tato projektová dokumentace musí obsahovat **technickou zprávu posouzení stavby** od:
 - + KRAJSKÉ HYGIENICKÉ SPRÁVY (odbor výživy) /dále jen hygiena/ *zajišťuje buď projektant, nebo žadatel;*
 - + KRAJSKÉ VETERINÁRNÍ SPRÁVY – ta je z důvodu zpracování syrového masa - výsek, *zajišťuje buď projektant, nebo žadatel.*
 - + HASIČI (elektrorozvody a vše spojené s technickou zprávou od hasičů – *to zařizuje vždy projektant*), pokud je objekt v historickém centru musí se k úpravám vyjádřit i památkáři – (odbor památkové péče na magistrátu města).
 - + Dále pokud nejste majitelem objektu, musí se **doložit nájemní smlouva se souhlasem majitele objektu o provedení úprav.**
 1. Stavební úřad vydá povolení o provedení toho, o co žádáme a můžeme zahájit úpravy, povolení je vždy časově omezené.
 2. Potom následuje kolaudace – účastní se všichni, co se vyjadřovali k projektu - hygiena, veterináři, hasiči.

Pokyny pro zpracování projektové dokumentace:

- + Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů
- + Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin
- + Nařízení vlády č. 361/2007 Sb. kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



2.2 Povinnosti ohlášení provozovny

- ✚ Hlásí všechny osoby, které hodlají provozovat stravovací službu s výjimkou přechodných, krátkodobých, mobilních a přenosných zařízení.
- ✚ Hlášení je nutno provést nejpozději v den zahájení stravovací služby.
- ✚ Hlášení se podává písemně místně příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví.
- ✚ Hlášení musí obsahovat: den zahájení činnosti, její předmět a rozsah, umístění provozoven.
- ✚ Hlášení se podává i k ukončení provozu stravovací služby.
- ✚ Právní osoby v hlášení dále uvádějí: obchodní firmu, sídlo a právní formu.
- ✚ Fyzické osoby v hlášení uvádějí i obchodní firmu i bydliště.

Hlášení místně příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví

Od 1.1.2006 nabylo účinnosti nové Nařízení Evropského parlamentu a rady č. 852/2004/ES o hygieně potravin a dále Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002/ES, kterým se stanoví všeobecné zásady a požadavky potravinové legislativy, kterým se zřizuje Evropský úřad pro nezávadnost potravin a kterým se stanoví postupy v oblasti nezávadnosti potravin. Obě citovaná nařízení ES jsou zveřejněna např. na webových stránkách ministerstva zdravotnictví ČR /legislativa.

Podle požadavku čl. 6 Nařízení Evropského parlamentu a rady 852/2004/ES je každý provozovatel povinen oznámit příslušnému orgánu každou provozovnu, podléhající kontrole. Osoby hodlající provozovat stravovací službu se musí nejpozději v den jejího zahájení písemně nahlásit na místně příslušné hygienické stanici. Provozovatelé



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

rovněž zajistí, aby příslušné orgány měly aktuální informace, mimo jiné nahlásí jakoukoliv významnou změnu nebo ukončení činnosti.

Provozovatelé stravovací služby zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich. Osoby provozující stravovací službu jsou povinny určit ve své činnosti technologické úseky /tzv. kritické body/ ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů a vést dokumentaci s tím spojenou.

3 POŽADAVKY NA STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ

- a) Vybavení stravovacího provozu související dokumentací
- b) Povinnosti vyplývající ze zajištění DDD (desinfekce, desinsekce, deratizace)
- c) Provozní řád
- d) Havarijní řád
- e) Sledování alergenů ve stravovacím provozu
- f) Režim hospodaření s odpady
- g) Povinnosti při nakládání s obaly
- h) Režim hospodaření s nebezpečnými chemickými látkami
- i) Plán školení jednotlivých pracovníků (hygienické minimum, HACCP – strukturováno podle pozic)
- j) Sanitační řád a zacházení s čistícími a dezinfekčními přípravky
- k) Vypracování plánů pohybu osob, surovin a pokrmů v provozu (z hlediska křížení cest)
- l) Reklamační řád
- m) Evidence zdravotního stavu zaměstnanců

3.1 HACCP

Systém preventivních opatření (kritických kontrolních bodů) sloužící k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností souvisejících s jejich výrobou např. zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli. Spočívá spíše v předjímání a prevenci biologických, chemických a fyzikálních rizik než v kontrole hotových výrobků.

V podstatě musíte pro každý druh pokrmu podle způsobu výroby určit, kde jsou v procesu jeho skladování, výroby, výdeje (přepravy) operace, při kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmu. Zde pak musíte stanovit tzv. kritické body a určit, jaké veličiny u nich sledujete a jakých hodnot musí dosahovat. Kritické body se stanovují a sledují na základě tzv. plánu kritických bodů. Důležitou součástí plánu kritických bodů je provedení tzv. analýzy nebezpečí, což znamená popsat různá zdravotní rizika v jednotlivých fázích výrobního procesu a jakým ovládacím opatřením proti nim bojujeme. Nedílnou



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

součástí systému je samozřejmě kontrola hodnot ve stanovených kritických bodech. O těchto kontrolách musíme vést záznamy a tyto uschovávat.

Uplatnění systému kritických bodů spočívá v zavedení preventivního systému k zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů. Jeho cílem je zajistit kontrolu nad průběhem celého procesu výroby pokrmů (tzn. nad surovinami, nad prostředím ale i nad pracovníky, kteří se na výrobě pokrmů podílejí), tedy postupovat tak, aby pokrmy byly zdravotně nezávadné. Na rozdíl od odběru vzorků pokrmů a jejich analýz, poskytujících informace pouze o těchto konkrétních analyzovaných vzorcích, jsou při uplatňování principů systému kritických bodů vyhledávány možné zdroje nebezpečí-chyb (na základě analýzy nebezpečí), již během přípravy pokrmů. Tam, kde může nebezpečí ohrožení zdraví strávníka vzniknout se zavádějí preventivní opatření, vedoucí ke sjednání nápravy ještě předtím, než je pokrm strávníkovi vydán.

Zavádění systému kritických bodů spočívá v „prozkoumání“ celého sortimentu používaných surovin, v „prozkoumání“ všech činností přípravy jednotlivých druhů pokrmů (od příjmu surovin až po výdej hotového pokrmu). Prakticky jde o to, aby byla nalezena všechna potenciální nebezpečí, která během přípravy pokrmů hrozí a zároveň aby byla určena opatření, která uplatnění nebezpečí předchází.

Protože nelze stoprocentně vyloučit „selhání“ lidského faktoru a zároveň není ani většinou možné ovlivnit podmínky v daném provozu, „hrozí“ určitá pravděpodobnost uplatnění se nebezpečí (výsledkem je zdravotně závadný pokrm) v každé provozovně stravovacích služeb. A právě k eliminaci uplatnění se nebezpečí slouží zavedení a udržování systému kritických bodů (HACCP).

Každý provoz je jiný (prostorové uspořádání, sortiment, vybavení, pracovníci, apod.). Proto není možné vypracovat jednu univerzální příručku systému kritických bodů pro všechny provozovny. Systém kritických bodů musí vždy odpovídat konkrétním podmínkám daného provozu.

Zavádění systému kritických bodů není nic jiného, než upřesnění a formalizace toho, co je v provozech již prováděno, aby byly pokrmy zdravotně nezávadné.

Po zavedení byste měli být schopni doložit, že si jste vědomi, kde v podmínkách vaší provozovny, při vámi prováděných činnostech, při vašem sortimentu, personálu, používaných postupech atd. může dojít k chybám, které ohrozí bezpečnost vašich produktů.

Současně byste měli být schopni dokázat, že chybám předcházíte, např. vedením záznamů o provedených činnostech nebo o naměřených teplotách apod.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



HACCP



3.2 Kritické body

Od 1. 5. 2005 je povinností provozovatelů potravinářských podniků mít zavedený systém kritických bodů.

Současně musí být do tohoto data ověřeno správné fungování tohoto systému. Tato povinnost je uložena zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen „zákon o potravinách“) resp. vyhláškou č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů.

Podle ustanovení § 3 odstavce 1 písm. j) zákona o potravinách jsou provozovatelé potravinářských podniků povinni určit ve všech fázích výroby a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem, provádět jejich kontrolu a vést o tom evidenci (= zavedení systému HACCP).

Na koho se tato povinnost vztahuje?

Tato povinnost se vztahuje na všechny provozovatele potravinářských podniků (míněni jsou podnikatelé – fyzické nebo právnické osoby).

Těmi jsou podle nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002 všichni ti, kdo vykonávají činnost související s jakoukoliv fází výroby, zpracování a distribuce potravin, s výjimkou prvovýroby určené pro osobní potřebu a domácí přípravy potravin, manipulaci s nimi nebo jejich skladování za účelem domácí spotřeby.

Potravinou se pak rozumí jakákoliv látka nebo výrobek, zpracovaný zcela či částečně nebo nezpracovaný, který je určen ke konzumaci člověkem nebo u kterého lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat.

Na základě výše uvedených skutečností lze odvodit, že povinnost zavést kritické body mají nejen výrobci potravin, ale i prvovýrobci (zemědělci), obchodní firmy, distributoři, prodejci, přepravci a v neposlední řadě např. i výrobci potravinářských aditiv.



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Co je to „kritický bod“?

Za kritický bod lze považovat takový technologický úsek, ve kterém je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny a v němž lze uplatnit takový pracovní postup, který omezí toto riziko zcela nebo jej významně zmenší.

Takovým bodem může být ve výrobě např. technologický úsek tepelného opracování dané potraviny, kdy je stanovena teplota, na kterou musí být daný výrobek zahřát, nebo naopak ochlazen, aby došlo k úplnému zničení mikrobů nebo omezení jejich činnosti. Při dopravě potravin může být tímto bodem např. přepravní teplota. V obchodech se pak podle skupin potravin může jednat o příjem potravin, kde lze eliminovat potraviny vykazující příznaky porušení jakosti či zdravotní nezávadnosti nebo se může jednat o teplotu skladování, vlhkost vzduchu při skladování atd.

Kolik kritických bodů musí být stanoveno?

Právní předpis neuvádí, kolik má mít provozovatel potravinářského podniku stanoveno kritických bodů. Proto může být v rámci systému stanoven i jeden bod pro daný výrobek nebo skupinu výrobků.

Může si stanovit kritické body a systém jejich sledování provozovatel sám?

Tento systém se může po prvním seznámení zdát někomu složitým a jeho zavedení nad rámec sil provozovatele, zejména pokud se jedná o fyzickou osobu. Pokusíme se proto v jednotlivých krocích vysvětlit principy jeho zavedení tak, aby si jednoduchý systém mohl zpracovat provozovatel sám.

Prvním krokem je provedení tzv. analýzy nebezpečí.

Analýza nebezpečí představuje hledání zdrojů zdravotních nebezpečí, která mohou ohrozit zdravotní nezávadnost výrobku na cestě ke spotřebiteli, respektive hledání v té části cesty, za kterou provozovatel potravinářského podniku zodpovídá. Výsledkem je zjištění všech možných zdrojů nebezpečí a zároveň stanovení postupů, kterými je zajištěno, že nebezpečí nevznikne. (Např. možnost nedodržení mikrobiologických požadavků – postupem, jak zajistit jejich dodržení, je zachování chladírenského řetězce na daném úseku výroby nebo distribuce. V obchodech tímto rizikem může být příjem potravin již senzoricky narušených - postupem jak tomuto nebezpečí čelit, je důsledná přejímka potravin).

Otázkou tedy je: Jsou pro daný výrobek stanoveny požadavky na zdravotní nezávadnost? Pokud ano pak by měla následovat další otázka – Mohu úroveň daného znaku ovlivnit svoji vlastní činností?

Stanovení kritických bodů

Provozovatel potravinářského podniku na základě zjištění možných zdrojů nebezpečí vymezí kroky (body), které jsou rozhodující (kritické) pro zdravotní nezávadnost výrobku a ve kterých je možné na základě nějakého znaku (stanoveného provozovatelem potravinářského podniku) sledovat, probíhá-li daný krok žádoucím způsobem. V případě nedodržení



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

požadovaných podmínek je možné provést nápravu ještě během pracovní operace s daným výrobkem, resp. příslušnou šarží tak, aby nebyl vyroben nebo uveden do oběhu závadný výrobek.

Příklady jsou uvedeny v bodě 2. Vzhledem k variabilitě potravinářské výroby zde však není místo uvádět jejich širší výčet. Kritický bod však vždy musí mít vztah ke zdravotní nezávadnosti daného výrobku.

Otázkou v tomto bodě je: Pokud existuje nebezpečí podle bodu 4.1, kde jsou v mém potravinářském podniku body, ve kterých mohu já svoji vlastní činností úroveň těchto znaků ovlivnit resp. zabránit hrozícímu nebezpečí?

Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech

Stanovené kritické body musí mít určené znaky, na jejichž základě je možné sledovat, probíhá-li manipulace s výrobkem správně, a zároveň musí být stanovené mezní hodnoty, které signalizují případnou chybu.

Otázkou je: Jak mají být stanoveny mezní hodnoty sledovaného znaku (teploty, vlhkosti atd.) a při jaké hodnotě tohoto znaku by mohlo dojít k porušení zdravotní nezávadnosti daného výrobku?

Vymezení systému sledování v kritických bodech

Součástí systému je i popis způsobu, jakým se provádí sledování znaků v kritických bodech. Otázkou je: Kdo, kde a kdy bude provádět sledování příslušných hodnot?

Určení nápravných opatření

Provozovatel potravinářského podniku musí mít připraven a popsán postup pro případ překročení stanovených mezních hodnot sledovaných znaků.

To znamená, že pokud je během činnosti sledování stanovených znaků (podle bodu 4.4) zjištěno, že byla překročena mezní hodnota příslušného znaku (stanoveného podle bodu 4.3), musí být stanovena a popsána příslušná nápravná opatření (nejen vlastní činnost ale i její četnost).

Zavedení ověřovacích postupů

Součástí systému je i popis ověřovacích postupů. To jsou takové postupy, kterými se ověřuje, funguje-li systém správně (zavedení systematické kontroly).

V praxi jde o to, aby u každého kritického bodu byly stanoveny ověřovací postupy potvrzující pravdivost a správnost zavedeného systému kritických bodů. To znamená, že v pravidelných intervalech by měl být přezkoumán celý systém kritických bodů např. se zohledněním změn sortimentu nebo změnami technického vybavení daného podniku. Dále by měla být zohledněna všechna zjištěná porušení kritických mezí a tato skutečnost by měla být podnětem k modifikaci systému kritických bodů (např. zvýšení frekvence jejich sledování).

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Zavedení dokumentace**

Dokumentací se rozumí popis systému a zároveň i evidence záznamů sledování kritických bodů a ověřování systému. Tato dokumentace nemá předepsanou jednotnou formu a záleží na provozovateli potravinářského podniku, v jaké podobě ji povede.

Poznámky k postupu zavádění systému kritických bodů*Přizpůsobení systému reálným podmínkám*

Ve zcela ojedinělých případech může být při realizaci výše uvedeného bodu 4.1 – analýze nebezpečí zjištěno, že z daného výrobku, resp. z nakládání s ním žádné nebezpečí nehrozí. V tomto případě mohou být výše uvedené body 4.2 až 4.5 této skutečnosti přizpůsobeny (tzn. minimalizovány). I v takových případech je však nutné mít zavedeny ověřovací postupy (viz. bod 4.6) a o celém tomto procesu vést přiměřenou dokumentaci podle bodu 4.7.

Zpracování systému pro rozsáhlý sortiment potravin (např. v prodejnách)

Systém kritických bodů by měl být vypracován pro všechny skupiny výrobků, přičemž není vyloučeno, aby byl tento systém zaveden pro více skupin výrobků společně za předpokladu, že bude vždy brát v úvahu hledisko rizikovosti jednotlivých výrobků. Jako nedostačující se jeví zavést systém pouze pro jednu nebo několik skupin potravin (systém by měl ošetřit veškeré potraviny). Obchody, které potraviny také vyrábí a systém kritických bodů mají zpracovaný pro svůj výrobní úsek, musí mít tento systém zavedený i pro potraviny, které pouze uvádí do oběhu. Žádoucí je při stanovení kritických bodů zohlednit i rozdílné podmínky ve skladových prostorách prodejny s podmínkami v prostorách, kde jsou potraviny přímo nabízeny spotřebiteli.

Musí být zavedení systému kritických bodů dokumentováno písemnou formou?

Ano musí. Zavedení musí být doložitelné, tj. např. prodejce zavede systém kritických bodů a vytvoří popisný dokument „Příručku systému kritických bodů“.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Nemělo by se jednat o formální vytvoření nebo převzetí hotových podkladů, ale měl by být popsán postup podniku, kterým skutečně zajišťuje bezpečnost potravin uváděných do oběhu. Zavádění systému kritických bodů bude spočívat hlavně v popsání a určité formalizaci dosavadních postupů podniku. Je také vhodné, aby při jeho zavádění zlepšil daný podnik své dosavadní postupy, zvýšil spolehlivost systému kritických bodů a byl zejména schopen lépe doložit dodržení podmínek v případě sporů.

Zavedení systému kritických bodů v podniku bude zahrnovat minimálně zpracování dokumentu „Příručka systému kritických bodů“ podle podmínek konkrétní provozovny. Rozsah a způsob vedení další dokumentace závisí na rozhodnutí provozovatele.

Zásadní je zejména provedení analýzy nebezpečí, které by se vhodnou formou měli zúčastnit všichni zaměstnanci. Obvykle neméně důležitým efektem zavádění systému kritických bodů je právě zavádění samotné, tj. diskuse o možných problémech, o způsobu jejich prevence, o zkušenostech, zhodnocení současných postupů apod. Z diskuse mohou vyplynout náměty na zlepšení současného stavu.

Formulář k vyplnění – Formulář HACCP – malé provozovny

(převzato z publikace Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách)

Identifikace provozovny

Provozovatel:	U bio sedláka
Adresa:	U KEZu 22, Chrudim
Oblast činnosti:	Hostinec s malou nabídkou teplých a studených pokrmů
Vymezení činnosti:	
Průměrný objem výroby (počet porcí apod.):	Cca 30 obědů, 20 večeří
Sortiment:	Denně 5 hotových pokrmů v poledne + 5 jídel na objednávku po celý den, studené pokrmy nakupované od dodavatelů (viz archiv jídelních lístků)
Počet zaměstnanců:	7 (vedoucí, 3 lidé v obsluze, 2 pracovníci v kuchyni, 1 pomocná síla)

Přehled připravovaných a podávaných pokrmů / výrobků

Skupiny pokrmů a jejich charakteristika:	Teplá hotová jídla, teplá jídla na objednávku, studené pokrmy (nákup od dodavatelů), zeleninové saláty, moučníky (nákup od dodavatelů), (viz vlastní kalkulační listy, receptury teplých pokrmů)
Určení výrobků:	<i>Pasantní host - spotřebitel</i>
Používané rizikové suroviny: syrové maso, mražené maso,	syrové maso, mražené suroviny (maso, zelenina, přílohy), mléko a mléčné výrobky,

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

syrové ryby a mořské plody, mražené ryby a mořské plody, jiné mražené suroviny, polotovary, mléko a mléčné výrobky, vejce, brambory, čerstvá zelenina a ovoce, hotové pokrmy chlazené nebo zmražené, tepelně opracované maso a masné výrobky (uzeniny), vaječné výrobky, majonézy, dresinky, cukrářské výrobky, jiné	vejce, brambory a čerstvá zelenina, polotovary (nákup od dodavatelů), studené pokrmy – lahůdky (nákup od dodavatelů), uzeniny, cukrářské výrobky (nákup od dodavatelů),
Používané technologické postupy:	Vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání v grilu,
Používaná technologická zařízení na tepelné zpracování a uchovávání:	Plynový sporák (vaření, dušení), elektrická trouba (pečení), fritéza (smažení), salamandr (zapékání, grilování), teplý výdejní pult s vodní lázní (výdej)
Dodavatelé používaných potravin:	Příjem zboží zpravidla od dodavatelů (dodávka na místo), občas nákup a vlastní doprava (Makro); seznam dodavatelů a sortiment – viz dodací listy, faktury
Způsob použití, je-li jiný než přímá konzumace ve stravovacím zařízení:	Pouze konzumace na místě
Doba spotřeby, skladovací podmínky:	-
Expedice (výdej):	Teplá hotová jídla se vydávají od 11,00 do 15,00 hodin, výdej z teplého pultu (režon s vodní lázní); teplá jídla na objednávku se vydávají okamžitě po dohotovení; studená jídla se vydávají na základě jednotlivé objednávky z pracoviště studené kuchyně; cukrářské výrobky se vydávají z chlazené vitríny

Přehled možných kritických kontrolních bodů

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Postup / Záznam
Příjem	DMT, DP	Odpovídá	Vizuální	Při každé	Nepřijetí	Dodací list

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Postup / Záznam
chlazených a zmrazených potravin	Neporušenost obalu Teplota	Neporušený obal Podle požadavků pro danou komoditu nebo údajů výrobce	kontrola Kontrola teploty vpichovým teploměrem	přejímce	dodávky	(faktura)
Skladování chlazených a mražených, polotovarů a výrobků	DMT, DP Teplota	Odpovídá Podle požadavků na danou komoditu	Kontrola označení Sledování teploty ve skladu a chladicích (mrazicích) zařízeních	Jednou týdně Jednou denně se záznamem	Spotřeba před vypršením DP, DMT Přeskladnění do jiného zařízení Oprava zařízení Pozastavení zpracování suroviny, polotovaru, produktu, likvidace	Záznamy teploty
Hrubá příprava	Dodržení podmínek oddělení neslučitelných činností		Vizuální kontrola vedoucím pracovníkem	Denně	Oddělení jednotlivých činností Řádný úklid, sanitace mezi jednotlivými operacemi	Popsaný pracovní postup
Rozmrazení masa	Dodržení postupu správné praxe Zabránění kontaminace vytékající tekutinou	+5 °C Tekutina z masa vytéká na jiné suroviny	Sledování kontrolního teploměru v zařízení určeném pro rozmrazování Kontrola znečištění vytékající kapalinou	Vždy při rozmrazování	Nastavit rozmrazovací chladničku na nižší teplotu Správně umístit nádobu na zachycení kapaliny V případě nutnosti likvidace masa	Záznam o vyřazení potravin z oběhu

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výrobní operace	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření	Postup / Záznam
Vaření, dušení, pečení	Dosažení stanovené teploty a doby ve všech částech	Není dosaženo účinku teploty +75 °C v jádře pokrmu po dobu 5 minut Po vpichu vytéká krev	Měření teploty vpichovým teploměrem Smyslová zkouška Mechanická kontrola vpichem (naříznutím)	Při každé operaci	Prodloužení doby opracování	Popsaný pracovní postup
Smažení	Stav oleje ve smažicí lázni	Nevyhovuje smyslově	Smyslové posouzení	Před započítím práce, následně 1x v průběhu dne	Výměna oleje ve fritéze	Popsaný pracovní postup
Výdej	Teplota pokrmů při výdeji Smyslové znaky	Teplota +64 °C a nižší	Měření teploty Zraková kontrola	Jednou za výdej (např. ke konci výdeje) Průběžně	Urychlený výdej Ohřev na předepsanou teplotu Vyřazení z oběhu	Záznam teploty Záznam o vyřazení z oběhu
Připravenost provozu	Stav provozu před započítím práce (nebo na konci směny)	Stav provozu (čistota vizuálně, přítomnost cizích předmětů, zbytky surovin, polotovarů, pokrmů...)	Smyslové posouzení	Jednou za směnu (začátek nebo konec)	Provedení úklidu, případně sanitace	Záznam o provedené sanitaci

DMT – doba minimální trvanlivosti, DP doba použitelnosti

Formulář k vyplnění – Příručka HACCP

(publikace Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách)

Příručka systému kritických bodů (HACCP)

Vyplňte tabulku:

	Jméno:	Datum:	Podpis:
--	--------	--------	---------



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vypracoval:			
Schválil:			

Vymezení činnosti odpovědnosti provozovatele

Název provozovny:	
Ulice, č.p.:	
Město:	PSČ:
Provozovatel:	
Kontaktní osoba:	DIČ: IČ:
Telefon:	e-mail:
Počet zaměstnanců:	
Pracovník / pracovníci zodpovědný(i) za systém kritických bodů:	

Typ stravovací služby (rozsah činnosti)

Typ (rozsah činnosti)	Stálá nabídka (ano/ne)	Sezónní prodej (popř. vymezení sezóny) (ano/ne)
Samoobslužná restaurace		
Restaurace s obsluhou		
Stánkový prodej		
Fastfood		
Bistro, bufet		
Klub, herna		
Pivnice, výčep		
Bar		
Kantýna		
Kavárna		
Cukrárna		
Mléčný bar		
Příprava z polotovarů		
Pokrmý „přes ulici“ (prodej s sebou)		
Cateringové služby (rauty)		

Vlastní výroba pokrmů (doplňte ano x ne, popř. označte-doplňte konkrétní pokrmy)

Typ	Ano/Ne
Pokrmý obsahující nedostatečně tepelně opracované maso (např. roastbeef, beefsteak „rare“ apod.)	
Zchlazené pokrmy	
Zmrazené pokrmy	
Grilované pokrmy (např. gyros, kebab apod.)	
Grilovaná drůbež, grilované ryby	
Pokrmý smažené ve fritéze (např. smažené kuře apod.)	
Hranoly, krokety	
Bramboráky	
Moučníky (např. palačinky, vafle apod.)	
Polévky	

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Kombinované pokrmy (řízek + bramborový salát apod.)	
Přílohové knedlíky (houskové, bramborové)	
Další přílohy (vařené brambory, rýže, těstoviny)	
Sladké pokrmy (např. nákypy, ovocné knedlíky apod.)	
Zeleninové saláty, zeleninová obloha ze syrové zeleniny	
Studené pokrmy podávané samoobslužnou formou (švédské stoly)	
Pokrmy obsahující syrové maso (např. tatarský biftek, carpaccio apod.)	
Cukrářské výrobky (dezerty podávané za studena)	
Zmrzlina (zmrzlina do kornoutku) a zmrzlinové poháry	
Studené nápoje (např. ledová káva apod.)	
Teplé nápoje (např. káva, čaj, svařené víno apod.)	
Pizza	
Nakládáný hermelín	
Nakládaná zelenina	
Utopenci	
Očka	
Sendviče	
Chlebičky	
Párek v rohlíku	
Ohříváné/grilované uzeniny	
Langoše	
Toasty	
Hamburgery	
Pokrmy asijské kuchyně	
Bagety	
Další (doplňte):	

Specifikace výrobku

Druh pokrmů:	V pravém políčku doplňte křížek u příslušných druhů vámi připravovaných pokrmů	
Teplé pokrmy	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - dostatečné tepelné opracování (doba působení teploty musí zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu).	
Studené pokrmy	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - udržování nepřerušného chladírenského řetězce (až po uvádění pokrmů do oběhu).	
Moučníky	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - dostatečné tepelné opracování.	
Dezerty podávané za studena	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - udržování nepřerušného chladírenského řetězce.	
Nápoje (teplé, studené)	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - teplé nápoje - dostatečné tepelné opracování, - studené nápoje - „nízká“ teplota.	
Zmrzlina, zmrzlinové poháry	Jakým způsobem je zajištěna zdravotní nezávadnost (mikrobicidní, mikrobistatické ošetření): - udržování nepřerušného mrazírenského řetězce.	

Zjištění očekávaného použití výrobku

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výrobky jsou určeny (zaškrtněte):

- ☐ širokému okruhu spotřebitelů,
- ☐ strávníkům nevyžadujícím zvláštní dietu,
- ☐ jiné (doplňte)

Skupiny spotřebitelů, pro které je spotřeba omezena (zaškrtněte):

- ☐ spotřeba je omezena pro děti do 3let,
- ☐ spotřeba je omezena pro spotřebitele s nařízenou speciální dietou,
- ☐ spotřeba je omezena pro osoby trpící alergií na vybrané potraviny,
- ☐ spotřeba je omezena pro osoby mladší 18ti let,
- ☐ jiné (doplňte)

Popis technologických postupů

U jednotlivých druhů vámi připravovaných pokrmů doplňte, které konkrétní kroky technologického postupu obsahují (ano / ne).

Krok (název výrobní operace)	Operace zahrnuje činnosti	Teplé pokrm ano/ne	Studené pokrm ano/ne	Moučníky ano/ne	Dezerty podávané za studena ano/ne	Nápoje ano/ne	Zmrzlina, zmrzlinové poháry ano/ne
Příjem surovin, polotovarů	(např. vlastní doprava surovin; příjem a posouzení průvodní dokumentace; prohlídka a posouzení surovin apod.) Doplňte:						
Příjem obalů							
Skladování surovin, polotovarů	(např. oddělená úchova apod.) Doplňte:						
Skladování obalů							
Výdej surovin, polotovarů do výroby	(např. přesun ze skladu, posouzení apod.) Doplňte:						
Příprava surovin, polotovarů	(např. vybalování z vnějších obalů, suché a/nebo mokrě čištění, výtluk vajec, kořenění, rozmrazování apod.) Doplňte:						

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Chlazení surovin (úchova surovin před zpracováním, použitím)	(např. přesun do lednic apod.) Doplňte:						
Příprava a výroba druhu pokrmu	(např. smíchání přísad, tvarování, tepelná úprava, chlazení apod.) Doplňte:						
Úchova před výdejem (prodejem)							
Konečná úprava	(např. zdobení, kompletace apod.) Doplňte:						
Výdej (prodej)	(např. doprava k výdeji apod.) Doplňte:						

Analýza nebezpečí

Jaká nebezpečí hrozí, jakým způsobem nebezpečím předcházíte.

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.	Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.	Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.
Příjem surovin	Příjem (nákup) nevyhovujících surovin (např. surovina zkažená, nekvalitní, kontaminovaná mikroorganismy, škůdci, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nevhodné manipulace u dodavatele (nevhodné podmínky skladování, dopravy) - nedodržení doby trvanlivosti nebo použitelnosti dodavatelem		Pro všechny druhy surovin - prověřený dodavatel - vizuální (smyslová) kontrola přijímaných surovin - kontrola doby trvanlivosti nebo doby použitelnosti - kontrola neporušenosti obalu Chlazené, zmrazené suroviny: - kontrola teploty surovin při příjmu	a) písemný postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod
	Zkažení nebo poškození surovin během příjmu a manipulace v důsledku např.: - nevhodné manipulace při příjmu (současná manipulace s jinými výrobky, které mohou produkt ovlivnit; dlouhé prodlevy při příjmu za podmínek nevhodných pro surovinu) - porušení chladičenského / mrazičenského řetězce - mechanického poškození - kontrola porušení obalu		Pro všechny druhy surovin Dodržování postupů správné praxe: - dodržování podmínek při příjmu surovin - dodržování podmínek manipulace = manipulace správným způsobem (prevence poškození, oddělení neslučitelných druhů surovin) Chlazené, zmrazené suroviny: - vyloučení prodlev (dodržování chladičenského / mrazičenského řetězce)	
	Zkažení a/nebo		Pro všechny druhy surovin	a) písemný

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.	Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.
Skladování	kontaminace suroviny (např.: mikroorganismy, škůdci, chemickými látkami a cizími předměty apod.) v důsledku např.: - skladování v nevhodných podmínkách (nedodržení podmínek skladování – teplota, vlhkost, přístup světla atd.) - růstu mikroorganismů - nežádoucích chemických změn, (např. oxidace apod.) - skladování s produkty, které mohou potravinu nevhodně ovlivnit (pachy, mechanické nečistoty...) - nedodržení doby trvanlivosti, nebo doby použitelnosti (skladování příliš dlouhou dobu) - mechanického poškození výrobku - porušení obalu		- oddělené skladování od výrobků, které mohou suroviny nevhodně ovlivnit - dodržení podmínek skladování (teplota, relativní vlhkost vzduchu, uložení v dostatečné vzdálenosti od stěn, zamezení přístupu světla apod.) - pravidelná kontrola podmínek skladování - pravidelná vizuální (smyslová) kontrola skladovaných surovin - pravidelná kontrola doby použitelnosti, minimální trvanlivosti - udržování pořádku - kontrola přítomnosti škůdců, zajištění ochrany proti škůdcům (pravidelná deratizace, desinfekce, dezinfekce) - dodržování osobní a provozní hygieny Chlazené, zmrazené suroviny: - dodržování chladírenského/mrazírenského řetězce	postup b) proškolení pracovníka c) přezkoušení pracovníka d) dohled nadřízeného e) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) f) kritický bod
Výdej surovin do výroby	Zkažení a/nebo kontaminace suroviny (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nedodržení chladírenského /		Pro všechny druhy surovin - výdej na základě potřeby výroby - vybalování z obalů v určeném prostoru - vizuální (smyslová) kontrola surovin - kontrola doby trvanlivosti nebo použitelnosti - používání vhodných	g) písemný postup h) proškolení pracovníka i) přezkoušení pracovníka j) dohled nadřízeného k) systematické

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.	Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.
	mrazírenského řetězce - růstu (pomnožení) mikroorganismů - nedodržení doby trvanlivosti, nebo doby použitelnosti (skladováno příliš dlouhou dobu) - kontaminace mikroorganismy z prostředí, zařízení, pomůcek, pracovníků - porušení obalu (výrobek může být kontaminován mechanickými nečistotami) - nesprávného zacházení		manipulačních nádob - správné postupy při vyjímání z obalů (prevence porušení obalu) - udržování pořádku - dodržování osobní a provozní hygieny Chlazené suroviny: - dodržení chladírenského řetězce (omezení prodlev mimo chlazený prostor - surovina je vyjmuta z lednice těsně před zpracováním) Mražené suroviny: - dodržení mrazírenského řetězce	sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) l) kritický bod
Příprava surovin	Kontaminace a/nebo zkažení suroviny (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - přípravy za nevhodných podmínek (nedodržení např. teploty - růst mikroorganismů, nežádoucí chemické změny např. oxidace) apod. - křížení pracovních prostor (provozu) - současné manipulace s neslučitelnými surovinami - používání nečistých		Pro všechny druhy surovin - příprava na základě potřeby výroby - vizuální (smyslová) kontrola surovin - používání vhodných manipulačních nádob - používání čistých pomůcek a nádob - dodržování technologického postupu - používání pitné vody - udržování pořádku - dodržování osobní a provozní hygieny - časové oddělení činností - dodržování podmínek manipulace - používání čistých pracovních oděvů (pravidelná výměna oděvů) Chlazené suroviny: - dodržení chladírenského řetězce (omezení prodlev mimo chlazený prostor - surovina je vyjmuta z lednice těsně před zpracováním)	m) písemný postup n) proškolení pracovníka o) přezkoušení pracovníka p) dohled nadřízeného q) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) r) kritický bod

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.	Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.
	pracovních pomůcek - používání špinavých pracovních oděvů - nedostatečného mytí pracovních pomůcek - nedodržování osobní a provozní hygieny - porušení obalu (výrobek může být kontaminován mechanickými nečistotami) - nesprávného zacházení (nedodržení technologického postupu)		Mražené suroviny: - dodržení mrazírenského řetězce	
Příprava a výroba pokrmů	Kontaminace pokrmu, popř. suroviny (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nedodržení technologického postupu - nesprávného zacházení před výrobou pokrmu (např. suroviny leží déle než 4 hodiny v teple) - nesprávného zacházení po dohotovení pokrmu (např. produkt může být znečištěn syrovým masem, nástroji, obsluhou apod.) - přepalování		Pro všechny druhy pokrmů - dodržování technologického postupu - dodržování osobní a provozní hygieny - požívání kvalitních surovin - dodržování podmínek manipulace - používání čistých pracovních oděvů (pravidelná výměna oděvů) - používání čistých pomůcek a nádob - oddělená manipulace s neslučitelnými produkty - kontrola dodržení hygienických podmínek Teplé pokrmy, moučníky: - dostatečné tepelné opracování (tepelné opracování po dobu nejméně 5 minut po dosažení teploty +75 ° C v jádře - kusu porce) Studené pokrmy, dezerty: - předchlazení surovin a chlazení hotových pokrmů (od dokončení až po výdej)	s) písemný postup t) proškolení pracovníka u) přezkoušení pracovníka v) dohled nadřízeného w) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) x) kritický bod

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.	Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.
	používaných smažících olejů - používání nečistých pracovních pomůcek (nedostatečného mytí pracovních pomůcek) - používání špinavých pracovních oděvů - nedodržování osobní a provozní hygieny			
Konečná úprava - zdobení - kompletace Doplňte:	Kontaminace a/nebo zkažení pokrmu – likvidace (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nedodržení technologického postupu (např. chladírenského řetězce) - křížové kontaminace (současná manipulace se surovými surovinami) - používání nečistých pracovních pomůcek (nedostatečného mytí pracovních pomůcek) - používání špinavých pracovních oděvů - nedodržování osobní a provozní hygieny		Pro všechny druhy pokrmů - dodržování technologického postupu - prevence křížové kontaminace - kompletace za dodržení - hygienických požadavků - kontrola dodržení hygienických podmínek Teplé pokrmy, moučníky: - dostatečná teplota Studené pokrmy, dezerty: - dodržení chladírenského řetězce Zmrzliny: - dodržení mrazírenského řetězce	y) písemný postup z) proškolení pracovníka aa) přezkoušení pracovníka bb) dohled nadřízeného cc) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) dd) kritický bod

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Krok	Nebezpečí – co se může stát špatně?	Máte nějaké vlastní zkušenosti s uvedeným nebezpečím? Popište příklady z vaší provozovny – druh suroviny, problém.	Co provádíte, aby se chyba nestala? Zaškrtněte.	Jakým způsobem zajišťujete dodržení postupu? Zaškrtněte.
Výdej (prodej) a úschova při výdeji (prodeji) - doprava k výdeji (prodeji)	Kontaminace pokrmu – likvidace (např.: mikroorganismy, chemickými látkami, cizími předměty apod.) v důsledku např.: - nedodržování osobní a provozní hygieny - nesprávného zacházení (např. úchova pokrmu po dokončení tepl. úpravy déle než 4 hod) - nedodržení podmínek (např. teplota neodpovídá, časová prodleva mezi dokončením procesu a prodejem je příliš dlouhá) - křížové kontaminace - používání nečistých pracovních pomůcek - používání špinavých pracovních oděvů - nedostatečného mytí pracovních pomůcek - nedodržování osobní a provozní hygieny		Pro všechny druhy pokrmů: - kontrola dodržení hygienických podmínek - spotřeba ve dni výroby - prevence křížové kontaminace - používání čistých pomůcek - dodržování osobní a provozní hygieny - používání čistých pracovních oděvů (pravidelná výměna oděvů) Teplé pokrmy: - kontrola teploty pokrmů při výdeji a doby od přípravy po výdej (teplé pokrmy se uchovávají + 65 °C, zákazníkovi se vydávají do čtyř hodin od přípravy, v době podání musí mít min. +63 °C) Studené pokrmy, dezerty: - dodržení chladírenského řetězce Zmrzliny: - dodržení mrazírenského řetězce	ee) písemný postup ff) proškolení pracovníka gg) přezkoušení pracovníka hh) dohled nadrženého ii) systematické sledování, vedení záznamů (kontrolní bod) jj) kritický bod

U kroků, ve kterých jste se rozhodli zavést systematické sledování s vedením záznamů, nebo kritický bod, si z následující tabulky vyberte vhodné znaky, na jejichž základě budete

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

sledovat, zdali činnosti probíhají správným způsobem. V tabulce jsou uvedeny možnosti, které si upravíte podle vašich podmínek, případně zvolíte jiné neuvedené postupy.

Určení znaků, mezí, postupů sledování pro systematické sledování významných činností

Operace	Sledovaný znak	Meze přijatelnosti (Kritické meze)	Postup sledování	Frekvence sledování	Náprava (Nápravné opatření)	Ověřování postupu	Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem
Příjem surovin	a. Porovnání dodací list/ dodávka	a. Dodávka neodpovídá specifikaci	a. Vizuální kontrola	Při každém příjmu Jiné:	Pozastavení příjmu, vrácení dodávky – zajištění náhrady za nepřijaté suroviny Jiné:	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru Jiné:	a.
	b. Doba minimální trvanlivosti, doba použitelnosti (DMT, DP)	b. Dostatečně „dlouhá“ DMT, DT	b. Sledování DMT, DT				b.
	c. Smyslové znaky přijímaného zboží	c. Neodpovídá požadavkům	c. Vizuální kontrola zboží				c.
	d. Teplota zboží při příjmu	d. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	d. Měření teploty				d.
	e. Kontrola čistoty, neporušení obalu	e. Čistý, neporušený obal	e. Sledování čistoty, neporušení obalu				e.
	f. Kontrola podmínek dopravy	f. Neodpovídá požadavkům	f. Vizuální kontrola ložné plochy				f.

Operace	Sledovaný znak	Meze přijatelnosti (Kritické meze)	Postup sledování	Frekvence sledování	Náprava (Nápravné opatření)	Ověřování postupu	Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem
Skladování	a. Podmínky skladování (ve skladu) např.: – relativní vlhkost – zkažené zboží ve skladu	a. Neodpovídá požadavkům	a. Vizuální kontrola podmínek	jednou za směnu Jiné:	Náprava podmínek Vyřazení potravin z „oběhu“ Jiné:	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka	a.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

	b. Doba minimální trvanlivosti, doba použitelnosti (DMT, DP)	b. Dostatečně „dlouhá“ DMT, DT	b. Sledování DMT, DT			Zkouška teploměru Jiné:	b.
	c. Smyslové znaky skladovanéh o zboží	c. Neodpovídá požadavkům	c. Vizuální kontrola zboží				c.
	d. Teplota zboží při příjmu	d. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	d. Měření teploty				d.
	e. Čistota, neporušenos t obalu	e. Čistý, neporušený obal	e. Sledování čistoty, neporušenos ti obalu				e.

Operace	Sledovaný znak	Meze přijatelnosti (Kritické meze)	Postup sledování	Frekvence sledování	Náprava (Nápravné opatření)	Ověřování postupu	Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem
Příprava surovin	a. Dodržení postupu	a. Nedodržení postupu	a. Sledování průběhu přípravy	Při každé „akci“ Jiné:	Posouzení suroviny nadřazeným pracovníkem, podmíněné zpracování Vyřazení potravin z „oběhu“ Jiné:	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřazeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru Jiné:	a.
	b. Kontrola hygieny při manipulaci	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola				b.
	c. Dodržení teploty během manipulace	c. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	c. Měření teploty				c.
							d.
							e.

Operace	Sledovaný znak	Meze přijatelnosti (Kritické meze)	Postup sledování	Frekvence sledování	Náprava (Nápravné opatření)	Ověřování postupu	Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příprava a výroba pokrmů	a. Dodržení postupu	a. Nedodržení postupu	a. Sledování průběhu přípravy	Při každé „akci“ Jiné:	Přerušení procesu přípravy, náprava podmínek Jiné:	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru Jiné:	a.
	b. Kontrola hygieny při manipulaci	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola				b.
	c. Dodržení teploty během přípravy	c. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	c. Měření teploty				c.
							d.
							e.

Operace	Sledovaný znak	Meze přijatelnosti (Kritické meze)	Postup sledování	Frekvence sledování	Náprava (Nápravné opatření)	Ověřování postupu	Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem
Konečná úprava	a. Dodržení postupu	a. Nedodržení postupu	a. Sledování průběhu přípravy	Při každé „akci“ Jiné:	Náprava podmínek Jiné:	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřízeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru Jiné:	a.
	b. Kontrola hygieny při manipulaci	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola				b.
	c. Dodržení teploty během manipulace	c. Maximální teplota podle požadavků pro danou komoditu	c. Měření teploty				c.
							d.
							e.

Operace	Sledovaný znak	Meze přijatelnosti (Kritické meze)	Postup sledování	Frekvence sledování	Náprava (Nápravné opatření)	Ověřování postupu	Vámi zvolený(é) znak(y) označte křížkem
---------	----------------	------------------------------------	------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------	---

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výdej (prodej) a úchova při výdeji (prodeji)	a. Teplota pokrmů při výdeji	a. Neodpovídá požadavkům	a. Měření teploty	Jednou za výdej Jiné:	Urychlený výdej Stažení z výdeje Náprava podmínek Jiné:	Provedení kontroly paralelně další osobou (nadřazeným), proškolení pracovníka Zkouška teploměru Jiné:	a.
	b. Kontrola hygieny při výdeji	b. Neodpovídá požadavkům	b. Vizuální kontrola				b.
							c.
							d.
							e.

Systém ověřování

Ověřování metod v kritických bodech

Postup ověřování metod ve sledovaných činnostech je popsán v tabulce bodu 6. („Ověřování postupu“).

Ověřování funkce systému

Ověřování probíhá na provozní poradě (porady vedoucích pracovníků) jednou za tři měsíce (nebo dle potřeby). Při ověřování je posuzováno dodržování postupu, jsou vysvětleny příčiny překročení mezí, jsou vyhodnocovány stížnosti zákazníků apod. Záznamem je zápis z porady, který obsahuje konkrétní závěry s uvedením zodpovědných osob, postupů řešení a termínů.

Vnitřní (interní) audit

Provádí k tomu pověřená osoba. Je vhodné, pokud ovládá principy auditování (norma ČSN EN ISO 19011). Tento pracovník by měl vypracovat roční plán auditů (cca 2x za rok) a pro každý audit pak písemný program (kontrolní seznam otázek, seznam prostor, kde bude provedena kontrola, kontrolované osoby apod.). Audit obvykle zahrnuje: čistotu prostor, dodržování osobní a provozní hygieny, kontrolu plnění postupů správné praxe a HACCP. Z vnitřního auditu je pořizován záznam, který obsahuje konkrétní závěry z auditu s plánem nápravných opatření (zodpovědné osoby, termíny apod.). Zvláště pro větší provozovny poslouží velmi dobře jako program auditu checklist pro Sebehodnocení uvedený v kapitole 6.

Školení pracovníků

Školení pracovníků se provádí při nástupu nových pracovníků, při opakovaném zjištění nedostatků, u stálých pracovníků pak jedenkrát ročně. Záznamy o školení pracovníků (testy apod.) jsou vedeny.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zavedení dokumentace a vedení záznamů

Základní dokumenty systému kritických bodů:

- písemná dokumentace jednotlivých kroků zavádění systému HACCP,
- popisy kritických bodů,
- záznamy o sledování stanovených znaků v kritických bodech,
- záznamy o nápravných opatřeních,
- záznamy o provedení ověření metod sledování v kritických bodech,
- záznamy o ověřování funkce systému,
- záznamy o vnitřních auditech,
- záznamy o modifikování systému kritických bodů,

Seznam související dokumentace:

Uved'te seznam dalších dokumentů, které máte zavedeny a týkají se zajištění jakosti a zdravotní nezávadnosti (receptury, sanitační řád, provozní řád apod.)

Formulář k vyplnění – Formulář sebehodnocení

(Publikace Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách)

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

SEBEHODNOCENÍ

Hygiena a bezpečnost pokrmů

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			Poznámka Uvedte čím je stanoveno, kde uloženo: (V případě částečného plnění uveďte důvody)
	ANO	NE	%	
1. OSOBNÍ HYGIENA A ZDRAVOTNÍ STAV 1.1 OSOBNÍ ČISTOTA: 1.1.1 Mají pracovníci upravený vzhled, dbají na osobní čistotu a čistotu pracovního oděvu? 1.1.2 Jsou nehty na rukou krátce zastříženy a nejsou nalakovány? 1.1.3 Nenosí při práci pracovníci žádné šperky, které by mohly spadnout do potravin event. které není možné řádně čistit nebo v případě potřeby dezinfikovat?				
1.2 MYTÍ RUKOU: 1.2.1 Je důkladné mytí rukou samozřejmostí? 1.2.2 Umývá si pracovník důkladně ruce před zahájením pracovní činnosti, při přechodu z nečisté práce (např. manipulace se syrovým masem, vejci apod.) na čistou (např. výdej pokrmů, manipulace s čistým nádobím apod.), po použití WC a kapesníku? 1.2.3 Jsou k dispozici zásobníky s tekutým mýdlem? 1.2.4 Je zajištěno osoušení rukou po umytí?				
1.3 OCHRANNÉ ODĚVY: 1.3.1 Jsou používány tam (kde je to vhodné) ochranné oděvy včetně pokrývky hlavy? 1.3.2 Používá se pracovní obuv? 1.3.3 Je dostatečně zajištěno oddělené ukládání ochranných a civilních oděvů? 1.3.4 Jsou ochranné oděvy i obuv udržovány v čistotě, která odpovídá charakteru vykonávané práce? 1.3.5 Pokud se používají rukavice, jsou vyhovující?				

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			Poznámka
	ANO	NE	%	
1.4 CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ: 1.4.1 Dodržují pracovníci v místnostech kde se manipuluje s potravinami a pokrmů zásady hygienického chování? 1.4.2 Neolizují se prsty, lžice nebo vidličky při degustaci pokrmů (ochutnávání, zkoušení)? 1.4.3 Je zamezeno kašlání, kýchání pracovníků tak, aby nebyla ohrožena bezpečnost pokrmů?				Uvedte čím je stanoveno, kde uloženo: (V případě částečného plnění uveďte důvody)
1.5 ZDRAVOTNÍ STAV PRACOVNÍKŮ: 1.5.1 Znalí zaměstnanci své povinnosti a ví např. že musí v případě onemocnění průjmových, horečnatých, hnisavých navštívit lékaře a upozornit ho na činnosti, které vykonávají? 1.5.2 Jsou pracovníci informováni o tom, že je nutné výskyt průjmu, zvracení, nevolnosti, hnisavých zánětů hlásit svému nadřízenému? 1.5.3 Je při zranění v průběhu pracovní směny (např. pořezání) ihned rána ošetřena? 1.5.4 Mají všichni pracovníci zdravotní průkaz?				
1.6 NÁVŠTĚVY: 1.6.1 Používají návštěvníci pokud vstupují do provozu ochranné oděvy?				
2. ŠKOLENÍ 2.1 Je zajištěno školení zaměstnanců? 2.2 Jsou vedeny záznamy o školení?				
3. STANDARD PROVOZOVNÝ 3.1 STAVEBNĚ TECHNICKÝ STAV: 3.1.1 Jsou v provozních prostorách stavební závady? 3.1.2 Není v provozních prostorách poškozená dlažba, poškozená omítka nebo průsaky či vlhkost stěn? 3.1.3 Jsou stěny až do výše přiměřené pro jednotlivé pracovní postupy opatřeny hladkým povrchem? 3.1.4 Je k dispozici dostatečný počet zařízení na mytí rukou?				

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			Poznámka Uved'te čím je stanoveno, kde uloženo: (V případě částečného plnění uveďte důvody)
	ANO	NE	%	
3.1.5 Je zabezpečen dostatečný přívod studené a teplé vody? 3.1.6 Nejsou umyvadla používána na čištění a omývání potravin? 3.1.7 Nejsou zařízení z materiálu, který koroduje? 3.1.8 Nedochází k proudění vzduchu z nečisté do čisté části provozu? 3.1.9 Je odvětrání funkční? 3.1.10 Jsou povrchy dveří hladké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné?				
4. PROVOZNÍ HYGIENA 4.1 Je zpracován sanitární řád s vymezením odpovědnosti pracovníků? 4.2 Nejsou vytvořeny v provozních místnostech překážky bránící řádnému čištění (uložené přepravky na podlaze, nevhodné umístění zařizovacích předmětů, apod.)? 4.3 Jsou řádně a podle potřeby čištěny stroje a zařízení včetně „mrtvých prostor“, není poškozen jejich povrch, je prováděna pravidelná údržba? 4.4 Jsou podle potřeby obměňovány a udržovány mycí žínky na nádobí a čistící utěrky? 4.5 Jsou pravidelně čištěny regály, zásuvky, povrchové plochy kuchyňských pracovních stolů, regálů a zařizovacích předmětů? 4.6 Nejsou v provozovně staré nepotřebné, vyřazené předměty nebo zařízení? 4.7 Uklidí každý pracovník po skončení pracovní činnosti své pracoviště tak, aby mohlo být provedeno důkladné čištění příp. dezinfekce? 4.8 Je evidentní čistota komunikací v provozních místnostech? 4.9 Je odpad shromažďován do jasně identifikovatelných uzavíratelných nádob?				
5. OCHRANA PROTI ŠKŮDCŮM 5.1 Dbá se v provozních prostorách na zamezení výskytu škůdců? 5.2 Jsou pracovníci poučeni o výskytu, životě a hubení škůdců?				

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			Poznámka Uvedte čím je stanoveno, kde uloženo: (V případě částečného plnění uveďte důvody)
	ANO	NE	%	
5.3 Jsou v oknech používaných k větrání osazeny sítě proti vnikání hmyzu, které lze snadno vyjmout a vyčistit?				
5.4 Nejsou v provozních prostorách přítomna domácí zvířata?				
6. SYSTÉM HACCP				
6.1 Jsou uplatňovány postupy založené na principech HACCP?				
6.2 Jsou uchovávány po nezbytnou dobu potřebné dokumenty a záznamy?				
7. KOUŘENÍ				
7.1 Je respektován zákaz kouření v obytných místnostech vyhrazených pro nekuřáky?				
7.2 Dodržuje se absolutní zákaz kouření ve výrobních, skladovacích a dalších prostorách, pokud nejsou k tomuto účelu vyhrazeny?				
8. SLEDOVATELNOST				
8.1 Jsou zabezpečeny postupy potřebné k informacím o surovinách a dodávaných produktech tzv. „krok vpřed, krok vzad“?				
9. SKLADOVÁNÍ				
9.1 Nejsou u požívaných surovin překračovány spotřební lhůty?				
9.2 Dbá se na to, aby kontejnery a nádoby nebyly ukládány na podlahu (nedochází ke znečištění z povrchu podlahy) a nejsou potraviny či pokrmů negativně ovlivňovány navrstvením jejich obalů?				
9.3 Nejsou v chladících a mrazících prostorách (skříních, boxech) uloženy nesourodé potraviny, které by se vzájemně mohly nepříznivě ovlivňovat?				
9.4 Kontroluje se pravidelně předepsaná teplota, pro potraviny a pokrmů vyžadující chlazení ?				
10. TECHNOLOGICKÉ ZPRACOVÁNÍ				
10.1 Jsou v provozu řešeny čisté a nečisté zóny ?				
10.2 Je odděleno zpracování syrového masa, vajec a brambor a kořenové zeleniny?				
10.3 Nedochází ke křížení neslučitelných činností – hotové pokrmů vs. suroviny?				

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POŽADAVEK	PLNĚNÍ			Poznámka
	ANO	NE	%	
10.4 Je zajištěno a kontrolováno dostatečné (řádné) tepelné opracování?				Uved'te čím je stanoveno, kde uloženo: (V případě částečného plnění uveďte důvody)
10.5 Je hodnocena kvalita oleje a tuků používaných při tepelné úpravě?				
10.6 Nedochází při výrobě a uvádění pokrmů do oběhu k nežádoucím prodlevám?				
10.7 Nejsou do čerstvě připravených pokrmů přimíchávány zbytky?				
10.8 Jsou používány při manipulaci kleště, vidlice apod. k omezení ruční manipulace zejména s hotovými pokrmy?				
10.9 Používají se různá, jasně rozlišitelná prkénka a nástroje pro nečisté a čisté činnosti?				
10.10 Je dodržován tzv. „chladírenský řetězec“?				

3.3 Provozní kniha

Zavedení systému kritických bodů HACCP ukládá vyhláška č. 137/2004 všem, kteří vyrábějí nebo uvádějí na trh (prodávají) jídlo a nápoje. Splnění tohoto úkolu sledují a kontrolují příslušné hygienické stanice.

Provozní kniha systému kritických bodů HACCP umožňuje snadné a rychlé zavedení tohoto systému do jednotlivých provozů. Je zpracována tak, že obsahuje všechny potřebné dokumenty a informace, které zpracovatel potravin a výrobce jídel a nápojů potřebuje ke své každodenní praxi.

PROVOZNÍ ŘÁD – u restauračních zařízení se vyžaduje pouze provozní řád studny – pokud je v užívání, neboť ho nahrazuje v plném rozsahu HCCP.

3.4 Desatero hygieny práce

1. Udržuj osobní hygienu.
2. Myj si co nejčastěji ruce, po příchodu do práce, při odchodu ze špinavé práce na čistou, po každém použití WC před jídlem a po jídle.
3. Nehty udržuj čisté, krátce střižené, nenalakované.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

4. Používej jen čistý pracovní oděv, u nebalených poživatin vhodnou pokrývku hlavy a určenou obuv.
5. Pracovní oděv ukládej odděleně.
6. Nesedej tam, kam se ukládají potraviny a poživatiny.
7. Dodržuj zákaz kouření.
8. Skříňky na ukládání oděvů udržuj v čistotě.
9. Potraviny nenechávej tam, kde jsou škodlivé látky.
10. Čistota na pracovišti je dobrá jak pro zaměstnavatele, ale i zaměstnance.



3.5 Hygiena surovin a polotovarů

Veškeré suroviny a polotovary, které se mají zpracovávat, musí být zdravotně nezávadné a musí odpovídat příslušným normám jakosti. Suroviny, u kterých byly dodatečně zjištěny známky narušení zdravotní nezávadnosti - plíseň, červivost, hniloba apod. se nesmějí dále zpracovávat.





evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zpracované suroviny mají přijít co nejméně do styku s lidskýma rukama. Z velké části tomu zabráňují nově zaváděné tvarovací, stříkací, máčecí, roztírací, krájecí a jiné stroje, jejichž použitím se tedy nejen zvyšuje produktivita práce, ale zlepšuje se i hygiena výroby. Výběr surovin je prvním a nejdůležitějším předpokladem dobré jakosti a nezávadnosti hotových výrobků. Suroviny přejímá kvalifikovaný pracovník.

Musí se dbát těchto zásad:

- ✓ suroviny a polotovary se smějí přejímat jen v původních a neporušených obalech
- ✓ musí odpovídat normám jakosti a množství, aby neohrozily ostatní skladované suroviny nebo výrobní proces
- ✓ pozornost musí být věnována přejímce surovin, u kterých ručí dodavatel za jakost jen do okamžiku převzetí, např. smetana ke šlehaným vaječným obsahům apod.
- ✓ dodané suroviny musí být okamžitě řádně uskladněny ve skladu surovin a nesmějí být ponechány jinde ani dočasně.
- ✓ Během provozu v pohostinství vzniká množství odpadu, především biologického, který je nutné skladovat a likvidovat hospodárně a účelně. Nakládání s odpady řeší vyhláška 137/2004 Sb.

3.6 Požadavky na zdravotní stav pracovníků v potravinářství

Fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné (provozování stravovacích služeb, výroba potravin, uvádění potravin do oběhu, výroba kosmetických prostředků, provozování úpraven vod, provozování holičství, kadeřnictví, pedikúry, manikúry, kosmetických, masérských, regeneračních nebo rekondičních služeb, provozování živnosti, při níž je porušována integrita kůže a ve které se používají k péči o tělo speciální přístroje) musí být k této činnosti zdravotně způsobilé, musí mít zdravotní průkaz a znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

Zdravotní průkaz před zahájením činnosti vydává praktický lékař, který fyzickou osobu registruje nebo zdravotnické zařízení státu vykonávající závodní preventivní péči nebo osoba provozující nestátní zdravotnické zařízení vykonávající závodní preventivní péči. Vydání zdravotního průkazu nenahrazuje vstupní lékařskou preventivní prohlídku.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

II. PRACOVNÍK JE POVINEN: 1. Uložit průkaz u vedoucího provozovny (pracoviště) a ve stanovených případech jej mít při sobě. 2. Zachovávat všechny zdravotnické pokyny o hygieně, osobní čistotě a o správném zacházení s potravinami. 3. Bezodkladně hlásit vedení závodu nakažlivé nebo horečnaté, průjemové a kožní hnisavé onemocnění své nebo člena své domácnosti a v těchto případech neprodleně navštívit svého ošetřujícího lékaře, upozornit ho na skutečnost, že jste držitelem zdravotního průkazu a podrobit se příslušným vyšetřením a pokynům lékaře. Prohlášení: Prohlašuji, že jsem se seznámil s výše uvedenými povinnostmi a budu je dodržovat. Podpis pracovníka	ZDRAVOTNÍ PRŮKAZ PRACOVNÍKA V POTRAVINÁŘSTVÍ Jméno a příjmení narozen dne v Rodné číslo Číslo obc. průkazu Adresa bydliště Druh práce Zaměstnavatel Tento průkaz platí na dobu:*) a) od do b) od na dobu neurčitou *) Pozn.: Nehodící se škrtněte: na dobu určitou (sub a) se vydá zdravotní průkaz těm, kteří pracují v potravinářství jen sezónně nebo brigádně, nikoliv trvale. SEVT 14 806 0 E12 166/2012
--	--

Fyzická osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné je povinna podrobit se lékařským prohlídkám a vyšetřením v případě

- je-li pracovník postižen průjemovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo jiným infekčním onemocněním anebo je-li podezřelý z nákazy
- vyskytuje-li se na pracovišti, v jeho domácnosti nebo v místě jeho pobytu průjemové onemocnění. Tato vyšetření provede praktický lékař, který fyzickou osobu registruje.
- nařídí-li vyšetření rozhodnutím orgán ochrany veřejného zdraví.

Fyzická osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné je povinna:

- informovat ošetřujícího lékaře, který fyzickou osobu registruje, o druhu a povaze své pracovní činnosti
- musí mít zdravotní průkaz u sebe a na vyzvání ho předložit orgánu ochrany veřejného zdraví
- uplatňovat při pracovní činnosti znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví a dodržovat zásady osobní a provozní hygieny

Osoba provozující činnosti epidemiologicky závažné je povinna

- kontrolovat uplatnění znalostí a zásad osobní a provozní hygieny zaměstnanci a spolupracujícími rodinnými příslušníky
- zajistit, aby výkonem činností epidemiologicky závažných nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví fyzických osob infekčním nebo jiným onemocněním
- k výkonu činností epidemiologicky závažných používat jen pitnou vodu

Provozovatel potravinářského podniku je povinen

- dodržovat povinnosti vyplývající ze závazných předpisů Evropského společenství
- dodržovat požadavky na zdravotní nezávadnost, jakost, přepravu, skladování a uvádění do oběhu potravin



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- oddělit prostory určené pro výrobu a zacházení s potravinami od jiných prostor
- zajistit při výrobě potravin a zacházení s nimi hygienické podmínky a požadavky
- používat jen takové předměty a materiály přicházející do přímého styku s potravinami, které odpovídají požadavkům na ochranu veřejného zdraví
- vést evidenci o provedené ochranné dezinfekci a deratizaci zaměřené na likvidaci původců nákaz a o zvýšeném výskytu přenašečů infekčních onemocnění a škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů
- určit ve fázích výroby a uvádění do oběhu kritické body, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést o tom evidenci
- oznámit písemně nebo způsobem dálkového přenosu dat zahájení a ukončení výkonu předmětu činnosti nejpozději v den jeho zahájení, případně ukončení

Provozovatel, který vyrábí potraviny je povinen

- používat potravní doplňky, přídatné látky nebo aromatizující látky v souladu s prováděcím právním předpisem
- zajistit pravidelnou kontrolu nad dodržováním požadavků na zdravotní nezávadnost a jakost potravin
- provádět pravidelné proškolení zaměstnanců, seznamovat je s hygienickými podmínkami a požadavky a vést o tom záznamy.

4 CERTIFIKÁT BIO

Certifikaci veřejných stravovacích zařízení, která nabízejí jídla vyrobená z biosurovin (bioproduktů/biopotravin) provádí KEZ o.p.s. Při splnění podmínek Standardu pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení vystaví výrobcům certifikát s možností označení provozovny ochrannou známkou KEZ o.p.s. BIO č. 234938. Na použití ochranné známky je nutné uzavřít licenční smlouvu o poskytnutí práva k užívání ochranné známky v majetku KEZ o.p.s.

Tiskopis žádosti ke stažení na:

<http://www.kez.cz/spolecna-stravovaci-zarizeni>

Poradenství v oblasti certifikace BIO:



<http://www.kez.cz/poradenstvi>

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

5 UŽITEČNÉ INFORMACE Z PRAXE ÚSPĚŠNÉHO PODNIKATELE

Musíte si uvědomit, že začátek podnikání, pokud má být úspěšné, od základu změni váš životní rytmus, pomalu ale jistě změni vaše hodnoty, dost vás zatíží časově i finančně. Pokud začnete, není snadné podnikání bez následků ukončit. Proto je dobře si všechno pořádně naplánovat, zhodnotit možná rizika, všechno pořádně naplánovat a spočítat a počítat i s možným menším úspěchem, případně s neúspěchem a být připraveni přizpůsobit se nastalé situaci, manévrovat, mít záložní plán, případně finance pro případ nouze, stejně tak je ovšem dobře mít připravený plán jak postupovat dál, pokud uspějeme, jak nakládat s prostředky, další investice, rozšiřování podniku atd.

5.1 Průzkum trhu

Nemá smysl zavírat oči před skutečností, že oborem, kterému se hodláme věnovat, se zabývá velká řada dalších podnikatelů, řada z nich už i několik let a to znamená, že konkurence je veliká. Pokud chceme zaujmout zákazníky, napřed je třeba dobře zmapovat konkurenci v blízkém okolí.

V podstatě máme na výběr ze dvou možností. Buď se věnovat témuž co dělá naše konkurence, ovšem jinak a pokud možno lépe, nebo levněji, nebo najít "prázdné místo" na trhu, tedy nabídnout něco, co zatím v našem blízkém okolí nikdo neprovozuje. Považuji za moudré, zeptat se: Proč takovou věc v našem blízkém okolí nikdo neprovozuje a pokud tak činil, z jakého důvodu skončil?

Je možné vyvarovat se tak chybného kroku a poučit se z nezdaru našich předchůdců a to buď tak, že od svého záměru zcela upustíme a zaměříme pozornost jiným směrem, nebo podrobnou analýzou neúspěšných projektů zjistíme, kde předchozí podnikatel dělal chybu a tuto chybu neopakovat.

Větší společnosti a řetězce běžně podnikají kroky – dříve než realizují nějaký projekt, například otevření restaurace, nebo podniku rychlého občerstvení – které nazýváme průzkum trhu, nebo marketingový průzkum. Podrobně zkoumají i roky dopředu spádovou oblast, ve které se chystají podnikat, sociální složení cílové skupiny, projekty a stavební plány pro konkrétní oblast. Například:

- Chystá se v našem kraji stavba obchvatu, který svede většinu dopravy mimo naši obec?
- Budou okolní pozemky vyčleněny pro bytovou zástavbu?
- Nechystá se v blízkých letech otevření nákupní zóny, ve které se počítá s mnoha kavárnami a restauracemi?

Pokud se situace pro společnost jeví negativně nebo nevýhodně, rázem od projektu upouští. Pokud je situace v souladu s plány společnosti, na projektu dále pracuje.

Najdeme tedy způsob jak si vytvořit vlastní analýzu na základě dostupných informací a využít plány obce nebo regionu pro vlastní prospěch.



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Ve spolupráci s Místní akční skupinou, zastupitelstvem nebo zástupci místní správy, můžeme stavět na plánech pro vytvoření turistické nebo cyklistické stezky, výstavbě infrastruktury, nebo v menším rozsahu i na plánovaném zavření místního obchodu. Je třeba si uvědomit, že tam kde větší společnost ustupuje protože provoz obchodu nebo restaurace pro ni je nevýhodný, může drobný živnostník, či soukromý podnikatel ještě stále najít slušné živobytí.

Rozhodně zde platí pravidlo: „Dvakrát měř a jednou řež“, více než kdy jindy.

5.2 Finanční prostředky

Začátek podnikání znamená velkou investici. Je třeba si uvědomit, že pokud mluvíme o investici, nemluvíme jen o financích. Náš čas, naše práce, pomoc naší rodiny i známých, to všechno jsou investice. Pokuste se, posadit se ke stolu a všechno si hezky spočítat na papíře. Kolik peněz bude stát nájem, vybavení, materiál, výplaty zaměstnanců nebo naše výplata, odvody, daně, všechny investice dejme tomu na první rok. Potom si na druhém papíře spočítáme, co budeme vyrábět, kolik času, materiálu a lidí na to bude potřeba a za kolik peněz náš produkt budeme prodávat. Tím získáme hrubou představu jaký objem výroby, nebo práce je třeba, aby pokryl náklady na podnikání, a jaký z toho můžeme mít za příznivých, nebo i méně příznivých podmínek zisk a jestli je to uskutečnitelné.

V závislosti na tom, kolik máme k dispozici prostředků, musíme také náš záměr přizpůsobit našim možnostem.

Je třeba do našich plánů započítat naše náklady na život, nájem, který platíme – je třeba si uvědomit, že zisk nerovná se naše výplata. Jsou to dvě oddělené položky. Nezanedbatelnou položkou, kterou drtivá většina začínajících podnikatelů od začátku ignoruje v domnění, že tím snižuje náklady je vlastní práce a čas s ní strávený. Je to položka, kterou bychom měli být schopni vyjádřit finančně a samozřejmě ji zahrnout do nákladů.

Jestli ve svých plánech počítáte s půjčkou nebo úvěrem, je třeba správně posoudit, zda je v našich možnostech zvládnout splácet a jak budeme takto získané prostředky investovat. V neposlední řadě, lze v posledních několika letech financovat podnik formou projektu z dotací Evropské unie, regionálních fondů, či některých projektů vlády a ministerstev. Potom je na místě opět zvážit, kolik času, námahy a administrativních kroků bude potřeba k naplnění vašeho plánu, na kolik let vás takový závazek fixuje a zda jste schopni dostát podmínkám, za nichž vám byly peníze z grantu, či z fondů uvolněny.

5.3 Výběr místa pro podnikání

Výběr místa pro naše podnikání zahrnuje několik faktorů. V jakém vztahu jsme k místu podnikání, jde-li o náš vlastní pozemek či budovu, zda jsou všechny závazky vypořádané, komu místo patří (výpis z katastru nemovitostí), pokud je vlastníkem rodina, v jakém vztahu



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

se nacházíme k majiteli nemovitosti i pozemku, vše je třeba ošetřit smluvně, aby nedošlo k žádnému nedorozumění, které by naše podnikání mohlo narušit.

I když jsou naše rodinné vztahy dobré, může se stát, že za dobu několik let našeho podnikání se všechno změní. I když se nepatří o takových věcech mluvit, nebo zpochybňovat něčí vztah, v rodinách dochází k odcizení, k rozvodům nebo svárům. Pozemek, nebo budova se za určitých okolností může stát například předmětem dědického řízení. I na tuto eventualitu bychom měli být připraveni a měli bychom mít k dispozici všechny informace.

Další důležitý faktor, který přímo ovlivňuje předmět a úspěch našeho záměru, je poloha, na které se místo nachází. Pro konkrétní záměr je třeba vybrat dobré místo.

Když se nám podaří najít takové místo, které zajišťuje klientelu, dalším faktorem je cílová skupina na kterou se zaměříme. Pokud otevřeme kavárnu naproti vysoké škole, je zřejmé, že naše nabídka se bude zaměřovat převážně na studenty a mladé lidi a naši politiku, pokud jde o nabídku i ceny je tomu třeba přizpůsobit. Tento faktor přímo a asi nejvíc ovlivňuje úspěch našeho záměru.

Když hodnotíme kritéria určitého místa, musíme vzít v potaz stav infrastruktury v místě podnikání – zastávky autobusu, nádraží, parkoviště, komunikace, po které budeme náš podnik zásobovat. Oprava místních komunikací plánovaná dlouhodobě, může úplně zmařit naše podnikání, pokud bude po několik měsíců uzavřena.

5.4 Provozovna

Na místě samotném potom řešíme stav sítí, to se může ukázat jako další a dosti vysoká součást naší investice – pokud je třeba rekonstrukce, oprava vodovodní přípojky, elektroinstalace, přívod plynu, nebo topení, jde o dost vysokou částku, kterou budeme muset zařadit do našeho rozpočtu a podnikáním ji postupně splácet.

Vybavení provozovny, nutné stavební úpravy, zařízení podniku nábytkem a technologiemi, rozhodně řešíme dříve, než podnik otevřeme. Každé přerušení provozu kvůli malování, nebo stavebním úpravám ruší rytmus naší práce, může odradit klientelu a znamená pro nás ztrátu, nejen absencí zisku. S dostatečným předstihem se tedy snažíme vše, co se týká naší provozovny, od základního vybavení, až po barvu na zdech a umístění odpadových nádob, maximálně přizpůsobit našemu záměru. Vyplatí se spolupracovat se specializovaným architektem, zvláště pro interiér, jeho rady a pomoc nám mohou výrazně ulehčit účelné řešení prostor, které máme k dispozici, jak po stránce ergonomické, tak po stránce vizuální a zvláště pro výrobní prostory (zde je na místě plán kuchyně nebo kavárny konzultovat i na okresní hygienické stanici abychom měli jistotu, že každý náš krok bude v souladu s hygienickými, požárními a bezpečnostními předpisy).

5.5 Sortiment

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Dříve než se věnujeme nákupu vybavení a zařízení provozovny, měli bychom se rozhodnout velice dobře, jakému sortimentu se budeme věnovat, co budeme vyrábět, případně nabízet. Sortiment a naše znalost, nebo informace a zdroje, jsou to, co nám vydělává peníze na provoz a pomáhá dosáhnout zisku.

Je tedy důležité rozhodnout se, na co se zaměříme a čemu se budeme věnovat. To nám určuje, co k tomu budeme potřebovat a to jak pokud jde o nákup materiálu, tak o pořízení technologií a obalového materiálu. Ještě dříve, než se tedy budeme věnovat plánování výrobní jednotky, dobře si rozmyslíme, a také spočítáme, co budeme vyrábět a prodávat, kolik nás bude stát nákup materiálu, kolik pořízení vybavení, nakolik je výroba nebo prodej produktu náročný časově a fyzicky a kolik nám výroba a prodej samotný můžou vydělat. Řešíme cenotvorbu, cena výrobku musí pokrýt náklady na materiál i výrobu a mít zohledněný i náš zisk. Není od věci, spočítat si kolik takových produktů je třeba denně prodat, abychom vydělali na materiál, kolik výrobků nám pomůže vydělat si na nájem, a kolik výrobků nám přinese zisk.



Pro větší přehled si opět můžeme projít virtuálně celý proces výroby: začneme nákupem materiálu a jeho uskladněním – ihned si poznamenáme jaké vybavení a technologie jsou k tomu potřeba, dále postupujeme ke zpracování a výrobě samotné, postupně procházíme k uskladnění rozpracovaných výrobků, expedici a prodeji (pokladna a balení výrobků), mytí a uskladnění nádobí a naše virtuální prohlídka končí u likvidace odpadu.

- ✚ Nákup a příjem zboží
- ✚ Skladování (suchý sklad, sklad nápojů, chlazený sklad)
- ✚ Zpracování materiálu – mytí a čištění, vaření, krájení
- ✚ Skladování rozpracovaných výrobků
- ✚ Expedice – výdej, ohřívání, dokončování výrobků
- ✚ Prodej – markování, balení
- ✚ Mytí a úklid

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Likvidace odpadků

Naše výrobní jednotka by měla v tomto pořadí být i uspořádána, tak aby fungovala ergonomicky, a odpovídala požadavků HACCP (systém kontroly kritických bodů) a hygienickým a bezpečnostním předpisům.

Nákup materiálu

Zdroj surovin by pro nás měl být cenově atraktivní a pokud možno ne jediný. Je dobré se zajistit alternativní zdroj surovin, vyřešit cenu surovin při nákupu formou množstevní slevy nebo samozásobením. Pokud používáme suroviny, jejichž původ lze marketingově uplatnit, učiníme tak formou nenucenou s informativním charakterem (bio produkty, farmářské máslo, celozrnná mouka, lokální produkty, absence lepků, konzervantů, antioxidantů, dochucovadel, barviv a jiných činidel) Tyto informace se musí nezbytně zakládat na pravdě a stávají se součástí tzv. *příběhu* – tváře podniku která se díky těmto informacím stává pro zákazníky charakteristickou.



Sklad

- Skladování materiálu

Zajistit si dostatečné a vyhovující prostory pro uskladnění materiálu s ohledem na charakter surovin. Při převzetí zboží musíme zkontrolovat podle dodacího listu a faktury zda dodané zboží odpovídá naší objednávce (druh, množství, typ a velikost balení), dále kontrolujeme datum výroby a datum spotřeby. Zboží rozdělujeme podle jeho povahy do skladů.

- Sklad nápojů

Alkoholické a nealkoholické nápoje, balení v lahvích, kartónech, káva, čaj, sudy

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- Suchý sklad

Sůl, cukr, mouka, koření, rýže, olivy, ořechy, med, sušené těstoviny, konzervy, čokoláda, oleje a octy



- Sklad sanitárních prostředků

Úklidové prostředky, chemie, saponáty, mýdla, papírové ručníky, dezinfekce

- Sklad inventáře

Nepoužívané nebo rezervní nádobí a přístroje, ubrousky, ubrusy, kancelářské potřeby, pracovní oděvy, zástěry, obaly a obalový materiál

- Chlazený sklad - odděleně

- maso hrubé a čisté (před očištěním, vykoštěním a kuchyňskou úpravou, kuchyňsky upravené)
- ryby hrubé a čisté (před očištěním a filetováním, kuchyňsky upravené)
- zelenina hrubá a čistá (neочиštěná a umytá a očištěná připravená k použití)
- vejce (včetně odpadových nádob určených pro vaječné skořápky a prostoru vyhrazenému k vytloukání vajec)
- mléčné výrobky

Úseky skladování hrubé zeleniny, masa a ryb lze eliminovat okamžitou úpravou zboží do stavu čistého.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



- Mrazák - odděleně

- mražená zelenina a ovoce
- mražené maso
- mražené ryby
- zmrzlina

- Sklad odpadků a mytí odpadových nádob

Sklad určený pro odpadky, které se vzhledem ke své povaze musí uchovávat v chlazeném stavu: skelety ryb, kosti, odřezky masa a zeleniny, vaječné skořápky, podléhající zkáze, hnilobě, plísni a rozkladu) a místo určené k mytí a dezinfekci odpadových nádob.

- Technologie a vybavení

Technologie vybíráme v souladu s naším záměrem. Nekupujeme si hračky, jde o celkem nákladné stroje a přístroje, na jejichž technickém stavu budeme absolutně závislí. Opět doporučuji pečlivě plánovat a vybírat, ptát se, zkoušet a konzultovat. V první řadě nakupujeme technologie a vybavení nezbytně nutné k provozu našeho podniku. Ale v našem plánovaném rozpočtu počítáme s eventualitou, že některé drobnosti, se kterými jsme nepočítali, budeme muset dokoupit dodatečně a je třeba myslet i na náklady na servis našeho vybavení. Chladicí i varná technika nemá neomezenou životnost a je poměrně dost namáhaná, proto jsme připraveni případné poruchy řešit formou dohodnutého servisu. Servis je také jedním z faktorů, který ovlivňuje náš výběr při nákupu technologií. Některé technologie je možné pořídit i s určitým servisem ve formě repasovaných nebo zánovních výrobků. Skladovací, chladicí i varná technologie by měla kapacitně odpovídat velikosti a možnostem námi plánovaného projektu. O našem záměru informujeme také hygienickou stanici, která přezkoumá, zda našim záměrům odpovídá velikost a vybavení provozu – rozsah našeho sortimentu je součástí dodané projektové dokumentace.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- Vybavení skladu

Regály, chladicí a mrazicí technika, ventilace zajišťující cirkulaci vzduchu, omyvatelné povrchy (dlažba, sanita, obklady, nerezové povrchy), sklad by měl být větratelný a udržitelný pokud jde o čistotu, pořádek, přehledný a přístupný

Výrobní jednotka

Varná technika, chladicí a mrazicí technika, kávovary, režony a zařízení pro ohřev nádobí, konvektomaty a pece, dřezy, umyvadla a bezkontaktní baterie, sanita a dezinfekce, skladování nádobí a kuchyňského inventáře, klimatizace a vzduchotechnika, obklady, sanita a kanalizace.



Součástí zázemí je i šatna, toalety a umývárna pro personál expedice a kuchyně!!!

Expedice je přechodem z výrobní jednotky k přímému prodeji.

Chlazené vitríny s nabídkou dezertů a pečiva, výdej, pokladna, infra zářiče a tepelné mosty, režony a umístění barového skla, talířů, čajového a kávového servisu, myčka na barové sklo, výlevka na mytí porcelánu a příborů, umyvadlo určené pro mytí rukou personálu a umyvadlo pro úklid baru a celé expedice, odpadové nádoby.

Ale stejně tak i nábytek do kavárny či restaurace, stolky a židle, křesílka, věšáky, květiny, dekorace, tzv. maison plac – tedy přípravný stůl, který slouží obsluze k rychlému úklidu po hostovi a prostírání a přípravě pro dalšího hosta, jeho součástí jsou menážky, kořenky, příbory, jídelní lístky, menu a nabídky, ubrusy a ubrousky apod.

Myčka na černé a bílé nádobí



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jakmile host dojí a dopije, personál debarasuje prázdné a špinavé nádoby na myčku. Tato cesta by se neměla křížit s cestou hotových pokrmů a čistého nádobí z kuchyně a baru. Na myčce personál třídí odpad (papír, sklo barevné a bílé, plasty, směsný odpad, gastroodpad a biologický odpad), myje nádoby a čisté doplňuje do režonu a na bar, myje tzv černé nádoby (hrnce, pánve a vybavení kuchyně). Bílá a černá myčka fungují odděleně, jejich vybavením jsou výlevky, drtiče odpadu, odpadové nádoby, dřezy, automatické myčky, regály na nádoby.

5.6 Odpadové hospodářství

V souladu s předpisy máme povinnost likvidovat odpad. O odvoz odpadu musí existovat smlouva s poskytovatelem této služby, a příslušné kontejnery na tříděný odpad: sklo, plasty, papír, směsný odpad, biologický odpad a gastro odpad. O likvidaci odpadu se vede dokumentace, která slouží ke kontrole ze strany státní správy a hygienické stanice.

5.7 Zpracování projektu HACCP

Kompletním zpracováním projektu v souladu se Zákonem o potravinách a Zákonem o ochraně zdraví a všemi předpisy a nařízeními EU, tak aby byl vyhovující, se zabývají specializované agentury, které zhodnotí váš projekt, provedou podrobnou analýzu a vypracují pro vás systém kontroly kritických bodů. Profesionální zpracování projektu vám garantuje schválení projektu ze strany Státní veterinární správy, Krajské hygienické stanice, nebo Státní zemědělské a potravinářské inspekce, stejně jako hladký chod vašeho podniku. Rozhodně vřele doporučuji spojit se s profesionály s bohatou zkušeností v tomto oboru.

5.8 Provoz

Provoz podniku zajišťuje proškolený a zodpovědný personál.

Podle rozsahu sortimentu a nabízených služeb se snažíme nastavit pracovní a provozní dobu tak, aby byl zajištěn plynulý chod provozu a to i v případě **úplného vytížení provozu**. Personál kvalifikovaný a určený k přípravě hotových pokrmů, nápojů a servisu, by se během provozu samotného neměl z hygienických důvodů věnovat hrubému úklidu. Personál podléhá provoznímu řádu a v rozsahu své jasně definované zodpovědnosti plní zadané úkoly.

- Provozní (manažer podniku)

Je zodpovědný za celý a správný chod podniku. Vypracovává rozpisy služeb, dohlíží na kvalitu práce, na docházku personálu, řeší případné konflikty v souladu s provozním řádem a zákoníkem práce, komunikuje s dodavateli, přebírá a vyřizuje objednávky surovin a



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

materiálního zajištění podniku, kontroluje tržby a je zodpovědný za vedení účtů. Provozní organizuje práci v podniku a musí být schopen každý den pružně a správně reagovat na nastalou situaci, měl by být schopen komunikovat jak s personálem tak i se zákazníky a řešit případné konflikty. Zajišťuje také servis a opravy případných závad, komunikuje s úřady, hygienickou stanicí a dalšími institucemi. Zastupuje podnik v plném rozsahu. Je přímo podřízený majiteli podniku.

Provoznímu je podřízen personál podniku.

- Kuchař

Kuchař může pracovat v rozsahu od pondělí do pátku asi devět hodin denně, nebo týden a týden kdy se střídají dvě směny nebo krátký a dlouhý týden (jedna směna pondělí, úterý, pátek, sobota, neděle a druhá směna středa, čtvrtek, další týden se směny střídají). Kuchař zodpovídá za správnou, včasnou a perfektní přípravu jídel, zajišťuje správné skladování surovin, objednává zboží, za všech okolností se snaží správným přístupem hospodárně minimalizovat odpad a ztráty při přípravě jídel. Je podřízen provoznímu a majiteli podniku.

Vytváří nabídky, sestavuje jídelní lístek, sezónní speciality, dbá na správné užívání kuchařských technologií, snaží se šetřit energie a vodu. Jeho povinností je stále se vzdělávat, aplikovat v práci správné techniky a postupy a reagovat nabídkou na sezónu, svátky a jiné příležitosti.

Obsluha myčky podle potřeb kuchyně připravuje pro kuchaře hrubou zeleninu, uklízí kuchyň, myje nádobí a pomáhá kuchaři. Před započítím směny v kuchyni může uklízet celý prostor provozovny, zajišťovat čistotu na toaletách, doplňovat mýdlo, papírové ručníky apod.

- Provoz baru

Barista pracuje v podobném režimu jako kuchař. Pokud to provoz kavárny dovoluje, může se barista věnovat i obsluze a komunikaci se zákazníky. Jeho hlavní náplní práce je ovšem příprava teplých nápojů a specialit, vyřizování objednávek, zajištění sortimentu kavárny pokud jde o nápoje, doplňování, sestavování seznamu nákupu a objednání surovin. Jeho úkol je jasný – připravuje nápoje, kávu, čaj, teplé nápoje a speciality v souladu s recepturami, podle svých nejlepších schopností. Je zodpovědný za správnou a včasnou přípravu objednávek, za správné užívání svěřených technologií, surovin a prostředků, tak aby předešel ztrátám a případné škodě.

- Servírka

Zajišťuje komunikaci mezi zákazníkem, baristou a kuchyní. Vzhledem k náročnosti této profese se směny půlí, nebo pracují v lehčím režimu. Jejím úkolem je obsluhovat zákazníky, brát objednávky a jejich specifikaci, vše správně a hned předat baristovi nebo do kuchyně. Po přípravě objednávky tuto servíruje zákazníkovi, zakládá příbory, markuje, účtuje, komunikuje se zákazníky.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Všichni zaměstnanci podniku si od první chvíle musí být jasně vědomi odpovědnosti, která je na ně kladena a vyjádřit písemně souhlas s podmínkami za kterých budou pracovat a s provozním řádem.

Abychom mohli od zaměstnanců vyžadovat dobré pracovní nasazení, a zodpovědný přístup, měli by být správně motivováni a ocenění byt tvrdý ale spravedlivý režim. Samozřejmostí je absence drog a alkoholu, včasná docházka, během pracovní doby se pracuje a osobní problémy se řeší v naléhavém případě po dohodě s provozním anebo až po pracovní době.

5.9 Dodavatelé a ekonomika podniku

Ekonomika i malého podniku není téma na pár stránek. Je na místě všechny kroky konzultovat s kvalifikovanou účetní, pokud možno s praxí v oboru (stravování a pohostinství).

Pokud jde o dodavatele je třeba s předstihem (dlouho před otevřením podniku) sjednat za dobrých podmínek dodavatele klíčových surovin a materiálu nezbytného pro chod podniku a tvorbu zisku.

Snažíme se o výběrové řízení, kdy porovnáváme nabízené ceny (při pravidelném oběru, nebo větším odběru se snažíme získat slevu), nabízené podmínky, počínaje fakturací a dobou splatnosti, dopravu, termíny závozů, minimální odběr a další.

Vzhledem k tomu, že i při dodávkách zboží může docházet k rozličným problémům, každý dodavatel nemusí být spolehlivý po všech stránkách, je jisté správné zajistit si na klíčové suroviny případnou alternativu a mít tak zajištěný přísun materiálu za všech okolností.

Pokuste se vyhnout se snadným řešením, jako je jeden dodavatel na veškerý sortiment. Zpravidla je tato výhoda na druhou stranu zatížena mnohem vyššími cenami.

Během sezóny se nevyhýbáme výhodným nabídkám lokálních produktů, nabídkám místních zemědělců, nákupu zvěřiny, zeleniny a ovoce. Veškeré zboží by ovšem mělo být prodáváno a nakupováno v souladu s předpisy.

5.10 Kalkulace a receptury

Jedním ze základních předpokladů pro hladký a efektivní chod podniku je kontrola správných výrobních postupů, dodržování gramáží a kontrola cen a množství surovin. Proto ještě dříve než začneme stanovovat ceny, je třeba důkladně si spočítat VEŠKERÉ náklady spojené s provozem podniku, nezapomenout na cenu, kterou platíme za nájem, kolik nás stojí personál, kolik nás stalo vybavení a kolik chceme vydělat. Je třeba myslet na všechno. Kolik budeme odvádět na DPH, kolik zaplatíme na daních. Je třeba myslet na skutečnost, že se čas od času něco porouchá, nebo rozbije a my to budeme muset platit, takže si můžeme zavést vlastní formu fondu oprav.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Na všechno co budeme v podniku vyrábět a prodávat si předem vytvoříme tzv. kalkulační tabulku. Ta nám slouží jako nástroj pro kontrolu správně nastavené ceny a množství. Pomáhá nám správně stanovit cenu.

Kalkulační tabulka obsahuje veškeré náklady na suroviny. Za surovinu v tomto případě považujeme veškeré ingredience potřebné k přípravě 10 ti porcí, množství uvedené v gramech.

V další kolonce vyplňujeme cenu. Cenu uvádíme vždy zaokrouhlenou nejvyšší sezónní, tak se nám do tabulky započítává i případná ztráta, ke které může během výroby docházet.

Není od věci nárazově kontrolovat a aktualizovat ceny podle aktuálních ceníků a faktur.

Ve spodní části tabulky se objeví hrubá hmotnost výrobku – tento údaj je pro nás důležitý jen v případě větších objemů výroby u potravin a hotových jídel.

V pravém spodním rohu tabulky se po vyplnění objeví cena za deset porcí, děleno deseti za jednu porci. Na základě této ceny pracujeme dál. Cenu můžeme upravit tím, že zvýšíme nebo snížíme gramáž jednotlivých složek, ideálně těch nejdražších.

Získali jsme tzv. výrobní cenu. Ta nám poslouží jako údaj, kolik nás výrobek stojí peněz jen za suroviny. Dále je ovšem třeba vypočítat koeficient, kterým tuto cenu budeme násobit a který zahrnuje další náklady. Velice zjednodušeně to demonstruje násobek tří, běžně užívaný v restauracích. Základem pro výpočet je výrobní cena. Násobek dvou nám zajistí pokrytí dalších nákladů na výrobu, násobek tří potom zisk. Na závěr nezapomeneme připočítat DPH, které zákazníkovi budeme účtovat. Toto je pouze kontrolní výpočet.

Konečná cena není jen výsledkem výpočtu. Výpočet jen zajistí, aby kontrola nebyla pod stanovenou hodnotou. Aby nepřekročila mez, která dělí naší práci od efektivní a výdělečné a neefektivní a prodělečné.

Konečná cena náš podnik charakterizuje, začleňuje nás do určité kategorie, musí odpovídat prostředí, zohledňovat kvalitu servisu, polohu podniku a jeho úroveň. Zároveň nás buď odlišuje, nebo řadí ke konkurenci. Ceny, které má konkurence, pro nás mohou být vodítkem, snad i inspirací ale tím kdo určuje cenu za náš čas a za naši práci jsme v důsledku my sami, neměli bychom propadat soupeření v oblasti cenotvorby.

K tomu aby váš podnik dobře fungoval i za náročných podmínek a pod tlakem je třeba být připraven, trénovat a nebát se inovací a změn. Přicházet s novými nápady a nebát se opouštět překonané, pokud ztrácí na efektivitě.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Rozhodně bychom neměli svůj právě otevřený podnik vystavovat velkému tlaku hned od začátku. Víc než jindy tady platí pravidlo správného načasování. Personál podniku by měl trénovat rutinní postupy ještě před otevřením, po otevření si nechat alespoň jeden měsíc na takzvaný zkušební provoz, který prověří správnost našich postupů, ukáže hranice našich možností, dá nám prostor k vylepšením a změnám a pomůže nám tak předejít větším potížím při náročnějším provozu a větším tlaku. I z tohoto důvodu je velice důležité načasovat reklamu, neslibovat něco co nemáme ověřené a vyzkoušené. Získávat si pověst ne pomalu, ale jistě postupně a postavit pověst podniku na standartním pevném výkonu bez větších výkyvů má mnohem větší cenu z dlouhodobého hlediska, než získat pozornost většího množství zákazníků jednorázově a zklamat. Je tedy moudřejší s reklamní kampaní vyčkat do chvíle, kdy jsme si jistí naším výkonem, a víme, že všechno funguje jak má.

5.11 Nabídka

Vytvoření kvalitní nabídky je úhelným kamenem našeho podnikání a je třeba důkladně zvážit, čemu se vlastně jsme schopní se věnovat. Nemalá řada podniků se rozhodla vytvářet produkt, k jehož kvalitnímu zpracování neměla předpoklady, což jejich podnikání pořádně zkomplikovalo.



Pro ilustraci:

V jedné poměrně atraktivní lokalitě v Brně se jeden podnikatel rozhodl otevřít podnik, specializovaný na italské těstoviny. I přesto že podnik měl zajímavý interiér, kvalitně zpracovanou nabídku, dobrou polohu, cenotvorbu i kvalifikovanou obsluhu, to nejdůležitější co mělo činit podnik tím, čím měl být – tedy profesionálního kuchaře specializovaného na přípravu italských těstovin – podnikatel neměl.

Takže i přesto, že záměr byl dobrý, a všechny ostatní předpoklady pro hladký chod podniku splňoval, ztroskotal hned od začátku na tom, že jediný člověk, který byl schopen garantovat, kvalitní produkt chyběl, nebo záhy odešel a neměl být kým nahrazen.

První chybou bylo, postavit celý projekt na jediném člověku, který nemohl být nahrazen, pro svou úzkou specializaci.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Druhou chybou – pokud podnikatel takového člověka měl, nebyl zjevně schopen ho fixovat, ať už formou dlouhodobé smlouvy a stálého úvazku, nebo spolupodílnictvím na projektu, případně finanční fixací, formou provizí nebo podílu na zisku.

Mohl se tedy zaměřit buď, jiným a méně riskantním směrem hned od začátku, nebo si pojistit kvalitní výstup podniku formou silné motivace pro nositele know how, tedy kuchaře.

Následkem nedbalého odhadu situace a podceňování tzv. lidského faktoru byl neúspěch podnikání, který v souvislosti s velkou investicí měl pro podnikatele nemalé důsledky.

6 BIO RESTAURACE

Zcela specifickou a relativně novou oblastí v oboru pohostinství je koncept Bio restaurace. Kromě faktu, že se musíme řídit stejnými pravidly a předpisy jako jakákoliv jiná konvenční restaurace, naše podmínky ztěžuje fakt, že podléháme jistým omezením stran sortimentu a dodavatelů.

Jedním z prvních kroků k realizaci projektu bio restaurace je certifikace našeho provozu některou z kontrolních organizací, kde se dozvíme veškeré požadavky a nároky na náš provoz, aby tak vyhovoval podmínkám bio certifikátu.



Jsme znevýhodněni, pokud jde o ceny surovin, které nezřídka převyšují ceny konvenčních surovin i několikanásobně, jsme znevýhodněni, pokud jde o dostupnost surovin nejen sezónně. Může se stát, že naši farmáři z blízkého okolí, kteří jsou našimi dodavateli, rozprodají úrodu, nebo úroda nebude velká, či v nejhorším případě vůbec žádná. I přesto, že dodavatelé bio potravin už u nás mají vytvořenou strukturu velkoobchodů a zabývají se i dovozem z ciziny, právě jejich ceny nepatří k nejnižším. Pokud je to tedy jen trochu možné, snažíme se postavit svůj sortiment na místních zdrojích, podporovat lokální produkci a ze všech sil podporovat vlastní region. Vyžaduje to od nás jistou dávku důvtipu a schopnost



evropský
sociální
fond v ČR



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

„prodat“ to nejlepší co náš region nabízí. Mějme na paměti pravidlo: „I méně může znamenat mnoho.“

Například: Na Valašsku, které nepatří právě k nejurodnějším oblastem, podávají v místních hospodách domácí stravu založenou na místní produkci a lokální speciality. Tedy valašskou kyselicu, nebo frgály, jídla s houbami a ovčím sýrem, nebo jehněčí, každopádně tradiční jídla. Je to v moderní mluvě řečeno dobrý marketingový tah. Tyto jídla nepatří k těm finančně náročným, využití místních zdrojů snižuje náklady a pro návštěvníky tohoto kraje je rozhodně zajímavější okusit místní tradiční speciality než hledat nejbližší pizzerii. Ale i v tomto případě platí, že jídlo musí být kvalitní a chutné a servis a služby v normě, aby celkový dojem nepokazila nějaká drobnost.

Vaši hosté jistě ocení nápaditě upravené jednoduché jídlo z relativně laciných sezónních surovin, za přijatelnou cenu, než předraženou všehochuť. Příkladem hodným následování, může být například farma na Šumavě, která se zabývá chovem masného skotu a specializuje se na přípravu steaků a specialit z hovězího masa z vlastní produkce. Jen těžko si lze představit levnější zdroj masa než z vlastního zdroje a faktem je že na speciality z místní farmy jezdí hosté i ze vzdálenosti stovky kilometrů.

Vedení bio restaurace vyžaduje jistou dávku nápaditosti a flexibility se kterou je nutno reagovat na výkyvy počasí a sezónnost surovin.

V Pardubickém kraji funguje bio restaurací, ve srovnání s ostatními kraji, jen velmi málo a ty, které fungují, jsou většinou zaměřeny na vegetariánské pokrmy. Je otázkou, proč tomu tak je. Přitom podmínky pro provoz certifikované bio restaurace jsou právě v Pardubickém kraji ideální. Nachází se tu řada bio farem (více viz. Biofarmy na konci této metodiky), sídlo tu má KEZ o.p.s. – kontrolní organizace v ekologickém zemědělství, která jako jediná v ČR bio restaurace certifikuje a nabízí tak i kvalitní poradenství – ohledně bio farem v kraji, cen, podmínek provozu, odděleného skladování biosurovin a nebio surovin atd.

Věříme, že tato metodika situaci pomůže zvrátit a neodradí zájemce o tento koncept od jejich záměru, protože podmínek, které musí začínající podnikatel, jehož záměrem je zřídit a provozovat bio restauraci splnit, je skutečně mnoho.

7 NEÚSPĚCH PŘI PODNIKÁNÍ?

I mistr tesař se může utnout, i ten nejlepší z nás může udělat několik chyb. Jen několik špatných rozhodnutí nás dělí od neúspěchu, který může mít pro náš podnik nebo pro nás osobně fatální důsledky. Pokud se stane, že jsme špatně odhadli naše možnosti, zbrkle investovali, nebo si nabrali úvěry, které nejsme schopni splácet, máme ještě stále několik možností jak manévrovat a situaci "ustát".



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Snížení nákladů:

- ✚ úprava cen
 - ✚ změna sortimentu
 - ✚ rozšíření služeb za minimálních nákladů nebo pokud možno bez investice
 - ✚ zaměření se na jinou cílovou skupinu
 - ✚ pokus najít další způsoby prodeje: dodávková služba, eshop, prodej na farmářských trzích, distribuce prostřednictvím prodejen zdravé výživy a bio potravin, catering atd.
- Přeorganizování rytmu práce spojené s dost nepopulárním propouštěním zaměstnanců

I kdybychom v krajním případě byli nuceni podnikání ukončit, je velice těžké odhadnout správnou chvíli kdy ustoupit. Kritické období přichází zpravidla mezi prvním a druhým rokem podnikání, kdy se máme rozhodovat, zda investovat do dalšího rozvoje firmy a riskovat, nebo zůstat u stávajícího, leckdy neuspokojivého efektu.

V každém případě, pokud se snad ocitnete v situaci, kdy vaše náklady převyšují zisk a situace je dlouhodobě neudržitelná, soustřeďte veškerou energii na tzv. "kontrolovaný pád". Můžete začít rozprodávat zařízení, spojit síly s dalším podnikatelem a fúzovat, svůj podnik pronajmout nebo nakonec i prodat, ale počítejte s tím, že prostředky takto získané jen zřídka umožní ukončit vlastní podnikání s kladným zůstatkem.

Je náročné zvládnout podobnou situaci psychicky, můžete se ocitnout pod velkým tlakem, i přesto se snažte v takové těžké situaci komunikovat se všemi zúčastněnými institucemi – finančním úřadem, správou sociálního zabezpečení, zdravotní pojišťovnou a rozvážně a uvážlivě plánovat každý další krok.



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

8 ZÁVĚR

Cílem této metodiky není vysvětlit do důsledku správné fungování vašeho podniku. Slouží jen jako vodítko, snaží se vás upozornit na základní úskalí a potíže, které začátek vašeho podnikání mohou zpomalit nebo zkomplikovat.

Pro nás z toho vyplývá:

Založme svoje podnikání na znalosti a dovednosti, kterou disponujeme sami a v omezeném rozsahu jsme schopni sami školit vlastní personál, jež nemusí být nezbytně kvalifikovaný, ale jen odborně proškolený!!!

Pokud nezbytnou znalostí a dovedností nedisponujeme, měli bychom problematiku konzultovat s odborníky, zajistit pro svůj personál školení v nezbytném rozsahu. Pokud se rozhodneme dlouhodobě spolupracovat s odborníkem na danou problematiku, je na místě nastávající spolupráci ošetřit smluvně a pokusit se člověka, kterého budeme potřebovat, fixovat formou nabídky dlouhodobé a oboustranně výhodné spolupráce, finanční odměny (provize, procenta, podíl na podniku), možností rozvoje a kariérního růstu.

I kdybychom se věnovali docela banální přípravě rychlého občerstvení, měli bychom i přesto svůj záměr probrat s odborníkem, který je schopen nám ušetřit mnoho času a peněz, sdílením informací, jejichž získání by nám trvalo dlouho a znamenalo by pro nás výdaje a ztrátu času i financí, o naší vlastní práci nemluvě.

Nabídka určuje budoucí podobu naší kuchyně, stav námi zamýšleného zařízení. Od naší zamýšlené nabídky se odvíjí velikost skladovacích prostor, nutnost instalace chladicích, nebo mrazicích technologií, velikost a uspořádání provozovny. Zatímco pro bufet stačí několik bistrostolků, na restauraci už je třeba stolů, židlí, prostírání (které v důsledku znamená nutnost prádelny a s tím spojené další výdaje), pokud budeme zaměstnávat větší množství personálu, budeme muset řešit i zázemí pro personál – šatny, sprchy a toalety oddělené od zařízení pro hosty. Proto je tak důležité v první řadě vytvořit vzor nabídky a jejího rozsahu a na jejím základě budovat další plány.

V případě restaurace je na místě konzultovat skladbu jídelního a nápojového lístku s profesionálem, nebo použít jako vzor nabídku z podniku který se nám líbil a byl nám sympatický. Ale opět je třeba si uvědomit, že to co na první pohled může vypadat lehce a sympaticky může zároveň znamenat na první pohled nepostřehnutelnou námahu a složitou organizaci, která není zjevná.

Nabídka ubytovacích služeb nemusí být tak záludná, ale i přesto nás může zaskočit kolik práce a času můžeme strávit úklidem, péčí o ubytovací kapacity a běžnou údržbou. Pokud se věnujeme agroturistice a jsme schopni dopředu odhadnout, že sami nebudeme schopni práci zvládnout, neměli bychom váhat obrátit se o pomoc k lidem ze sousedství, kteří jistě ocení nabídku alespoň dočasněho zaměstnání.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

9 INSPIRACE PRO BUDOUCÍ PROVOZOVATELE BIORESTAURACE

Rádi bychom všem budoucím provozovatelům biorestaurací touto cestou ukázali, že bio je normální a lze z něj uvařit velmi běžné a chutné pokrmy, proto závěrem přikládáme i několik inspirativních receptů. Všechny níže uvedené pokrmy lze připravit ryze z bio surovin a provozovatelé tak splní podmínku certifikace bioproduktů.

- **Dušená líčka na víně (4 porce)**

4 ks přibližně stejně velkých hovězích líček (pokud jsou příliš veliká, můžeme jedno líčko podélně rozdělit na dvě porce)

2 mrkve

1 menší cibule

4 řapíky celeru

1 lžice rajčatové pasty

4 dcl suchého červeného vína

2 bobkové listy

4 kuličky nového koření

čerstvě drcený černý pepř

sůl

2 lžice vyškvařeného vepřového sádla

V kastrolu se silnějším dnem rozpustím sádlo. Líčka opláchnu a důkladně osolím a opepřím. Na horkém sádle je opeču z obou stran dozlatova a vyjmu z tuku. Do sádla vhodím oloupanou a nadrobno nakrájenou mrkev a zprudka smažím do zlatavé barvy. Jakmile mrkev zezlátne, přidám i oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli, koření a nadrobno nakrájený řapíkatý celer. Toto pořadí při opékání zeleniny volím záměrně – kdybych zeleninu opékal najednou, cibule už by byla téměř spálená, zatímco mrkev by byla sotva opečená. Jakmile je základ stejnoměrně zlatavě hnědý, vmíchám do něj rajčatovou pastu a po chvíli míchání vložím do základu opečená líčka a všechno zaliji vínem. Dál už ponechám obsah kastrolu jeho osudu. Stáhnou teplotu z maxima na střední a pomalu nechám líčka dusit. V případě potřeby přiliji trochu vody.

Jakmile jsou líčka hezky měkká, vyjmu je ze základu a ponechám stranou. Obsah kastrolu procedím přes cedník nebo pasírkou a ochutnám. Pokud je základ slabý a málo dochucený, pokračuji ve vaření a obsah kastrolu zredukuji na požadovanou hustotu a chuť. Pokud je tak akorát, ve vaření dále nepokračuji.

Šťáva by po vychladnutí měla želírovat a není nutné ji dále zahušťovat. Ale pokud si někdo potrpí na husté omáčky, spraví to lžička škrobu rozmíchaná v troše vody a zašlehaná do šťávy. Stačí provařit několik minut a máme hotovo. Podáváme se šťouchaným bramborem nebo zeleninovým pyré – například karotkovým nebo dýňovým.

- **Domácí sekaná (4 porce)**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

500 g mletého masa

– vhodná je směs jemně mletého vepřového a hovězího masa s 30–40% tučností

2 vejce

40 g uzené slaniny

50 g strouhanky

1 namočená žemle

2 drcené stroužky česneku

1 oloupaná a nastrouhaná cibule

špetka drceného kmínu

lžíce drhnuté majoránky

sůl a pepř podle chuti

Všechny ingredience důkladně promíchám asi s 0,3 l studené vody a malý vzorek směsi si opeču na pánvi, abych zjistil, jak bude sekaná chutnat, až bude hotová. Mám tak příležitost sekanou dochutit ještě dříve, než ji dám péct. Rukama namočenýma do studené vody vytvaruji z hmoty dvě šišky. Studená voda na ruku zabrání tomu, aby se mi hmota lepila na ruce. Stejným způsobem mi studená voda poslouží, když s ní pokropím desku stolu, na kterém pracuji.

Obě šišky vložím do pekáčků, do kterých – světe div se – naliji sklenici vody, aby se sekaná při pečení nepřichytila ke dnu – pokud jsem líný mýt potom nádobí, používám pečicí papír, ale voda mi taky zachovává sekanou hezky šťavnatou. Oblíbený způsob přípravy sekané mají řezníci: důkladně umletou a vyfášovanou hmotu krátce zapéct v hranatých formách, potom sekanou povařit v silném vývaru (toho mají řezníci všichni dost, mají spoustu kostí a odřezků) a uvařenou sekanou dodatečně opéct na sádle, aby měla hezkou a křupavou kůrku. V tomhle případě jde ovšem o domácí sekanou, a proto zůstávám u pekáčku do poloviny naplněného vodou a sekanou při pečení dvakrát otočím.

Sekanou peču při teplotě 180 °C do zlatavé barvy a křupavé kůrky. Hotovou sekanou nechám vychladnout, aby se lépe krájela. Sekanou můžeme podávat studenou a nakrájenou na tenké plátky s kváskovým chlebem nebo čerstvou houskou, nakládanou okurkou a hořčicí nebo opečenou na pánvi s bramborovým salátem nebo bramborovou kaší.

- **Paštika v páře s celozrnným chlebem a salátem ze zimní zeleniny**

Chléb:

700 g pšeničné chlebové mouky

300 g špaldové celozrnné hladké mouky

42 g (1 kostka) droždí (fandím Slonovi)

lžíce soli

1/2 l vlažné vody

3 snítky rozmarýnu



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Mouku proseju do mísy, doprostřed udělám důlek, do kterého rozdrobím droždí, a zaliju trochou vlažné vody. Lehce vyšlehám a nechám rozdivočet. Na stranu přidám lžici soli a nadržu rozmarýn. Až to začne bláznit, přidám doprostřed půllitr vlažné vody (prosím počítejte s variantou, že možná budete muset trochu mouky přisypat) a vypracuji těsto.

Abyste si ušetřili patlání s bochníkem, naplňte do poloviny formu na biskupský chlebíček. Toto množstvím vám ovšem vystačí na dvě větší formy. Nebo to udělejte jako já, když chystám ciabattu – neřešte to a nechte těsto vykynout jako placku přibližně obdélníkového tvaru a až vykyne (tzn. asi za hodinu), těsto rychle a opatrně přeložte na třetiny a honem vrazte do trouby rozpálené na 200 °C. Čtyřicet minut je na jistotu. S hotovým chlebem nebouchejte, opatrně ho vyndejte a nechte zvolna vychladnout. Rozhodně ho nekrájejte horký.

Kuřecí paštika:

1 kuře

100 g kuřecích jater

1 mrkev

1 cibule

kousek celeru akorát do hrsti, osobně dávám přednost 3 stvolům řapíkatého celeru

3 stroužky česneku

3 kuličky nového koření

1 bobkový list

1 dcl lehkého bílého vína

kůra z poloviny biocitrónu

3 žlutky

Pokud jde o koření, můžete si hezky pohrát s kombinací zázvor, muškátový oříšek, mletý koriandr, mletý anýz apod. V kombinaci se zvěřinou dobře chutná tymián a jalovec a červené víno místo bílého. Maso lze použít jakékoliv, kuře volím, protože příprava je rychlejší. Vepřové a zvěřina se normálně dusí jako výpečky. Játra lze použít s větším úspěchem kachní (dražší), hovězí nebo vepřová.

Na pánvi poduste zeleninu s kořením a citrónovou kůrou. Měla by být dozlatova a doměkka. Mezitím stáhněte z kuřete kůži (skromnější verze, na klasickou paštiku se používá kabátek ze slaniny), kuře vykostěte a zbavte maso šlach. Zničily by vám mixér. Játra je ideální zbavit blan a dalších nepořádků a přemlít na mlýnku na maso, propasírovat či utřít.

Maso nakrájejte na kostky, přidejte žlutky a spolu s játry a vychladlou upečenou zeleninou vyfáškujte tyčovým mixérem dohladka. Někdo by přidal i smetanu, ale chutná to výborně i bez ní. Na prkénko si prostřete potravinovou fólii a na ni položte kůži z kuřete. Na kůži naneste hmotu a zabalte do úhledného válečku a pevně utáhněte. Tohle množství by vystačilo i na dvě či více kůží, takže na zbytek použijte zmiňovanou slaninu nebo hmotu prostě zabalte do potravinové fólie jen tak.

Svou parní troubu nastavte na 95 °C a cca dvacet minut. Pokud nemáte parní troubu, opět sáhněte po formě na srnčí hřbet vyložené pečicím papírem. Formu zabalte do fólie, položte



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

do pekáčku s horkou vodou a vrazte do trouby nastavené na 100 °C. Doporučuji přikrýt, i když se potom obtížně poznává, kdy je paštika hotová. Dvě hodiny by měly být tak akorát. Když přestřelíte teplotu, budete mít hezký špalík lahůdkové sekané.

Formu nechte ve vodě vystydnout a vůbec je lepší nechat hotovou paštiku vychladnout. Pokud ji máte v kůži, tak před podáváním válečky zabalené v kůži ze všech stran zprudka opečte na pánvi nebo grilu dozlatova.

Salát ze zimní zeleniny:

2 malé červené řepy

2 jablka

1 cibule

2 karotky

3 stvoly řapíkatého celeru

bílý vinný ocet

špetka cukru

extra panenský olivový olej

sůl

pepř

Volím si rychlou variantu, kdy si pomohu tím, že zeleninu napřed spařím v parní troubě. Spařit řepu trvá asi 20 minut, mrkev asi 10 minut, nakrájenou cibuli asi 2 minuty. Jablka a řapíkatý celer nechávám, jak jsou. Mrkev se nekrájí moc dobře, proto používám příčnou škrabku, která dělá hezké jemné plátky.

Pokud máte čas, zeleninu jen nejemno nakrájejte, osolte, dochutíte vinným octem, cukrem, solí a pepřem a nechte chvíli zkřehnout. Vychladlý a dochucený salát spojíme olivovým olejem a servírujeme s paštikou a hrubozrnnou hořčicí dochucenou medem a vymíchanou s olivovým olejem.

• Jablečné čatní

1 kg oloupaných jablek zbavených jadřince

1 červená cibule pokrájená nadrobno

3 rozmačkané nebo nejemno nastrouhané stroužky česneku

1 feferon, zbavený jadřince a pokrájený na jemné proužky

šálek cukru

lžíce rozinek

šálek bílého vinného octa

snítka tymiánu

špetka skořice

na čtyři strouhnutí muškátového oříšku

špetka zázvoru

2 kuličky nového koření



evropský
sociální
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

2 hřebíčky

lžička soli

Všechno dohromady svařím v hrnci a nezapomínám často míchat, aby se obsažený cukr nepřichytil na dno kastrolu a nespálil se. Jablka se poměrně rychle rozvaří a při míchání je rozbijeme, takže výsledkem je omáčka husté konzistence s kousky ovoce a zeleniny. Dochutím podle libosti, ale je třeba myslet na to, že až čatní vychladne, bude méně výrazné, než když je ochutnáváme horké. Čatní můžeme také zavařovat. Do čistých, vroucí vodou vypláchnutých sklenek se šroubovacím víčkem rozdělím ještě horké čatní. Sklenky vložím do hrnce s horkou vodou a přiklopím víčkem – víčko nezatahuji. Udržuji těsně pod bodem varu cca 20 minut. Sklenkám potom důkladně zatáhnu víčko a dnem vzhůru je umístím na utěrku, kde je nechám vychladnout. Tak alespoň zjistím, zda zpod některého víčka obsah nevytéká. Vychladlé skleničky s kečupem skladuji při pokojové teplotě.

• Harissa

500 g sušených feferonek

1 kg červených paprik

3 oloupané stroužky česneku

lžička mletého římského kmínu a mletého koriandru v poměru 1:1

2 lžíce bílého vinného octa

sklenka rostlinného oleje

půl lžičky soli

Sušené feferonky nalámu a podrtím v dlaních včetně semínek, ovšem bez stopky.

Celé červené papriky opékám na otevřeném plameni plynového sporáku nebo na grilu, dokud slupky nezčernají. Jakmile papriky vychladnou, můžu je snadno sloupnout. Oloupané papriky zbavím jadřinců a stopek, rozmixuji tyčovým mixérem s česnekem a kořením na hrubší pastu a vzniklou směs smíchám s rozdrcenými sušenými feferonkami a solí. Všechno dohromady vyšlehám s olejem a octem. Zavařená ve sklenkách vydrží harissa skutečně dlouho.

• Zeleninový krém

Zelenina (květák, mrkev, dýně, pórek...)

1 větší oloupaná cibule

2 oloupané stroužky česneku

1 lžíce biomásla

čerstvě drcený pepř

na špičku nože muškátového květu

1 větší brambor, oloupaný a nakrájený na malé kostky

sůl



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zeleninu, pokud je to možné, co nejlépe vydrbu kartáčkem. Teprve potom ji očistím škrabkou. Vzniklý čistý „odpad“ mohu použít na vývar. Cibuli a česnek oloupu a nakrájím na plátky. Pak je spolu s očištěnou zeleninou opeču na rozpuštěném másle s pepřem a muškátovým květem. Jakmile se zelenina a koření silně rozvoní, všechno zaliji vodou jen tak, aby zelenina byla ponořená, přidám oloupaný a na kostky nakrájený brambor a vařím doměkka. Obsah hrnce důkladně rozmixuji tyčovým mixérem na hladký krém. Podle potřeby dochutím solí a pepřem a při podávání mohu zjemnit trochou smetany.

• Základní bílý chléb

1 kg hladké bílé pšeničné mouky

1 kostka droždí (42 g je přesně tolik, kolik je třeba na jeden kilogram mouky)

0,5 l vody

lžíce soli

A teď se jen vyvarovat několika možných začátečnických chyb. Sůl nesmí přijít do přímého kontaktu s droždím. Sůl nejen zpomaluje kynutí, ale kvasnice (droždí) může přímo zlikvidovat. Dřív jsem chytračil a sůl do těsta chtěl přidávat až po „rychlém“ vykynutí bez soli. Jenže... Měl jsem kolikrát takovou radost z rychlého kynutí, že jsem těsto zapomněl osolit úplně a šup s chlebem do pece. Věřte mi, že neslaný chleba není zdaleka tak dobrý jako úplně průměrný, ale osolený. Na pomalém kynutí není vůbec nic špatného, ba naopak. Dnes to dělám tak, že abych na sůl nezapomněl, nasypu do misky mouku a uprostřed udělám dolík, do kterého rozdrobím droždí. Droždí s trochou vody a mouky rozmíchám na řídkou kašičku a nechám ji pěkně napěnit. Sůl dávám do mouky u okraje misky – stranou od dolíku s droždím, aby nepřišly do kontaktu. Až když je droždí aktivní a směs mouky, vody a droždí v dolíku pěkně bublá a pění, přidám zbytek vody a všechno v misce smíchám dohromady.

Těsto si přendám na stůl a vypracuji dohladka. Občas si musím přidat trochu mouky na ruce, když koule těsta příliš lepí, ale je dobré vědět, že vstřebávání vody do mouky chvíli trvá, takže když budete dost trpěliví, zjistíte, že žádnou mouku navíc není třeba přidávat.

Dlouhé a důkladné ruční hnětení zajistí všechny tři faktory. A odpočínutí těsta po vypracování dílo dokoná. Vypracovaný bochník nechám na stole nebo v misce kynout, přikrytý potravinovou fólií – ta dodá těstu žádoucí mikroklima – teplo a vlhko.

Podruhé těsto prohnětu, abych z něj vyhnal „vydýchaný“ vzduch a nechal kvasinky znovu nadechnout. Čerstvý vzduch jim dodá dost sil, aby se daly znovu do práce. Z těsta vytvaruji bochník nebo použiji formu. Pokud peču chleba ve formě, jedna z nejčastěji používaných je forma na toustový chléb, vystlaná pečicím papírem, naplněná těstem jen do poloviny a zakrytá potravinovou fólií.

Jakmile těsto dosáhne úrovně horního okraje formy, dám se do pečení. Troubu mám předehřátou na teplotu 180 °C a peču 40 minut, pokud je moje forma jen z tenkého materiálu. Pokud jde o litinu, nebojím se přidat ještě dvacet minut navrch. Upečený chléb



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

nechávám ve formě vychladnout, a teprve když je vlažný, mohu ho vyklopit na stůl a dát se do krájení.

Bochník lze vytvarovat několika způsoby. Nejjednodušší je rozválet rukama kouli těsta do požadovaného tvaru – velké bagety, oválného bochníku, malých dalačkánek nebo ho mohu dekorativně splétat jako vánočku. Při tvarování bochníku je třeba myslet na to, že jeho objem se při kynutí a pečení zdvojnásobí!

Chlebové těsto ve formě bochníku nechám zakryté kynout dalších 30 až 40 minut, než je dám péci. Bochník „sázím“ na předem rozpálený plech v troubě. Prvních 10 minut peču bochník při teplotě 220–230 °C. Po deseti minutách stáhnou teplotu na 200 °C a chleba dopékám 40 minut.

Chlebu nesmírně prospívá vlhkost v troubě. Takovou vlhkost vám zajistí kvalitní domácí konvektomat, nebo si budete muset poradit jako naše babičky – tedy umístit pod mřížku kastrůlek s vodou nebo při pečení vhodit na dno trouby několik kostek ledu.

Proč vlastně tohle střídání teplot a vlhkost? Od doby, kdy se přestaly používat obecní pekárny a klasické chlebové pece, se lidé pokoušejí napodobit podmínky, které chlebová pec vytváří přirozeně svou konstrukcí a použitým materiálem. Tvar chlebové pece a skutečnost, že v ní je stálý žár a vzduch necirkuluje, zajistí, že chleba se peče pomalu a rovnoměrně. Na začátku pečení je v chlebové peci přes 260 °C. Oheň v peci se vymetá do stran a na čistý podklad uprostřed pece se sází velké bochníky. Vsazený bochník chleba „spolkne“ teplotu, prudce dokyne, uzavře se a utvoří se slabá kůrka za současného unikání páry z chleba. Pára ovšem v podobě vlhkosti v peci zůstává, protože staré pece neměly žádnou ventilaci. Z toho důvodu je kouřovod vždycky umístěn ve spodní části pece.

Teplota tedy poklesne a toto klesání se zmírní uzavřením pece po vsazení bochníků. Protože pec má nakumulovaný žár, není pokles tak drastický. Teplotu nelze nijak regulovat, kromě uzavření pece, aby „nevychladla“. Křivka teploty po dobu pečení stále mírně klesá. Po vsazení bochníků klesne z 260 °C na cca 220–230 °C. Když na konci pečení bochníky vyndáváme z pece, je v ní něco přes 180 °C a bochníky mají silnou, dobře vypečenou kůrku a jsou dobře propečené.

Problém trouby je ventilace. Jakýkoliv náznak vlhkosti je nemilosrdně rozehnan proudícím horkým vzduchem. Navíc má trouba termostat, který „drží“ teplotu na nastavené výši. Jakmile teplota poklesne, termostat sepne a trouba rychle vyžene teplotu zpět na požadovanou úroveň. Ale to my nechceme! Napodobíme tedy atmosféru staré chlebové pece – zvlhčíme její prostředí a teplotu během pečení snižujeme. Dlouhé dopékání při nižší teplotě v druhé polovině pečení nám zajistí silnou a křupavou kůrku, která chrání bochník proti vysychání a tvrdnutí. Navíc samozřejmě výborně chutná!

Po dopečení je třeba nechat chleba vychladnout, dříve než s ním budeme cokoliv podnikat. Prudký náraz, rozkrojení bochníku, dokud je horký a neusazený, může způsobit tzv. brus – horké a zapařené těsto uvnitř bochníku se srazí a chleba je v podstatě nepoužitelný.

- **Bramborový chléb**

0,5 kg ve slupce uvařených a najemno nastrohaných brambor

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1 kg hladké pšeničné mouky

lžíce drceného kmínu

2 lžíce soli

0,5 l vody

1 kostka droždí

2 lžíce sádla nebo másla

Zamíchám chlebové těsto podle výše uvedeného receptu a do těsta zapracuji uvažené a najemno nastrouhané brambory. Po vmíchání brambor vytvaruji bochníky a už s těstem nepracuji, nechám působit čas. Zhruba za hodinu by měly bochníky mít dvojnásobek svého původního objemu. Sázím je tedy na rozpálený plech v troubě předehřáté na 240 °C. Vzduch v troubě zvlhčuji prostřednictvím několika kostek ledu vhozených na dno trouby nebo kastrůlkem naplněným vodou. Po deseti až patnácti minutách stáhnou teplotu na 200 °C a dopékám po dobu 35–40 minut, dokud bochník nezíská světle zlatavou barvu a při poklepu na jeho spodní stranu nezní dutě. Hotový chleba nechám nejméně tři hodiny chladnout. Jeho střídka je nažloutlá a voní slabě po bramborách, ale je krásně vláčná a kyprá.

10 BIOFARMY V PARDUBICKÉM KRAJI

JMÉNO	ADRESA	PSČ	MĚSTO	OKRES
Díblík Vlastimil	Hradecká 198	561 69	Králíky	Ústí nad Orlicí
Koukal Jan	Jenišovice 22	538 64	Jenišovice u Chrudimě	Chrudim
Pecháčková Petra	Obořice 3	538 25	Nasavrky	Chrudim
Vraný Miroslav, Ing.	Jindřišská 1748	530 02	Pardubice	Pardubice
JAMENSKÁ a.s.	Jamně nad Orlicí 289	561 65	Jamně n. Orlicí	Ústí nad Orlicí
Filip Pavel	Orličky 17	561 55	Orličky	Ústí nad Orlicí
Mareš Petr	Červená Voda 310	561 61	Červená Voda	Ústí nad Orlicí
Vyskočil Vladimír	Horní Morava 30	561 69	Dolní Morava	Ústí nad Orlicí
Popelka Marek	Filipov 24	539 01	Hlinsko	Chrudim
Bořilová Anna	Kraskov 107	538 43	Třemošnice	Chrudim
SELKA, a.s.	Rokytnice v Orlických horách 76	517 61	Rokytnice v Orlických horách	Rychnov nad Kněžnou
Kuttich Libor	Strážná 17	563 01	Strážná	Ústí nad Orlicí
Hejl Jiří, Ing.	Horní Čermná 153	561 56	Horní Čermná	Ústí nad Orlicí
Valenta Miroslav	Cotkytle 190	563 01	Lanškroun	Ústí nad Orlicí
Vonz Jiří	Heřmanice 18	561 69	Králíky	Ústí nad Orlicí

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vanická Eva	Bělídlo 81	517 24	Borohrádek	Rychnov nad Kněžnou
Jelínek Lubomír	Rozhrání 171	569 03	Rozhrání	Svitavy
Filip Jan	Orličky 17	561 55	Orličky	Ústí nad Orlicí
Chládek Jiří	Horní Třešňovec 159	563 01	Lanškroun	Ústí nad Orlicí
Chlad František, Ing.	Smetanovo nám. 87	570 01	Litomyšl	Svitavy
BIO&CEEPORT s.r.o.	Dolní Hedeč 49	561 69	Králíky	Ústí nad Orlicí
Horský Milan, Ing.	Purkyňova 11A	568 02	Svitavy	Svitavy
Málková Veronika, Ing.	Smrkový Týnec 65	538 21	Slatiňany	Chrudim
Maceják František	Dolní Orlice 63, Červená Voda	561 69	Králíky	Ústí nad Orlicí
Píchová Jitka, Ing.	Horní Ředice 35	533 75	Dolní Ředice	Pardubice
Cach Josef	Čachnov 2	569 82	Borová	Chrudim
Anderle František	Moravský Karlov 62	561 69	Králíky	Ústí nad Orlicí
Ptáčník Jaroslav	Nad Školou 394	561 64	Jablonec nad Orlicí	Ústí nad Orlicí
Kopecká Marta	Manova Lhota 1	569 73	Svojanov	Svitavy
Danielová Michaela	Boršov 84	569 21	Moravská Třebová 3	Svitavy
Rusz Gustav	Kunvald 220	561 81	Kunvald	Ústí nad Orlicí
Hovorka Jiří, Mgr.	Kunvald 72	561 81	Kunvald	Ústí nad Orlicí
Seidlman Miroslav	Bystřec 40	561 54	Bystřec	Ústí nad Labem
Starý Josef	V Bytovkách 659	561 69	Králíky	Ústí nad Orlicí
Chladová Jarmila, Ing.	Smetanovo náměstí 87	570 01	Litomyšl	Svitavy
Mlýn Choceň, spol. s r.o.	Husova 86	565 01	Choceň	Ústí nad Orlicí
Pávek Milan	Barcalova 143	562 01	Ústí nad Orlicí	Ústí nad Orlicí
Horská Dagmar	Karla Čapka 4b	571 01	Moravská Třebová	Svitavy
Špalda s.r.o.	Třída Míru 64	530 02	Pardubice	Pardubice



evropský
sociální
fond v ČR



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

11 POUŽITÉ ZDROJE

- <http://www.podnikatel.cz/>
- LEGISLATIVA dle kapitoly 1.3
- Nařízení Evropského parlamentu a rady č. 852/2004/ES o hygieně potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002/ES, kterým se stanoví všeobecné zásady a požadavky potravinové legislativy
- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů („zákon o potravinách“)
- vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů
- publikace Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách
- www.eagri.cz
- Příručka Jak nabízet bioprodukty restauracím
- <http://zpravy.alfa9.cz/absolutenm/templates/zprava.aspx?a=35878>
- http://www.denik.cz/z_domova/kabinet-podporil-uplny-zakaz-koureni-v-restauracich-20150603.html
- <http://jidloaradost.ambi.cz/clanky/12-gastronomickych-trendu-pro-rok-2016>