



Spracované pre potreby projektu „Cesta k modernej škole“, ktorý je realizovaný s podporou EÚ

Téma: Kombinované systémy obsluhy; predaj pomocou automatov

Operačný program:	OP Vzdelávanie
Programové obdobie:	2007-2013
Prijímateľ:	Hotelová akadémia, Radničné námestie 1, Spišská Nová Ves
Názov projektu:	Cesta k modernej škole
Kód ITMS projektu:	26110130583
Spracoval:	Ing. Janka Nováková

Kombinované systémy obsluhy - predaja

- ▶ Spájajú sa tu prvky individuálnej obsluhy a samoobslužné prvky. Zaradujeme tu najmä obsluhu:
 - ▶ 1. pri barovom pulte
 - ▶ 2. bufetový /ponukový/ stôl
 - ▶ 3. ponukový vozík
 - ▶ 4. etážová obsluha
 - ▶ 5. predaj cez pult
 - ▶ 6. ambulatný predaj.

- ▶ **Obsluha pri barovom pulte** je charakteristická tým, že hostia sedia pri pulte a tu sú obsluhovaní. Výška servírovacej plochy závisí od výšky stoličiek. Potrebný inventár je umiestnený vo vnútornej časti pultu, jedlá sa podávajú obyčajne na tanieroch.
- ▶ **Bufetový /ponukový/ stôl** sa uplatňuje najmä pri odbyte raňajkového sortimentu, možno ho využiť aj pri odbyte teplých a studených jedál a nápojov. Súčasťou bufetového stola je teplý vozík na uchovanie teplých jedál a chladiaci vozík na studené jedlá, prípadne chladiaca vitrína.



- ▶ **Ponukový vozík** slúži na ponuku teplých aj studených nápojov, výrobkov studenej kuchyne, cukrárskeho sortimentu a pod. Môže dopĺňať ponuku bufetového stola.
- ▶ **Etážová obsluha/servis** - uplatňuje sa v hoteloch vyšších tried. Ide o poskytovanie stravovacích služieb na izbách etážovým čašníkom. Obsluha je možná na podnosoch alebo je možné využiť servírovací vozík.

- ▶ **Predaj cez pult** je podobný predaju v maloobchodných predajniach. Uplatňuje sa v OS doplnkového stravovania a občerstvenia, napr. v bufete.
- ▶ **Ambulantný predaj** je spojený s predajom mimo pohostinskej prevádzkarne zvyčajne počas kultúrnych, športových, spoločenských a iných hromadných podujatí.
- ▶ Môže ísť o predaj stánkový alebo košíkový.

Predaj pomocou automatov

- ▶ Používajú sa zvyčajne pri predaji doplnkového občerstvenia, napr. teplých a studených nápojov, ale aj pekárskych a cukrárskych výrobkov, výrobkov studenej kuchyne, drobného obchodného tovaru. Umiestňujú sa na miestach s vysokou koncentráciou spotrebiteľov na uliciach, námestiach, chodbách a halách ubytovacích zariadení, priamo v odbytových strediskách pohostinských zariadení, na vlakových a autobusových staniciach, letiskách, ale aj v školách, výrobných podnikoch a pod.

- ▶ V praxi sa uplatňujú hlavne stĺpcové, priehradkové, spádové a nápojové automaty.
- ▶ Výhody: predaj 24 hod. denne, šetria náklady na mzdy, priestor, energiu.
- ▶ Nevýhody: musíme mať mince.