

Kombinované systémy obsluhy – predaja

Spájajú sa tu prvky individuálnej obsluhy a samoobslužné prvky. Zaraďujeme 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 pekárskeho a cukrárskeho 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.

