

Organizacja pracy w restauracji hotelowej

ORGANIZACJA PRACY W RESTAURACJI HOTELOWEJ NA PRZYKŁADZIE RESTAURACJI W HOTELU CAMPANILE W WARSZAWIE

Wstęp

Sytuacja na rynku gastronomicznym i rynku dóbr konsumpcyjnych jest pochodną zmian ogólnej koniunktury gospodarczej, a także ewolucji stylu życia, zwyczajów, sposobu spędzania czasu, mody itp. Sytuacje te kształtują, więc bardzo liczne i różnorodne czynniki charakteryzujące strukturę rodzin i ogół społeczeństwa, dochody mieszkańców i warunki bytu i cechy kultury (Knowles, 2001).

W wielu krajach gastronomia i hotelarstwo to dziedziny będące w ciągłym rozkwicie i przynoszące dochody dzięki dbałości o klienta, wyjściu naprzeciw jego życzeniom i sprostaniu stawianym wymaganiom (Hutyra, 2003).

Minęły już czasy, kiedy restauracje hotelowe były dostępne wyłącznie dla gości hotelowych (po okazaniu karty pobytu). Obecnie hotelarze, czy restauratorzy świadczą usługi również mieszkańcom i przedsiębiorstwom z miejscowości, w której położony jest hotel. Sprzyja temu organizacja przyjęć weselnych i okolicznościowych (coraz popularniejsze jest organizowanie w hotelu przyjęcia z okazji chrztu, komunii, imienin), bankietów i usług cateringowych (Witkowski, 2004).

Przy organizacji tego rodzaju imprez należy pamiętać, aby ta poszerzona działalność restauracji hotelowej nie zakłócała spokoju gości (np. zbyt głośna muzyka podczas przyjęcia weselnego). Idealnym rozwiązaniem byłaby lokalizacja sal bankietowych w osobnym budynku (dobudowanym do hotelu) lub położonymi możliwie najdalej od pokoi gościnnych, w wyciszonym miejscu (Turkowski, 2003).

Przez ostatnie kilka lat trudno było mówić o wzroście wartości rynku gastronomicznego. Niezbyt zamożne społeczeństwo, w którym nie istnieje silna tradycja jedzenia poza domem, miało co prawda do dyspozycji szeroką ofertę restauracji, pubów i kawiarni, jednak nie wydawało w punktach gastronomicznych

więcej pieniędzy niż kilka lat temu. W minionym roku nareszcie nastąpiło jego ożywienie. Wyniki ostatniego badania rynku gastronomicznego przeprowadzonego przez ekspertów latem 2004 roku pokazują wzrost nie tylko liczby punktów gastronomicznych, szczególnie w kategoriach restauracje, bary i puby, ale również niewielki wzrost wartości rynku, który obecnie szacowany jest na około 15 miliardów złotych (Branecka, 2003).

Z badań wynika, że jednorazowe rachunki płacone przez Polaków w punktach gastronomicznych nie są co prawda wyższe niż w latach ubiegłych, ale osoby będące bywalcami restauracji odwiedzają większą ich liczbę i robią to coraz częściej (Branecka, 2003).

Zakłady gastronomiczne, niezależnie od kategorii handlowej są jednostkami gospodarczymi (firmami), który mają własny schemat organizacyjny, są wyodrębnione lokalowo i wpisane do rejestru działalności gospodarczej (Merski, Witkowski, 2002)

Celem niniejszej pracy było przedstawienie organizacji pracy i realizacji zasad higieny w restauracji hotelu Campanile w Warszawie.

Zakres pracy obejmował:

- charakterystykę podstawowych elementów funkcjonowania lokali hotelowych lokali gastronomicznych,
- zasady funkcjonowania systemu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych potraw HACCP oraz uregulowania prawne związane z zapewnieniem właściwych warunków sanitarnohigienicznych w gastronomii,
- charakterystykę organizacji pracy, standardy obsługi i elementy wyposażenia w restauracji Campanile.

Praca opiera się głównie na źródłach fachowych o tematyce gastronomicznej, dostępnych książkach, artykułach prasowych i materiałach hotelowych udostępnionych dzięki uprzejmości pracowników restauracji hotelowej Campanile w Warszawie.

Bibliografia

1. Bedła A., Snopkiewicz W., 2003, Na „żywym” ogniu, „Food Service”, nr 1, s. 5.
2. Biller E., 2003, Steamery – jakość na czas, „Poradnik Restauratora” nr 11, s. 17 – 18.
3. Biller E., 2004, Urządzenia grzewcze, „Poradnik Restauratora”, nr 1, s. 3.
4. Branecka H., 2003, Bez obaw do Unii, „Trendy Food”, nr 3. s. 27.
5. Brillat Savarin (1997), Fizjologia smaku albo medytacje gastronomii doskonałej, PIW, Warszawa, s. 47.
6. Bugaj Z., 2004, Smakowite tło, „Hotelarz, nr 3, s. 11.
7. Cab J., Smacznie rozpocząć dzień, „Ford Service”, nr 1, s. 19.
8. Diabeł tkwi w szczegółach, PZH, „Hotelarz” 2004, nr 9, s. 41.
9. Dolecka M., 2004, Bufety, bankiety, lunches..., „Hotelarz” nr 3, s. 21.
10. Filip G., 2002, Czysty interes, „Ford Service” nr 6, s. 39.
11. Flis K., Procter A., 1993r, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Wydawnictwo WSiP, Warszawa, s. 87-89.
12. Gryka L., 2001, Obsługa restauracji, „Poradnik Restauratora”, nr 2, s. 29.
13. Gryka L., Józefiak K., 2003, Współczesne zadania dla szefa kuchni i właściciela, „Hotelarz”, nr 5, s. 35-37.
14. Grzebińska W., 2003, Dobrze, czyli jakie, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 3, s. 24 – 27.
15. Hutyra A., 2003, Specyficzne regulacje prawne, Biuletyn Polskiej Turystycznej, www.jaroslaw.pl/cms_media/media2.php
16. Jaszczuk E., Nowicki M., 2003, Dania w próbkach, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 5, s. 17.
17. Karczmarek P., 2004, Nowoczesne tłuszcze, „Poradnik Restauratora, nr1, s. 37.
18. Kazimierczak E, (2002), HACCP w gastronomii, „Hotelarz”, nr 1, s. 24.
19. Kch., 2002, Cook&chill – gastronomiczny szok termiczny, „Food Service” nr 5, s. 31.
20. Knowles T., 2001, Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, Warszawa, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, s. 15.
21. Koziorowska B., Biernat M., 2002, Wszystko ma swoje miejsce, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 11, s. 31 – 34.
22. Materiały wewnętrzne hotelu Campanile, 2005.

23. Merski J., Witkowski Cz. (red.), 2002, *Hotelarstwo w Polsce: stan i kierunki rozwoju w przededniu wejścia do Unii Europejskiej*, Warszawa, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, s. 59.
24. Musielak I., 2003, HACCP obejmie także hotele: nowe regulacje na razie nie przewidują wyjątków „Świat Hoteli, nr 7, s. 21
25. Pasikowski J., 2004, Prawidłowa karta Dań, „Poradnik Restauratora” nr 2, s. 18
26. Peda R., 2002 a, Chwila i po wszystkim, „Przegląd Gastronomiczny”, nr 7, s. 31-34.
27. Peda R., 2002 b, Skąpane w tłuszczu, „Przegląd Gastronomiczny, nr 11, s. 14-18.
28. Peda R., 2003, Dużo i czysto, „Przegląd Gastronomiczny” nr 6, s. 7.
29. Peda R., 2004, Czysto, aż lśni, „Poradnik Restauratora”, nr 1, s. 18.
30. Pietruszewska K. 2004, Śniadanie wizytówką hotelu, „Hotelarz” nr 4, s. 29.
31. Pląder D., 2002, Organizacja pracy w hotelarstwie, Krakowska Szkoła Hotelarska Wydawnictwo PROKSENIA, Kraków, s. 94.
32. Rozporządzenie Ministra Finansów z 15 października 2002 r. w sprawie szczegółowego uwidaczniania cen towarów i usług oraz oznaczania ceną towarów przeznaczonych do sprzedaży (Dz. U. 2002 nr 174 poz. 1428, 2002).
33. Sala J., 2004, Marketing w gastronomii, Warszawa, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, s. 74-75.
34. Staniszevska 2002, Bufetowa feta, „Przegląd gastronomiczny”, nr 5, s. 37-39.
35. Szczep W., 2004, Kodeks opieki na gościem, „Przegląd Gastronomiczny” nr 8, s. 17-19.
36. Turkowski M., 2003, Marketing usług hotelarskich Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, s. 59.
37. Turlejska H., 2003, Poradnik dla przedsiębiorcy - Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, Warszawa, FAPA, s. 79-81.
38. Walczak T., 2003, Personel i obsługa restauracji, „Menu Smakosza”, nr 10, s. 51-53.
39. Wierzbicka A., Półtorak A, 2004, Maszyny do mycia naczyń, „Poradnik Restauratora”, nr 11, s. 47.
40. Witkowski Cz., 2004, Podstawy hotelarstwa. Cz.1, Wyższa Szkoła

Ekonomiczna, Warszawa, s. 110.

41. Wojciechowska T, 2002, Kulisy sukcesu, „Przegląd Gastronomiczny, nr 3, s. 23.
42. Wroński A., Karczmarek P., 2002, Schładzaj i oszczędzaj, „Przegląd gastronomiczny”, nr 4, s. 27.
43. Żuk M., 2003, Higiena produkcji potraw, „Przegląd Gastronomiczny, nr 3, s. 15- 17.

Wśród źródeł internetowych można znaleźć następujące strony: <http://papaja.pl/>, <http://www.hotelarze.pl/rest/karta.html>, <http://www.hotelarze.pl/> i <http://www.polishtravel.com.pl/hotele/campanile>. Niestety, większość materiałów tam zgromadzonych nie jest już dostępna.

To jest gotowa, obroniona praca. Gdyby chcieli Państwo zlecić napisanie zupełnie nowej pracy, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis!