Postavenie a význam SS v spoločnosti  
  
Spoločné stravovanie - zabezpečujú ho prevádzkové jednotky, ktoré podľa zamerania  
delíme na dve formy:  
Otvorené formy SS - reštauračné stravovanie  
Uzatvorené formy SS - neverejné stravovanie  
  
Otvorené formy  
Ich základnou úlohou je poskytovať stravovacie služby širokej verejnosti. Výroba sa  
realizuje v pohostinských prevádzkarniach a realizácia a predaj v odbytových strediskách. Do odbytového strediska má prístup ktokoľvek. Hosť si vyberá z jedálneho alebo  
nápojového lístka a všetko hradí sám v plnej miere.  
Pohostinské prevádzkarne - zariadenie v ktorom sa realizuje výroba jedál a nápojov ako aj  
predaj týchto výrobkov a doplnkového sortimentu. Súčasťou pohostinskej prevádzky je  
odbytové stredisko - tá časť prevádzky kde má hosť prístup. Poskytuje sa v závodoch SS, ktoré sa delia podľa toho, akú funkciu plnia.  
1. Otvorené stravovanie so stravovacou funkciou – všetky zariadenia, ktoré poskytujú  
kompletnú stravu (R, O, V)  
- reštaurácia I. – III. (IV.) skupina  
- jedáleň so samoobsluhou III. skupina (II. a IV.)  
- gril bar II. (I. a III.)  
- pohostinstvo III.  
- motorest  
2. Otvorené stravovanie so spoločenskou a zábavnou funkciou  
- kaviareň II. (I. a III.)  
- vináreň, viecha, pivnica II. (I. a III.)  
- varieté  
- disco bar  
3. Otvorené stravovanie s doplnkovou funkciou – formy rýchleho občerstvenia  
s úzkym sortimentom jedál a nápojov, zvyčajne III. (IV.) skupina  
- bufety  
- fast-food zariadenia (bagetérie, hot-dogs,  
- krčmy  
- stánkový predaj  
  
Uzatvorené formy  
Poskytujú diferencované stravovanie pre uzatvorené skupiny stravníkov. Ich špecifikom je  
prístup podmienený segmentom. Stravník hradí polovicu, druhú platí štát alebo  
zamestnávateľ. Závodné stravovanie - najrozšírenejšia forma zabezpečuje sa v závodných jedálniach. Rozsah činnosti sa určuje podľa potrieb organizácie. Závodné jedálne zabezpečujú teplú  
stravu pre zamestnancov. Všetky zariadenia musia dodržiavať určité predpisy a  
podmienky:  
- hygienické podmienky  
- stavebné podmienky  
- bezpečnosť pri práci  
- protipožiarnu ochranu  
  
Ak nemá organizácia jedáleň musí zabezpečiť stravu v inej organizácii. Náhradné  
stravovanie je možné len na základe písomnej dohody medzi organizáciou a závodom  
SS. Musí obsahovať názov oboch organizácií, čas výdaja, cenu a musia byť k dispozícii  
minimálne dve hlavné jedlá. Do závodného stravovania patria aj závodné bufety.

Poskytujú občerstvenie počas smeny.  
Školské stravovanie – stravovanie detí od predškolského veku po vysokoškolákov. Po  
druhý stupeň nieje výber jedál. Ústavné stravovanie – v prevažnej miere sa hradí zo spoločenských prostriedkov. Ďalej sem patrí strava v kúpeľoch, armáde výchovných zariadeniach, detských domovoch  
a starobincoch. Všeobecné požiadavky na pohostinskú prevádzkáreň  
  
- musí byť na viditeľnom mieste označená:  
- kategóriou  
- skupinou  
- otváracími hodinami  
- menom majiteľa (zodpovedného vedúceho)  
- logom  
- obchodným názvom  
- všetky miesta prístupné hosťom musia byť na viditeľnom mieste označené slovne alebo  
piktogramami  
- musí mať sociálne zariadenie (1WC na 20 stoličiek). WC musí byť okachličkované do  
výšky 1,8m, na WC musí byť tečúca voda, mydlo, uterák a toaletný papier. - v odbytovom stredisku musí byť k dispozícii jedálny a nápojový lístok  
- odbytové stredisko, ktoré poskytuje fast-food musia mať uzatvorené odpadkové koše.  
  
Produkt systému SS  
  
Je to čokoľvek, čo možno poskytnúť na trhu do pozornosti na používanie alebo spotrebu  
a čo má schopnosť uspokojiť potrebu.  
  
produkt = ponuka = služba = balík služieb (pocitov)  
  
Produkt stravovacieho zariadenia tvoria:  
1. vecné statky (rezeň)  
2. služby (obsluha)  
3. prostredie (hudba)  
  
Špecifiká produktu SS:  
- jedlá a pokrmy majú krátky životný cyklus  
- nedá sa skladovať  
- variabilita  
- spotreba viazaná miestom kúpy  
- z funkčného hľadiska predstavuje primárnu potrebu ale z funkčného hľadiska  
zabezpečovania sekundárnu  
  
  
Sortiment výrobkov a služieb  
  
Je to súbor všetkých výrobkov vyrobených v systéme SS aj maloobchodný tovar  
ponúkaný v stredisku.  
V SS sa sortiment člení na skupiny a podskupiny.  
- množstvo skupín sa označuje ako šírka sortimentu  
- počet jedál jednej sortimentnej skupiny určuje hĺbku sortimentu.  
  
Franchising  
  
- marketingová metóda, ktorá umožňuje využívať široký rozsah tovarov a služieb na  
základe udelenia licencie alebo oprávnenia.  
- vznikol na prelome 19. a 20 st.

v USA  
- známe: McDonalds – fast-food, Holiday Inn – UZ, Marriot Corporation  
  
Fransisor – vlastník licencie (McDonalds)  
Francis – kupujúci licencie – fyzická alebo právnická osoba, ktorá má právo distribuovať  
produkt so značkou fransisora za určitých podmienok.  
  
Výhody franchisingu:  
- francis získa kúpou licencie firemnú značku, ktorá má zvuk, meno a je zárukou  
kvality  
- žiadne náklady s uvedením značky na trh  
- určité členstvo užívateľov licencie napomáha pravidelný odbyt  
- fransisor poskytuje minimálny marketingový program (management – ľudí,  
poradenská služba, výber lokality, stavebný projekt, zariadenie...)  
- fransisor rozširuje expanziu (prenikanie na nové trhy) bez existenčného rizika  
  
Nevýhody franchisingu  
- riziko pre fransisora, keďže dáva k dispozícii meno – značku  
- francis znáša všetky investičné náklady  
- francis musí platiť poplatky (% z tržby)