

SKUPINE UGOSTITELJSTVA

HOTELIJERSTVO

- hoteli
- moteli
- aparthoteli
- turistički apartmani
- turistička naselja
- pansioni
- *guest house*

RESTAURATERSTVO

- restoracije
- gostionice
- zdravljaci
- pečenjarnice
- pizzerije
- bistroi
- objekti brze prehrane
- slastičarnice
- catering
- kantine

BAROVI (KAVANARSTVO)

- restauraterstvo uključuje objekte koji pružaju **usluge pripreme i posluživanja hrane, pića i napitaka** (*u ug. objektu ili izvan njega*)
- restoracija se sastoji od dva odjela – **kuhinjskog** i **poslužnog**, te niza pomoćnih odjeljaka

– **kuhinjski odjel** se sastoji od odjeljaka:

- topla (glavna) kuhinja
- hladna kuhinja
- mesnica
- kuhinja kave
- slastičarnica

– **pomoćni odjeli** u kuhinjskom odjelu:

- odjeljak za preuzimanje, kontrolu i skladištenje namirnica
- odjeljak za čišćenje povrća, za čišćenje i čuvanje ribe
- odjeljak za pranje suđa

TOPLA (GLAVNA) KUHINJA

- „srce” kuhinjskog odjela
- služi za pripremu **jela** koja se trebaju **termičku obradu** (*kuhanje, pečenje, prženje, pirjanje...*)

HLADNA KUHINJA

- služi **za pripremanje hladnih jela** (*hladna predjela, miješani i drugi naresci, raznovrsne salate od mesa, povrća, voća, sirevi, suhomesnati proizvodi...*)
- **opremljena** je rashladnim uređajima, radnim stolovima, električnim i plinskim kuhalima, mesoreznicama, te hladnom komorom

MESNICA

- u mesnici se **obrađuje sirovo meso** za potrebe tople i hladne kuhinje

KUHINJA KAVE (*kuhinja za zajutarke*)

- u njoj se **pripremaju topli i hladni napitci** na osnovi kave, čaja, mlijeka i kakaa
- mogu se pripremati različita jela koja se poslužuju u vrijeme zajutarka i doručka

SLASTIČARNICA

- pripremaju se **razna slatka jela i obroci od različitih vrsta voća** za goste hotelske restoracije (neke primaju i narudžbe za građane)
- sastoji se i od **manje pekare** u kojoj se pripremaju raznovrsna **peciva** namijenjena zajutarcima

Restauraterstvo – poslužni odjel

(plan ploče)

- **POSLUŽNI ODJEL** čine odjeljci u kojima se gostima **poslužuje** hrana, piće i napitci
(bilo da je prostor zatvoren, natkriven ili nenatkriven)
- **poslužni odjel** se sastoji od odjeljaka:
 - blagovaonica
 - zajutarkovaonica
 - doručkovaonica
 - dvorana za domjenke
 - salon
 - terasa
 - točionica pića
- **BLAGOVAONICA** – prostorija s udobnim namještajem, opremljena za **posluživanje glavnog obroka i duže zadržavanje gostiju**
 - **3 vrste gostiju** u blagovaonici:
 - **garni-gosti** – imaju **uračunat zajuttrak** unutar pansiona
 - **prolazni gosti** (*à-la-carte gosti*) – dolaze **u vrijeme ručka ili večere**
 - **pansionski gosti** – ostaju u hotelu ili pansionu **najmanje tri dana**, koriste se uslugama smještaja i prehrane i dobivaju popust na cijenu
- **ZAJUTARKOVAONICA** – vrsta blagovaonice u kojoj se poslužuje **zajutark**
 - hoteli s manje od 5 zvjezdica ne moraju imati zajutarkovaonicu

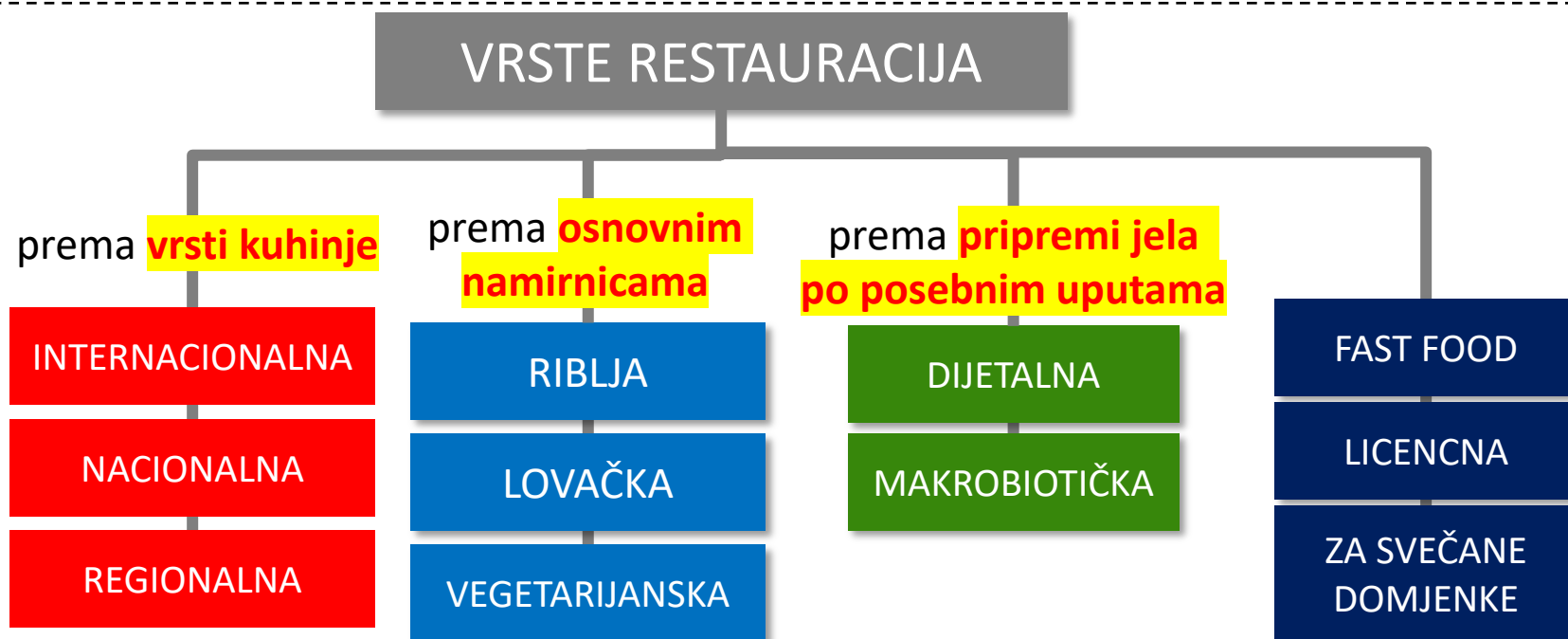
Restauraterstvo – poslužni odjel

(plan ploče)

- **DORUČKOVAONICA** – zasebna prostorija za posluživanje i pripremu doručka
- **DVORANA ZA DOMJENKE** – dvorane za organiziranje raznih domjenaka, koktel partija, plesova, modnih revija, simpozija, konferencija i sl. događaja
- **SALON** – luksuzno opremljena manja prostorija koja može služiti za različite svrhe
 - *npr. manje intimne svečanosti za uži krug ljudi, svečani ručci, večere, domjenci...*
- **TERASA** – može biti otvorena ili natkrivena
 - manje terase su obično uz restauraciju, dok su veće namijenjene za ples
- **TOČIONICA PIĆA**
- ostali dijelovi restauracije:
 - **KONOBARSKA PRIPREMNICA**
 - **SKLADIŠTE INVENTARA**
 - **SANITARNE PROSTORIJE**

Vrste restauracija

(plan ploče)



- **INTERNACIONALNA KUHINJA** – ponuda i priprema jela koja su tražena u cijelom svijetu (ramstek, gulaš, odresci...) – nalaze se na meniju restorana diljem svijeta
- **SPECIJALIZIRANE RESTAURACIJE** - pružaju usluge koje se razlikuju od ostalih po određenim obilježjima (osobnost, kvaliteta, atmosfera...) npr. restoran u stilu 1950-ih
- **NACIONALNA RESTAURACIJA** - uređena u regionalnom stilu (arhitektura, opremljenost prostora, odjeća osoblja, način pripreme jela, razna pića ...) – poznate nacionalne restauracije su talijanska, francuska, kineska, mađarska...

Vrste restauracija

(plan ploče)

- **LOVAČKA RESTAURACIJA** – nalaze se na rubovima lovni područja i nude jela od divljači
 - imaju posebne prostorije za presvlačenje iz lovačke u civilnu odjeću, boksove za pse, prostorije za čuvanje oružja...
- **RIBLJA RESTAURACIJA** - pripremaju se jela od plodova iz mora, jezera i rijeke te ponešto i jela od mesa
 - nalaze se duž morske obale, te u mjestima uz rijeke i jezera
- **DIJETALNA RESTAURACIJA** - pruža usluge hrane i napitaka po strogo određenim medicinskim uputama, za svakog gosta zasebno (npr. za pacijente u bolnicama)
- **VEGETARIJANSKA RESTAURACIJA** – nude jela bez mesa i ribe te se ne nudi alkohol
- **MAKROBIOTIČKA RESTAURACIJA** - namirnice uglavnom egzotičnog podrijetla, bez mesa, mesnih prerađevina, mlijeka i mliječnih proizvoda
 - namirnice moraju biti uzgojene bez kemijskih sredstava
- **RESTAURACIJA ZA SVEČANE DOMIJENKE** – posebno se otvaraju za veće skupine ljudi koje su se prethodno najavile (nisu otvoreni za pojedince ili manje skupine)

Vrste restauracija

(plan ploče)

- **FAST FOOD RESTAURACIJA** – brzi način pružanja usluge po načelu samoposluživanja
 - usluga namijenjena širokom krugu korisnika i uglavnom između glavnih obroka
- **LICENCNE RESTAURACIJE**
 - strogo određeno koje usluge može pružati određeni ug. objekt
 - država izdaje licencu (koju dodatno naplaćuje)
- **SAMOPOSLUŽNA RESTAURACIJA S TOPLIM BUFFETOM**
 - jela se nude gotova na odgovarajućem buffet-stolu u prikladnim posudama (kako se ne bi ohladila)
- **SAMOPOSLUŽNA RESTAURACIJA S AUTOMATSKIM APARATIMA**
 - nude se zapakirana jela, pića i napitci kojima se gosti sami poslužuju
 - aparati su uz zid, a u sredini prostorije su stolovi i stolice