Organizacija in delovanje prehranskih obratov	
Organizacija in delovanje prenranskih obratov	
Temeljne funkcije in organizacijski modeli	
organizacijski moden	
1	
Organizacija in delovanje prehranskih obratov	
tehnološko organizacijski modeli obratov za proizvodnjo in distribucijo gotovih jedi     sprejem, kontrola in skladiščenje surovin in polizdelkov	
<ol> <li>tehnologija predpriprave živil</li> <li>postopki toplotne obdelave živil - tehnološka sistematika in oprema</li> <li>toplotna obdelava posameznih skupin živil - procesi in njihov vpliv na kakovost:</li> <li>meso, perutnina,</li> </ol>	
zelenjava, poljščine, sadje jajca kot dodatki jedem pekarski izdelki	
juhe omake pijače (kava, čaj, kakav)	
<ul> <li>hladne jedi (sendviči)</li> <li>dodatki jedem</li> <li>gastronomija in kombiniranje jedi</li> </ul>	
8. tehnologije, distribucije gotovih jedi 9. higiena in sanitacija 2	
Priprava (proizvodnja) obrokov za veliko skupino porabnikov	
PORABA OBROKOV a. lokacija	
<ul> <li>na mestu proizvodnje</li> <li>v odmaknjenenem (dislociranem) objektu (restavracije, menze, obedovalnice)</li> </ul>	
<ul> <li>b. čas</li> <li>takoj ali kratek čas po pripravi ➤ TOPLA VERIGA</li> <li>daljši čas po pripravi ➤ HLADNA VERIGA</li> </ul>	
c. porabniki  - vnaprej določena (posebna) skupina (predšolski in šolski otroci, delavci, bolniki, ostareli, športniki, turisti, alternativci – vegetarijanci,	
makrobiotiki)  nedoločena skupina (hitra hrana – 'fast-food', maloprodaja)	
3	

SKUPINE	PRFHR	ANSKIH	ORR A	TOV

### SOCIALNI

- prehrana med delom
- vzgojne ustanove
- bolnišnice
- socialne ustanove
- vojska
- zapori
- religiozne ustanove

### KOMERCIALNI

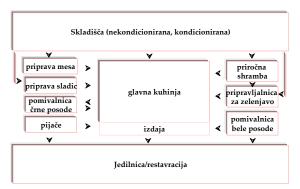
- restavracije s popolno postrežbo
- hitra hrana (fast food) z omejeno postrežbo
- hoteli / moteli
- šport in rekreacija
- trgovina malo– in veleprodaja
- promet / transport\*
- \* včasih je taka prehrana tudi subvencionirana z vozovnico

4

# OSNOVNE FUNKCIJE (OPERACIJE) PREHRANSKIH OBRATOV

(pridelava)
(obdelava)
načrtovanje jedilnikov (menijev)
nabava
sprejem
skladiščenje/izdaja
(pred)priprava
toplotna obdelava
zadrževanje (shranjevanje)
serviranje
čiščenje (sanitacija)

5

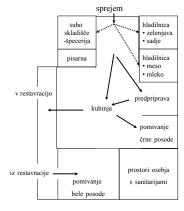


Shematični prikaz povezave med posameznimi delovnimi mesti in skladišči

6

,	•	١	١
			,

NABAVA	
surovine polproizvodi gotove jedi	
SKLADIŠČENJE -	
PROIZVODNJA / PRIPRAVA JEDI	
<u> </u>	
PORCIONIRANJE	
PAKIRANJE	
KONZERVIRANJE ≻	
REGENERACIJA	
REGEIVERACIJA	
DELITEV – centralizirana	
– decentralizirana	
DISTRIBUCIJA / dostava na mesto konzumacije	
KONZUMACIJA / uživanje jedi	
Shema organizacije prehranskih obratov 7	
ORGANIZACIJSKI SISTEMI (MODELI)	
PREHRANSKIH OBRATOV	
konvencionalni sistemi	
sistemi gotove jedi 'po naročilu'	
'convenience' 'ready-food' (commissary)	
sistemi sistemi	
A	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
<u> </u>	
maksimalna uporaba že minimalna uporaba	
maksimalna uporaba že minimalna uporaba pripravljenih izdelkov že pripravljenih izdelkov	
pripravljenih izdelkov že pripravljenih izdelkov	
pripravljenih izdelkov že pripravljenih izdelkov	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA	
pripravljenih izdelkov že pripravljenih izdelkov	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE JE NI VELIKA	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE JE NI VELIKA	
konvencionalni sistem priprave jedi	
pripravljenih izdelkov  8  KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE JE NI VELIKA	
KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE JE NI  konvencionalni sistem priprave jedi tople jedi ohlajene jedi	
konvencionalni sistem priprave jedi	
KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE JE NI  konvencionalni sistem priprave jedi tople jedi  ohlajene jedi	
KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI  UPORABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE JE NI  konvencionalni sistem priprave jedi tople jedi  ohlajene jedi	



Shema kuhinje hotelske restavracije (konvencionalni sistem)

10

# Značilnosti konvencionalega sistema

- Predpriprava
   specialna oprema
- kvalificirana/specializirana
- delovna sila

### Ekonomija?

- velika poraba energijeneracionalna izraba
- strojev/opreme/del.sile

# Termična kuhinja

- številna in draga oprema
- velika površina

### Serviranje toplih jedi

• omejitev časa (3h)

11

# **CONVENIENCE\* – SERVE SISTEM** Oskrba z industrijsko pripravljenimi jedmi



\*convenience -udobno, pripravno, konfortno

	dovoz surovin		
	nehlajeno skladišče sprejem		
	odpadki		
	zmrzovalnica hladilnica osebje		
	subinja subinja čiščenje		
	pladnjev		
	izdajni pult z blagajnami		
	jedilnica		
	posede se educidis		
	posoda za odpadke posoda za odpadke	13	
Shem	a restavracije 'fast-food' ('convenience' sistem)	13	
Značile	nosti "convenience" sistemov		
<ul> <li>manj opreme za pr</li> <li>manjša poraba ene</li> </ul>			
<ul> <li>manj specializirane</li> </ul>			
več raznovrstnih sl			
<ul> <li>potrebno samo ses</li> <li>kuhinja izgubi klas</li> </ul>	tavljanje, regeneracija in serviranje jedi sičen pomen		
, , ,	r		
Prednosti:			
<ul> <li>večja produktivnos</li> <li>boljši nadzor nad k</li> </ul>			
<ul> <li>cenejša delovna sil</li> </ul>			
Slabosti:			
<ul> <li>visoka cena polizdo</li> </ul>	elkov		
<ul> <li>trend zavračanja 'ii</li> </ul>	ndustrijske hrane′	14	
TO	OVARNA GOTOVIH JEDI		
	(industrijska kuhinja)		
UPOR	ABA IZDELKOV ŽIVILSKE INDUSTRIJE		
	sistem centralizirane kuhinje		
	† priprava hrane		
	<b>↓</b>		
zmrzova	nje hlajenje topla hrana		
	distribucija (relejne kuhinje)		
	↓ ↓ ↓ regeneracija		
	↓ ↓ ↓		
	k o n z u m a c i j a	15	

dovoz surovin	
sprejem skladišča	
pisama hladilnice priprava	
l l l mesa	
priprava zelenjave pomivanje kulinja k	
hladno toplo tekočine vozičkov	
prevzemsteward	
kontrola vozički odpadki	
Shema 'ready-food' kuhinje na letališču za oskrbo potniških letal	_
Značilnosti tovarn gotovih jedi	
<ul> <li>uporaba nepredelanih surovin</li> <li>specializirana oprema in delovna sila</li> <li>uporaba konzerviranja – hlajenje, zmrzovanje, pasterizacija, sterilizacija, dehidracija</li> <li>pakiranje (eno- ali več porcijska embalaža)-VP, MAP</li> </ul>	
dolga obstojnost –nekaj dni do več tednov, mesecev, let     potrebna regeneracija –konvektomati, MV, vodne kopeli	
Porabniki: • prehrana v bolnišnicah	
šolska prehrana     prehrana v prometu	
<ul> <li>banketi, sprejemi</li> <li>trgovine - maloprodaja</li> <li>17</li> </ul>	
Značilnosti tovarn gotovih jedi	
<ul> <li>manjši proizvodni stroški – nižja cena</li> <li>načrtovana proizvodnja</li> </ul>	
manj odpadkov in njihovo racionalno odstranjevanje	
Slabosti: • velike investicije	
omejitev izbora jedi	