



ОПРЕМА И ИНВЕНТАР ЗА УСЛУЖИВАЊЕ



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE



ВИСОКА
ХОТЕЛЈЕРСКА ШКОЛА
БЕОГРАД
THE COLLEGE OF
HOTEL MANAGEMENT
BELGRADE

Опрема ресторанских објеката

- ▶ Свака врста ресторанских објеката треба да буде адекватно опремљена неопходним основним средствима који се употребљавају при раду. Основна средства подразумевају разне врсте опреме.
- ▶ Категорије ресторана условљавају опрему, такође, која ће бити неопходна за нормално одвијање пословних активности.
- ▶ Опрема којом се опремају ресторански објекти треба да буде тако распоређена, да омогући радницима лако кретање за време пружања услуга, при чему се посвећује пажња максималној рационалности простора. Просторије за услуживање гостију морају бити простране, довољно осветљење, са довољно столова и столица за госте.

Крупни инвентар

- ▶ Ту спадају столови различитих димензија, облика и њихових величина, за различите намене и потребе. По облику могу бити: четвороугаони, округли, правоугли и овални.
- ▶ Према намени могу да буду: ресторански, баштенски, кафански, помоћни и столови на точковима.
- ▶ Ресторански столови су од тврдог материјала, при чему табла стола може бити урађена и од лакшег материјала, пре које ће се причврстити молтон, који ће се повремено скидати и вршити његово прање. Што се тиче димензија столава у ресторанима, они се прилогађавају простору. Димензије квадратних стола могу бити 80x80, правоугаони 80x63 за две особе, а 120x80 за 4-6 особа. Висина је 80 центиметара. Правило је да се за сваког госта мора планирати најмање 60 центиметара простора, а обично је то 80 центиметара. Димензије банкетског стола износи 120 до 180 цм.
- ▶ Користе се и округли столови чији пречник може бити 50 центиметара. Ови столови се називају још и гиридонима. Осим округлих стола користе се тз. помоћни столови при послуживању гостију, на тај начин што су ти столови правоуганог облика димензије 40x80, што омогућава да се тако припремљен сто примакне уз сто за који гости већ седе и служиће му у пружању услуга.

Крупни инвентар

- ▶ Столице у ресторанском пословању треба да буду урађене од квалитетног материјала, могу бити са наслоном за руке (користе се обично у ресторанима са 4 и 3 звезде) или без.
- ▶ Кафански столови су округлог и четвртастог облика. Димензије су око 60x60 цм, док је висина 65цм.
- ▶ Сале услужних простора су опремљени са посебним врстима столова који су се посебном плочом и одговарајућим фијокама. Намена им је вишеструка. У таквим помоћним столовима се одлаже резерва столњака и другог инвентара, при чему се ситан инвентар држи на табли стола лепо сложен или сложен у фијокама.
- ▶ Клубске гарнитуре се састоје од одговарајућег стола и удобних седишта. Облик је углавном округли или четвртасти. Обично се користе фотеље, а често и двоседи и троседи. Оваква опрема се користи у хотелским холовима, аперитив баровима...
- ▶ Инвентар у летњим баштама и слично користи друге врсте материјала који су отпорни на кишу, влагу. Столови су различитих димензија, а столице прилагођене амбијенту и својој намени. Баштенски инвентар може бити и од пластичних материјала.

СТОЛОВИ

Ресторански:



Кафански:



Баштенски:



Помоћни:



Технички уређаји и опрема

- ▶ У ресторанском пословању користи се велики број техничких уређаја. Ова средства служе као припомоћ у ресторатерству при пружању услуга. У опрему и уређаје убрајамо хладно-топли пултови, фриждери, ледпмати, дробилице за лед, апарати за прање чаша, колица за фламбирање и транширање...
- ▶ Опрема и технички уређаји олакшавају рад особљу омогућајући брже услуживање и квалитетнију услугу гостију.

Технички уређаји и опрема

- ▶ **Хладно-топли пултови** се могу користити за чување намирница, пића и већ припремљених јела. Заједничко им је то што су израђени од растффраја. **Неутрални пултови** су по конструкцији слични са хладно-толим пултовима. Доњи део је опремљен полицама и клизним вратима, обично се ту одлаже инвентар. (тањири, овали, чиније). Израђени су од истог материјала.
- ▶ **Хладно-топле витине** служе за излагање намирница, припремљених јела и посластица. Користе се највише у објектима да се служи по принципу бифе столова.



Технички уређаји и опрема

- ▶ **Ледомати** служе за производњу леда који има велику примену у угоститељству. Лед се користи за различите намене: за расхлађивање пића, одржавање температуре пића, намерница, припремљених јела и слично.
- ▶ **Дробилица за лед** се углавном користи у барском пословању приликом припремања барских мешавина.



Drobilica za led

Технички уређаји и опрема

- ▶ **Апарати за прање чаша** садржи скоро сваки угоститељски објекат. Карактеристика модерних апарата је да перу чаше на високој температури, уједно их суше и дају им сјај.



Технички уређаји и опрема

- ▶ **Апарати за припрему еспресо кафе** је неизоставни део сваког угоститељског објекта. Карактеристика овог апарата је да се у њима препремају различите врсте еспресо кафе и чаја.
- ▶ **Апарати за точење пива, вина и сокова**- Карактеристика апарат за точење пива је да се повлачењем ручице у криглу сипа пасхлађено пиво са пеном. Карактеристика апарата за точење вина је да се отворено вино чува у њима на одређеној температури и притиском на дугме из апарата излази вино. Апарати за сокове се углавном користе у доручкаоницама.



Технички уређаји и опрема

- ▶ **Бен-мари (топла купка) за бифе столове** су основни део опреме угостиитељских радњи. Израђују се од росфраја. На дно купке сипа се вода, јела се сервирају у касетама које се стављају у купку која се са доње стране греје или на струју или са такозваним гелм пастама које се запале и својим пламеном греју воду која одржава топлоту јела.



Техничка опрема и уређаји

- ▶ **Колица за фламбирање и транширање** служе за припремање и довршавање јела и расецање меса пред гостом.
- ▶ **Колица за фламбирање** имају три плоче. Горња плоча је опремљена решоом , тигањем за фламбирање и даском за сечење. Средња плоча служи за смештај топлих тањира, прибора и намерница за припрему. Доња служи за одлагање употребљеног посуђа
- ▶ **Колица за транширање** исто имају три плоче. Горња плоча служи за расецање већих комада меса. Колица су опремљена даскама за сечење. Уз даску се налази прибор за сечење.



Технички уређаји и опрема

- ▶ Намена **грејача за тањире** је да тањире који се користе за сервирање топлих јела држе стално на одређеној температури. Једно од најважнијих правила приликом сервирања јела је топло јело-топли тањир.



Инвентар за услуживање

- ▶ Инвентар се користи при пружању ресторански услуга. Интерес угоститењских објеката је да инвентар што дуже траје. Трајање инвентара зависи и од интензитета коришћења, али и од правилног одржавања.
- ▶ Велика је улога и другог особља који раде на одржавању ситног инвентара, везано за перионицу тзв. Белог посуђа. Перионице посуђа су данас опремљене најсавременијим машинама за прање посуђа: чаша, одржавање прибора од сребра и другог врста инвентара који се користе током пружања услуга.



Подела инвнетара

- ▶ Инвентар можемо поделити:
 1. Ресторанско рубље
 2. Порцелан
 3. Стакло
 4. Метално посуђе и прибор за јело
 5. Мали стони инвентар
 6. Помоћни инвентар за услуживање



Подела инвентара

- ▶ Под ресторанско рубље се подразумева инвентар за услуживање направљен од платна. Дели се на стоно рубље (подстолњак, столњак, надстолњак, салвета); декоративно рубље (драпери, сукњице, навлаке за столице); помоћно рубље (хангле, крпе за полирање).
- ▶ Инвентар од порцелана мора бити израђен од квалитетног порцелана како би издржао дуготрајну употребу. Према намени се дели на инвентар од порцелана из којег гости једу и инвентара од порцелана који се користи за сербирање јела и напитака. Ту спадају: централни тањир, дубоки тањир, плитки тањир, десертни тањир, тањир за хлеб, супијере, шоље за чај, шоље за кафу...
- ▶ Инвентар од стакла је израђен од обичног, кристалног, ватросталног стакла. Инвентар од стакла има највећу примену, инвентар од кристалног стакла се користи за свечане пријеме, а ватростално посуђе има примену у кухињи, користи се за припрему и сервирање топлих јела. Ту спадају све врсте чаше, бокали, флаше.

Подела инвентара

- ▶ Метално посуђе се користи за сервирање и изношење јела и напитака пре госта и из таквог посуђа гости не конзумирају храну. Ту спадају шоље за супу, супијере, овали за месо и рибу, тембали, сосијере, фингерболе... Прибор за јело је инвентар који госте користе приликом конзумирања јела. Израђује се од росфраја, сребра и слично. Прибор се дели на основни прибор (велики и десертни прибор за јело); специјални прибор (прибор за рибу, ракове, пужеве, јастоге, остиге, кашичице за компоте, сладоледе); сервисни прибор (хватаљке, кутлаче, кашика за сервирање сладоледа, прибор за транширање, за филирање рибе),

Подела инвентара

- ▶ Под малим стоним инвентаром се подразумева сав онај инвентар којим се служе гости за столом, а који истовремено може да представља декорацију стола. У угоститељству је познат термин „мала стона апотека“, која уставри означава да тај инвентар мора да буде уредно сложен и поравнат на столу као што је и све сложено у апотеци. Ту спадају посипачи за со и бибер, карафиндл, шећерњаче, сталак за чачкалице, пепељаре, вазе за цвече, свећњаци...
- ▶ Помоћни инвентар служи као помоћ особљу приликом служења јела и пића. Ту спадају послужаоници, платои, кибле за вино, посуде за лед, конобаркса колица, грејачи, штоплицигер (вадичеп).