

VIII. Zariadenia rýchleho

stravovania

- ☺ Stravovacie návyky v II. pol. 20. stor. ovplyvnili:
 - rastúci objem voľného času
 - väčšia účasť obyvateľstva na CR
 - rastúca zamestnanosť žien
 - vzrastajúci motorizmus
 - zvyšujúce sa množstvo ľudí nútených jesť mimo domova v maximálne krátkom čase
- ☺ Charakteristické znaky rýchleho stravovania:
 - jednoduchosť
 - rýchlosť
 - cenová dostupnosť
- ☺ Rýchle stravovanie vzniklo v USA, v súčasnosti sa využíva na celom svete
- ☺ Poznáme ho pod názvom **Fast Food**

☺ Jedlá pre rýchle stravovanie sa pripravujú podľa jednotného **štandardu kvality**

☺ Formy rýchleho stravovania:

1. **automaty (Vending)** – predaj pomocou automatov – od nápojov až po jedlá z mikrovlnky
2. **potravinové tržnice (Food courtz)** – cieľom je maximálne znížiť náklady – centrálny príjem tovaru, centrálna prípravovňa a odvoz odpadkov. Ponúkajú široký sortiment jedál
3. **Fine Food** – znamená dobré meno – sú to vysokokvalitné strediská gastronómie s jednoduchými, ale chutnými produktmi
Tradičné bufety – strácajú podiel na trhu – prežiť môžu, ak budú fungovať ako Fine Food

- ☺ Rýchle stravovanie je v podstate nejednotný sektor, ale mimoriadne výnosný
- ☺ Využíva sa tu moderný marketing

Franchising – ide o zmluvné prepojenie medzi poskytovateľom (výrobca, veľkoobchodník, podnik služieb...) a prijímateľom (nezávislý podnikateľ), ktorý odkupuje právo vlastníť a prevádzkovať jednu alebo viac prevádzok v rámci franchisingového systému

Hlavný rozdiel od ostatných zmluvných systémov – tento sa zakladá na unikátnom produkte alebo službe, resp. na určitom spôsobe prevádzkovania jednotky

Využíva sa firemné meno, Goodwill alebo patent, ktorý vyvinul a vlastní poskytovateľ

Najznámejšou organizáciou fungujúcou ako franchisingový systém je Mc Donald's

😊 Charakteristika rýchleho stravovania:

- jedlá sa predávajú v nenávratných obaloch (aj ďalší inventár je jednorázový)
- konzumácia možná aj bez príboru a postojacky
- jedlo sa môže vynášať
- väčšinou ide o samoobslužné výdajné linky
- zákazník môže sledovať dokončovacie úpravy
- ponúkané tovary zvyknú byť vyobrazené s uvedením cien
- určitý sortiment vystavený v ponuk. vitrínach

Vybrané typy zariadení rýchleho stravovania:

1. **Mc Donald's** – zakladateľ - Raymond Albert Kroc
využil nápad bratov Donaldovcov, ktorí vo svojej
reštaurácii poskytovali užší sortiment jedál s
nízkymi cenami

Dobre organizovanou výrobou dokázali obslúžiť
veľké množstvo zákazníkov v relatívne krátkom
čase

Prvá reštaurácia otvorená v Des Plaines roku
1955

Mimo USA a Kanady v roku 1967

Na Slovensku až v roku 1995 v Banskej Bystrici
typu Mc Drive pri čerpacej stanici

Zariadenie sa dá prevádzkovať len za prítomnosti franchisanta (nie ako vedľajšia činnosť), môže ním byť len FO

Zmluva sa podpisuje na 20 rokov

Záujemca musí absolvovať školenie (9-14 mesiacov)

Musí spĺňať aj ďalšie požiadavky:

- manažérske schopnosti
- pripravenosť osobne viesť reštauráciu
- pružnosť pri výbere miesta pôsobenia
- podnikateľský duch – túžba po úspechu
- ochota zúčastniť sa školenia
- schopnosť vyhovieť finančným požiadavkám a iné

2. **Mc Delivery Service** – systém založený na myšlienke „keď nepríde zákazník k nám, my musíme ísť za ním“

Taco Bell – ponúka svoje výrobky pomocou tzv. **trhovničkeho vozíka** pri veľkých čerpacích staniciach, nákupných strediskách... Ponúkajú rôzny sortiment

Nathan Famous – zameraný na predaj teplých párkov na čerpacích staniciach

Takýmto sortimentom môžu byť aj chlebičky, sendviče, varená kukurica a.p.

Niektoré firmy svoje produkty dovážajú priamo do domu alebo na pracovisko spotrebiteľa (napr. Mc Donald's, pizzerie...)

3. **Kentucky Fried Chicken** – americká spoločnosť – špeciality z kuraťa podľa originálnych receptov (plukovníka Sandersa – logo firmy nesie jeho podobizeň)

Recepty sú strážené firemným tajomstvom

Firma prevádzkuje aj reštaurácie pre motoristov
Drive Throught

4. **Pizzeria** – poskytuje občerstvenie s obsluhou, vybraný sortiment jedál a nápojov

Pôvod má v Taliansku (Neapol – 17. storočie)

Výhoda – dá sa pripraviť z hocičoho, čo je na jedenie a preto prispôbiť každej chuti

Najznámejšie pizzérie – pizzéria Express, New York pizzéria, Chicago famous piz., pizzéria Hut...

5. **Marché** – marketingová filozofia nového typu RS
- koncepciu vymyslel švajčiarsky gastronomický
koncern Mövenpick

Ide o reštauráciu s charakterom trhoviska s
typickou švajčiarskou pohostinnosťou a kvalitou
od Mövenpicku a s atmosférou parížskeho bistra

System prevádzky – zákazník si pri vstupe do
reštaurácie berie podnos, vyberie jedlo, potom si
ho nechá pripraviť, zaplatí pri pokladnici a ide
konzumovať



Pokus o rýchle stravovanie aj na Slovensku – Interhotel Bratislava zriadil v samoobslužnej jedálni hotela Palace v Bratislave zariadenie **gurman** podľa vzoru Mc Donald's (1989 – 1993)
Sortiment podobný ako v Mc Donald's, špecialitou boli šišky
Aj napriek veľkej návštevnosti došlo k jeho zrušeniu