

## Organizacija in delovanje prehranskih obratov

Temeljne funkcije  
in  
organizacijski modeli

1

## Organizacija in delovanje prehranskih obratov

1. tehnološko organizacijski modeli obratov za proizvodnjo in distribucijo gotovih jedi
2. sprejem, kontrola in skladiščenje surovin in polizdelkov
3. tehnologija predpriprave živil
4. postopki toplotne obdelave živil - tehnološka sistematika in oprema
5. toplotna obdelava posameznih skupin živil – procesi in njihov vpliv na kakovost:
  - meso, perutnina,
  - zelenjava, poljščine, sadje
  - jajca kot dodatki jedem
  - pekarski izdelki
  - juhe
  - omake
  - pijače (kava, čaj, kakav)
  - hladne jedi (sendviči)
6. dodatki jedem
7. gastronomija in kombiniranje jedi
8. tehnologije, distribucije gotovih jedi
9. higiena in sanitacija

2

## Priprava (proizvodnja) obrokov za veliko skupino porabnikov

### PORABA OBROKOV

- a. lokacija
  - na mestu proizvodnje
  - v odmaknjenem (dislociranem) objektu (restavracije, menze, obedovalnice...)
- b. čas
  - takoj ali kratek čas po pripravi > TOPLA VERIGA
  - daljši čas po pripravi > HLADNA VERIGA
- 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 PREHRANSKIH OBRATOV

### 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

---

---

---

---

---

---

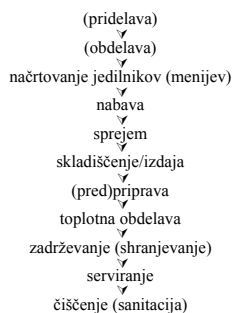
---

---

---

---

## OSNOVNE FUNKCIJE (OPERACIJE) PREHRANSKIH OBRATOV



5

---

---

---

---

---

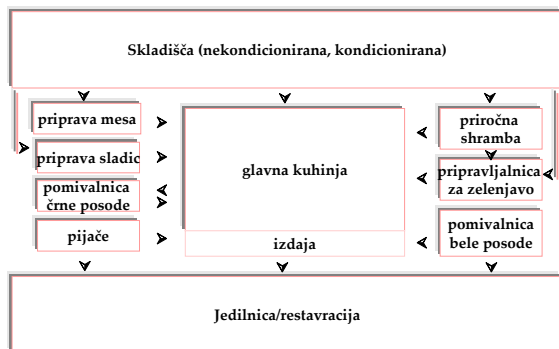
---

---

---

---

---



Shematični prikaz povezave med posameznimi delovnimi mesti in skladišči

6

---

---

---

---

---

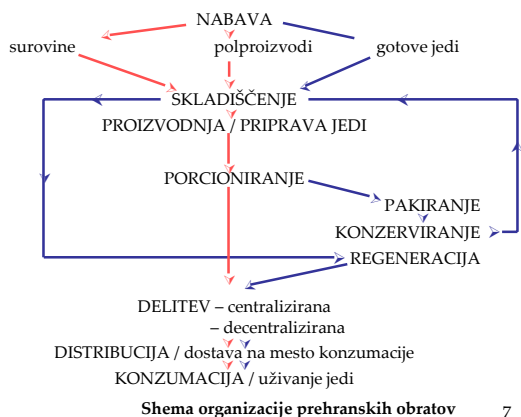
---

---

---

---

---




---

---

---

---

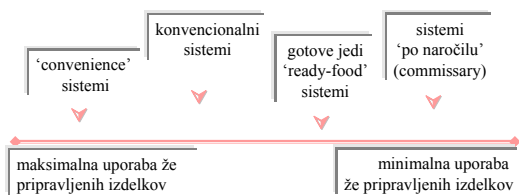
---

---

---

---

### ORGANIZACIJSKI SISTEMI (MODELI) PREHRANSKIH OBRATOV




---

---

---

---

---

---

---

---

### KONVENCIONALNI SISTEM PRIPRAVLJANJA JEDI




---

---

---

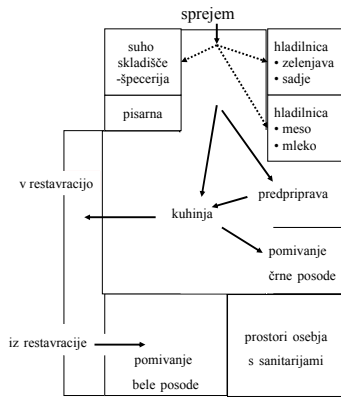
---

---

---

---

---



Shema kuhinje hotelske restavracije (konvencionalni sistem)

10

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Značilnosti konvencionalnega sistema

#### Predpriprava

- specialna oprema
- kvalificirana/specializirana
- delovna sila

#### Ekonomija?

- velika poraba energije
- neracionalna 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

12

---

---

---

---

---

---

---

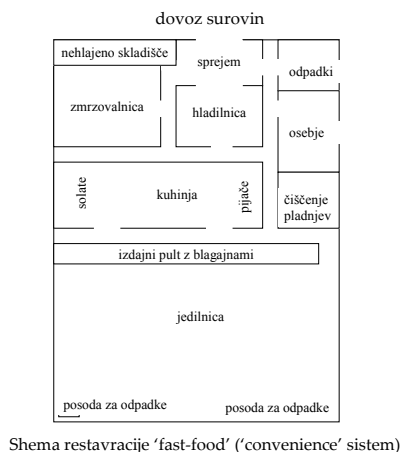
---

---

---

---

---



13

---

---

---

---

---

---

---

---

### Značilnosti "convenience" sistemov

- manj opreme za predpripravo
- manjša poraba energije
- manj specializirane delovne sile
- več raznovrstnih skladišč
- potrebno samo sestavljanje, regeneracija in serviranje jedi
- kuhinja izgubi klasičen pomen

**Prednosti:**

- večja produktivnost
- boljši nadzor nad kakovostjo
- cenejša delovna sila

**Slabosti:**

- visoka cena polizdelkov
- trend zavračanja 'industrijske hrane'

14

---

---

---

---

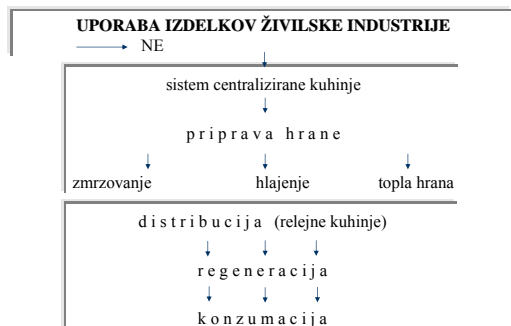
---

---

---

---

### TOVARNA GOTOVIM JEDI (industrijska kuhinja)



15

---

---

---

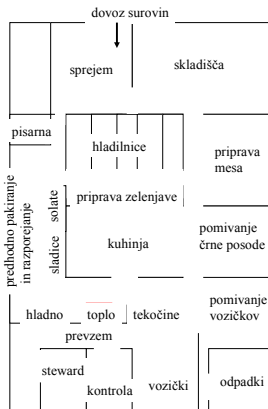
---

---

---

---

---



Shema 'ready-food' kuhinje na letališču za oskrbo potniških letal

---

---

---

---

---

---

---

---

### Značilnosti tovarn gotovih jedi

- uporaba nepredelanih surovin
- specializirana oprema in delovna sila
- uporaba konzerviranja – hlajenje, zmrzovanje, pasterizacija, sterilizacija, dehidracija
- pakiranje (eno- ali več porcijska embalaža)-VP, MAP...
- dolga obstojnost –nekaj dni do več tednov, mesecev, let
- potrebna regeneracija –konvektomati, MV, vodne kopeli....

#### Porabniki:

- prehrana v bolnišnicah
- šolska prehrana
- prehrana v prometu
- banketi, sprejemi
- trgovine - maloprodaja

17

---

---

---

---

---

---

---

---

### Značilnosti tovarn gotovih jedi

#### Prednosti:

- manjši proizvodni stroški – nižja cena
- načrtovana proizvodnja
- manj odpadkov in njihovo racionalno odstranjevanje

#### Slabosti:

- velike investicije
- omejitve izbora jedi

18

---

---

---

---

---

---

---

---