

GASTROBRATIA

REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

Praktický manuál riadenia reštaurácie

ČÍSLA / ĽUDIA / PROCESY / KONTROLA

ŠTEFAN KRAJČOVIČ

20 ROKOV SKÚSENOSTÍ Z REÁLNYCH PREVÁDZOK

UKÁŽKA

KNIHY

Čo nájdete vo vnútri kompletného vydania

- Realita gastroprevádzky a riadenie výsledku
- Tržby, náklady, jedálny lístok a dodávatelia
- Ľudia, výkon a zapracovanie pracovníkov
- Právna mapa, sanitácia a pracovné formuláre
- HACCP sous-vide a profesionálne receptúry

341 STRÁN / PDF / SLOVENSKÝ JAZYK

OBSAH

HLAVNÁ KNIHA

I. Reštaurácia bez ilúzií	1
Úvod	7
Prevádzka ako systém	14
Riadenie prevádzky	25
Dodávatelia ako súčasť systému	58
Ľudia a výkon	99
Tri prevádzky. Tri výsledky.	142
Záver	153

Rozsah hlavnej knihy: 155 strán. Čísla zodpovedajú poradiu strán v PDF.

Kliknutím na položku prejdete na príslušnú časť.

OBSAH BALÍKA

SÚČASTI KOMPLETNÉHO VYDANIA

STRANY

II. Právna mapa prevádzky

156-190

Inštitúcie, povinnosti, kontrolný zoznam a systém overovania aktuálnych informácií.

III. Prevádzkový a sanitačný pracovný manuál

191-231

Prevádzkové pravidlá, sanitácia, zodpovednosti a kontrolné záznamy.

IV. Sous-vide HACCP plán

232-297

Procesné režimy, limity, overovanie, formuláre a záznamy.

V. Profesionálne receptúry

298-341

Pizza, sous-vide, pyré, BBQ, pečivo, koláče a kontrolné karty.

O KNIHE

Praktický manuál pre ľudí, ktorí nesú zodpovednosť za výsledok gastronomickej prevádzky.

Kniha spája ekonomiku, ľudí, procesy, hygienu a kontrolu do jedného systému. Nehovorí len čo robiť. Ukazuje, čo sledovať, ako vyhodnocovať výsledok a kde hľadať príčinu, keď prevádzka nefunguje podľa plánu.

Čo získate

- postupy a kontrolné mechanizmy využiteľné priamo v prevádzke
- modelové výpočty, kontrolné otázky a pracovné formuláre
- aktuálnu právnu mapu a systém overovania informácií
- HACCP sous-vide podklady a profesionálne receptúry

Tržba bez kontroly je len ilúzia zisku.

REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

Úvod

JEDNODUCHOSŤ / STABILITA / SYSTÉM

GASTROBRATIA

Realita, ktorú nie je vidieť

Môžeš mať plnú reštauráciu, výborné jedlo, spokojné recenzie a usmiaty personál. Môžeš mať pocit, že všetko ide tak, ako má. A napriek tomu na konci mesiaca zistíš, že výsledok nezodpovedá tomu, čo vidíš cez deň, že si zarobil menej, než si čakal. Alebo len dorovnal to, čo chýbalo z minulého obdobia.

Po viac ako dvadsiatich rokoch praxe je jedna vec jasná. Rozdiel medzi podnikom, ktorý stabilne funguje, a tým, ktorý sa len drží nad vodou, nie je v recepte. Nie je ani v talente, ani v počte hodín, ktoré v prevádzke stráviš. Rozdiel je v systéme a disciplíne.

Systém, procesy a disciplína sú spoločným znakom prevádzok, ktoré majú kontrolu nad číslami a výsledkom. Ich absencia je spoločným znakom problémov, ktoré sa časom prehľbujú. Vo väčšine prípadov sa opakuje ten istý scenár.

Mení sa názov podniku, mesto, interiér aj jedálny lístok. Základ však zostáva rovnaký. Presvedčenie, že to pôjde samo. Nepôjde.

Táto kniha nie je o tom, ako podnikáť bez rizika. Riziko k tomu patrí. Je o tom, ako sa vyhnúť chybám, ktoré ťa stoja peniaze každý deň. Ako rozumieť vlastnej ekonomike. Ako nastaviť procesy tak, aby podnik nebol viazaný na tvoju neustálu prítomnosť.

Ak si pripravený pozrieť sa na svoju reštauráciu bez prikrášľovania, táto kniha ti pomôže pochopiť, kde sa nachádzaš a čo musíš zmeniť, aby si sa posunul ďalej.

REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

Riadenie prevádzky

JEDNODUCHOSŤ / STABILITA / SYSTÉM

GASTROBRATIA

Tržba nie je zisk

Tržba vyzerá dobre, znie dobre a často upokojí.

Ľudia sedia na terase. Kuchyňa ide naplno. Objednávky prichádzajú jedna za druhou. Pokladňa sa nezastaví. Na prvý pohľad všetko funguje. Lenže práve tu vzniká jedna z najväčších chýb v uvažovaní.

Tržba sama o sebe nič negarantuje.

Môžeš mať plnú reštauráciu a nemať z čoho zaplatiť účty. Silné dni a slabý mesiac.

Medzi tržbou a ziskom je celý reťazec rozhodnutí, procesov a každodenných chýb a otázok.

Kolko stojí surovina.

Kolko z nej skončí na tanieri a kolko v odpade.

Kolko času stojí jej príprava.

Kto ju pripravuje a za akú mzdu.

Kolko vecí sa robí zle, pomaly alebo zbytočne.

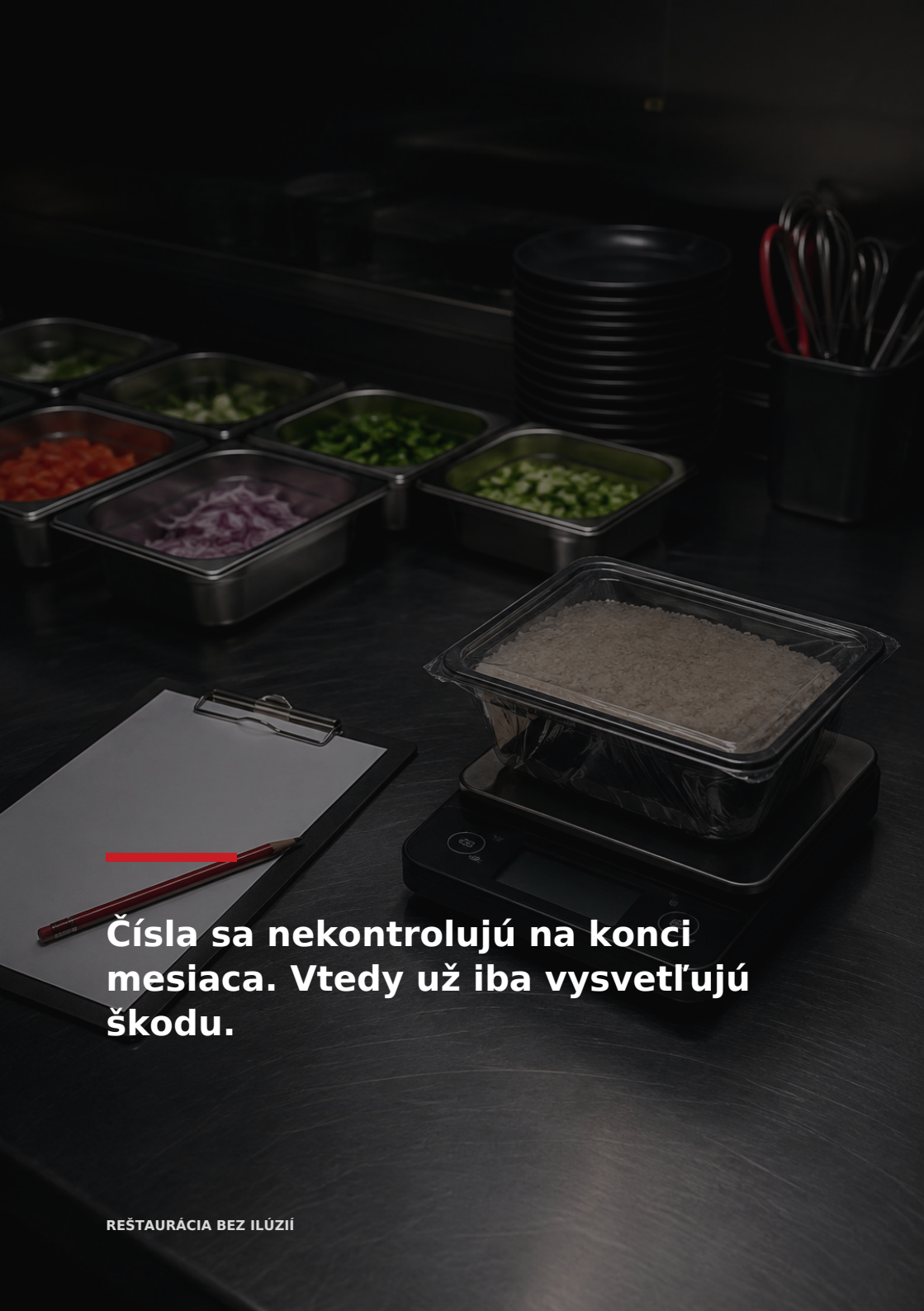
Host to nevidí. Číslo áno.

Väčšina sleduje, kolko sa predalo. Len málokto sleduje, čo z toho reálne zostalo. A práve aj toto rozhoduje o výsledku. Nestačí vedieť, kolko si utržil. Musíš vedieť, čo z tej tržby ostalo.

Plná reštaurácia bez kontroly nákladov neznamená úspech. Znamená problém, ktorý ešte nie je vidieť.

POINTA

Tržba bez kontroly je len ilúzia zisku.



Číslo sa nekontrolujú na konci mesiaca. Vtedy už iba vysvetľujú škodu.



Jedálny lístok nie je zoznam jedál. Je to ekonomický nástroj.

REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

Menu ako ekonomický nástroj

ÚVOD K MENU A KALKULÁCII

Menu je jedna z najdôležitejších vecí v reštaurácii. A zároveň je to miesto, kde sa robí veľa chýb. Nie preto, že by majitelia nechceli robiť veci správne ale preto, že menu sa veľmi často tvorí opačne, než by sa malo.

V praxi to vyzerá takto: Kuchár navrhne jedlá, majiteľ ich schváli, graficky sa spraví jedálny lístok a až potom sa rieši, či to vlastne ekonomicky funguje. Často sa pritom myslí na pestrosť, na trendy, na to, čo má konkurencia alebo čo by sa mohlo hosťom páčiť. Menej sa myslí na otázku, či takáto ponuka dokáže prevádzku reálne užiť.

Menu sa však nemá začínať pri jedle. Má sa začínať pri ekonomike a procese. Vnímaj to z pohľadu človeka, ktorý je zodpovedný za všetko.

Skôr než začneš skladať ponuku, musíš si odpovedať na niekoľko základných otázok.

- Koľko hostí denne potrebuje moja prevádzka, aby bola ekonomicky stabilná?
- Aké fixné náklady musím pokryť každý mesiac?
- Aké FC% si môžem dovoliť, aby zostal priestor na mzdy, energie a zisk?

REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

Dodávateľia ako súčasť systému

JEDNODUCHOSŤ / STABILITA / SYSTÉM

GASTROBRATIA

Dodávateľ technológie

Dodávateľ technického vybavenia nie je len ten, kto ti dodá stroj. Je to partner, ktorý priamo ovplyvňuje, či budeš schopný vyrábať produkt a tým pádom aj tržbu. V gastronómii technológia neznamená komfort. Znamená funkčnosť. Znamená výkon. Znamená peniaze.

Väčšina prevádzok robí chybu hneď na začiatku. Vyberajú dodávateľa podľa ceny, značky alebo referencií typu „robili aj tam“. Lenže rozdiel medzi dodávateľmi sa neukáže pri podpise zmluvy. Ukáže sa v momente, keď sa niečo pokazí.

A to nie je otázka „či“. To je otázka „kedy“.

Servis rozhoduje až vtedy, keď sa niečo pokazí

Keď sa zastaví technológia, nezastaví sa len stroj. Zastaví sa výroba a keď sa zastaví výroba, zastaví sa tržba.

Preto je pri dodávateľovi technológie kľúčové nie to, čo sľubuje pri predaji, ale to, čo robí pri problémoch.

Servis

- Ako rýchlo reaguje
- Či má vlastných alebo externých technikov
- Či má náhradné diely na sklade, alebo ich objednáva
- A hlavne – ako dlho trvá, kým je prevádzka opäť funkčná

REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

Ľudia a výkon

JEDNODUCHOSŤ / STABILITA / SYSTÉM

GASTROBRATIA

Pracovný pohovor je prvý filter systému

Systém v reštaurácii nezačína prvým pracovným dňom. Začína sa pracovným pohovorom.

Reštaurácia predáva službu. Službu vytvárajú ľudia. Ak nemajú jasné pravidlá, výkon sa stáva náhodným. A náhodný výkon vytvára kolísanie výsledkov.

Pracovný pohovor patrí medzi kľúčové procesy prevádzky. Určuje budúcu úroveň služby, kvalita spolupráce a ekonomická stabilita podniku. Ak nie je presne definované, koho prevádzka potrebuje, výber prebieha podľa dojmu. Ak nie je stanovený cieľ, rozhodujú sympatie. Ak neexistuje systém, do prevádzky vstupuje riziko.

Pohovor nemá byť rozhovorom o obľúbenosti. Má byť testom kompatibility so systémom.

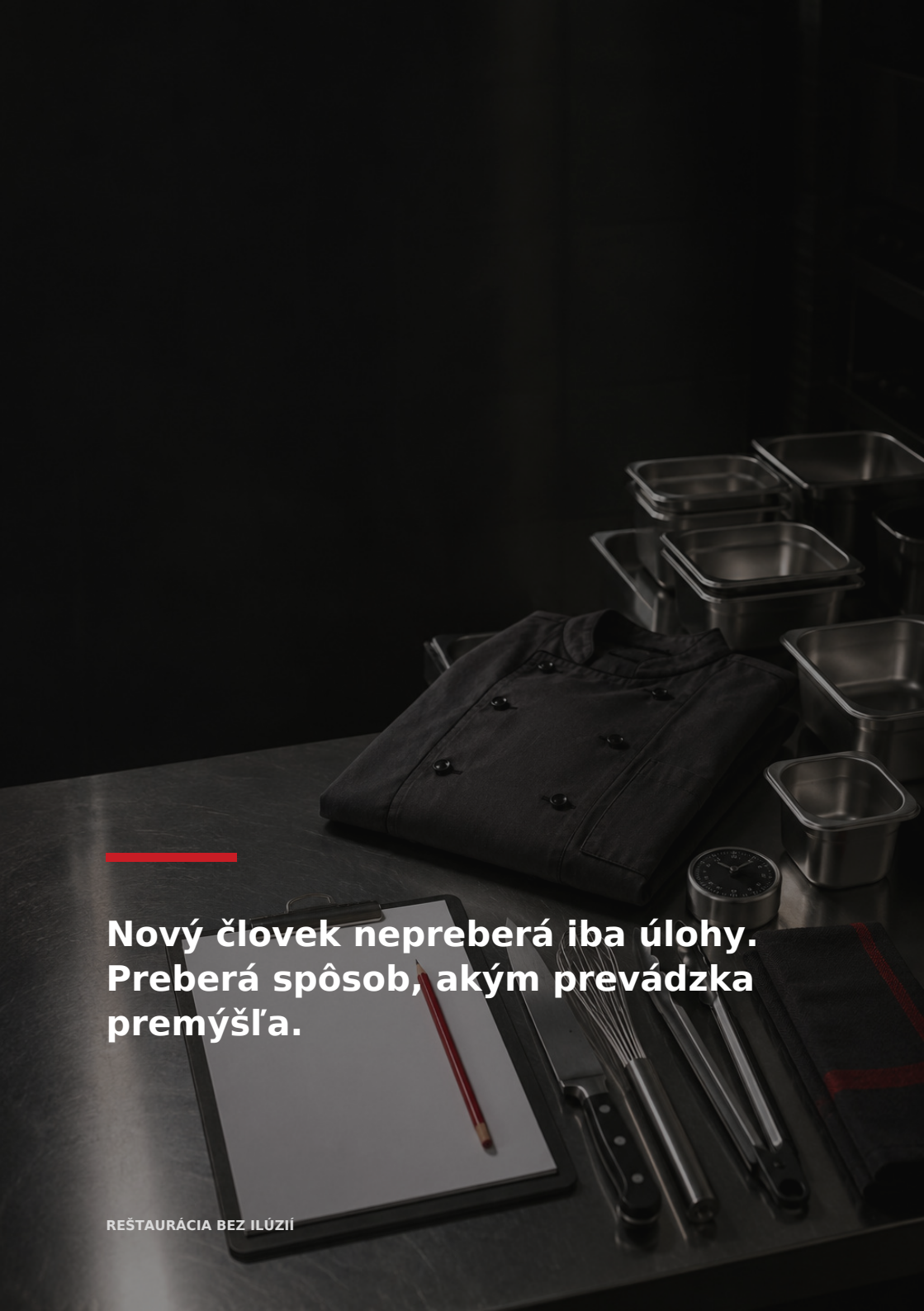
Na pohovore je potrebné jasne pomenovať tri základné piliere

- Koho hľadáme
- Čo od neho očakávame
- Čo mu za to dávame

Prvý pilier: Koho prevádzka hľadá

Nie iba pracovnú pozíciu. Nie iba kuchára, čašníka, barmana alebo manažéra. To je len názov funkcie. Prevádzka nehľadá názov.

Prevádzka hľadá človeka, ktorý unesie konkrétny spôsob práce.



**Nový človek nepreberá iba úlohy.
Preberá spôsob, akým prevádzka
premýšľa.**

REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

REŠTAURÁCIA BEZ ILÚZIÍ

Právna mapa prevádzky

JEDNODUCHOSŤ / STABILITA / SYSTÉM

GASTROBRATIA

Inštitúcie a právne predpisy pre otvorenie a prevádzku reštaurácie

Slovenská republika • právny stav k 1. augustu 2026

POINTA

Neexistuje jeden zoznam, ktorý je bez výnimky rovnaký pre každú reštauráciu. Rozhodujú priestory, kapacita, technológie, alkohol, terasa, rozvoz, hudba, zamestnanci a miestne VZN.

Čo táto právna mapa obsahuje

- Prehľad úradov a organizácií, s ktorými sa reštaurácia najčastejšie stretne.
- Základné zákony, vyhlášky a nariadenia EÚ rozdelené podľa oblasti.
- Kontrolný zoznam pred otvorením a stručný rámec HACCP, teplôt, sous-vide a šokového chladenia.
- Jasné označenie povinností, ktoré platia len podľa konkrétneho konceptu prevádzky.

Tri opravy, na ktoré si treba dať pozor

- Pri bežnej reštaurácii je hlavným hygienickým a potravinovým kontrolným orgánom spravidla príslušný RÚVZ. RVPS nie je automaticky registračným miestom každej reštaurácie.
- Od 1. januára 2026 je základným predpisom pre eKasu nový zákon č. 384/2025 Z. z. Starý zákon č. 289/2008 Z. z. už nie je hlavným aktuálnym predpisom.

Identifikácia prevádzky

Údaje musia byť zhodné s oficiálnymi dokumentmi a skutočným rozsahom činnosti.

Údaj	Doplniť podľa skutočnosti
Názov a adresa prevádzky	
Prevádzkovateľ / sídlo / IČO	
Zodpovedná osoba a kontakt	
Typ zariadenia a rozsah služieb	
Sortiment a výroba hotových pokrmov	
Kapacita a prevádzkový čas	
Rozhodnutie / oznámenie RÚVZ	
Registrácia potravinárskej prevádzkarne	
Dátum účinnosti	
Dátum poslednej revízie	

Ako tento dokument používať

Tento materiál je samostatná pracovná šablóna HACCP pre vákuové balenie, sous-vide tepelnú úpravu, rýchle schladenie, chladené alebo mrazené skladovanie a regeneráciu.

Obsah bol prepracovaný tak, aby vychádzal z aktuálneho slovenského a európskeho rámca. Nie je však možné bezpečne zaviesť univerzálny sous-vide plán bez doplnenia konkrétnych výrobkov, receptúr, hrúbky porcií, zariadení, meraní a overenia trvanlivosti.

Pred uvedením do používania

- doplňte všetky identifikačné polia a určte členov HACCP tímu,
- vyberte procesný režim pre každý výrobok: A, B alebo C,
- vypracujte a overte kartu každého výrobku a receptúry,
- zavedte uvedené záznamy, školenie a pravidelné overovanie,
- zosúlajte dokument so skutočným dispozičným a sanitačným režimom prevádzky.

HRANICA POUŽITIA

Samotné PDF nie je dôkazom splnenia HACCP. Dôkazom je až vyplnený, overený a reálne používaný systém, ktorý presne zodpovedá konkrétnej prevádzke.

Obsah

Kapitola	Strana
O tejto zbierke	1
Obsah	2
01 Pizza cesto	5
02 Paradajkový základ, skladba a alergény	6
03 Červené pizze	7
04 Biele pizze	13
05 Slaný kysnutý závin	16
06 Ako čítať sous-vide tabuľky	18
07 Sous-vide: mäso a hydina	19
08 Sous-vide: ryby, vajce a zelenina	20
09 Pyrė: výrobný režim	21
10 Hráškové a batatové pyrė	22
11 Mrkvové a cviklové pyrė	23
12 Petržlenové a karfiolové pyrė	24
13 BBQ trhané bravčové	26
14 Servis BBQ pork	27

TOTO BOLA LEN UKÁŽKA

Kompletné vydanie obsahuje 341 strán:

- riadenie prevádzky, ekonomiku a kontrolu
- ľudí, procesy a pracovné formuláre
- právnu mapu, sanitáciu a HACCP sous-vide
- profesionálne receptúry a kontrolné karty

24,90 €

KÚPIŤ E-BOOK S POVINNOSŤOU PLATBY

www.gastrobratia.sk/kupit-e-book/