



## Człowiek - najlepsza inwestycja

Adam Michalski  
Ekspert Sztuki Kulinarnej

PERFECTER  
perfecter@wp.pl

**Pewne prawa zastrzeżone:**  
Partnerstwo realizujące  
projekt i autor s.7

### **Różnice w funkcjonowaniu między restauracją hotelową a restauracją funkcjonującą jako samodzielna jednostka biznesowa**

#### 1). Restauracja hotelowa – zakres działania

Obiekt gastronomiczny mieszczący się w hotelu i nierozzerwalnie związany z jego funkcjonowaniem. W dużych obiektach hotelowych często funkcjonuje kilka restauracji, barów, i innych punktów gastronomicznej obsługi gościa w tym również wewnętrznego (stołówka pracownicza). Produkcja kuchenna zawsze powiązana jest z tzw. kuchnią główną hotelu i bezpośrednio podlega pod głównego szefa kuchni. Jej zakres działania to:



- Obsługa gości hotelowych w zakresie śniadania hotelowego (zazwyczaj ze śniadania hotelowego mogą korzystać również klienci nie będący gośćmi hotelu jednakże są to zazwyczaj sporadyczne przypadki)
- W części obiektów hotelowych zwłaszcza o podwyższonym standardzie świadczonych usług funkcjonuje również „room service” komórka podająca śniadanie hotelowe indywidualnie na życzenie gości do pokoi hotelowych. Room service obsługiwany jest w porze śniadania przez kuchnię śniadaniową natomiast w ciągu dnia przez restaurację hotelową. Bardzo często room service pracuje 24h/dobę.
- Obsługa gości hotelowych w zakresie lunchu i kolacji (godziny pracy restauracji określane są indywidualnie przez managerów poszczególnych obiektów hotelarskich. Zazwyczaj restauracje pracują od godzin południowych do późnego wieczora non stop. Można również zaobserwować inny system pracy tego typu restauracji np: lokale obsługują gości przez 3-4 godziny w porze lunchu a następnie po przerwie przez 5-6 godzin w porze kolacji. Goście hotelowi mają priorytet, ale równie mile widziani są klienci nie będący gośćmi hotelowymi). W bardzo dużych i prestiżowych hotelach zazwyczaj funkcjonuje również prestiżowa restauracja pracująca tylko w porze kolacji i zazwyczaj obsługuje gości wyłącznie z wcześniejszą rezerwacją.



- Obsługa grup zorganizowanych w tym turystycznych, konferencyjno-szkoleniowych, biznesowych.( często w formie lunchu bufetowego, ale również w formie zasiadanej, zgodnie z preferencjami gości)
- Obsługa małych imprez okolicznościowych, okazjonalnych, towarzyskich lub kulturalnych.
- Obsługa bankietów, rautów, coctajli i dużych imprez okolicznościowych (wydarzenia firmowe, uroczyste kolacje przy imprezach konferencyjno-szkoleniowych, wesela, studniówki, itp. na terenie sal bankietowych lub konferencyjnych w hotelu.
- Organizacja i obsługa imprez cateringowych

## 2). Restauracja hotelowa – produkcja kuchenna.

Odpowiedzialność za planowanie, organizację pracy, funkcjonowanie, dostawy zaopatrzenia, realizację zamówień i produkcję kuchenną szeroko rozumianą odpowiada jednoosobowo główny szef kuchni (executive chef)

Struktura zarządzania w kuchni hotelowej jest często rozbudowana i odpowiednio dopasowana do potrzeb funkcjonowania produkcji kuchennej obiektu. Wielkość struktury organizacyjnej produkcji kuchennej uzależniona jest zazwyczaj od wielkości obiektu hotelowego oraz rodzaju i wielkości produkcji. W bardzo dużych obiektach hotelowych główny szef kuchni ma



zazwyczaj kilku zastępców odpowiedzialnych indywidualnie za funkcjonowanie poszczególnych odcinków produkcji np.: śniadania, restauracje, bankiety.

Ze względu na wielkość produkcji kuchennej również powierzchnia produkcyjna kuchni jest odpowiednio zaprojektowana w taki sposób by zabezpieczyć wielkość produkcji przy zachowaniu maksymalnego jej bezpieczeństwa.

Struktura zatrudnienia przy produkcji kuchennej w obiektach hotelowych dopasowana jest zazwyczaj do potrzeb obiektu i liczy często od kilkunastu do kilkudziesięciu osób. Produkcja kuchenna w dużych obiektach wspierana jest przez zatrudnianych na umowę zlecenie kucharzy zewnętrznych lub uczniów szkół gastronomicznych praktykujących w danym obiekcie hotelowym.

### 3). Restauracja hotelowa – priorytety.

Priorytetem działalności restauracji hotelowej (szeroko rozumianej produkcji kuchennej) jest świadczenie usług gastronomicznych dla potrzeb hotelu i jego gości. Ponieważ „business is business” również produkcja kuchenna w hotelach nastawiona jest na maksymalizację własnego wypracowanego zysku, a warunki organizacyjne, produkcyjne i kadrowe umożliwiają wykonywanie dużych nietypowych zleceń klientów, bardzo często przez pion gastronomiczny organizowane i obsługiwane są duże imprezy cateringowe (catering – świadczenie usług gastronomicznych poza miejscem ich wytworzenia). Duża i prężna struktura gastronomii hotelowej



umożliwia organizację i obsługę imprez niedostępnych chociażby pod względem sprzętowym czy kadrowym dla mniejszych obiektów gastronomicznych)

#### 4). Restauracje – jako samodzielne jednostki biznesowe – zakres działania.

Restauracje funkcjonujące na rynku jako samodzielne jednostki biznesowe są obiektami mogącymi polegać jedynie na skuteczności działań własnej kadry menadżerskiej i profesjonalnej pracy kadry zasadniczej a ich sukcesy uzależnione są od poziomu świadczenia usług i sposobów promocji obiektu. Zakres działania samodzielnie funkcjonujących restauracji to:

- Obsługa własnych gości w zakresie serwowania lunchu i kolacji. Natężenie ruchu w obiekcie uzależnione jest od rodzaju oferty, poziomu świadczonych usług, działań promocyjnych i PR-owskich) Na rynku gastronomicznym można zauważyć (w Polsce raczej niespotykane), że najlepsze restauracje uhonorowane gwiazdkami Michelin za poziom świadczonych usług pracują jedynie wieczorem w porze kolacji i oferują swoje usługi gościom wyłącznie po dokonaniu wcześniejszej rezerwacji.
- Obsługa małych grup turystycznych i biznesowych wielkością dopasowanych do możliwości lokalowych i kadrowych obiektu.



- Obsługa małych imprez okolicznościowych również wielkością dopasowanych do możliwości lokalowych i kadrowych obiektu.

- Organizacja i obsługa małych imprez cateringowych. Bardzo często na bazie wypożyczonego sprzętu i incydentalnie zatrudnionej na zlecenie kadry.

Można zauważyć, że część restauracji (raczej nieliczne) oferują również ofertę śniadaniową, jednakże zazwyczaj w formie a`la carte.

5). Restauracje – jako samodzielne jednostki biznesowe – produkcja kuchenna.

Odpowiedzialność za planowanie, organizację pracy, funkcjonowanie, dostawy zaopatrzenia, realizację zamówień i produkcję kuchenną szeroko rozumianą odpowiada jednoosobowo główny szef kuchni. Zazwyczaj posiada dwóch zastępców pełniących rolę szefów zmianowych.

Struktura menadżersko-zarządcza, ze względu na ograniczoną wielkość i wąskie wyspecjalizowanie oferty restauracji jest niezbyt rozbudowana i dostosowana do potrzeb obiektu. Zazwyczaj wielkość lokalowa i wyposażenie sprzętowe uniemożliwiają bezpieczne i profesjonalne przygotowania bardzo dużych ilości potraw co jednocześnie nie pozwala przyjmować i realizować bardzo dużych zleceń. Stan kadry to zazwyczaj od kilku do kilkunastu osób.



## 6). Restauracje – jako samodzielne jednostki biznesowe – priorytety.

Priorytetem działania samodzielnej restauracji jest obsługa gości codziennych. W prawdzie „business is business” a restauracja zmuszone są polegać jedynie na własnych działaniach, wewnątrznie decydują czy mogą pozwolić sobie na np.: wzmożoną obsługę grup turystycznych czy imprez okolicznościowych. Obsługa grup i imprez okolicznościowych oczywiście przynosi dochód jednakże zajętość Sali restauracyjnej przez grupy odstrasza i zniechęca gości indywidualnych do korzystania z usług restauracji.

---

Niniejsze opracowanie powstało w ramach umowy zawartej pomiędzy Adamem Michalskim i Kurt Scheller Academy sp. z o.o. podczas realizacji projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej” Powstało na podstawie rekomendacji ekspertów merytorycznych i dydaktycznych oraz wyników diagnozy umiejętności zawodowych i dydaktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych w zawodzie kucharz i pokrewnych biorących udział w projekcie.

### **Publikacja jest dystrybuowana bezpłatnie**

**Niniejsze opracowanie powstało dzięki współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.**

### **Pewne prawa zastrzeżone**

**Partnerstwo realizujące projekt i Autor dopuszcza możliwość kopiowania i rozpowszechniania opracowania na następujących zasadach:**

- zezwala się na kopiowanie, dystrybucję, wyświetlanie i użytkowanie dzieła i wszelkich jego pochodnych pod warunkiem **informowania społeczeństwa o współfinansowaniu publikacji ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.**
- zezwala się na kopiowanie, dystrybucję, wyświetlanie i użytkowanie dzieła i wszelkich jego pochodnych pod warunkiem umieszczenia informacji o twórcy i Partnerstwie Realizującym Projekt (opis w stopce),