

# OBSAH

1 MANAGEMENT, SYSTÉMY KVALITY A DOZOROVÉ ORGÁNY JAKOSTI POTRAVIN V EVROPSKÉ UNII A ČESKÉ REPUBLICCE.....	7
1.1 Přehled vybraných požadavků legislativy.....	7
1.1.1 Legislativa Evropské unie.....	7
1.1.2 Legislativa České republiky.....	8
1.2 Řídící a dozorové orgány jakosti potravin v EU a ČR.....	8
1.2.1 Právní základ v EU.....	8
1.2.2 Právní základ v ČR.....	9
1.3 Služby v gastronomii.....	10
1.3.1 Kvalita služeb v restauracích a jejich hodnocení.....	10
1.3.2 Certifikace restauračních a cateringových služeb.....	11
1.4 Mezinárodní systém kvality – HACCP.....	13
1.4.1 Postup zavedení HACCP v podmínkách malé provozovny.....	13
2 OCHRANA PŮVODU VÍNA A METODY AUTENTIFIKACE VÍN VE VZTAHU K CESTOVNÍMU RUCHU.....	19
2.1 Dnešní pojetí kvality vína.....	19
2.1.1 Metody vhodné k autentifikaci vín.....	20
2.2 Vína originální certifikace jako jednoduchý krok k autentifikaci.....	24
2.3 Využití statistických metod k autentifikaci vín.....	25
3 MANAGEMENT KVALITY V SYSTÉMU JAKOSTI BRC.....	29
3.1 Obecná východiska pro zavedení dodavatelských Standardů do potravinářského podniku.....	30
3.1.2 Privátní značky.....	30
3.2 Mezinárodní standard BRC a komparace s dalšími systémy jakosti.....	31
3.2.1 Struktura požadavků normy BRC.....	31
3.3 Další specifické požadavky normy BRC.....	38
3.4 Certifikace standardu BRC.....	40
4 VÝVOJ, TRENDY A GLOBALIZACE V KULINÁŘSTVÍ A GASTRONOMII.....	41
4.1 Globalizace v gastronomii.....	41
4.2 Vliv gastronomie antického Řecka a Říma.....	42
4.3 Vliv gastronomie Asie.....	43
4.4 Vliv čínské gastronomie.....	45
4.5 Vliv japonské gastronomie.....	47

4.6 Gastronomie po objevení Nového světa .....	48
4.7 Rozvoj gastronomie v Evropě.....	48
4.8 Francouzská gastronomie.....	49
4.9 Jak ovlivnil cukr gastronomii.....	50
4.10 Brambory v gastronomii .....	52
4.11 Základy české národní kuchyně .....	53
4.12 Devatenácté století v gastronomii .....	54
4.13 Dvacáté století v gastronomii.....	55
4.14 Období po „sametové revoluci“ .....	56
4.15 Současné trendy v gastronomii .....	56
5 BANKETNÍ A CATERINGOVÉ SLUŽBY V HOTELU .....	60
5.1 Členění banketních a cateringových služeb .....	62
5.2 Pracovníci.....	64
5.3 Kongresové a konferenční hotely .....	65
5.4 Poslání, vize a cíle banketních a cateringových služeb .....	67
5.5 Marketing v banketních a cateringových službách .....	68
5.5.1 Marketingová koncepce banketních služeb .....	69
5.5.2 Marketingový mix v banketních a cateringových službách.....	70
5.6 Marketingový plán cateringových služeb .....	82
5.6.1 Analýzy .....	83
POUŽITÁ A DOPORUČENÁ LITERATURA .....	88