

Saturs

levads	7
1. Ēdināšanas uzņēmuma būtība	9
1.1. Ēdināšanas uzņēmumu funkcijas	9
1.2. Ēdināšanas uzņēmumu iedalījums un veidi	11
1.3. Pakalpojuma specifika	18
2. Ēdienkarte	23
2.1. Ēdienkaršu veidi	23
2.2. Ēdienkaršu plānošana	23
2.3. Ēdienkaršu analīze	26
2.3.1. Ēdienkartes vizuālā izvērtēšana	26
2.3.2. Ēdienkartes satura izvērtēšana	28
2.3.3. Ēdienkartes finansiālā izvērtēšana	29
3. Pārtikas produktu vadība	35
3.1. Pārtikas nekaitīguma vadību reglamentējošie normatīvie akti	35
3.2. Paškontroles sistēma	46
4. Darba aizsardzības sistēma uzņēmumā un tās organizācija	53
4.1. Darba aizsardzības speciālista pienākumi un tiesības	53
4.2. Darba vide	54
4.3. Darba vides risku novērtēšana	57
4.4. Nodarbināto apmācība un instruktāža	59
4.5. Darba aizsardzības instrukcijas	60
5. Ražošanas procesu vadība	63
5.1. Izejvielu sagāde	63
5.2. Ražošanas procesu norise ēdināšanas uzņēmumos	65
5.2.1. Izejvielu saņemšana	68
5.2.2. Izejvielu uzglabāšana	68
5.2.3. Izejvielu pirmapstrāde un ēdienu gatavošana	70
5.2.4. Ēdienu izsniegšana	74
5.2.5. Trauku un inventāra mazgāšana	76
5.3. Tehnoloģiskā karte	77
5.4. Ražošanas procesa organizācijas formas	81
5.5. Tehnoloģisko iekārtu izvēle	84
5.5.1. Siltumiekārtas	86
5.5.2. Aukstumiekārtas	94
5.5.3. Mehāniskās un nemehāniskās iekārtas	97
6. Viesu apkalpošana	101
6.1. Apkalpošanas kultūras jēdziens	101
6.2. Viesu apkalpošanas iespējas	102
6.3. Prasības, kas izvirzītas apkalpojošam personālam	103

7. Personāla vadība	107
7.1. Personāla plānošana. Darba grafiki	107
7.2. Personāla struktūra	110
7.3. Amatu apraksti	111
7.4. Personāla meklēšana un piesaistīšana	113
7.5. Darba izpildes vērtēšana	116
7.6. Personāla attīstība	121
7.6.1. Personāla apmācība	121
7.6.2. Personāla motivēšana	122
7.6.3. Problēmas un konflikti	124
7.7. Iekšējās darba attiecības un to vadība	125
7.7.1. Darba attiecību uzsākšana	126
7.7.2. Personāla adaptācija un apmācība	126
7.7.3. Darba kārtība	127
7.7.4. Darba laiks	128
7.7.5. Atpūtas laiks, atvaļinājumi	130
7.7.6. Darba līguma slēgšana	131
7.7.7. Pārbaudes laika noteikšana	133
7.7.8. Darba tiesisko attiecību ilgums	133
7.7.9. Darba tiesisko attiecību izbeigšana	134
7.8. Organizācijas kultūra un tās vadība	136
8. Produkta cenas veidošana un vadība	139
8.1. Cenas veidošanas metodes	139
8.2. Izmaksas ēdināšanas uzņēmumā	141
8.3. Produktu izmaksas un kalkulācijas karte	142
8.4. Produkta cenas uzbūve. Pašizmaksas kalkulācija	144
8.4.1. Izmaksu segums	146
8.4.2. Nepieciešamā un faktiskā ēdiena cena	147
8.4.3. Peļņas sliekšņa punkts	148
8.4.4. Cenu soļi un cenu atlaides	150
9. Finanšu vadība	153
9.1. Grāmatvedības pamati	153
9.1.1. Grāmatvedības objekti	154
9.1.2. Grāmatvedības metode	155
9.1.3. Uzņēmuma finanšu pārskati	155
9.1.4. Bilance	157
9.1.5. Peļņas vai zaudējuma aprēķins	161
9.1.6. Naudas plūsmas pārskats	162
9.1.7. Darba laika uzskaitē un darba alga	162
9.2. Finanšu pārskatu analīze	164
9.2.1. Rentabilitātes rādītāji	165
9.2.2. Likviditātes analīze	166
9.2.3. Finansēšanas un maksātspējas analīze	168
9.2.4. Citi rādītāji, kas raksturo ēdināšanas uzņēmumu	169
Pielikumi	171