

**VISOKA TURISTIČKA ŠKOLA  
BEOGRAD**

**DR. OBREN DRLJEVIĆ**

- Pod opremom se podrazumevaju **sredstva za rad** nužna da bi se određene usluge mogle **stručno i pravovremeno pripremiti, kulturno i ekonomično uslužiti.**

Prema veličini inventar (oprema) se razvrstava na **krupan i sitan inventar.**

- Krupan inventar obuhvata nameštaj, razne uređaje i aparate kao što su **rashladni uređaji, aparati za kafu, ledomat, stolovi, stolice, garniture, ormani, razne vrste izložbenih i rashladnih vitrina, kolica za usluživanje, sir i flambiranje i dr.**
- Sitan inventar obuhvata **pribor za jelo, stakleni inventar, porcelan, ugostiteljski tekstil, metalno posuđe, sitni drveni ili plastični predmeti i dr.**

Prilikom nabavke inventara treba se voditi računa o

- **bezbednosti,**
  - **udobnosti gostiju,**
  - **praktičnosti u radu,**
  - **estetici (uklapa u ostale elemente),**
  - **kvalitetu i dr.**
- 
- nadopuna nekog inventara - iste vrste.
  - Instalacije su deo opreme ugostiteljskih objekta (električne, kanalizacione, vodovodne, gasne, telefonske, televizijske, internet i druge potrebne instalacije)

## Nameštaj

- Nameštaj restoraterskih objekata čine razne vrste i oblici **stolova, stolica, ormara, polica** i sl.
- Ovaj nameštaj nije fiksiran pa se po potrebi razmešta.



# STOLOVI

- Prema obliku se dele na **četverougane i okrugle**, a prema veličini na one za dve, četiri, šest ili više gostiju.
- Dimenzija ploče za dve osobe je 80x65cm, za četiri osobe je 90x90cm ili 120x70cm, za šest osoba 130x80 cm.
- Okrugli stolovi za dve osobe su prečnika 60 cm, za četiri osobe 100cm, a za pet i više promera i do 150cm.
- Visina stolova se kreće od **72-75cm**.



## Banketni stolovi

**Okrugli stolovi** se postavljaju u onim prilikama kada su i gosti i priređivači banketa od **iste važnosti**.

**Pravougaoni stolovi** se postavljaju onda kada se određuje VIP gost (gost sa posebnom važnošću na svečanosti).

**Širina** im je od **110 -120 cm** jer je potrebno više mesta za svećnjake, cveće i ostale dekorativne elemente. Ovi stolovi se mogu rastaviti, a njihovim sastavljanjem se mogu dobiti stolovi najrazličitijih oblika.

**Dužina** im može biti **i preko 4m**.

Potrebna dužina se izračunava **množenjem broja zvanica sa 80cm**.



- Kafanski sto je **desetak centimetara niži od restoranskog.**
- Ukoliko je četverougaoanog oblika ploča stola ima dimenziju **60x60**, a a koje okrugao onda je prečnika **50 cm.**
- Ploča ovih stolova se izrađuje od **drveta, mermera ili plastične mase.**
- Nemaju četiri nogara, već jedan ugrađen na metalno ili neko drugo postolje.





- Standardni barski stolovi su slični kafanskim. Međutim, u poslednje vreme se sve više sreću **visoki barski stolovi** izrađeni od drveta, metala ili kombinacije materijala.
- Gosti **stoje** pored ovakvih stolova koji im služe za odlaganje konzumacije.
- Pojedini ugostiteljski objekti ove stolove **prekrivaju finom tkaninom** u boji koja se po sredini nogara veže satenskom trakom u mašnicu.



- Bife sto se koristi kod svečanih prijema. Predviđen je da se na njega stavljaju **jela za hladno-topli bife**.
- Širina bife stola je **od 120 do 180cm**, a dužina se određuje prema potrebi ukoliko nije sto fabrički namenski urađen.
- Radi estetike na bife stolove se stavljaju **viseći stolnjaci do poda, tzv. sukunjice** da se ne vide nogari stola.



- Baštenski sto se najčešće izrađuje od **kombinacije metala i plastike ili pletenih šiba** radi otpornosti na spoljašnje uticaje (kiša, vlaga, sunce itd.)
- Mogu da se prekrivaju **stolnjakom**, ali i ne moraju u zavisnosti od vrste usluge i kategorije objekta.
- Najčešća dimenzija ovih stolova je **80x80cm**, ili prečnika **80cm**.



- Stolovi sa točkovima su konstruisani tako da im se **ploča može spustiti sa obe strane** kako bi bili zgodniji pri prolazu kroz uzane prostore.
- Najčešće se koristi za **usluživanje u hotelskim sobama**, al i u salonima.
- Obavezno se prekriva stolnjakom.



- Pomoćni ili priključni sto, često nazvan po francuskoj reči i **geridon** je sto koji se koristi kod primene pojedinih načina usluživanja, za odlaganje inventara koji nije neophodan na stolu, kod dogotovljavanja jela pred gostom itd.
- Visina stola odgovara visini restoranskih stolova, a veličina ploče je **60x40cm ili 80x40cm.**



- Ne postoji standardan tip ovog stola već se **on projektuje prema potrebama ugostiteljskog objekta.**
- Sto sadrži ormarić za ugostiteljski tekstil, pregrade za pribor za jelo, police za odlaganje jelovnika, vinskih karti i sl., police za malu stonu apoteku i čaše, deo namenjen za rezervne tanjire.
- Na ovom stolu može da stoji i **fiskalna kasa** ukoliko nije drugačije predviđeno.
- Poželjno je da ovaj sto ima i deo radne površine, ploču na koju konobar privremeno odlaže inventar (npr. dok isprati goste).



**Udobne, čvrste, lagane  
za rukovanje, stabiln i da  
ne zauzimaju mnogo  
mesta**

**Visina stolice,  
sedaonog dela je 46cm,  
a visina naslona za leđa  
može da bude i 90cm.**

		
<b>Klasična restoranska stolica</b>	<b>Barska stolica</b>	<b>Barska stolica - hoklica</b>
		
<b>Polufotelja</b>	<b>Fotelja</b>	<b>Baštenska stolica</b>

Pri izračunvanju potrebne površine za jednu stolicu potrebno je obratiti pažnju na:

- prostor između stolova -**nesmetano ustajanje i sedanje** gostiju i kada su oba stola zauzeta
- prostor između redova stolova koji mora biti takav da **konobar može nesmetano prolaziti** kolicima za usluživanje





# Restoraterski tekstil

- Restoraterski tekstil se izrađuje od različitih materijala: **pamuka, lana, konoplje, svile i veštačkih materijala.**
- Najkvalitetniji stoni tekstil se pravi od **damasta**, tkanine koja se proizvodi od svile, lana i pamuka.
- Bela, pastelne boje i dr.
- beli tekstil je **najlakši za održavanje**, a i simbol je dobre **higijene.**

U restoraterski tekstil se ubraja:

- ✓ stoni tekstil
- ✓ pomoćni tekstil.



Vrsta tekstila	Opis
<b>stoni</b>	podstolnjaci stolnjaci nadstolnjaci ubrusi (platnene salvete) ukrasna svila koja se postavlja oko bife stola
<b>pomoćni</b>	konobarski ubrusi prostirke za poslužavnike prostirke za kolica ubrusi za usluživanje vina krpe za brisanje čaša, pribora i porcelana

- **Podstolnjaci** - su pokrivači izrađeni od filca ili sličnog materijala kojima se prekrivaju stolovi **da stolnjak sa stola ne klizi.**
- Podstolnjaci **ublažavaju buku** prilikom stavljanja inventara na sto.
- Pričvršćuju se sa elastičnom gumom na sto ukoliko nisu već montirani prilikom izrade stola pomoću drvenog okvira.

- **Stolnjaci** - standardna veličina stolnjaka je napravljena za stolove 80x80cm, pa iznosi 140x140cm.
- Stolnjak treba da pada sa svih strana po **30 cm.**
- **rub doseže do sedaonog dela stolice.**
- Okrugli stolovi se prekrivaju okruglim stolnjacima koji mogu padati i **više od 30cm.**
- Banketni stolnjaci su **duži i širi** od standardnih restoranskih.
- Priključni ili pomoćni stolovi se takođe prekrivaju stolnjacima istog materijala i boje, odgovarajuće veličine.
- Luksuzniji restorani na stolnjacima imaju izvezen **ambem.**



- **Nadstolnjaci** – su pokrivači koji se stavljaju preko stolnjaka da ga zaštite.
- Postavljaju se preko ploče stola dijagonalno ili u pravcu postavljanja stolnjaka.
- Izrađeni su od **istog materijala** kao i stolnjaci.
- Stavljaju se radi **ekonomičnosti** poslovanja – samo on se menja



- **Setovi-** su mali stolnjaci namenjeni jednoj osobi dimenzije 45x25cm ili 50x30 cm.
- Svaki gost dobija čist set. Na njemu se može izvezti amblem ugostiteljskog objekta.



**Ubrusi za goste** – izrađeni su od istog materijala kao i stolnjaci. Različitih su veličina:

- za doručak su dimenzije **30x30 ili 40x40**
- za ručak ili večeru su **50x50 ili 60x60**
- Njihova primarna funkcija je da se gosti obrišu nakon obedovanja i da zaštite odeću tokom obeda, ali oni su i značajan dekorativni element sale za ručavanje.
- Iz higijenskih razloga se preporučuje slaganje na **što jednostavniji način** da se puno ne provlači kroz ruke konobara.



- Restoranski tekstil uvek treba da bude **uredno složen** po vrstama u konobarskom ofisu i u konobarskom radnom stolu.
- **složiti na način na koji je bio složen nakon peglanja.**
- **pregibi se poklapaju.**
- smočen treba **prvo osušiti** pre nego što se odloži
- **Nikad ne treba polirati pribor i porcelan sa tekstilom koji nije za tu namenu.**
- Prilikom stavljanja stolnjaka **ruke moraju biti čiste.**
- Ubrusi se **blago uštirkaju** jer je u tom slučaju lakše praviti i zadržati napravljeni oblik.



- **Konobarski ubrusi-** su ubrusi kojima se koristi uslužno osoblje prilikom držanja vrućih tanjira, ovala, za uklanjanje mrvica i sl. **Dimenzije su 50x60.**
- **moraju biti besprekorno čisti**
- **Krpe za brisanje-** izrađene su od tkanine koja lako **upija vodu** (npr. lan) i koja **ne ostavlja tragove dlačica** nakon poliranja. Mogu biti različitih veličina.
- **Prostirke za poslužavnike i kolica** – izrađuju se od različitih materijala. Veličina im je jednaka **površini poslužavnika, ploči na uslužnim kolicima**. Najčešće su bele boje.

# Porcelansko posuđe

- Za razliku od porcelana koji se koristi u domaćinstvu, **restoranski porcelan je nešto deblji, čvršći, otporniji na nagle promene temperature**, a dizajniran je tako da se može više istovrsnih predmeta slagati jedan na drugi, a da pritom ne popuca.
- **Kobalt porcelan** (plave boje) najkvalitetnija je vrsta restoranskog porcelana.

Prema nameni ga delimo na:

1. onaj iz koga gost jede i
2. onaj u kom se uslužuju jela.



















		
<b>Činija za salatu</b>	<b>Činija za supu</b>	<b>Sosijera</b>
		
<b>Bokal za kafu</b>	<b>Bokal za čaj</b>	<b>Posuda za mleko</b>
		
<b>Šoljica za kafu</b>	<b>Šoljica za čaj</b>	<b>Pepeljara</b>

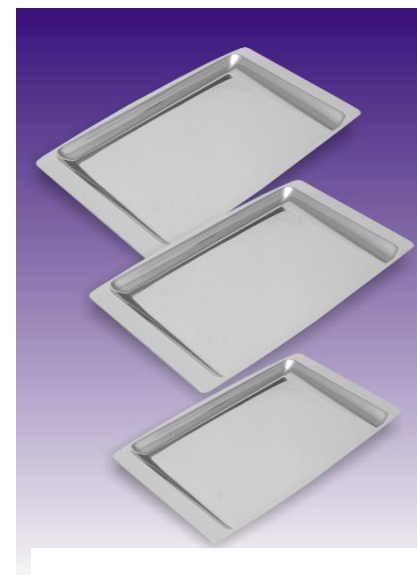
- Pored porcelana u ugostiteljstvu se u velikoj meri koristi i **metalno posuđe izrađeno od raznih metala i legura** koje su otporne na kiseline i na rđanje (**inox 18/10**, legure kromargana, legure novog srebra – alpaka, srebra i pozlaćenog posuđa).



## **Obično se u restoranima koristi sledeće metalno posuđe:**

- poslužavnici,
- ovali razne veličine i oblika
- šerpe, šerpice, supijere
- šolje
- sosijere
- korpice za hleb
- metalni podmetači
- tiganji za flambiranje
- bokali za napitke i
- i drugi sitan inventar od metala.

- **Poslužavnici** se izrađuju od metala, plastike i drveta.
- Ima ih različitih **veličina i oblika**.
- Najveći su za služenje hrane, a najmanji za služenje kafe.
- Ima ih i **okruglih i pravougaonih**.
- Okrugli se uglavnom koriste za usluživanje pića.
- Pravougaoni mogu biti namenjeni za usluživanje jedne, dve, tri, ili više osoba od čega zavisi i veličina poslužavnika.



**Metalno posuđe koje se koristi u restoraterstvu**

			
<b>Oval za meso</b>	<b>Oval za ribu</b>	<b>Čajnik</b>	<b>Posuda za šećer</b>
			
<b>Okrugla tacna</b>	<b>Četvrougaona tacna</b>	<b>Držać za vino</b>	<b>Posuda za mleko</b>
			
<b>Kibla za led</b>	<b>Kibla za šampanjac</b>	<b>Poklopac za serviranje</b>	<b>Poslužavnik za voće</b>
			
<b>Mali stoni inventar</b>	<b>Korpice za hleb</b>	<b>Flaše za šlag</b>	<b>Držać za salvete</b>

Pribor za jelo se izrađuje od različitih materijala:

- 1. čelika koji se oblaže hromom ili niklom**
- 2. legure čelika i hroma**
- 3. srebra.**

Pribor za jelo možemo podeliti na:

- 1. standardni pribor za jelo**
- 2. specijalni pribor za jelo**
- 3. pribor za usluživanje jela**



U standardan pribor za jelo se ubraja:

- **velika** kašika, nož i viljuška
- **desertna** kašika, nož i viljuška
- noževi i viljuške **za ribu**
- **kašike za belu i espresso kafu, čaj.**





## **U specijalan pribor za jelo se ubraja:**

- nož i viljuška za voće
- nož i viljuška za sir
- nož i viljuška za kamenice
- nož i viljuška za rakove
- nož i kašika za kavijar
- hvataljka i viljuška za puževe
- kašika za jaja, sladoled, limunadu i dr.

## **U pribor za usluživanje jela se ubrajaju:**

- razne hvataljke
- klešta za jastoge, škampe, orase
- makaze za grožđe, perad, rakove
- kutlače za supu, sosove, kompote
- lopatica za torte, špargle
- pribor za mešanje salata i dr.





**Viljuška  
za puževe**

Nož za  
puževe

Viljuška za  
rakove

Nož za  
rakove

Nož za  
stek

Viljuška za  
kamenice

Nož za  
otvaranje  
kameniva



**Pribor za  
salatu**

Pribor za  
salatu

Hvataljka  
za puževe

Viljuška za  
tranžiranje

Nož za  
tranžiranje

Kašika za  
sos

Šipača  
kašika

# Mali stoni inventar

Mali stoni inventar možemo podeliti na: **stonu apoteku** (menage) i ostali mali stoni inventar.

- poboljšanje ukusa jela
- mora se svakodnevno čistiti i dopuniti sa svežim začinicima.



- Posipači so i biber se postavljaju na sto pojedinačno ili u kompletu u metalnom ili žičanom držaču.
- **Začini moraju biti potpuno suvi i prosejani** kroz gusto sito.
- U posipače za so mogu se staviti **zrna pirinča** da upijaju vlagu.
- Slanici moraju **svakog dana da se peru**, brišu i dopunjavaju začinima.
- Stalak za **sirće i ulje (karafindl)** se sastoji od žičanog ili metalnog držača i dve flašice sa staklenim čepovima.
- Jedna flašica se puni suncokretovim ili maslinovim uljem, a druga vinskim sirćetom ili aćeto balzamikom.

- **Posipač za šećer** je po obliku isti kao posipači za druge začine, samo je veći.
- **Posude za senf i sosove** mogu biti od stakla ili porculana sa poklopcem i kašičicom od istog materijala.
- **Stalak za čačkalice** se izrađuje od stakla, porculana ili metala.
- **Stalak za salvete** se izrađuje od porcelana ili metala i dele se na stalke za papirne salvete i stalke za platnene salvete.
- **Korpice za hleb** se izrađuju od pletenog pruća ili od metala.
- **Pepeljare** se izrađuju od stakla, porculana, metala i plastike. Uglavnom su okrugle, ovalne i kvadratne.

# Staklo, kristal i vatrostalno posuđe

U ugostiteljstvu se koristi različiti inventar izrađen od stakla. Najčešće se koristi bezbojno staklo, mada je u upotrebi i ono u boji.

U stakleno posuđe ubrajamo:

1. obično staklo
2. polukristal
3. kristal
4. vatrostalno staklo





- Od stakla je najčešće izrađen sledeći inventar u ugostiteljstvu: **flaše, bokal čaše, činije, vatrostalno staklo** i mnoge druge vrste sitnog inventara.
- Izbor čaša zavisi od kategorije ugostiteljskog objekta.
- Da bi usluživanje bilo stručno, svako piće treba da se usluži **u čaši predviđenoj za služenje tog pića.**



- **Tambler čaša** je niska, široka čaša (obično) pravih ivica. Poznata je i kao **čaša za viski**.
- U tumbler čaši se, najčešće, **služe kratka pića sa ledom**.
- Adekvatna je i za služenje kraćih pića koja se pripremaju direktnim mešanjem u čaši.
- Zapremina tumbler čaše može da iznosi i do 250ml.



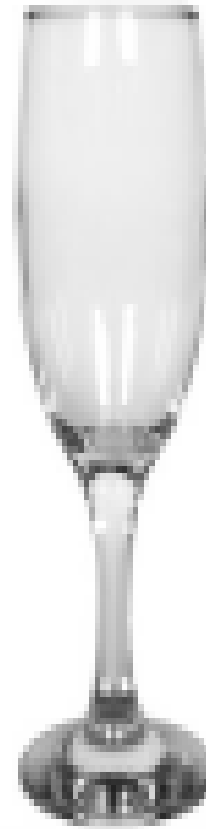
- **Visoka čaša** zahvaljujući svojoj visini i većoj zapremini (250ml), pogodna je za **služenje vode, negaziranih i gaziranih sokova, hladne instant kafe, kao i dugih koktela.**



- **Balon čaša za konjak** dizajnirana je sa namerom da se u loptastom delu, u koji se sipa tečnost, "zarobe" bogate arome konjaka.
- Njen dizajn omogućava lako obuhvatanje donjeg dela posude dlanom, čime se postiže da se dlanom blago zagreva piće, usled čega se arome otpustaju.
- Visine je 13cm, a zapremine 420ml.



- **Visoka čaša za šampanjac** je dizajnirana tako da **uspori isparavanje gasova iz šampanjca**, efekta koji dovodi do gubitka dragocenih mehurića.
- Čase treba napuniti do dve trećine njihove zapremine, a s obzirom na veliku količinu pene koja se stvara tokom sipanja.
- Visine je 25cm, a zapremine 200ml.



- **Široka čaša penušavo vino** uprkos tome što je dizajnirana za služenej ovog pića uspostavila se kao neadekvatno rešenje jer zbog njene širine penušavo vino većom površinom ima kontakt sa vazduhom, usled čega dolazi do bržeg gubljenja mehurića.

Pogodna za služenje **kraćih koktela sa lomljenim ledom, kao i za koktele sa bogatom voćnom dekoracijom.**

Visine je 15cm, a zapremine 250ml.



- **Čaša za pivo** prave se različite zapremine i oblika.
- Mogu biti pehari, pokali, takozvani tulipani, stupci, švenkeri (trbušasta čaša koja se prema vrhu sužava, kaleži (stožaste čaše), visoke čaše, šoljice (berlinske pivske čaše) i krigle, odnosno pivski bokali od debelog stakla, ili keramike sa ručkom.



- **Koktel čaša**, poznata i kao **čaša za Martini**, je elegantna čaša, kupastog oblika, na dugoj nožici.
- Zapremina ove čaše je relativno mala, obično oko 100ml.





- **Rakijska čašica** je mala čaša, zapremine od **30-50ml**, izvorno namenjena služenju žestokih alkoholnih pića.
- Koristi se i za koktele koji se ispijaju na eks.

Rakijska čašica obično ima deblje i **jače "zidove" i dno**, pošto se često, u "ritualu" ispijanja pića na eks, čašica jako tresne o sto nakon ispijanja pića.



- **Čaša za pelinkovac** (goraki aromatizovani liker) je čaša slična onoj za žestoka pića samo je viša.
- Najčešće je na njoj obeleženo **do koje se granice sipa piće.**



- **Šolje** su posude veće zapremine, obično oko **250ml**, namenjene služenju toplih i vrućih napitaka.
- Iz tog razloga se prave od **keramike ili debljeg stakla**.
- Šolja, takođe, **imaju i dršku**, kako bi mogla da se drži bez bojazni od opekotina.



- **Dekanter je** posuda koja liči na vazuu, prima **oko 2 litre**, a služi za pretakanje vina.
- Ovaj postupak je kod vrhunskih, složenih i teških vina starijih od tri godine, jer se tim postupkom iz vina **oslobadjaju zarobljene arome i mirisi**.
- Oblik dekantera nije presudan, bitno je da je pri dnu širok kako bi se **što veća površina izložila aerizaciji**.



# Čaše za vino

- dobrim vinskim čašama smatraju se čaše od **bezbojnog stakla**, bez bilo kakvih aplikacija.
- **(obod) čase tanak**, kako bi se pospešio uzitak u vinu.
- otvor čase prema rimu trebalo bi da bude **uži od sredine tela čaše**, da bi se aroma fokusirala prema nosu.
- nožica (drška) čaše je važna - bez zagrevanja - duža je kod čaša za bela vina.
- dugačka i tanka drška olakšava kruženje vina.
- telo čaše može biti različitog oblika i zapremine.
- različiti oblik tela čaše nije samo stvar estetike, **već ima funkciju usmeravanja vina u delove usta na način na koji će se ispoljiti najbolje karakteristike degustiranog vina.**
- idealna veličina, tj. zapremina časa za crvena i bela vina jeste 0,5 – 0,6 l.
- U ovakve čase sipa se oko 0,15 l kako bi bilo dovoljno mesta da se vino zavrti i formira vrtlog.



- Sleva na desno su čaše za: Bordeaux Grand Cru – Cabernet – Merlot, Burgundy Grand Cru, Hermitage za Syrah, Tinto Reserva, Zinfandel Chianti.

Čaše za crveno vino su karakteristične **po okruglijim i širim balonom**, koji omogućava vinu da diše.

- nožica ili drška kraća u odnosu na one kod belih vina.



- Sleva nadesno su poredane čaše za: Chardonnay – Montrachet, Loire, Alsace, Rheingau, Reising Grand Cru, Sazternes (francusko slatko bijelo vino)

Čaše za bela vina su **uže i u gornjem delu se više sužavaju**

Razlog manje zapremine čaša za belo vino je **temperatura**.

Belo vino pije se **hladnije** i tako se manje količine mogu ispiti pre nego što se ono zagreje.

Smanjena površina stakla znači i manje cirkulacije vazduha po čaši i manje zagrevanje vina.



- Sleva nadesno su čaše: Aperitif, Champagne Glass, Rosé, Shery, Sparkling Wine, Vintage Port.

Čaše za penušava vina se odlikuju dugačkom nožicom i visokim, uskim balonom na vrhu. Sam balon je napravljen u **obliku izduženog tulipana**.

Ovaj oblik omogućava **duže zadržavanje mehurića CO<sub>2</sub>** u čaši što je najbitnije kod penušavih vina.

Zapremina čaša za penušava vina je **0,35 ili 0,45 l**. U ovakve čase vino se **sipa otprilike do jedne trećine zapremine**, kako mehurići koji se nalaze u vinu ne bi isparili i time sprečili užitak u ukusu.

Desertna vina se služe u čašama manje zapremine koje su **sužene pri vrhu radi boljeg očuvanja** aroma.



# RIEDEL čaše

- *Kompanija RIEDEL je osnovana **1678. godine i kroz 11 generacija** traje zahvaljujući kvalitetnoj i prepoznatljivoj izradi čaša od kristala i stakla.*

*Riedel je posmatrao vinsku čašu kao instrument koji će objediniti:*

- *personality vina*
- *miris*
- *ukus i*
- *izgled.*

Osnovne kolekcije čaša su: **Sommeliers, Vitis, Tyrol, Vinum extrime, Vinum, Wine, Ouverture, Restaurant, O-riedel i Grape.**



**Decanter**



**O Riedel**



**Restaurant**



**Sommeliers**



**Vinum**



**Vinum extreme**



**Extrime restaurant**



**Vitis**

## Drugi inventar napravljen od stakla, kristala ili od vatrsoalnog posuda

- Bokali se izrađuju od **livenog stakla**, mogu biti valjkastog oblika ili su sužene pri vrhu. Zapremine su **0,2l, 0,3l, 0,5l i 1l**.
- Kristalno posuđe koriste luksuzni restorani kod organizacije svečanih obroka.



# Tehnička oprema i uređaji koji se koriste u restoraterstvu

- aparati za kuvanje kafe (espresso i filter kafe)
- aparati za održavanje temperature jela
- aparati za pranje čaša
- uređaji za grejanje šoljica
- grejači tanjira u sali za ručavanje
- tople kupke za bife stolove
- različite vrste frižidera
- ledomati
- drobilice za led
- točilice za pivo
- rashladne vitrine
- razni blenderi
- aparati za pravljenje sveže ceđenog soka
- fiskalne kase i dr.

**⊕ Tabela: Uređaji i aparati koji se koriste u restoraterstvu**

		
<b>Aparat za espresso kafu</b>	<b>Aparat za filter kafu</b>	<b>Ledomat</b>
		
<b>Topla kupka</b>	<b>Drobilica za led</b>	<b>Mašina za pranje čaša</b>



**Grejač za tanjire**



**Točilica za pivo**



**Uređaj za grejanje šoljica**



**Mikser za instant kafu**



**Blender**



**Cedilica za prirodne sokove**

U restoraterstvu se koriste i **različite vrste kolica** koje se koriste kod usluživanja i prezentacije pojedinih jela, kao i kod dogotovljavanja jela ispred gostiju. Ovde ubrajamo:

- konobarska kolica za usluživanje (koriste se kod usluživanja jela i kod apserviranja stolova)
- kolica sa pićima
- rashladna kolica za hladna predjela
- kolica za topla predjela
- kolica za salate
- kolica za sireve
- kolica za kolače
- kolica za flambiranje
- kolica za escajg
- kolica za izlaganje vina
- topla kolica za tranžiranje
- rashladna kolica za prezentaciju jela od mesa i ribe



		
<p><b>Konobarska kolica za usluživanje</b></p>	<p><b>Kolica za sireve</b></p>	<p><b>Kolica za izlaganje vina</b></p>
		
<p><b>Kolica za escajg</b></p>	<p><b>Kolica za izlaganje toplih predjela</b></p>	<p><b>Kolica za flambiranje</b></p>
		
<p><b>Kolica za izlaganje pića</b></p>	<p><b>Kolica za hladna predjela</b></p>	<p><b>Kolica za kolače</b></p>

# Održavanje čistoće inventara

- Čistoća inventara osnovni je preduslov za pružanje kvalitetne usluge u ugostiteljskom objektu.
- Osnovno je pravilo u ugostiteljstvu da **stolnjaci moraju uvek biti čisti** (prekrivaju se nadstolnjakom)
- Oprani inventar (pribor za jelo, čaše, tanjire i dr.) uslužno osoblje treba očistiti sa odgovarajućim krpama.

- Blistavost pribora za jelo se postiže tako što se u **mlaku vodu doda sirće** u koje se escajg potopi, zatim se ispolira.
- **Srebrno posuđe** se održava tako što se potopi u mlaku vodu, doda se **soda bikarbona, limunov sok i malo sirćeta** i ostavi da odstoji oko dvadeset minuta. Nakon toga se ispolira.
- Pribor za jelo se **hvata samo za dršku** - nikako za deo koji se prinosi ustima.
- **Čaše se drže za stopicu ili za donji deo čaše** i nikada se ne uvlače prsti u čašu, čak ni prilikom apserviranja.

- Stolovi se postavljaju **neposredno pred dolazak** gostiju jer se u suprotnom skuplja prašina.
- **Fabrički upakovani sosovi** su pogodno tlo za razvoj bakterija pa je potrebno **svakodnevno** voditi računa da budu uredno **prebrisani i zatvoreni**.
- Važno je voditi računa i o **malom stonom inventaru**, naročito o posipačima za so i biber i flašicama sa uljem i sirćetom. Svakodnevno treba da se dopune, a po potrebi (na nekoliko dana) potpuno isprazne i operu.

# Oprema uslužnog osoblja

Uslužno osoblje treba da raspolaže sa priborom koje im pomaže u obavljanju radnih zadataka. Pribor se deli na sledeći način:

- **onaj koji konobari nose sa sobom prilikom usluživanja:** olovka, blokčić za upisivanje porudžbina ili elektronski blok za porudžbine (eng. Funk handys) novčanik, vadičep, šibice ili upaljač i čista platnena maramica i češljic.
- **onaj koji konobari drže u ladicama konobarskog stola ili u ofisu:** klešta za otvaranje penušavih vina, nož za cigarete, tablete protiv bolova, rečnik, stručnu literature i dr.

Uslužno osoblje treba imati i u garderoberu **rezervnu opremu i potreban pribor:** jedan do dva kompleta čistih i ispeglanih radnih odela, nekoliko pari čistih čarapa, odgovarajuće rezervne cipele, pastu i četku za čišćenje cipela, aparat za brijanje i dezodorans.



**PITANJA?**



**HVALA ZA  
PAŽNJU!**