**Manažment prevádzky pohostinského zariadenia**

**(recenzia publikácie v časopise PROFIT č. 21/2011)**

Autori: / Peter Patúš, Marian Gúčik, Jaroslava Marušková

Ambíciou každého majiteľa reštaurácie, motorestu, denného baru, bufetu, hostinca, pizzerie či iného pohostinského zariadenia je, aby bol jeho podnik široko-ďaleko najlepším. Ambíciou študenta odbornej školy zameranej na oblasť služieb, vrátane gastronomických, by malo byť naučiť sa nielen základy svojho odboru, ale mať prehľad aj o súčasných trendoch vo svete. Hoci všetci najlepší byť nemôžu, úroveň služieb v tomto segmente má stále obrovské rezervy a v porovnaní s okolitými krajinami je stále čo zlepšovať. Nastal preto najvyšší čas, aby majitelia, prevádzkovatelia aj personál siahli po odbornej literatúre a konfrontovali skúsenosti s učebnicovými príkladmi, ktoré preveril čas a tisícky zariadení po celom svete. Dlhší čas bola jedinou prácou v slovenčine, ktorá upozorňovala na niektoré aspekty prevádzky pohostinských zariadení publikácia z vydavateľstva Epos z roku 1997. Nedávno však vyšla v sérii odborných monografií, ktoré vydáva Slovensko-švajčiarske združenie pre rozvoj cestovného ruchu, publikácia, v ktorej autorský kolektív približuje problematiku komplexne. Od zásobovania cez skladovanie, výrobu a odbyt vrátane dodržiavania hygienických podmienok. Osobitný dôraz kladie na ekonomickú stránku prevádzky pohostinských zariadení. Pri spracovaní problematiky brali autori ohľad na súčasný stav na Slovensku a vývojové trendy v zahraničí. Vďaka prehľadným tabuľkám, vývojovým diagramom a riešeným príkladom je problematika ľahšie pochopiteľná pre tých, ktorí matematiku neobľubujú. Zoznam použitej literatúry odkazuje na domáce i zahraničné publikácie, ktoré rozoberajú problematiku gastronómie síce čiastkovo, ale jednotlivé problémy sú zachytené v širšom rozsahu. Kniha je určená nielen študentom vysokých škôl a žiakom stredných odborných škôl cestovného ruchu a hotelierstva, ale veľa užitočných informácií v nej nájdu aj majitelia a prevádzkovatelia pohostinských zariadení, či už samostatných alebo ako súčasť

hotelov, penziónov a iných ubytovacích zariadení.