Ugostiteljske poslovne jedinice za ishranu i piće u javnim prevoznim sredstvima

Ugostiteljske usluge ishrane i služenja pića pružaju se i u saobraćajnim sredstvima.

1. Usluge ishrane i pića u vozovima pružaju se u vagon -restoranu,vagon-bofeu i na tzv.ambulantni način.

Vagon –restoran se uključuje u vozne kompozicije koje se koriste na dugim,tj.međunarodnim linijama pod nazivom ,,kola za ručavanje,,. Vagon ima malu kuhinju,u kojoj je zaposlen samo jedan kuvar,a u prostoriji za ručavanje je samo jedan konobar,koji uslužuje i naplaćuje. U vagon –restoranu poslužuju se sva tri glavna obroka.

Vagon-bife uključuje se u vozne kompozicije koje se koriste na kratkim relacijama,kao i u vozne kompozicije s velikim brojem putnika. U vagon-bifeu uslužuje se veliki broj putnika u srazmerno kratkom vremenskom periodu. U poslednje vreme u vagon –bifeu primenjuje se sistem rada nazvan ,,kvik-pik,,- engleski quikpickk-brzi izbor.

Ambulatni način pružanja usluge ishrane i pića sastoji se u ponudi napitaka( kafe i sokova) i manjih obroka u vagonima vozne kompozicije.

1. Usluge hrane i služenja pića na brodovima pružaju se u brodskim restoranima,koji raspolažu vrlo kvalitetnim inventarom i opremom. Na brodovima se, pripremaju i uslužuju sva tri glavna obroka a posle podne se uslužuje čaj. Uslužuju se primenom sistema: isti meni za sve goste s tačno određenim vremenom usluživanja obroka.
2. Usluge ishrane i usluživanja pića u avionima pružaju se po sistemu istog menija,tj.,jednakih obroka za sve putnike. Na kraćim relacijama poslužuju se, po pravilu,hladna,a na dužim relacijama topla jela. U cenu karte prevoza uračunata je i cena obroka,tako da uslužno osoblje ne naplaćuje usluge,izuzimajući usluge alkoholnih i bezalkoholnih pića, koje se posebno naplaćuju.
3. Jednostavnije usluge ishrane i pića mogu de se pružaju i u autobusima koji voze na dužim relacijama i tokom noći, a koji su pri tome posebno opremljeni i uređeni.

Karakteristike ketering – objekta

Ketering -objekat je ugostiteljski objekat u kom se pripremaju hrana, piće i napici radi usluživanja i potrošnje na drugom mestu.

Ketering – objekat mora da ima kuhinju,magacine,pomoćne prostorije i servisno-tehničke prostorije u skladu s Pravilnikom.

Ketering-objekat mora da ima i :

-opremu potrebnu za dostavu jela, pića i napitaka

-opremnu potrebnu za posluživanje,jela ,pića i napitaka na mestu dostave

-posebne sudopere za pranje transportnog posuđa

-dostavno vozilo