

## Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Trnavský samosprávny kraj
4. Názov projektu	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011AGY5
6. Názov pedagogického klubu	Pedagogický klub bez písomného výstupu - Klub odborníkov hotelovej akadémie
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	18.01.2023
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38 č. m. 309 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	<a href="http://www.dunagro.sk">www.dunagro.sk</a> <a href="http://www.trnava-vuc.sk">www.trnava-vuc.sk</a>

## **11. Manažérske zhrnutie:**

**Kľúčové slová:** trend, gastronómia, zamestnanci, odpadky, šéfkuchári, hubové nápoje, účty, útek

### **Stručná anotácia:**

Hlavnou témou a problematikou v klube odborníkov bola získať poznatky spojené so súčasnými trendmi v gastronómii

## **12. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:**

### **I. časť prednášky- Zamestnanci**

Pandémia ukázala, že udržať si kvalitný personál sa oplátilo, ale stálo to nesmierne veľa prostriedkov a štát nepomohol dostatočne podnikateľom. Väčšina reštaurácií musela pod ťarchou neustále sa meniacich podmienok a hlavne núteného uzavretia prepúšťať väčšinu personálu. Ten si našiel náhradné zamestnania a nechcel sa vrátiť a ani sa nevráti do neistého sektora cestovného ruchu a gastronómie, keďže doteraz vláda stále nemá stanovené jasné pravidlá pokračovania života s pandémiou, a teda ani reštauratéri nevedia garantovať svojim zamestnancom prácu. Vychovať si nový kvalitný personál bude stáť opäť nemalé investície, a hlave to potrvá 2 – 3 roky!

### **II. časť prednášky- Odpadky podľa chuti**

Spoločnosti budú aj naďalej hľadať nové riešenia, ako využiť odpad rôznych druhov z potravinárskych procesov a vytvárať stále nové ponuky. Len si spomeňme na jedlé tanieri vyrobené z lisovaných otrúb či z použitej pšenice po výrobe piva (ReGrained). Alebo, aby sme to posunuli ešte o krok ďalej od ríše jedlých až po tienidlá vyrobené z mycélia pestovaného na obilninách používané v reštaurácii McMaster's Silo v Londýne, to všetko pomáha znižovať potravinový odpad, ktorý sa v súčasnosti odhaduje na viac ako jednu miliardu ton potravín za rok. Upcycling nie je novinkou ani vo svete potravín, ale s pokrokom technológií sa určite stanú čoraz zaujímavejším horizontom na preskúmanie.

### **III. časť prednášky-Šéfkuchári... na regáloch**

Regály supermarketov boli donedávna len „obývanou“ oblasťou niekoľkými vybranými televíznymi šéfkuchármi (Jamie Olivier, Gordon Ramsey...), ale pandémia sa zamerala na potrebu nových zdrojov príjmov pre kuchárov všetkých úrovní. S popularitou a dôverou k prirovnaniu kuchárov k špičkovým umelcom, športovcom či propagátorom zdravej výživy, budeme kuchárov vídať čoraz častejšie ako populárne osobnosti, ktoré svojimi produktmi a výrobkami cez e-shopy a supermarkety naplnia regály vlastnými produktovými radmi, o čom by sme pred dvoma rokmi iba snívali. Už to prebieha: Momofuku je na Wholefoods; Ana Roš uviedla na trh produktový rad jedál so slovinským distribútorom Tušom; reštauračné kráľovstvo mäsa Osso di Lima má svoje výrobky v najväčších obchodoch s potravinami

v Peru. A ktovie, či niektoré z produktov navrhnutých spoločnosťou Noma nebudú ďalším spôsobom financovania rozvoja ich reštaurácie ...

#### **IV. časť prednášky- Boom hubových nápojov**

Kategória takzvaných funkčných húb, do ktorej patria huby, ako čaga sibírska a reishi, sa v posledných rokoch výrazne rozrástla, a teraz začínajú dobývať aj trh s nápojmi: káva, toniká, koktaily, remeselné elixíry bez alkoholu a iných húb. Všetky s údajnými výhodami pre zdravie, od zlepšenia kognitívnych funkcií až po zvýšenie obranyschopnosti imunity a libida. Novinkou by mohlo byť riešenie „tekutých húb“, ako kombucha. Analytici predpovedajú, že dopyt po funkčných hubách by mohol posunúť americký trh s hubami nahor až na obrat 3,51 miliardy dolárov do roku 2027.

#### **IV. časť prednášky- Šťastnejšie kuchyne**

Udržiavanie vysokého nadšenia pracovnej sily už v tomto odvetví nie je možné iba cez stimuly profesijného rastu. Silný tím, ktorý je fyzicky a duševne spokojný, je nevyhnutný. Budeme aj naďalej svedkami zmien a nových iniciatív vo svete profesionálnej kuchyne na zabezpečenie zdravia kolektívu, a teda aj celého podniku. Od väčšej rovnosti (nielen rodovej), cez nové obchodné modely vystužené s právom zamestnancov na školenia a vzdelávanie pre kuchárov a čašníkov až po duševnú pohodu na pracovisku. O tejto myšlienke uvažuje napríklad aj trojhviezdičková michelinská šéfkuchárka Hélène Darrozeová, a to tým, že by zaradila maséra do smien. Nedávny prieskum Better Business označil zníženie syndrómu vyhorenia za jeden z hlavných cieľov kuchárov profesionálov, zatiaľ čo v San Franciscu v reštaurácii Sons & Daughters šéfkuchár Teague Moriarty implementoval model „zdieľania“ zisku, teda zahŕňal priamo personál na hospodárskom výsledku, ako pozitívnu motiváciu zamestnancov, mohol by sa v krátkej budúcnosti stať normou psychológ v tíme dobrej reštaurácie.

#### **V. časť prednášky- Mastné účty**

Problémy súvisiace s dodávateľským reťazcom a inflačnými tlakmi prispievajú najmä v sektore energetiky, dopravy a balenia k zvýšeniu cien potravín, takže očakávame, že za to zaplatíme viac vo vašich týždenných nákupoch. Skutočne, podľa FAO, globálne ceny potravín nakoniec z roku 2022 boli najvyššie za viac ako desať rokov, a toto je, žiaľ, trend, ktorý bude pokračovať aj v tomto roku. O dôvod viac študovať nové spôsoby používať, a tým znižovať plytvanie potravinami doma. A najmä v reštauráciách, ak vezmeme do úvahy aj nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily, budeme vidieť rast cien: náklady na jedlo v reštaurácii, napríklad v Spojených štátoch, vzrástli o viac ako 5 % v minulom roku, na Slovensku sa očakávalo v roku 2022 aj viac, až o 10-12%.

## VI. časť prednášky - Útek z mesta

Vo svete prerobenom pandémie sa stále viac a viac špičkových reštaurácií bude sťahovať z veľkých miest, aby sa usadili na vidieku, kde môžu byť viac v blízkosti výrobcov, farmárov, svojich zamestnancov a hlavne pôdy. Reštaurácie sa vždy budú snažiť tvoriť viac zážitkov, ktoré prilákajú oboch zákazníkov: z mesta, ktorým potenciálne ponúknu aj nejaké ubytovanie, a tiež aj miestnu klientelu na regionálnu stravu. Sadzby a náklady v meste budú aj naďalej narastať, a reštaurácie „mestské“ s kvalitným jedlom sa stanú exkluzívnejšie a drahšie, zatiaľ čo obchodné modely vidieckej oblasti budú pre reštaurácie nákladovo prijateľnejšie, a tým pre hostí cenovo dostupnejšie. Príkladov je veľa a patrí medzi ne Merlin Labron Johnson, bývalý šéfkuchár z Portlandu a Clipstone, ktorý odišiel z Londýna, aby otvoril Osip, reštauráciu s 30 miestami v malom mestečku Bruton v Somersete. Hovorí sa, že Will Guidara, bývalý partner Eleven Madison Park, otvára reštauráciu mimo NY na farme vzdialenej 30 km, a Joshua Skenes opustil San Francisco a vydal sa do divočiny štátu Washington, aby privítal verných zákazníkov na svojom ranči Skenes.

### Záver a odporúčania:

Ako na záver sme si spoločne naformulovali otázky na tému aké zaujímavé poznatky sme získali v danej tematike.

### A zhrnuli sme odpovede na tieto otázky:

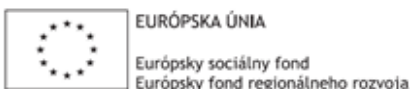
1. Ako si udržiavať kvalitný personál v gastronómii?
2. Ako využiť v gastronómii odpad z rôznych zdrojov?
3. Čo znamená výraz „šéfkuchári na regáloch“?
4. Čo znamená hubový nápoj?
5. Ako by sme mohli charakterizovať proces „šťastnejšie kuchyne“?
6. Aké sú príčiny sťahovania sa reštaurácií z mesta na vidiek?

V závere členovia klubu spoločne konštatovali, že táto téma je veľmi zaujímavá. Odporúčame zaviesť do vyučovacieho procesu našej školy.

Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Szabolcs Nagy
Dátum	18.01.2023.
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	18.01.2023.
Podpis	

**Príloha:** Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

Príloha správy o činnosti pedagogického klubu



Prioritná os:	Vzdelávanie
Špecifický cieľ:	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
Prijímateľ:	Trnavský samosprávny kraj
Názov projektu:	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
Kód ITMS projektu:	312011AGY5
Názov pedagogického klubu:	Pedagogický klub bez písomného výstupu - Klub odborníkov hotelovej akadémie

### PREZENČNÁ LISTINA

Miesto konania stretnutia: SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3, 929 01 Dunajská Streda

Org. zložka :

Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM, Námestie sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda 929 38

Dátum konania stretnutia: 18.01.2023

Trvanie stretnutia: 14:00 - 17:00

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	Ing. Eva Nagyová Csápaiová		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38

2.	PaedDr. Csilla Mészáros		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
3.	Mgr. Szabolcs Nagy		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
4.	Bc. Jolana Földesová, DiS.	absencia	SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
5.	Mgr. Roland Gaál		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
6.	Mgr. Matilda Csánóová		SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 929 01 Dunajská Streda Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38