

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA OBCHODU A SLUŽIEB

Jilemnického 1282, Žiar nad Hronom



Prezentácia k praktickej časti odbornej zložky maturitnej skúšky

Egyptská reštaurácia Anubis, s. r. o.



Školský rok:
Vypracovali:

2020/2021
Slávka Sklenárová
Matúš Bedenský
Stanislava Ďuračková



Obsah

- Charakteristika Egypta
- Charakteristika egyptskej kuchyne
- Založenie firmy
- Ciele firmy
- Charakteristika banketového podujatia
- Organizačná štruktúra banketového podujatia
- Náplň práce generálneho manažéra
- Náplň práce výrobného manažéra
- Náplň práce odbytového manažéra
- Menu pri slávnostnej príležitosti
- Jedlá a dezerty
- Nápoje
- Nákres kuvertu
- Propagácia banketu
- Vyúčtovanie banketu
- Účtovné prípady účtované v programe Omega



Charakteristika Egypta

- Severoafrický arabský štát pri Stredozemnom a Červenom mori,
- Hlavné mesto – Káhira,
- Úradný jazyk – arabčina,
- Prezident Abd al-Fattáh as-Sísí,
- Susedské štáty: Izrael, Sudán, Líbya,
- Rozloha: 1 010 408 km²,
- Počet obyvateľov: 96 411 400,



- Pyramídy v Gíze



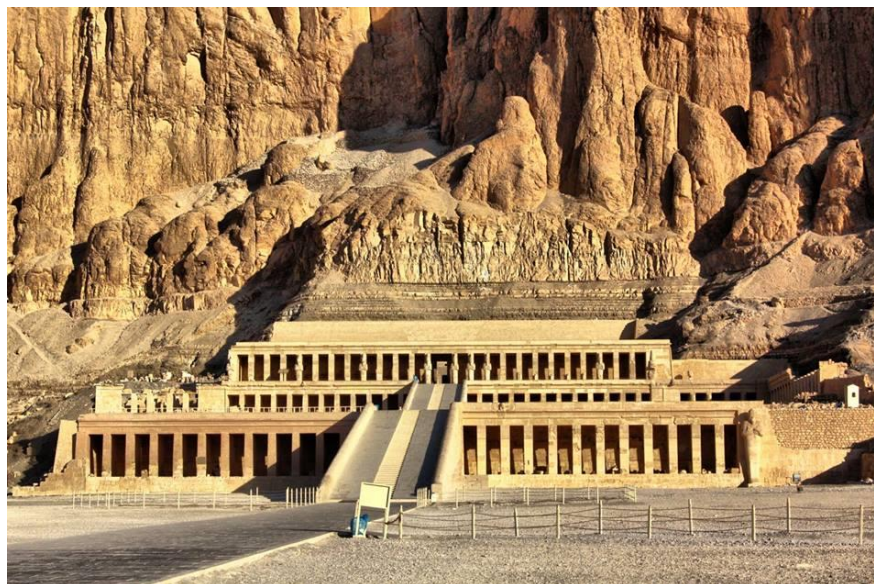
<https://www.lonelyplanet.com/articles/pyramids-of-giza-revamp>

- Chrám v Karnaku



https://www.isango.com/luxor/karnak-and-luxor-temple-tour_2282

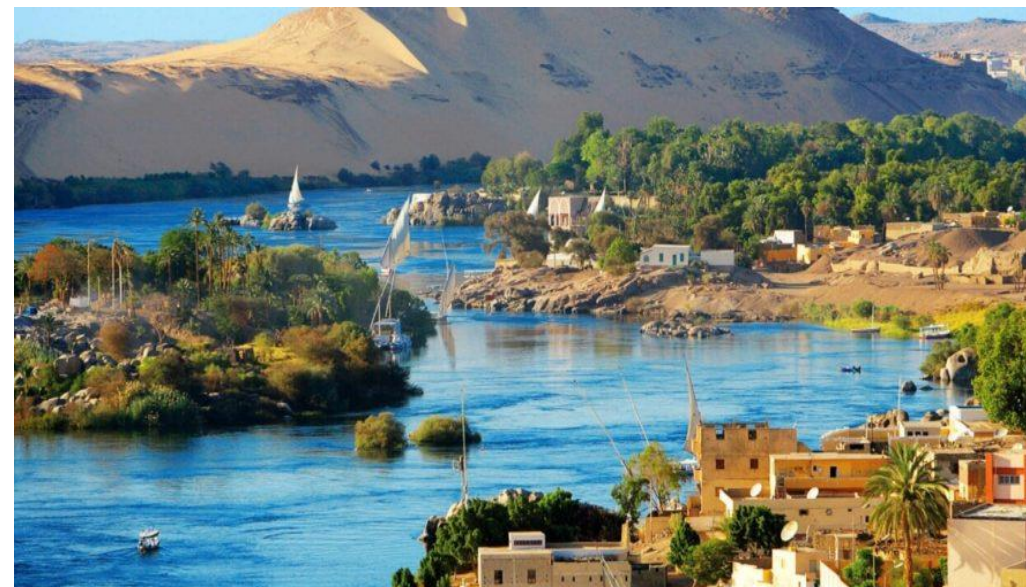
- Údolie kráľov



<https://www.dovolenka-egypt.sk/udolie-kralov/>



- Najväčšia priehrada na svete – Aswan na rieke Níl.
- Asuán – tretie najslnečnejšie mesto na svete (10 hodín denne)
- Posvätné zviera – mačka.
- Nekonzumuje sa bravčové mäso.
- 365 – dňový kalendár.



<https://www.traveltoegypt.net/discover-egypt/aswan-attractions/aswan-information>



<https://sk.pinterest.com/pin/699676492088857290/>

Charakteristika egyptskej kuchyne

- Pita Chlieb,

<https://sk.pinterest.com/pin/116741815319363319/>



- Hummus,

<https://sk.pinterest.com/pin/140806228308436/>



- Kushari,

<https://sk.pinterest.com/pin/2533343529808739/>



- Ful Medammes,

<https://sk.pinterest.com/pin/33847434689333565/>



- Molokhiya,

<https://sk.pinterest.com/pin/355010383133663793/>



- Falafel,

<https://sk.pinterest.com/pin/281543716195337/>



- Pečený holub,

<https://sk.pinterest.com/pin/50876670770019634/>



- Schawarma,

<https://sk.pinterest.com/pin/70720656639085715/>



- Fatta,

<https://sk.pinterest.com/pin/79798224636723236/>



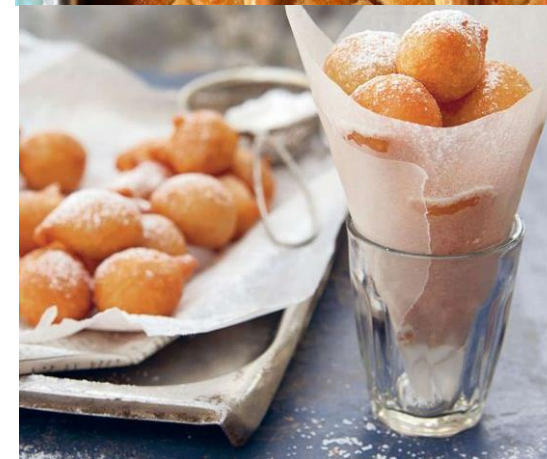
- Basbousa,

<https://sk.pinterest.com/pin/25121710408589761/>



- Zalabya,

<https://sk.pinterest.com/pin/81346337007691012/>



- Baklava.

<https://sk.pinterest.com/pin/1900024833237548/>



Založenie firmy

3. Základné údaje o firme

3.1.1. Charakteristika a vznik firmy

Názov spoločnosti:

Egyptská reštaurácia Anubis, s. r. o.

Logo:



Slogan:

„V reštaurácii Anubis, do chutí Egypta sa zaľúbíš.“

Webová stránka:

<https://egyptska-restauracia-anubis.webnode.sk/>

Sídlo a umiestnenie:

Jilemnického 1282, 965 01 Žiar nad Hronom, reštauračné priestory.
(Príloha A)

Právna forma:

Spoločnosť s ručením obmedzeným

Štatutárny orgán (konateľ):

Slávka Sklenárová

Zodpovedná osoba:

Ján Ferkovič (výučný list hostinský)

Základné imanie:

150 000,- €

Vlastníci:

Slávka Sklenárová,
Matúš Bedenský,
Stanislava Ďuračková

Vklady vlastníkov:

Slávka Sklenárová – peňažný vklad vo výške 50 000,- EUR je splatený v plnej výške 50 000,- EUR;

Matúš Bedenský – peňažný vklad vo výške 50 000,- EUR je splatený v plnej výške 50 000,- EUR;

Stanislava Ďuračková – peňažný vklad vo výške 50 000,- EUR je splatený v plnej výške 50 000,- EUR

IČO:

85630145

DIČ:

5263148755

IČ DPH:

SK5263148755

Číslo účtu:

IBAN SK38 6598 5214 0042 3521 2035

Predmet činnosti:

Pohostinská činnosť a výroba hotových jedál určených na priamu spotrebu mimo prevádzkových priestorov.

Nákup a predaj tovaru v rozsahu voľných živností.

Odvetvie priemyslu:

Služby

Dátum vzniku:

01. 01. 2021

Obchodný register:

Krajský súd Banská Bystrica

Prevádzková doba:

Pondelok – Piatok 11:00 – 21:00
Sobota 13:00 - 22:00
Nedeľa 13:00 – 21:00

Ciele firmy



Krátkodobé

Naplánovanie banketového podujatia so všetkými náležitosťami, pripravenie degustačného menu pre hodnotiacu komisiu, vypracovanie záverečnej práce s cieľom uspieť v praktickej časti maturitnej skúšky z odborných predmetov.

Dlhodobé

Vytvorenie atraktívnej, modernej, funkčnej gastronomickej prevádzky, vytvorenie dobrého mena, okruhu stálych zákazníkov a dosiahnutia zisku. Vytvoriť dobrý systém hodnotenia zamestnancov s výhodami a bonusmi. Podľa výnosov je v budúcnosti možnosť rozrastať sa o prevádzky a vytvoriť reťazec viacerých gastronomických prevádzok.

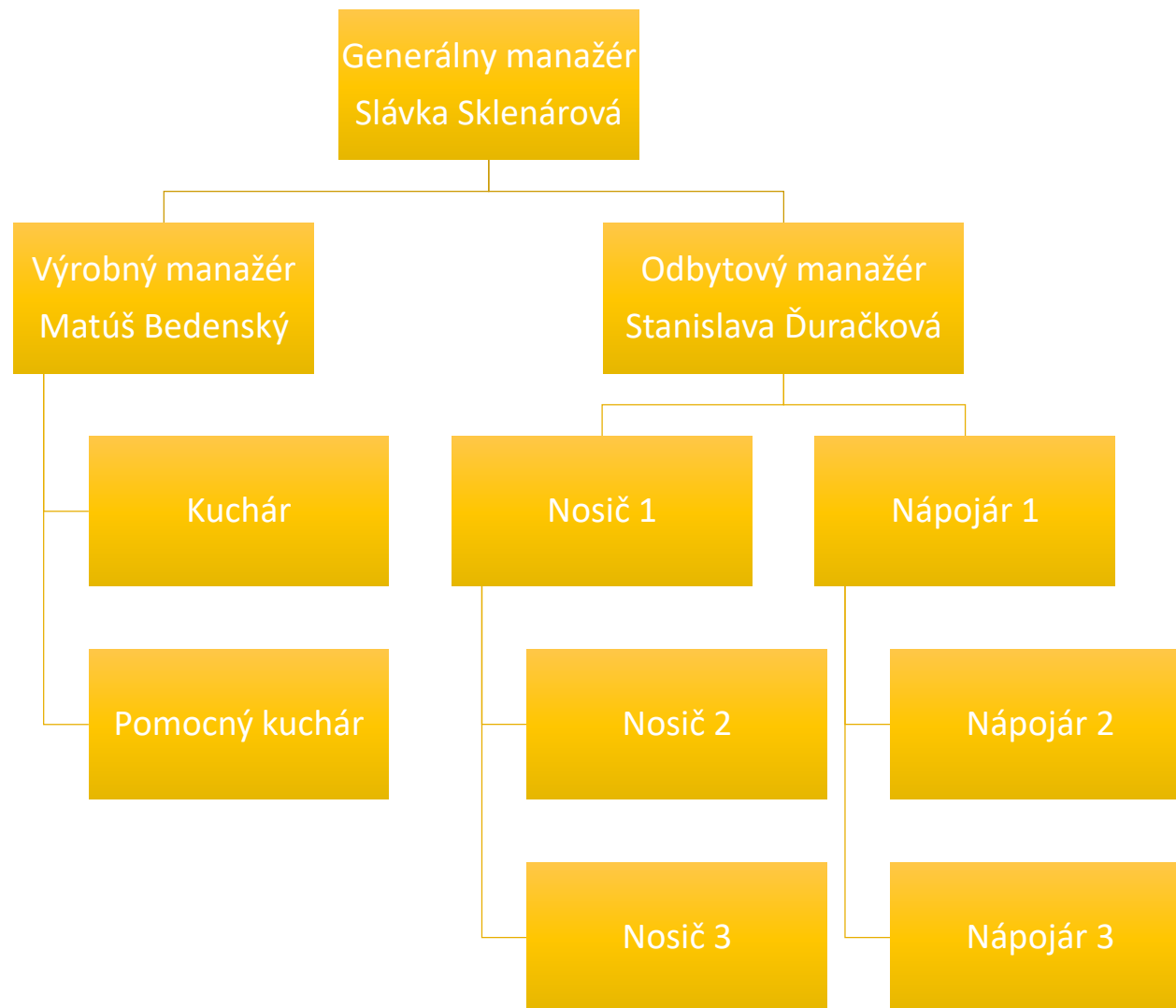
Charakteristika banketového podujatia

- Najformálnejšie a najslávnostnejšie večerné podujatie,
- Oficiálne, mimoriadne, slávnostné udalosti,
- Zasadací poriadok,
- Dress code,
- Aperitív v oddelenej miestnosti,
- Prekladanie jedál,
- Vynáška a debarasovanie vždy naraz,
- Krátka doba trvania.



Organizačná štruktúra banketového podujatia

- Línová organizačná štruktúra



Náplň práce generálneho manažéra

- Zastupuje firmu,
- Zodpovedá za správnosť a úplnosť zmlúv, dokladov o založení firmy, za správnosť a úplnosť vedenia účtovníctva, finančné vyúčtovanie,
- Spolupracuje s výrobným a obytovým manažérom, konzultuje s nimi stratégie podniku, plnenie cieľov..



Náplň práce výrobného manažéra

- Zostavuje jedálny lístok,
- Vyhotovuje normy, kalkulácie, výrobný plán, žiadanky,
- Dispozičné riešenie výrobného strediska,
- Zásobovanie, skladovanie,
- Hlavný kuchár,
- Vedie, motivuje a kontroluje svojich spolupracovníkov.

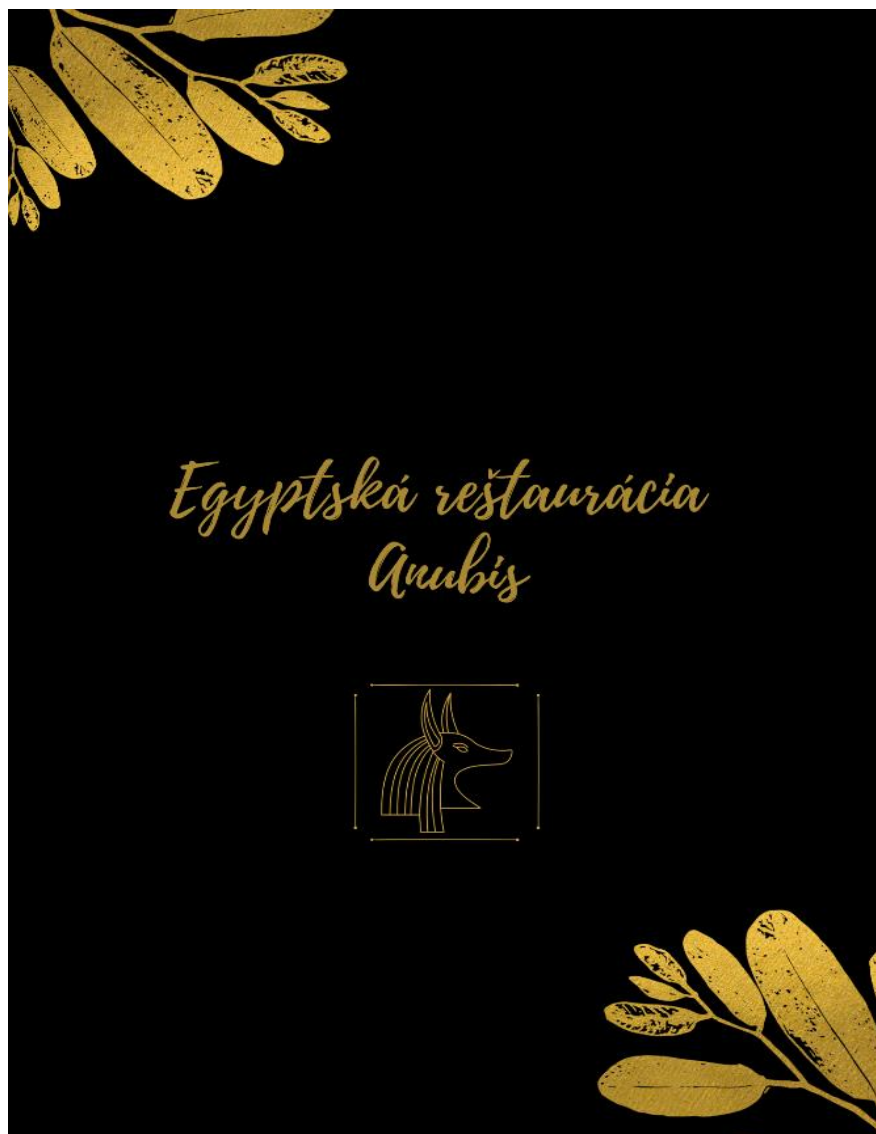


Náplň práce odbytového manažéra

- Návrh a vizualizácia dispozičného riešenia odbytového strediska,
- Najvhodnejší spôsob obsluhy a systém fungovania prevádzky,
- Zabezpečenie inventáru a zariadenia, vypracovanie žiadanky,
- Charakteristika produktu, prieskum trhu a konkurencie, najvýhodnejšie marketingové riešenia, reklama a propagáciu, web stránka
- Zhotovenie nápojového lístku,
- Hlavný čašník,
- Tvorba a grafický dizajn korešpondencie, menu lístku, zasadacieho poriadku, menoviek.



Menu pri slávnostnej príležitosti



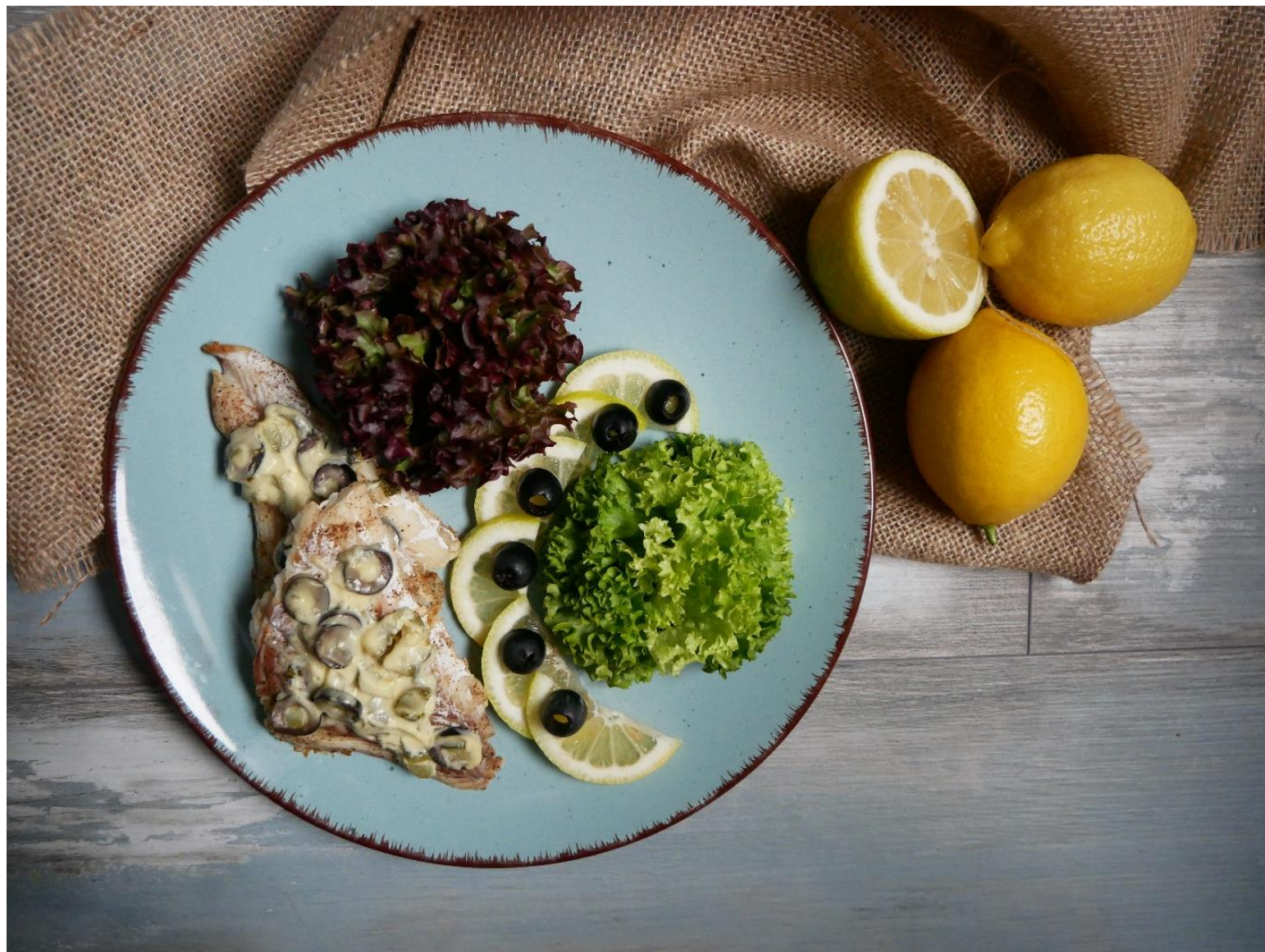
Hummus

Studená pasta z cíceru s pita chlebom



Samak Mashwi

*Gratinovaný ostriež s majonézou
a olivami na listovom šaláte*



Hamal Mashwy

*Grilované jahňacie kotlety
s pečenými batátmi a jogurtovo -
cesnakovým dipom*



Kofta so šalátom Tabbouleh

*Pečené hovädzie guľky s bulgurovým
šalátom*



Baklava

*Dezert z filo cesta prekladaný orechami
a medom*



Nápoje

Valmont White Sparkling





Egyptské pivo Stella

*Egyptské víno
Ayam White*



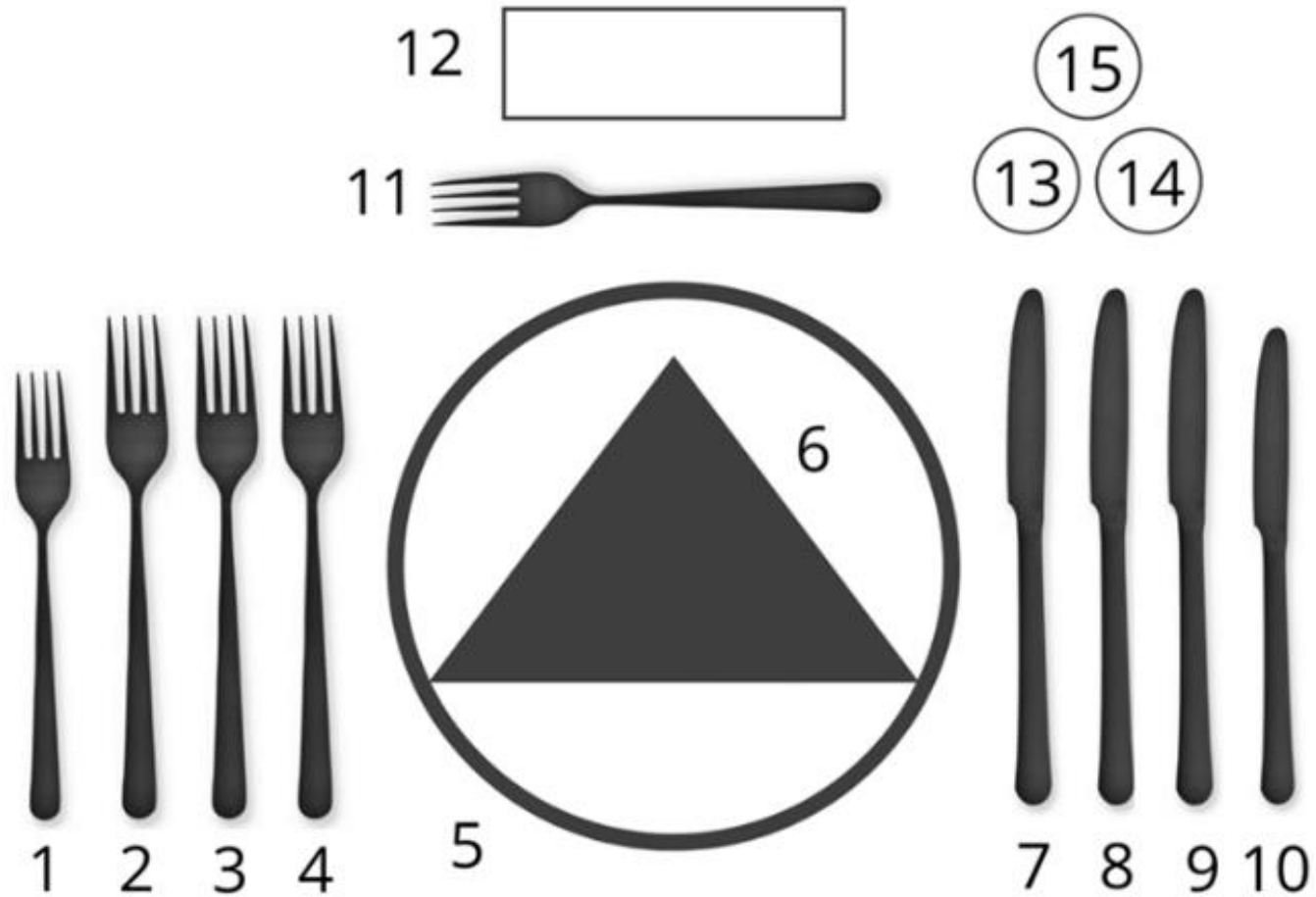


*Egyptské víno
Omar Khayyam Red*

*Silná čierna stredne
sladká káva Mazbut*



Nákres kuvertu



Propagácia banketu

- <https://egyptska-restauracia-anubis.webnode.sk/>



Vyúčtovanie banketu



CELKOVÉ VYÚČTOVANIE

Počet hostí:	25
Spolu konzumácia za 1 osobu v € v predajných cenách:	61,10 €
Spolu tržby v predajných cenách v € :	1527,50 €
Spolu konzumácia za 1 osobu v € v nákupných cenách:	17,98 €
Spolu tržby v nákupných cenách v €:	449,50 €
Rozdiel medzi predajnou a nákupnou cenou:	1078,00 €

Účtovné prípady účtované v programe Omega

Účtovný denník (jednoduchý)

Strana : 1

Firma : Egyptská reštaurácia Anubis, s. r. o. (2021), Jilemnického 1282, 96501, Žiar nad Hronom
Kritériá : Účt. obdobie január - marec

Od : Január
Do : Marec

Interné číslo dokladu	Externé číslo dokladu	Dátum DUUP	Suma v EUR		MD	DAL	Text
			MD	DAL			
V	VPD0012021	15.01.2021		360,00		211 001	DOXX - Stravné lístky, spol. s r.o.
V	VPD0012021	15.01.2021	300,00		213 000		Nákup stravných lístkov
V	VPD0012021	15.01.2021	60,00		343 020		Základná sadzba DPH - DPH
OF	VFA0012021	31.01.2021	1 625,00		311 000		Ing. Igor Tomašovský
OF	VFA0012021	31.01.2021		1 500,00		602 000	
OF	VFA0012021	31.01.2021		300,00		343 220	DPH 20 %
DF	PFA0012021	02.01.2021		110,00		321 000	METRO Cash & Carry SR s. r. o.
DF	PFA0012021	02.01.2021	100,00		111 000		Obstaranie materiálu
DF	PFA0012021	02.01.2021	10,00		343 010		Znížená sadzba DPH - DPH
B1	VB01-001-001	02.01.2021	110,00	110,00	321 000	221 001	úhrada dokladu PFA0012021
B1	VB01-001-002	08.01.2021	100,00	100,00	321 000	221 001	úhrada dokladu PFA0022021
B1	VB01-001-003	30.01.2021	60,00	60,00	321 000	221 001	úhrada dokladu PFA0032021
DF	PFA0022021	06.01.2021		100,00		321 000	Light factory s. r. o.
DF	PFA0022021	06.01.2021	83,33		518 000		Ostatné služby
DF	PFA0022021	06.01.2021	16,67		343 020		Základná sadzba DPH - DPH
DF	PFA0032021	20.01.2021		60,00		321 000	Kvetinárstvo Renka s.r.o.
DF	PFA0032021	20.01.2021	50,00		518 000		Ostatné služby
DF	PFA0032021	20.01.2021	10,00		343 020		Základná sadzba DPH - DPH
DF	PFA0042021	01.01.2021		300,00		321 000	Stredná odborná škola obchodu a služieb
DF	PFA0042021	01.01.2021	250,00		518 000		Ostatné služby
DF	PFA0042021	01.01.2021	50,00		343 020		Základná sadzba DPH - DPH
DF	PFA0052021	15.01.2021		24,00		321 000	FAX A COPY ZVOLEN, spol. s r.o.
DF	PFA0052021	15.01.2021	20,00		518 000		Ostatné služby
IDv	ZVL0012021	15.01.2021	3 315,00	3 315,00	521 000	331 000	Hrubé mzdy - zamestnanci
IDv	ZVL0012021	15.01.2021	311,50	311,50	331 000	336 000	Zdravotné poistenie-zamestnanec
IDv	ZVL0012021	15.01.2021	105,91	105,91	331 000	336 000	Sociálne poistenie-zamestnanec
IDv	ZVL0012021	15.01.2021	591,85	591,85	331 000	342 000	Daň z príjmov
DF	PFA0052021	15.01.2021	4,00		343 020		Základná sadzba DPH - DPH
DF	PFA0062021	02.01.2021		204,00		321 000	Národná energetická spoločnosť a. s.
DF	PFA0062021	02.01.2021	170,00		502 000		Spotreba energie
DF	PFA0062021	02.01.2021	34,00		343 020		Základná sadzba DPH - DPH
B1	VB01-001-004	19.01.2021	300,00	300,00	321 000	221 001	úhrada dokladu PFA0042021
B1	VB01-001-005	28.01.2021	24,00	24,00	321 000	221 001	úhrada dokladu PFA0052021
B1	VB01-001-006	06.01.2021	204,00	204,00	321 000	221 001	úhrada dokladu PFA0062021
IDv	ZVL0022021	15.01.2021	300,00	300,00	527 000	213 000	Výdaj stravných lístkov zamestnancom
B1	VB01-001-007	31.01.2021	1 625,00	1 800,00	221 001	311 000	úhrada dokladu VFA0012021
B1	VB01-001-008	15.01.2021	4 324,26	4 324,26	331 000	221 001	Výplata mzdy

Spolu : 14 504,52 14 504,52



Pod'akovanie

*Radi by sme sa pod'akovali pani
profesorkám a pánovi riaditeľovi za
pomoc a podporu pri príprave
záverečnej práce k praktickej časti
odbornej zložky maturitnej skúšky a
takisto za nadobudnuté vedomosti,
ktoré sme využili pri tvorbe práce.*

Vážime si to.

