

Temat: **Etapy procesu zaopatrzenia w gastronomii.**

Proces zaopatrzenia łączy w sobie wszystkie działania niezbędne w celu pozyskania określonych dóbr, materiałów, surowców itp. zgodnych z zapotrzebowaniem danego zakładu gastronomicznego

Cały mechanizm możemy podzielić na kilka podstawowych etapów, wśród których wyróżniamy:

- Zdefiniowanie potrzeb. Zanim w ogóle będziemy rozpoczynać jakiegokolwiek transakcje zaopatrzeniowe, musimy określić potrzeby, które wynikają z działalności naszego przedsiębiorstwa. Na tym etapie należy się zastanowić jakie cechy powinien posiadać pożądanym przez nas produkt.
- Analiza rynku. Na tym etapie, jak sama nazwa wskazuje analizujemy działających na rynku dostawców, dostępne przez nich produkty, którzy z nich są w stanie spełnić oczekiwane przez nas wymagania.
- Wybór dostawcy. Spośród wszystkich spełniających nasze oczekiwania dostawców wybieramy tych, którzy odpowiadają nam najbardziej, którzy spełniają priorytetowe wymagania i są w stanie sprostać naszemu zapotrzebowaniu w stu procentach. Oczywiście bierzemy pod uwagę cenę produktu i jakość.
- Określenie zasad współpracy.
- Zrealizowanie dostawy. Dostarczenie na czas oczekiwanych dóbr itp. Na tym etapie należy dokonać oceny wykonanej usługi, zweryfikować dostarczone produkty pod kątem naszych potrzeb.

Witam klasę III, proszę zapoznacie się z dzisiejszym tematem lekcji. W ramach zadania domowego proszę napisać co będziecie brać pod uwagę jeśli chodzi o zaopatrzenie prowadzonej przez Was restauracji włoskiej, w której będzie serwowana pizza i inne dania z kuchni włoskiej. Powodzenia. Czekam na prace nadesłane od Was.