**Gastronomický koncept pro restauraci Botanica**

Restaurace Botanica – je nekuřácká restaurace s obsluhou, která bude celoročně sloužit široké veřejnosti. Je určena pro všechny věkové kategorie různého ekonomického postavení, proto je nutné zajistit všem zákazníkům kvalitní služby. Vzhledem k návštěvnosti dětí a mládeže je důležité zachovat pestrou a zdravou stravu. Jídla musí odpovídat dnešním moderním trendům, a to především v podávání kvalitních surovin, které je pachtýř povinen zpracovávat správným technologickým postupem.

**Pachtýř je povinen servírovat jídlo i polévky na standardní vratný stolní inventář** (porcelán, nerezové příbory). Pokud použije **doplňkové jednorázové nádobí** (např. lžičky, kelímky na točené nápoje, brčka, víčka na kelímky, tácky a jednorázové příbory u grilu apod.) bude se jednat o **ekologické, biologicky odbouratelné materiály** (dřevo, papír, biovýrobky na bázi cukrové třtiny, přírodních škrobů apod.).

Celkový koncept restaurace je zaměřen **na pestrou nabídku studených talířových předkrmů, talířových salátů, pečených, dušených a grilovaných mas, včetně ryb a mořských plodů, vegetariánských a veganských pokrmů a bohatou nabídku zejména zeleninových příloh.** Národnostně kuchyňský koncept bude vycházet z jihoevropských a přímořských zemí: Chorvatsko, Itálie, Španělsko, Portugalsko, Francie, Řecko, Turecko, Tunisko.

V restauraci je povinné nabízet **stálý sortiment jídel a nápojů** dle níže uvedených specifikací s **pravidelnou obměnou** dle uvážení pachtýře, avšak minimálně **jednou za šest měsíců** dle sezónnosti pokrmů (přibližně v následujících intervalech: duben – září, říjen – březen). Tuto stálou nabídku bude **doplňovat denní nabídka**.

Pachtýř je povinen mít danou kompletní nabídku (stálou i denní) po celou hlavní sezónu (tj. od března do konce října každého kalendářního roku).

Mimo hlavní sezónu (listopad – únor) je možné stálou nabídku zredukovat, avšak maximálně o polovinu. Denní nabídka zůstane zachována.

Při tvorbě jídelních a nápojových lístků bude Pachtýř vycházet ze sortimentu s ohledem na marketingové partnery Propachtovatele. V době vyhlášení soutěže se jedná o partnera Bidfood Czech Republic s.r.o. (partner v oblasti zmrzlin).

Pachtýř je povinen dodržovat veškeré hygienické standardy vč. HACCP a veškeré normy vyplývající a související s hostinskou činností provozovanou na území České republiky.

Pachtýř je povinen dbát na používání kvalitních a čerstvých surovin, vyhne se používání polotovarů.

Nápojový lístek bude respektovat aktuální nabídku vín, destilátů a likérů vlastní produkce **Botanické zahrady Praha (vinice sv. Kláry).**

Pachtýř umožní ohřev kojeneckých jídel v odbytovém prostoru restaurace. Ohřev jídel nesmí probíhat ve výrobních prostorech restaurace.

Pachtýř se zavazuje u všech **předkrmů** dodržovat minimální hmotnost použitých surovin **120 g.**

Pachtýř se zavazuje **u malých zeleninových salátů** dodržovat minimální hmotnost **180 g.**

Pachtýř se zavazuje **u velkých talířových salátů** dodržovat minimální hmotnost **400 g.**

Pachtýř se zavazuje u všech **hlavních jídel** dodržovat minimální **hmotnost masa 150 g.**

Pachtýř se zavazuje u všech **hlavních bezmasých jídel** dodržovat minimální hmotnost **350 g.**

Pachtýř se zavazuje **u všech příloh** dodržovat minimální hmotnost **200 g.**

Pachtýř se zavazuje u všech **dětských hlavních jídel** dodržovat minimální hmotnost masa **80 g.**

Pachtýř se zavazuje u všech **dětských bezmasých hlavních jídel** dodržovat minimální hmotnost **200 g**.

Pachtýř se zavazuje u všech **dětských příloh** dodržovat minimální hmotnost **100 g**.

Nabídka pokrmů musí akceptovat tyto skupiny:

* Dospělí
* Rodiny s malými dětmi
* Děti a mládež
* Hromadné stravování pro školy a školky
* Pro zaměstnance Botanické zahrady Praha, dle pachtovní smlouvy

Vzhledem k vysokému výskytu potravinových alergií je pachtýř povinen do nabídky zařadit alespoň **jeden pokrm bezlepkový a jeden bezlaktózový.**

**Stála nabídka pokrmů:**

**Minimálně čtyři druhy velkých talířových salátů**

* Jeden zeleninový
* Jeden s masem
* Jeden se sýrem
* Jeden těstovinový nebo luštěninový

**Minimálně 1 z těchto salátů musí být maximálně do 100 Kč**

**Minimálně dva druhy talířových předkrmů**

* Jeden vegetariánský
* Jeden masový

**Minimálně osm hlavních jídel** v následujícím složení v takovém sortimentu, aby tato jídla byla vhodná i pro děti a mládež:

* Jedno hlavní jídlo vegetariánské
* Jedno hlavní jídlo veganské
* Jedno hlavní jídlo sladké
* Jedno hlavní jídlo z čerstvých těstovin nebo z tvrdozrnné pšenice (semoliny)
* Jedno hlavní jídlo z ryb nebo mořských plodů
* Jedno hlavní jídlo z hovězího, jehněčího, telecího masa nebo zvěřiny
* Jedno hlavní jídlo z vepřového nebo mletého masa
* Jedno hlavní jídlo z drůbežího masa

**Minimálně šest druhů příloh**

* Dušená nebo pečená zelenina
* Bramborová příloha
* Příloha z rýže
* Jedna studená příloha typu salát coleslaw
* Jedna příloha z luštěnin nebo obilovin
* Jedna příloha zapečená nebo gratinovaná

Bohatý výběr pečiva (alespoň tři druhy)

**Minimálně tří druhů dezertů**

* Z toho minimálně jeden bezlepkový
* Z toho minimálně jeden bezlaktózový
* Čerstvé krájené ovoce

**Stálá nabídka bude každý den doplněna denní nabídkou:**

* minimálně dvěma hlavními jídly denní nabídky
* minimálně dvěma polévkami
* minimálně dvěma druhy malých zeleninových salátů (např. okurkový, rajčatový, zelný, mrkvový…)

**Cenový rozsah nabídky hlavních jídel (stálá + denní nabídka):**

* **minimálně dvě jídla maximálně do 120,- Kč vč. přílohy**
* **minimálně tři jídla v rozmezí 120,- až 160,- Kč vč. přílohy**
* **minimálně jeden druh polévky maximálně do 35,- Kč**

Pachtýř se zavazuje u vybraných jídel udávat možnost objednání dětské porce za adekvátně sníženou cenu.

**V nápojovém lístku restaurace bude minimálně 15 druhů nápojů**

Z toho teplé nápoje

* Espresso
* Cappuccino
* Cafelatte
* Káva bez kofeinu
* Nabídka čajů

Z toho studené nápoje

* Minimálně osm druhů studených nealkoholických nápojů (počítáno balené i točené nápoje celkem)
* Minimálně jeden druh piva
* Minimálně jeden druh nealkoholického piva

Při tvorbě ceny nápojů je nutné, aby Pachtýř vzal na vědomí, že točené nápoje do ekologických kelímků budou za 1 dcl cenově zvýhodněny oproti nápojům, které bude prodávat v 0,5 l PET lahvích. Jedná se o podporu odpadového hospodářství, kde Propachtovatel upřednostňuje používání ekologických obalů.

**Kohoutková nesycená voda bude podávána zdarma (platí pro restauraci).**

Všechny maximální ceny v tomto gastrokonceptu jsou uvedeny jako koncové pro zákazníka, tedy včetně DPH.