**Gastronomický koncept pro restauraci a občerstvovací stánek**

Restaurace je nekuřácká samoobslužná restaurace, 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 a vydávat dle hygienických norem ČR.

**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.).

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

Celkový koncept restaurace je zaměřen **na pestrou nabídku studených předkrmů, salátů, pečených, dušených a grilovaných mas, včetně ryb, vegetariánských a veganských pokrmů a bohatou nabídku zejména zeleninových příloh.**

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 zmrzliny).

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 a dá přednost surovinám z domácí produkce.

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

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 nabídnout zákazníkovi alternativní pokrm**.** Pachtýř se zavazuje u vybraných jídel udávat možnost objednání dětské porce za adekvátně sníženou cenu.

**Občerstvovací stánek** – sortiment – hranolky, brugery, hot-dog, steaky, studená kuchyně, nápoje lahvové, káva, atd.