

Porce masa při slavnostních událostech a na pracovních setkání

V minulosti jsem se při výpočtu množství masa pro účastníky slavnostních a pracovních pohoštění (o dalších potravinách samostatně) jsem se řídil „logikou“, která se obvykle osvědčila. A proto ji uvádím a rozvádím níže. Lidé se často řídí zkušenostmi z praxe a dohadů jiných - je to taková střelba od pasu a tak často tyto zkušenosti jsou zavádějící a dochází, obvykle, k plýtvání.

Pohoštění se skládá z jednotlivých denních jídel

Při organizaci občerstvení respektujeme denní jídla, která budou v době zajištění občerstvení, aktuální. Není vhodné brát oslavu jako celek, ale jako části.

Počítejme maso pro jednotlivá denní jídla, která budou v rámci poskytování občerstvení podávána.

Budeme počítat, kolik masa na:

oběd,

večeře,

někdy je nutné počítat s jídlem v noci

Samostatně je třeba uvažovat o masu pro "svačiny", pokrmy mezi jednotlivými denními jídly

Každé denní jídlo by mělo mít přiměřený objem

(množství, kalorickou hodnotu)

Existují doporučení, kolik by měl člověk, zejména dle věku, pohlaví a výšky kalorií spotřebovat. Můžete se podívat na kalkulačku [Výpočet objemu](#) kalorií za den. A to by měl být přirozený základ pro výpočet objemu jídla na občerstvení. Cítíte však, že zde není vše v pořádku. Hosté na svatbě by se asi divili, že dostali běžnou porci jako třeba v restauraci. Musíme zohlednit viz další bod.

Jaký je charakter akce – slavnostní nebo pracovní

Slavnostní akce jsou například svatby, narozeniny, oslavy výročí firmy apod. Předpokládá se, že budou v různé míře honosnější, okázalé, bohaté na objem i kvalitu pohoštění. Účastník pohoštění na slavnostním setkání nesmí trpět hladem, nemá mít pocit, že by si rád ještě něco dobrého dal, ale není co. Měl by mít pocit nasycenosti. U většiny lidí nastane stav, kdy si uvědomí, že už nemůžou více sníst a jídla si přestanou všimnout.

A tak v době oběda by mělo být dostatek všeho, vedoucí uspokojení z nasycení. Není nutno, aby bylo na stole o moc více jídla, které by už nenašlo místo v žaludcích.

Pracovní akce jsou například porady, školení, brigády. Zde je smyslem zajistit v době průběhu akce člověka, který není zmožen přemírou jídla, naopak je spíše lehce hladový a jeho mozek i tělo je výkonné. To se neslučuje se stavem přílišné nasycenosti.

Kombinované pracovní a slavnostní

Stav nasycení je obvykle dočasný. Bez svačin lidé mohou mít hlad, někdo pociťuje nervozitu, může mu být špatně. Na slavnostních i pracovních akcích je dobu mezi jednotlivými denními jídly nutno vyplnit možností „zobát“ drobné pohoštění.

Specifika účastníků pohoštění

Je nutno zohlednit, zda je na pohoštění organizované např. pro ženy místního sokolského sdružení nebo pro dřevorubce, lidi pracující duševně nebo těžce fyzicky atd.

Jakou hmotnost masa je třeba na jednotlivá denní jídla?

NA SVATBĚ apod. množství masa na oběd a večeři

základní
hotové jídlo - 150 g
minutka - 200 g
nadstandardní
hotové jídlo 200 g
minutka 250 g

NA PRACOVNÍM SETKÁNÍ apod. množství masa na oběd a večeři

základní
hotové jídlo - 100 g
minutka - 150 g
nadstandardní
hotové jídlo 150 g
minutka 200 g

Tabulka pro výpočet množství masa na akci

	základní 1 porce	nadstan. 1 porce	základní 10 porcí	nadstan. 10 porcí	Poznámka
Slavnost - hotové jídlo oběd/večeře	150 g	200 g	1500 g	2000 g	
Slavnost - minutka jídlo oběd/večeře	200 g	250 g	2000 g	2500 g	
Pracovní - hotové jídlo oběd/večeře	100 g	150 g	1000 g	1000 g	
Pracovní - minutka jídlo oběd/večeře	150 g	200 g	1500 g	2000 g	

Postup výpočtu potřeby masa na pohoštění

Ujasnit si:

Jaká denní jídla budou podávána
například oběd a večeři, tedy 2 denní jídla
Bude podáváno hotové jídlo nebo minutka
Charakter akce
slavnostní
pracovní
nejdříve pracovní - odpoledne (oběd) a večer (večeře) oslava
Kolik masa chcete dát na jednu porci viz tabulka
na základě charakteru akce, například slavnostní, chci dát větší porci, vybrat si z variant množství masa,
bude to minutka,
Ujasnit si počet účastníků

Výpočet - příklad:

budou podávána 2 denní jídla (oběd a večeře)
oběd bude hotové jídlo, večeře minutka
pohoštění je podáváno na svatbě
účastníkům svatby bude na oběd dopřána nadstandardní porce masa, na večeři základní
počet pozvaných účastníků svatby je 47 (výpočet bude na 50 osob)

Vlastní výpočet množství masa - 1 porce/50 osob

oběd - hotové jídlo nadstandard - 200 g, večeře - minutka - základní 200 g, tedy 400 g na jednu osobu
50 x 400 g 20 kg masa