

# VINSKI SVETOVALEC SOMMELIER SLOVENIJE



Pripravil: Edvard Kužner

# ETIKA IN MORALA SOMMELIERSKEGA POKLICA

Pojem etika in morala uporabljajo v strokovni literaturi dokaj nedosledno. Za uporabo v našem primeru velja opredelitev:

# ETIKA

Etika je veda, ki obravnava načela o dobrem in o zlem ter norme za odločanje in ravnanje po teh načelih.

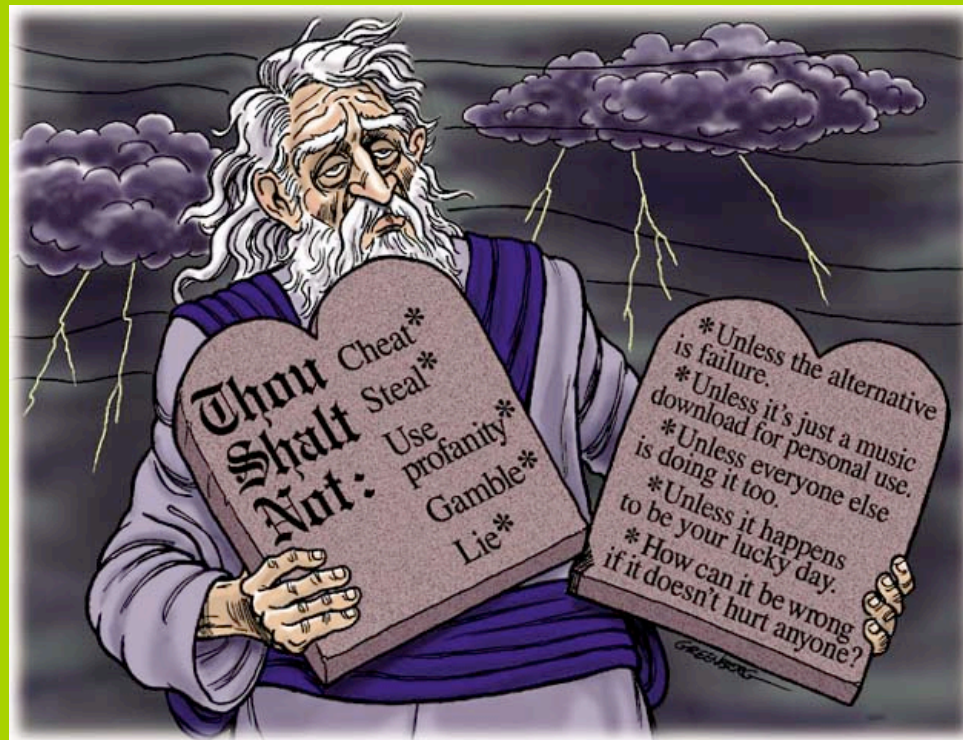


# POREKLO ETIKE:

Beseda etika izhaja iz grške besede ethos, kar pomeni značaj, dostojanstvo. Etika pomeni jasnost, poštenost, odgovornost ali prevzemanje stališč za ali proti določenim javnim razpravam. Nedvomno je etika postala pomemben način življenja v postmoderni družbi, ki ne priznava nobenih nespremenljivih omejitev.

# MORALA

morala obsega pravila za odločanje in ravnanje v skladu z etiko



# POREKLO MORALE

Beseda je latinskega izvora in pomeni mos, moris, moralis (običaj, navada), v širšem pomenu kot odnos do lepega, pravilnega.

Beseda morala pomeni:

vse, kar **vrednoti in usmerja medsebojne odnose** ljudi kot posledica pojmovanja dobrega ali slabega; lahko se nanaša na nazor, nosilca ali na kakšno področje delovanja oziroma življenja;

# TOREJ STA ETIKA IN MORALA SOODVISNI



Lahko bi rekli, da je etika filozofija morale –  
pa tudi, da moralno delovanje uresničuje  
etične odločitve.

# SOMELIER V OČEH MORALE IN ETIKE

Vir zaupanja in vrhunske strokovnosti v sodobni gostinski prodaji je kvalificirani sommelier.

Gostje se brez pomislekov predajo svetovanju suverenemu svetovalcu in odličnemu prodajalcu.

Iz vidika etike in morale someelirjevega dela je to vrhunec doseženega.



# KODEKS VINSKIH SVETOVALCEV

KODEKS JE ZAPIS PRAVIL VEDENJA  
IN DELOVANJA SOMMELIERJA,  
SPECIALISTA V SVETOVANJU IN  
POSTREŽBI VINA.

V DRUŽBENI IN ZASEBNI RABI OBSTOJA  
VELIKO VRST RAZLIČNIH KODEKSOV.

# KAJ POMENI BESEDA KODEKS?

**Kodeks** (iz latinščine *codex*; slovensko *blok lesa* oz. knjiga; mn. *codices*) je knjiga, ki je nastala v času do novega veka. Kodeks označuje razvojno stopnjo med papirusom/pergamentom ter tiskano knjigo in je s tem neposreden prednik oz. prototip knjige.

# SODOBNA TERMINOLOGIJA RAZLIKUJE VEČ VRST KODEKSOV:

- zdravniški kodeks,
- pisateljski kodeks,
- kodeks humanitarnih delavcev,
- poslanski kodeks,
- kodeks obnašanja dijakov,
- policijski kodeks itd.

# SOMMELIERSKI KODEKS

Za dosego izjemno pomembnih ciljev v poklicu sommelierja je potreben kodeks vedenja

Kodeks vedenja obravnava nekaj področij obnašanja in upoštevanja pravil:

(kodeks)

## 1. SOMMELIER JE:

- svetovalec vina s vsemi kompetencami,
- je kreator ponudbe **vin** in ostalih pijač v restavraciji,
- je odličen poznavalec specifik vseh pijač in jedi, ki jih gostinska hiša nudi,
- je mojster svetovanja – priporočanja vin k jedem,
- je mojster postrežbe vina in vseh pijač iz ponudbe.

(kodeks)

## 2. KODEKS VEDENJA SOMMELIERJA V DELOVNEM OKOLJU-ODNOSI V KOLEKTIVU:

- S SVOJIM VEDENJEM, ZNANJEM IN UREJENOSTJO USTVARJA SOMMELIER ZAUPANJA VREDNE ODNOSE MED SODELAVCI,
- S PRAVILNO SOCIALNO INTELEGENCO, TER ODLIČNO RETORIKO DAJE VSEM SODELAVCEM VZOR IN USTVARJALNI MOTIV,
- V INTERESU PODJETJA IN VSEH ZAPOSLENIH SE SOMMELIER PRIZADEVA ZA VISOK STANDARD TIMSKEGA DELA V KOLEKTIVU.

(kodeks)

# 3. KODEKS VEDENJA SOMMELIERJA DO GOSTA- KUPCA

- IZJEMNOST V KOMUNIKACIJI IN STROKOVNA NEOMAJNOST DOPUŠČATA SOMMELIERJU PROFESIONALNI STIK Z GOSTOM.
- KODEKS DOBRE PRAKSE NAREKUJE OLIKO IN OMIKO PRODAJNIH SPRETNOSTI SOMMELIERJA.
- ETIKA VEDENJA SOMMELIERJU DOPUŠČA, DA LE TA SVETUJE IN NIKAKOR NE VSILJUJE.

(kodeks)

## 4. ODNOS SOMMELIERJA DO VINA IN OSTALIH PIJAČ

- DOBRO POZNAVANJE TRGA IN DOBAVITELJEV.
- PRAVILNO RAVNANJE S PIJAČAMI V ČASU HRAMBE IN PRODAJE.
- UPORABA USTREZNEGA INVENTARJA PRI SERVIRANJU VINA IN OSTALIH PIJAČ.



(kodeks)

## 5. UREJENOST IN DELOVNA OBLEKA SOMMELIERJA

- SOMMELIER OPRAVLJA SVOJE DELO V SOMELIERSKI DELOVNI OBLEKI.
- DELOVNA OBLEKA JE PREPOZNAVNA IN SIMBOLNA ZA “**DRUŠTVO VINSKIH SVETOVALCEV SOMMELIER SLOVENIJE**”.
- ZUNANJA PODOBA SOMMELIERJA NA DELOVNEM MESTU JE POMEMBEN DEJAVNIK V **SVETOVALNI IN PRODAJNI** VLOGI SOMMELIERJA.

(kodeks)

# 6. UREJENOST IN PREGLEDNOST PISNIH PONUDB

- ZUNANAJA IN NOTRNJA PODOBA PONUDB.
- VERODOSTOJNOST PISNIH PONUDB.
- PESTROST IN RAZNOLIKOST PONUDBE JEDI IN PIJAČ.
- SKRB ZA HIŠNO VINOTEKO.
- LOJALNOST IN KONKURENČNOST.

(kodeks)

# 7. NENEHNO IZOBRAŽEBANJE IN DOPOLNJEVANJE STROKOVNIH ZNANJ IN VEŠČIN SOMMELIERSTVA

- SEMINARJI,
- TEČAJI,
- SAMOUČENJE,
- SLEDENJE TRENDOM,
- EKSKURZIJE – SEJMI, OBISKI KLETI, STROKOVNA SREČANJA IN POD.

(kodeks)

## 8. KULTURA DELA

ETIKA IN MORALA TER VISOKA MERA  
STROKOVNOSTI, ODLIČNA  
KOMUNIKACIJA IN PRODAJNE  
VEŠČINE OBLIKUJEJO KULTURO DELA  
V SOMMELIERSKEM POKLICU.

(kodeks)

## 9. ODNOS DO POKLICA SOMMELIER

- OB PROFESIONALNOSTI JE POTRBNEN TUDI ENTUZIAZEM.
- POKLIC SOMMELIERJA NAJ OPRAVLJA OSEBA, KI IMA RADA DELO Z LJUDMI IN JI JE POZITIVNI POGLED IN PRIJAZNOST NEKAJ SAMOUMEVNEGA.
- SOMELJE ČASTNO UPRAVLJA S SVOJO UNIFORMO IN SIMBOLI - ZNAKI SOMMELIERSTVA.
- SUVERENA DRŽA UNIFORMIRANEGA, SAMOZAVESTNEGA SOMMELIERJA DA OBČUTEK ZAUPANJA.

(kodeks)

# 10. SOMMELIER JE POKLIC!!

- JE OSEBA BREZ KATERE NI SODOBNE ENOGASTRONOMIJE.
- JE NEOBHODEN POSREDNIK MED VINARJEM IN GOSTOM.
- JE GASTRONOMSKI STROKOVNJAK, EKONOM, EKONOMIST, PROJEKTANT, SOCIOLOG PSIHOLOG, PSIHEATER, VINSKI "MEŠETER" IN OSEBA ŠE MNOGIH DRUGIH POKLICEV.

# SOMMELIER V VLOGI DOBREGA PRODAJALCA

*Za uspešno prodajo je potrebnih nekaj sposobnosti in  
kvalitet:*

- Dobro poznavanje vsebine vseh prodajnih elementov,
- Obvladanje psihologije prodaje,
- Uporaba sodobne prodajne komunikacije,
- Gojitev iskrenih in prijaznih odnosov med “kupcem” in “prodajalcem”

# ~DOBER PERODAJALEC~

JE IZOBRAŽEN IN STROKOVNO OSPOSOBLJEN  
GOSTINSKI DELAVEC.

JE AVTORITATIVNA IN UREJENA OSEBA, KI JE ZA  
SVOJO POKLICNO POT IZBRALA ZAPLETEN TER  
ZAHTEVEN GOSTINSKI TRG.

JE OSEBA, KI ZNA NEUSMILJENO PREPRIČATI GOSTA  
S SVOJIM PRIVLAČNIM NASTOPOM IN  
PODUČEVANJEM O KAKOVOSTI STORITVE.

IMA ODNOS DO SVOJEGA POKLICA IN ZNA  
IZKORISTITI PRIDOBLJENA ZNANJA V KORIST  
PRODAJNIH VEŠČIN V PRAKSI



# POMEMBNA ZNANJA V DNEVNI RABI SOMMELIERJA NA DELOVNEM MESTU

- ZNANJE JEZIKOV,
- **ZNANJE O JEDEH IN OSTALIH PRODAJNIH PROGRAMIH,**
- POZNAVANJE CEN,
- **POZNAVANJE CILJEV LASTNEGA PODJETJA,**
- POZNAVANJE NAVAD IN ZMOŽNOSTI GOSTOV,
- **ZAVEDANJE LASTNIH MOŽNOSTI IN SPOSOBNOSTI IN DRUGO.**

# NA KONCU.....

ČE RDEČA VINA Z LETI IZGUBLJAJO  
BARVO IN BELA VINA Z LETI  
POSTAJAJO TEMNEJŠA, POTEM  
GOTOVO TUDI SOMMELIER POSTAJA  
“ZRELEJŠI” IN MODREJŠI.

E. K. 2011