

Dobrý den,

jmenuji se Tereza Beranová a jsem studentkou posledního ročníku Univerzity Hradec Králové, obor management cestovního ruchu. Při tvorbě mé bakalářské práce na téma Management stravovacích služeb v kontextu současných trendů na Hradecku se na Vás, obracím s laskavou prosbou o vyplnění přiloženého dotazníku. Vyplnění níže uvedeného dotazníku Vám zabere jen pár minut a je anonymní.

V případě Vašeho zájmu o výsledky šetření se na mě neváhejte obrátit na e-mailové adrese [tereza.beranova@uhk.cz](mailto:tereza.beranova@uhk.cz) .

Předem Vám moc děkuji za pomoc.

S pozdravem a přáním hezkého dne,

Tereza Beranová

### **Aktuální gastronomické trendy**

Otázka č. 1: Zajímáte se, jaké jsou nové trendy v gastronomii a ve stravovacích službách?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

Otázka č. 2: Pokud jste na předešlou otázku odpověděl/a **ano** či **spíše ano**, uveďte, kde vyhledáváte informace? Zaškrtněte, popř. doplňte.

- Internet
- Sociální média
- Odborná literatura
- Televize
- Rozhlas
- Setkání s kolegy z oboru
- Kurzy
- Veletrhy
- Jiné zdroje (uveďte):

.....  
.....  
.....

Otázka č. 3: Které z trendů převážně aplikujete ve svém restauračním zařízení? Zaškrtněte.

- Česká kuchyně
- Regionální kuchyně
- Mezinárodní kuchyně

- Etnická kuchyně
- Zdravý styl stravování
- Využívání lokálních dodavatelů (do 20 km)
- Farmářské potraviny
- Vegetariánská kuchyně
- Veganská kuchyně
- Raw food
- Slow food
- Fast food
- Jiné (uved'te)

.....  
 .....  
 .....

Otázka č. 4: Zařazujete do svého nápojového lístku i nějaké nápojové trendy? Pokud ano, zaškrtněte jaké.

- Domácí limonády
- Domácí sirupy
- Fermentované limonády
- Batch brew
- Cold brew
- Filtrovaná káva
- Sypané čaje
- Domácí ledové čaje
- Kombucha nápoj
- Piva malých pivovarů
- Pivní speciály
- Ovocná piva (tzv. cidery)
- Vína z malých vinařství
- Žádné
- Jiné (uved'te jaké):

.....  
 .....  
 .....

Otázka č. 5: Kladete důraz i na hudební prožitek? Pokud ano, jakou hudbu používáte ve Vašem zařízení?

- Běžný rozhlas
- Stylová taneční hudba
- Instrumentální hudba
- Rocková hudba
- Vlastní výběr (CD, LP, MP3)
- Spotify

- Žádnou, v našem zařízení hudba nehraje
- Jinou (uveďte jakou):

.....  
.....  
.....

## Propagace stravovacího zařízení

Otázka č. 6: Využíváte některé z těchto médií k prezentaci či propagaci své restaurace?  
Zaškrtněte.

- Webové stránky
- Rozhlas
- Noviny
- Letáky v IC
- Facebook
- Instagram
- Twitter
- Youtube
- Žádné
- Jiné (uved'te):

.....  
.....  
.....

Otázka č. 7: Které z těchto médií považujete za nejefektivnější k propagaci?

Obodujte dle efektivity (1 nejméně, 5 nejvíce)

- Webové stránky  
1  2  3  4  5
- Rozhlas  
1  2  3  4  5
- Noviny  
1  2  3  4  5
- Letáky v IC  
1  2  3  4  5
- Facebook  
1  2  3  4  5
- Instagram  
1  2  3  4  5
- Twitter  
1  2  3  4  5
- Youtube  
1  2  3  4  5

- Jiné (uved'te)

1  2  3  4  5

.....  
.....  
.....

Otázka č. 8: Používá Vaše restaurace k propagaci či prezentaci mobilní aplikace?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

### **Národní a mezinárodní kuchyně**

Otázka č. 9: Vaříte ve Vaší restauraci národní či mezinárodní kuchyni?

- Národní
- Spíše národní
- Mezinárodní
- Spíše mezinárodní
- Obojí ve stejné míře

Otázka č. 10: Pokud vaříte mezinárodní kuchyni, zaškrtněte prosím, která se objevuje na Vašem jídelním lístku:

- Italská
- Řecká
- Čínská
- Indická
- Mexická
- Francouzská
- Španělská
- Anglická
- Americká
- Vietnamská
- Thajská
- Japonská
- Jiné (uved'te jaké):

.....  
.....  
.....

Otázka č. 11: Vaříte i regionální kuchyni?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

Otázka č. 12: Z následujících regionálních produktů prosím zaškrtněte, které znáte.

- Cukrářské a pekařské výrobky Josef Rýdl s.r.o.
- Levandulky
- Zauzený farmářský sýr FARMERS spol. s.r.o.
- Bolehošťské kysané zelí
- Mléčné výrobky Agrodružstvo Lhota pod Libčany
- Mléčné výrobky BOHEMILK a.s.
- Cukrářské výrobky TRITON s.r.o.
- Řepný sirob
- Předměřická mouka
- Erbenovy miletínské modlitbičky
- 12% pivo Rampušák
- Masné výrobky CHOVSERVIS a.s.
- Niva Dolní Přím
- Hradecké pralinky cukrářství u Rudolfa
- Rokytnický med
- Jordi's Chocolate
- Makronky Malý Princ
- Jiné (uved'te):

.....  
 .....  
 .....

Otázka č. 13: Nabízíte některé z regionálních produktů ve Vaší restauraci? Pokud ano, zaškrtněte prosím, které:

- Cukrářské a pekařské výrobky Josef Rýdl s.r.o.
- Levandulky
- Zauzený farmářský sýr FARMERS spol. s.r.o.
- Bolehošťské kysané zelí
- Mléčné výrobky Agrodružstvo Lhota pod Libčany
- Mléčné výrobky BOHEMILK a.s.
- Cukrářské výrobky TRITON s.r.o.
- Řepný sirob

- Předměřická mouka
- Erbenovy miletínské modlitbičky
- 12% pivo Rampušák
- Masné výrobky CHOVSERVIS a.s.
- Niva Dolní Přím
- Hradecké pralinky cukrářství u Rudolfa
- Rokytnický med
- Jordi's Chocolate
- Makronky Malý Princ
- Žádné z výše uvedených
- Jiné (uved'te):

.....  
 .....  
 .....

### **Koncept přípravy pokrmů**

Otázka č. 14: Používáte ve Vašem stravovacím zařízení dochucovadel či polotovarů?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

Otázka č. 15: Používáte k přípravě pokrmů lokální postupy?

- ANO
- Spíš ANO
- NE
- Spíše NE
- Nedokážu posoudit

Otázka č. 16: Využíváte suroviny s místním původem?

- ANO
- Spíš ANO
- NE
- Spíše NE

Otázka č. 17: Využíváte k zásobení Vaší restaurace lokálních dodavatelů v okruhu do 20 km?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

Otázka č. 18: Pokud je předchozí odpověď **ano** či **spíše ano**, pro jaký druh surovin využíváte lokálních dodavatelů?

- Ovoce
- Zelenina
- Masné produkty
- Mléčné produkty
- Nápoje
- Jiné (uved'te jaké):

.....  
.....  
.....

Otázka č. 19: Vyrábíte nebo pěstujete si nějaké základní suroviny sami?

- NE
- ANO (uved'te jaké):

.....  
.....  
.....

### **Trendy ve stravovacím zařízení**

Otázka č. 20: Zahrnuje Váš jídelní lístek vegetariánská jídla? Kolik pokrmů?

- Ne
- 0 – 3
- 4 – 7
- 8 – 10
- Více než 10
- Nevím

Otázka č. 21: Zahrnuje Váš jídelní lístek veganská jídla? Kolik pokrmů?

- Ne
- 0 – 3
- 4 – 7
- 8 – 10
- Více než 10
- Nevím

Otázka č. 22: Obsahuje Váš jídelní lístek varianty lehkých či dietních pokrmů (saláty, ryby...)? Kolik?

- Ne
- 0 – 3
- 4 – 7



- 8 – 10
- Více než 10
- Nevím

Otázka č. 23: Obsahuje vaše kuchyně nějaké pokrmy, které lze řadit do raw food? Kolik?

- Ne
- 0 – 3
- 4 – 7
- 8 – 10
- Více než 10
- Nevím

Otázka č. 24: Používáte k vaření ve Vaší restauraci sezónní potraviny?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

## Gastronomické projekty

Otázka č. 25: Znáte projekt Czech Specials?

- ANO
- NE

Otázka č. 26: Pokud ano, odkud?

- Internet
- Sociální média
- Od kolegů z oboru
- Odborná literatura
- Noviny
- Rozhlas
- Kurzy
- Veletrhy
- Jiné zdroje (uved'te):

.....  
.....  
.....

Otázka č. 27: Jste součástí tohoto projektu?

- ANO
- NE
- V minulosti ANO, dnes již ne
- NE, ale v budoucnu chceme

Otázka č. 28: Znáte Asociaci hotelů a restaurací České republiky?

- ANO
- NE

Otázka č. 29: Jste členem této asociace?

- ANO
- NE
- V minulosti ANO, dnes již ne
- NE, ale v budoucnu chceme

Otázka č. 30: Znáte Asociaci kuchařů a cukrářů České republiky?

- ANO
- NE

Otázka č. 31: Jste součástí této asociace?

- ANO
- NE
- V minulosti ANO, dnes již ne
- NE, ale v budoucnu chceme

Otázka č. 32: Znáte projekt Kulinářské umění?

- ANO
- NE

Otázka č. 33 Využíváte tohoto projektu pro vaření ve vlastním zařízení?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

Otázka č. 34: Vlastníte licenci pro využívání služeb a kurzů tohoto projektu?

- ANO
- NE

## **Gastroturismus**

Otázka č. 35: Pořádáte ve své restauraci nějaké gastronomické, tematické akce?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

Otázka č. 36: Pokud ano či spíše ano, jaké?

- Ochutnávky
- Vaření ve stylu konkrétní národní kuchyně
- Slavnosti piva či vína
- Vepřové hody
- Dny české kuchyně
- Zabijačkové hody
- Zvěřinové hody
- Vegetariánská kuchyně
- Jiné (uved'te jaké):

.....  
.....  
.....

Otázka č. 37: Navštěvujete regionální gastronomicky orientované akce na Hradecku?

- ANO
- Spíše ANO
- NE
- Spíše NE

Otázka č. 38: Pokud odpověď na předchozí otázku byla **ano** nebo **spíše ano**, jaké gastronomicky orientované akce na Hradecku navštěvujete?

- Gastro Hradec Vitana Cup
  - Hradecké nábřeží gurmánů
  - Farmářské trhy
  - Burger Festival
  - Street Food Rocks
  - Svátky vína na soutoku
  - Pivní rozjímání
  - Festival sladkostí a zmrzliny
  - Appetit piknik
  - Slavnosti moře
  - Porcinkule
  - Jiné (uved'te jaké):
- .....  
.....  
.....

Otázka č. 39: Za jakým účelem tyto gastronomické akce navštěvujete?

- Účastním se aktivně se svou provozovnou
  - Osobní zájem - rozvoj znalostí a inspirace
  - Během volného času pro zábavu
  - Jiný (uved'te jaký):
- .....  
.....  
.....

Otázka č. 40: Spolupracujete s místními cestovními kanceláři nebo informačními centry?

- S cestovními kanceláři
- S informačními centry

- S obojími
- Nespolupracujeme
- Momentálně nespolupracujeme, ale v budoucnu bychom rádi

### **Identifikační otázky**

Otázka č. 41: Pohlaví

- Muž
- Žena

Otázka č. 42: Věk

- 18 – 26 let
- 27 – 36 let
- 37 – 46 let
- 47 – 56 let
- 57 let a více

Otázka č. 43: Dosažené vzdělání

- Základní
- Střední bez maturity / vyučen
- Střední s maturitou
- Vysokoškolské

Otázka č. 44: Máte odborné vzdělání v oboru gastronomie?

- ANO
- NE

Otázka č. 45: Jak dlouhá je Vaše pracovní praxe v gastronomii?

- Do 3 let
- 4 – 6 let
- 7 – 10 let
- 11 – 25 let
- 26 a více let

Otázka č. 46: Jaká je Vaše pracovní pozice/ funkce v restauračním zařízení?

- Majitel
- Provozní vedoucí/ manažer

- Majitel i provozní

Otázka č. 47: Do jaké kategorie stravovacího zařízení byste klasifikoval/a Váš podnik?

- Luxusní restaurace
- Lidová restaurace
- Denní bar
- Grill bar
- Café bar
- Bistro
- Hospoda
- Cocktail bar