

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Študijný odbor: Management hotelierstva a cestovného ruchu

Dominika LEVICKÁ

STRAVOVACIE SLUŽBY
AKO SEKTOR CESTOVNÉHO RUCHU
CATERING SERVICES as a SECTOR in TOURISM

BAKALÁRSKA PRÁCA

Vedúci bakalárskej práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Brno, 2015

Meno a priezvisko: Dominika Levická

Názov bakalárskej práce: Stravovacie služby ako sektor cestovného ruchu

Názov bakalárskej práce v AJ: CATERING SERVICES as a SECTOR in TOURISM

Študijný odbor: Management hotelierstva a cestovného ruchu

Vedúci bakalárskej práce: doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Rok obhajoby: 2016

Anotácia

Bakalárska práca „Stravovacie služby ako sektor cestovného ruchu“ sa zaoberá problematikou stravovacích služieb v spojitosti na cestovní ruch. V teoretickej časti práce je charakterizovaná vyhláška Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky č. 125/1995 Zb. z. a vyhláška Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky č. 277/2008 Zb.z. ktoré sú platné pre kategorizáciu stravovacích služieb a hotelov v Slovenskej republike. V praktickej časti je vykonaný popis a charakteristika vybraných hotelových a stravovacích zariadení nachádzajúcich sa v obľúbenej západoslovenskej turistickej oblasti. Konkrétne sa jednalo o známu turistickú destináciu a to obec Topoľčianky, ktorá je známa svojou historickou, kultúrnou a gastronomickou tradíciou. Ako reprezentačný objekt bol hodnotený štvorhviezdičkový hotel Hradná stráž a porovnávací analýza bola uskutočnená s obdobným zariadením a to hotelom Tartuf nachádzajúcim sa v blízkej obci Beladice. Táto obec je takisto cieľom mnohých turistov, pretože sa v nej nachádzajú historické pamiatky ako je kaštieľ a neďaleké Arborétum umiestnené v priestoroch parkov. Na základe analýzy krátkodobých a dlhodobých strategických cieľov vybraných gastronomických podnikov je v návrhovej časti práce vypracovaná porovnávací analýza a návrh akcie pre zvýšenie návštevnosti cestovného ruchu.

Annotation

Bachelor thesis "Catering services as the sector in tourism" deals with the issue of catering services in connection to the travel industry. In the theoretical part of the work is characterized the decree of the Ministry of economy of the Slovak republic no. 125/1995 Coll.

and the decree of the Ministry of economy of the Slovak republic no. 277/2008 Coll. which are valid for the categorization of catering services and hotels in the Slovak republic. In the practical part is executed the description and characteristics of the selected hotel and catering facilities located in the popular tourist area of western Slovakia. Specifically, this was a famous tourist destination Topoľčianky, which is known for its historical, cultural and gastronomic tradition. As the representative object was rated four-star hotel Hradná stráž and a comparative analysis was carried out with a similar facility, the hotel Tartuf located in a nearby village Beladice. This village is also visited by many tourists because of the historical monuments such as the manor house and the nearby Arborétum. On the basis of the analysis of the short-term and long-term strategic target of selected gourmet enterprises is in the design part of the work drawn up a comparative analysis and proposal of action to increase visit rate.

Kľúčové slová: gastronómia, stravovacie zariadenie, kategorizácia, ubytovacie zariadenie, cestovný ruch

Key words: gastronomy, catering establishment, categorisation, accommodation, tourism

Prehlásenie:

Čestne prehlasujem, že som bakalársku prácu *Stravovacie služby ako sektor cestovného ruchu* vypracovala samostatne, pod vedením doc. Ing. Jana Hraběte, Ph.D. a uviedla som v nej všetky použité a iné odborné zdroje v súlade s aktuálnymi platnými právnymi predpismi Vysoké školy obchodní a hotelové v Brně.

V Brne 05.08.2016

vlastnoručný podpis autora

Podakovanie:

Na tomto mieste by som veľmi rada poďakovala doc. Ing. Janu Hraběti, Ph.D. za vedenie, usmerňovanie, cenné rady a inšpirácie, ktoré mi veľmi pomohli pri písaní bakalárskej práce. V neposlednom rade sa chcem poďakovať svojej rodine za podporu a trpezlivosť.

OBSAH

OBSAH	7
ÚVOD	11
I. TEORETICKÁ ČASŤ	12
1 LEGISLATÍVA A ÚPRAVA GASTRONOMICKÝCH ZARIADENÍ	13
2 KATEGORIZÁCIA POHOSTINSKÝCH PREVÁDZKARNÍ	14
2.1 Všeobecné požiadavky	14
2.1.1 Poloha pohostinského zariadenia	14
2.2.2 Názov pohostinského zariadenia	14
2.2.3 Interiér pohostinského zariadenia	14
2.2.4 Rozsah a úroveň poskytovaných služieb pohostinského zariadenia	14
3 ZÁKLADNÁ CHARAKTERISTIKA POHOSTINSKÝCH ODBYTOVÝCH STREDÍSK	15
3.1 Reštaurácia a salónik	15
3.2 Motorest	15
3.3 Denný bar, aperitív bar, gril bar, snackbar, pizzeria	15
3.4 Jedáleň so samoobsluhou	15
3.5 Kaviareň, espresso, libresso	15
3.6 Vináreň, viecha, pivnica, piváreň	16
3.7 Nočný bar, varieté, dancingklub, diskoklub, biliardklub	16
3.8 Hostinec	16
3.9 Bistro	16
3.10 Bufet	16
4 STRAVOVACIE SLUŽBY A CHARAKTERISTIKA VÝROBNÝCH PROGRAMOV	17
4.1 Charakteristika výrobných programov	17
5 PONUKA PRODUKTU ODBYTOVÝCH STREDÍSK	18
6 STRAVOVACIE SLUŽBY V CESTOVNOM RUCHU	20
6.1 Delenie odbytových stredísk	20
7 LEGISLATÍVA A ÚPRAVA UBYTOVACÍCH ZARIADENÍ	21
8 KATEGORIZÁCIA UBYTOVACÍCH ZARIADENÍ	22
8.1 Hotel	22
8.2 Botel	22
8.3 Penzión	22
8.4 Apartmánový dom	23
8.5 Turistická ubytovňa	23

8.6 Chatová osada	23
8.7 Kemping	23
8.8 Ubytovanie v súkromí	23
II. PRAKTICKÁ ČASŤ	24
9 OBEC TOPOĽČIANKY	25
9.1 Situačná analýza obce.....	25
9.2 Sociálna infraštruktúra.....	25
9.3 Technická a environmentálna infraštruktúra.....	27
9.4 Dopravná infraštruktúra.....	27
10 CESTOVNÝ RUCH	28
10.1 Kaštieľ v Topoľčiankach	28
10.2 Národný žrebčín Topoľčianky	28
10.3 Vinárske závody Château Topoľčianky.....	29
10.4 Kultúrny a komunitný život	30
11 EKONOMICKÁ ZÁKLADŇA	31
11.1 Trh práce.....	31
12 STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA VYBRANÉHO STRAVOVACIEHO ZARIADENIA	34
13 OBEC BELADICE	35
13.1 Situačná analýza obce.....	35
13.2 Sociálna infraštruktúra.....	35
13.3 Technická a environmentálna infraštruktúra.....	36
13.4 Dopravná infraštruktúra.....	36
14 CESTOVNÝ RUCH	37
14.1 Arborétum Mlyňany	37
14.2 Kultúrny a komunitný život	37
15 EKONOMICKÁ ZÁKLADŇA	38
15.1 Trh práce.....	38
16 STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA VYBRANÉHO STRAVOVACIEHO ZARIADENIA	40
17 HODNOTENIE DLHODOBÝCH A KRÁTKODOBÝCH STRATEGICKÝCH CIEĽOV VYBRANÝCH GASTRONOMICKÝCH PODNIKOV	41
17.1 Efektívna kvalifikácia zamestnancov podniku.....	41
17.2 Propagácia podniku	42
17.3 Konkurencieschopnosť podniku.....	43
17.4 Majetkové ciele	43
17.5 Finančné ciele	44

18 POROVNÁVACIA ANALÝZA	46
19 NÁVRH NA ZVÝŠENIE CESTOVNÉHO RUCHU V REGIÓNE	47
ZÁVER	49
POUŽITÉ ZDROJE.....	50
ELEKTRONICKÉ ZDROJE.....	51
ZOZNAM OBRÁZKOV, GRAFOV A TABULIEK	52
PRÍLOHY	53

ÚVOD

Cestovný ruch a konzumácia jedla patria k sebe už od nepamäti. Práve preto je pre pohostinské zariadenie dôležitá jeho poloha a návštevnosť z hľadiska cestovného ruchu. Cestovný ruch sa neustále vyvíja a návštevníci stredísk cestovného ruchu kladú dôraz na jeho atraktivitu. Strediská cestovného ruchu sa prispôsobujú požiadavkám a očakávaniam návštevníkom, či už z hľadiska budovania nových záujmových zariadení alebo rekonštrukcie strediska. Gastronomické odvetvie je v dnešnej dobe tým najrozvíjajúcejším odvetvím. Jedlá sa modernizujú, prispôsobujú svetovým štandardom a kladie sa dôraz na zdravú výživu. Špecializované pohostinské zariadenia sa prispôsobujú rastu svetových kuchýň, menia sa chute či požiadavky na jedlo. Vytvorenie spokojnosti zákazníka je pre spomínané odbory základnou charakteristikou. Z ekonomického hľadiska a výnosnosti sa kladie dôraz na ich bezhraničnú spoluprácu. Cieľom tejto bakalárske práce je usporiadanie cateringovej akcie pre zvýšenie návštevnosti cestovného ruchu v danom regióne. Pre dosiahnutie tohto cieľa bola vykonaná porovnávací analýza, ktorá na základe zhodnotenia infraštruktúry obcí a ekonomických základní, hľadá najvhodnejšie riešenie z hľadiska cestovného ruchu na jej uskutočnenie.

I. TEORETICKÁ ČASŤ

1 LEGISLATÍVA A ÚPRAVA GASTRONOMICKÝCH ZARIADENÍ

S nadobudnutou platnosťou od 20. marca 1995 na Slovensku upravuje kategorizáciu pohostinských prevádzkarní a klasifikačné znaky na ich zaraďovanie do skupín vyhláška Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky Zb. z. č. 125/1995. Táto vyhláška slúži na zabezpečenie jednotného označovania pohostinských prevádzkarní. V záujme dosiahnutia jednoty kategorizácie pohostinských prevádzkarní, ich akosti a rozsahu poskytovaných služieb slúžia klasifikačné znaky, ktoré napomáhajú pri ich zaraďovaní do skupín. Kategorizácie ustanovujú záväzné pravidlá (klasifikačné znaky pre jednotlivé kategórie) pri označovaní pohostinských prevádzkarní, ktoré sa vzťahujú na všetky fyzické a právnické osoby oprávnené prevádzkovať pohostinské zariadenie. [1]

Kontrolu dodržiavania klasifikačných znakov vykonávajú príslušné orgány štátnej správy.

2 KATEGORIZÁCIA POHOSTINSKÝCH PREVÁDZKARNÍ

Podľa charakteru činnosti, vybavenia a úrovne poskytovaných služieb zaraďujeme pohostinské zariadenia do kategórií. Za zaradenie do príslušnej kategórie a skupiny je zodpovedný prevádzkovateľ pohostinského zariadenia.

2.1 Všeobecné požiadavky

2.1.1 Poloha pohostinského zariadenia

Pohostinské zariadenie je umiestnené na vhodnom, viditeľnom a prístupnom mieste, označené podľa osobitných predpisov.

2.2.2 Názov pohostinského zariadenia

Názov pohostinského zariadenia alebo prevádzkarne môže byť, podľa jej špecifických znakov, doplnené bližšími charakteristickými znakmi. Do charakteristických znakov zaraďujeme špecializáciu zariadenia, prípadne tradíciu či historický vzťah k miestu.

2.2.3 Interiér pohostinského zariadenia

Priestory pohostinského zariadenia sú vetrané, osvetlené a vykurované vo vykurovacom období. Viditeľnými nápismi sú označené miestnosti, ktoré sú hosťom prístupné. Prevádzkované pohostinské zariadenia majú pre hostí toalety so splachovacím zariadením oddelené pre mužov a ženy. Každé sociálne zariadenie musí byť osobitne uzamknuteľné a steny v tomto priestore v minimálnej výške 180 cm obložené keramickým obkladom či iným nepriepustným materiálom. Vnútorne zariadenie prevádzkovaného zariadenia by malo byť dobre udržiavané. K interiérovi a vybaveniu pohostinského zariadenia zaraďujeme aj záclony, ktoré sú v požiadavkách všetkých kategórií.

2.2.4 Rozsah a úroveň poskytovaných služieb pohostinského zariadenia

Rozsah poskytovaných služieb je pre každú kategóriu individuálny a úroveň poskytovaných služieb treba zachovať podľa ich kritérií. V prevádzkovom zariadení je hosťom k dispozícii, vzhľadom ku kategórii, jedálny alebo nápojový lístok či cenník. Pre všetky kategórie pohostinského zariadenia platí, že hosťom sú na stole k dispozícii základné dochucovacie prostriedky (soľ, čierne korenie, červená mletá paprika).

3 ZÁKLADNÁ CHARAKTERISTIKA POHOSTINSKÝCH ODBYTOVÝCH STREDÍSK

3.1 Reštaurácia a salónik

Tieto zariadenia pohostinských odbytových stredísk rozdeľujeme do I.,II, a III. skupiny. Pohostinské zariadenie tejto kategórie poskytuje stravovacie služby so širokou ponukou jedál a nápojov. Interiérové zariadenie tejto prevádzkarne môže byť upravené osobitným zariadením pokiaľ sa v názve nachádza jeho špecifikácia. Súčasťou odbytového strediska môžu byť aj salóniky (oddelené miestnosti), ktoré sa používajú na usporiadanie osláv, svadobných hostín či iných udalostí. [1]

3.2 Motorest

Pohostinské zariadenie tohto charakteru poskytuje základné stravovacie služby v bezprostrednej blízkosti hlavných ciest a diaľnic, s možnosťou parkovania motorových vozidiel. [1]

3.3 Denný bar, aperitív bar, gril bar, snackbar, pizzeria

Odbytové strediská tohto špecifického charakteru môžu mať stolové zariadenie kombinované s barovým pultom. Pohostinské zariadenia poskytujú stravovacie služby vybraného sortimentu teplých a studených jedál, pripravovaných formou rýchleho občerstvenia. V zariadeniach aperitív baru, gril baru, a pizzerie sa ponúkajú aj cukrárske výrobky.

3.4 Jedáleň so samoobsluhou

Prevádzkové odbytové stredisko poskytuje stravovacie a doplnkové občerstvenie v miestach s vysokou frekvenciou návštevníkov. V jedálni so samoobsluhou prevažuje forma úplnej alebo čiastočnej samoobsluhy. Jedlá sú vydávané pri výdajnom pulte odbytového zariadenia. Konzumácia pokrmov je možná postojacky, posediačky.

3.5 Kaviareň, espresso, libresso

Kaviareň, espresso, libresso rozdeľujeme do I. a II. skupiny s ponukou služby spoločensko-zábavného charakteru doplnenú o stravovacie služby a občerstvenie. Odbytové strediská slúžia na dlhší pobyt hostí a poskytujú vybraný sortiment teplých a studených nápojov, teplých a studených jedál, predovšetkým charakteru predjedál či cukrárskych výrobkov. Súčasťou libressa je knižnica s vybranými druhmi domácej a zahraničnej literatúry či tlače.

3.6 Vináreň, viecha, pivnica, piváreň

Špecializované pohostinské zariadenia zamerané na podávanie vybraných druhov vína a piva (jednotlivých vybraných značiek) sa rozdeľujú do I. a II. skupiny kategórie. Pre zákazníkov poskytujú spoločensko-zábavné služby. Charakter poskytovania jedál je vo vybranom sortimente studenej kuchyne či teplých jedál formou minútok.

3.7 Nočný bar, varieté, dancingklub, diskoklub, biliardklub

Poskytujú špecializované služby, rozdelené do I. a II. skupiny kategórie, zamerané na zábavu a dlhší pobyt hostí. Sortiment vybraných druhov jedál a nápojov je prispôbený spoločensko-zábavnému zariadeniu. Súčasťou interiéru je barový pult ako i tanečný parket s pódium.

3.8 Hostinec

Zabezpečuje predaj nápojov a jednoduchého občerstvenia (teplé a studené jedlá). Súčasťou odbytového zariadenia môže byť zariadenie pre spoločenský pobyt host'a.

3.9 Bistro

Poskytuje rýchle stravovanie a občerstvenie. Prevádzkové zariadenie vychádza so samoobslužnej formy vybraných druhov jedál a nápojov – zvyčajne overených druhov jedál a nápojov.

3.10 Bufet

Poskytuje rýchle samoobslužné stravovanie a doplnkové občerstvenie. Konzumácia vybraných druhov jedál sa uskutočňuje väčšinou po stojacky – bez sedenia za stolom.

4 STRAVOVACIE SLUŽBY A CHARAKTERISTIKA VYROBNÝCH PROGRAMOV

Stravovacie služby sú neoddeliteľnou súčasťou produktu cestovného ruchu. Sú poskytované širokej verejnosti v zariadeniach, ktoré sú pre stravovacie účely budované. V mnohých prípadoch sú tieto zariadenia budované primárne pre uspokojenie potrieb miestneho obyvateľstva.[7]

V európskych krajinách sa pre stravovacie zariadenia používa i pojem catering. V Slovenskej a Českej republike pojem catering označuje špecifické formy stravovacích služieb, ktoré zahŕňajú jeho prípravu, prepravu ako aj iné služby s ním spojené. Pojmom catering označujeme profesionálnu výrobu jedla mimo miesta jeho konzumácie.[2]

4.1 Charakteristika výrobných programov

Výrobná činnosť v rozhodujúcej miere ovplyvňuje samotné fungovanie podniku, jeho postavenie na trhu a konkurencieschopnosť výrobkov. Na všetkých stupňoch riadenia podniku sa práve preto výrobe venuje maximálna pozornosť. Výrobný proces môžeme charakterizovať ako transformačný proces, ktorého funkciou je tvorba úžitkových hodnôt, t.j. konkrétna premena výrobných faktorov (vstupov) na výrobky (výstupy). Výrobný program členíme na jednotlivé výrobné procesy, ktoré sa podieľajú na tvorbe výstupov. Hlavný výrobný proces je v súlade s výrobným plánom a zahŕňa súhrn operácií meniacich zloženie, akosť surovín a materiálov, ktoré priamo vstupujú do výroby. Proces, ktorý zabezpečuje výrobu výrobkov a realizáciu výrobkov pre bezprostredný chod zabezpečenia hlavného výrobného procesu sa nazýva pomocný výrobný proces. Vedľajší výrobný proces zabezpečuje všetky druhy energie (napr. elektrická energia). Realizácia výroby výrobkov, ktorá bezprostredne nesúvisí s výrobným plánom alebo výrobným programom sa vykonáva v pridruženom výrobnom procese. [9]

5 PONUKA PRODUKTU ODBYTOVÝCH STREDÍSK

Ponuka predstavuje určitý objem a sortiment tovarov a služieb. Konkrétnym prvkom ponuky stravovacích zariadení je jedálny (nápojový) lístok, ktorý je zároveň cenníkom jedál a nápojov, ako aj propagačným materiálom. Pri usporiadaní jedál na jedálnom lístku sa zachováva nasledujúce gastronomické poradie:

- aperitív
- studené pokrmy
- polievky
- teplé pokrmy
- jedlá z rýb
- jedlá z hydiny
- jedlá zo zveriny
- detské porcie
- diétne jedlá
- špecialita dňa (patrí sem aj ponuka dňa)
- hotové jedlá (v poradí: národné a krajové špeciality, jedlá z cudzích kuchýň)
- zeleninové jedlá
- koláče, múčniky
- dezerty, zmrzliny, krémy
- ovocie
- nealkoholické nápoje
- teplé nápoje

Nápojový lístok sa zostavuje vždy na dlhšie obdobie, jeho obsah sa môže zmeniť pri zmenách sortimentu. Nápojový lístok má ustálené poradie nápojov:

- aperitív
- koktaily
- biele vína
- červené vína
- šumivé vína
- dezertné vína

- destiláty
- likéry
- nealkoholické nápoje
- šťavy
- pivo
- teplé nápoje

6 STRAVOVACIE SLUŽBY V CESTOVNOM RUCHU

Stravovacie služby umožňujú uspokojovanie základných potrieb výživy v cestovnom ruchu. Stravovacie služby v cestovnom ruchu rozlišujeme:

- stravovacie služby poskytované počas prepravy
stravovacie služby sa poskytujú priamo v dopravných prostriedkoch alebo v zariadeniach tesnej blízkosti ciest
- stravovacie služby poskytované počas pobytu
stravovacie služby sa poskytujú v odbytových strediskách cestovného ruchu spoločného stravovania

6.1 Delenie odbytových stredísk

Odbytové strediská stravovacích zariadení v cestovnom ruchu môžeme deliť z viacerých hľadísk. Podľa sezónnosti rozlišujeme odbytové strediská na strediská s celoročnou prevádzkou, sezónne strediská a príležitostné strediská. Prevádzková doba sezónnych stredísk je maximálne deväť mesiacov. Z hľadiska špecializácie rozlišujeme národné, krajové, štýlové a špecializované odbytové strediská.

V posledných rokoch sa uskutočňujú v oblasti stravovacích služieb významné zmeny. V tradičných stravovacích službách existuje mnoho subsektorov s veľmi odlišnými vlastnosťami z hľadiska marketingu.

7 LEGISLATÍVA A ÚPRAVA UBYTOVACÍCH ZARIADENÍ

S nadobudnutou platnosťou od 26. júna 2008 na Slovensku upravuje kategorizáciu ubytovacích zariadení a klasifikačné znaky na ich zaraďovanie do tried, vyhláška Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky Zb. z. č. 277/2008. Táto vyhláška slúži na zabezpečenie jednotného označovania kategorizácie ubytovacích zariadení podľa ich klasifikačných znakov. Kategorizáciu ubytovacích zariadení záväzne ustanovujú klasifikačné znaky na ich zaradenie do tried. Ubytovacie služby môžu poskytovať všetky fyzické a právnické osoby oprávnené prevádzkovať ubytovanie podľa osobitného predpisu. [3]

Kontrolu dodržiavania klasifikačných znakov vykonávajú príslušné orgány štátnej správy.

8 KATEGORIZÁCIA UBYTOVACÍCH ZARIADENÍ

Ubytovacie zariadenia sa delia podľa druhu na kategórie, ktoré vyjadrujú druh ubytovacieho zariadenia. Medzi kategórie ubytovacieho zariadenia zaraďujeme ubytovacie zariadenia typu: Hotel, Botel, Penzión, Apartmánový dom, Turistická ubytovňa, Chatová osada, Kemping, Ubytovanie v súkromí a objekt. Kategórie ubytovacích zariadení sa ďalej delia to tried (štandard vybavenosti, kvalita poskytovaných služieb), ktoré sa označujú hviezdikami od najnižšej triedy (*) po najvyššiu triedu (*****).

Za zaradenie do príslušnej kategórie a triedy zodpovedá prevádzkovateľ ubytovacieho zariadenia. Ubytovacie zariadenie sa zaraďuje do tej kategórie a triedy, ktorej zodpovedá rozsah a úroveň poskytovaných služieb, najväčší počet stavebne oddelených ubytovacích jednotiek (izba, ubytovací objekt) a ostatné vybavenie ubytovacieho zariadenia. [3]

8.1 Hotel

Podľa stanovenej vyhlášky je hotel ubytovacie zariadenie slúžiace na prechodné ubytovanie hostí, ktoré má mať viac ako desať izieb. Pri zaraďovaní hotela do tried sa prihliada na architektúru stavby; riešenie interiérov; štandard ubytovacích, stravovacích a spoločenských priestorov; uplatnenie moderných technických a technologických zariadení; sortimentu poskytovaných služieb. Súčasťou každého hotela môže byť aj dependance (vedľajšia budova, v ktorej sa poskytuje iba ubytovanie, ostatné služby sa poskytujú v hlavnej budove) ako organizačnú súčasť.

8.2 Botel

Botel je ubytovacie zariadenie hotelového typu umiestnené na trvalo zakotvenej lodi, ktoré má viac ako desať kajút. Kajuty môžu mať len stále lôžka. [4]

8.3 Penzión

Penzión je ubytovacie zariadenie jednoduchšieho hotelového typu najmenej s piatimi izbami. Penzión poskytuje základné služby a hosťom zabezpečuje podávanie raňajok prípadne celodennú stravu.

8.4. Apartmánový dom

Apartmánový dom je ubytovacie zariadenie, ktoré je prevádzkované zvyčajne len v sezóne a poskytuje hosťom prechodné ubytovanie najmenej v piatich apartmánoch alebo v štúdiách. [4]

8.5 Turistická ubytovňa

Turistická ubytovňa je jednoduché ubytovacie zariadenie s väčším počtom lôžok v izbách. Hostia majú k dispozícii spoločné hygienické zariadenia. [4]

8.6 Chatová osada

Chatová osada je zariadenie na prechodné ubytovanie hostí, v objektoch typu: osada, zrub, bungalov z dvomi až štyrmi lôžkami. Chatová osada môže byť vybudovaná ako: samostatný areál; súčasť kempingu; súčasť dependance hotelového zariadenia.

8.7 Kemping

Kemping je ubytovacie zariadenie, ktoré vo svojom areáli umožňuje hosťom ubytovať sa vo vlastných mobilných ubytovacích zariadeniach alebo v mobilných a pevných ubytovacích objektoch prevádzkovateľa. Hosťom poskytuje okrem základnej hygienickej vybavenosti aj možnosti stravovania, športovo-rekreačné služby, spoločensko-kultúrne a obchodné služby. Areál kempingu je umiestnený v prírodnom prostredí a oplotený alebo inak prírodne ohraničený s uzamykateľnou bránou alebo rampou. Prijazd k nemu je umožnený prístupnou cestou.

8.8 Ubytovanie v súkromí

Ubytovanie v súkromí predstavuje ubytovanie hostí v izbách rodinných domov alebo je na tento účel poskytovaný celý objekt, najmä rodinný dom, prázdninový dom, rodinná chalupa alebo rodinná chata. Podľa toho je ubytovanie v súkromí poskytované v izbách alebo v objektoch. [4]

II. PRAKTICKÁ ČASŤ

9 OBEC TOPOĽČIANKY

9.1 Situačná analýza obce

Obec Topoľčianky sa nachádza na území Západného Slovenska, v Zlatomoraveckom okrese Nitrianskeho kraja. Obec sa rozprestiera na rozlohe 2632,6 ha a je ohraničená obcami Veľký Klíž, Skýcov, Hostie, Machulince, Žitavany, Host'ovce, Žikava a mestom Zlaté Moravce.

Geografická poloha stredu obce (Obecný úrad Topoľčianky) je určená súradnicami: 48°25' severnej geografickej šírky a 18°24' východnej geografickej dĺžky. [4]

9.2 Sociálna infraštruktúra

Sociálna infraštruktúra v obci je zastúpená sociálnou vybavenosťou obce nekomerčného charakteru (školsťvo, kultúra a administratíva) a skupinami komerčného charakteru (obchod a ostatné služby).

V obci Topoľčianky tvoria predajne rôzneho typu **maloobchodnú sieť**. V súčasnosti tieto predajne zastupujú 2 predajne s potravinami, predajňa so zmiešaným tovarom, predajňa nábytku, lekáreň, drogéria, 2 predajne chovateľských potrieb, farby a laky, predajňa železiarstva a 3 predajne kvetov, ktoré disponujú dobrou dopravnou dostupnosťou a sú lokalizované v centre obce.

Stravovacie služby v obci poskytujú štyri **stravovacie zariadenia** v spojení s ubytovacími zariadeniami a doplnkovými službami. V bývalom areáli roľníckeho družstva je v prevádzke závodné stravovanie. V obci sa takisto nachádzajú 3 pohostinstvá a rýchlo občerstvenia.

Pre pobyťový cestovný ruch vytvárajú dobrú základňu **ubytovacie zariadenia** situované v centre obce. Tieto reprezentatívne zariadenia poskytujú ubytovacie služby najvyššieho štandardu 3 hotely, ktoré disponujú viac než 10 izbami a niekoľkými apartmánmi. Hotely sú zatriedené do tried od 2 hviezdíček do 4 hviezdíček.

Vzdelávacie zariadenia obce sú reprezentované 2 materskými školami a základnou školou. Návštevnosť materských škôl (zariadenia bez právnej subjektivity) v poslednom období hodnotíme veľmi pozitívne nakoľko bol zaznamenaný nárast počtu detí v tomto

zariadení. Základná škola má právnu subjektivitu, je zriadená obcou a poskytuje vzdelanie pre žiakov z obcí Topoľčianky, Hostie, Žikava a Lovce.

Zdravotnícka starostlivosť je v obci prevádzkovaná **zdravotníckymi zariadeniami**, ktoré majú regionálny význam. Zdravotné strediská, v ktorých sa poskytujú všeobecné zdravotnícke služby a odborné zdravotnícke služby, sú umiestnené v dvoch priestoroch s výhodnou dopravnou dostupnosťou.

Kultúrne zariadenia slúžia na uspokojovanie kultúrnych potrieb obyvateľov obce ale i turistov, ktorí obec navštevujú. Medzi kultúrne zariadenia zaraďujeme Zámok Topoľčianky s anglickým parkom, poľovnícky zámok, kultúrny dom, knižnicu, obecné národopisné múzeum, hipologické múzeum a múzeum v zámku. Z hľadiska cirkevného charakteru medzi kultúrne zariadenia patrí kostol sv. Kataríny, zámocká kaplnka, cintorín, dom smútku a ostatné 2 kaplnky.

Športové a telovýchovné zariadenia sú v obci zastúpené obecným štadiónom s futbalovým ihriskom a školským ihriskom s telocvičňou. Národný žrebčín Topoľčianky reprezentuje jazdiareň Plemenárskeho podniku, jazdecká a dostihová dráha.

V obci nie sú zastúpené **zariadenia sociálnej starostlivosti**. Obec však zabezpečuje starostlivosť o odkázaných občanov a prioritne pre seniorov opatrovateľské služby a službu poskytovania a predaja obedov.

Subjekty **administratívnych zariadení** predstavuje pre obec Topoľčianky obecný úrad s matrikou, poštou, farským úradom i advokátskou kanceláriou.

Zariadenia poskytujúce v obci **výrobné služby** sú reprezentované stolárstvom, pneuservisom, pálenicou, zákazkovým krajčírstvom, kachliarstvom, kovoobrábaním a zväračstvom.

Ostatné zariadenia nevýrobných služieb – do tejto skupiny patria zariadenia požiarnej zbrojnice, pohrebnej služby, telefónnej búdky, bankomatu, kaderníctiev, mliekomatov, kozmetických salónov či autodopravy.

9.3 Technická a environmentálna infraštruktúra

Účelom technickej a environmentálnej infraštruktúry je slúžiť obyvateľstvu tým, že uľahčuje jeho život a podmieňuje ďalší sociálny a ekonomický život obce.

Obec Topoľčianky je zásobovaná elektrickou energiou transformátorovej stanice Zlaté Moravce, z ktorej vedú vzdušné vedenia k jednotlivým trafostaniciam umiestnených v obci.

Plynofikácia obce bola realizovaná v rokoch 1986-1989. Efektívne zavedenie plynofikácie zabezpečilo zvýšenie kvality ovzdušia.

Územie obce je v dĺžke 5,1km odkanalizované. Vďaka kanalizácií sú splaškové vody odvádzané do miestnej čističky odpadových vôd, kde dochádza k intenzívnemu čisteniu podľa príslušných noriem a kritérií. V neodkanalizovanom území sú odpadové vody zachytávané do žump a následne vďaka špecializovanej technike zvážané do čističky.

9.4 Dopravná infraštruktúra

Hlavné komunikačné spojenie zabezpečuje štátna cesta II/511 v smere Zlaté Moravce – Skýcov – Veľké Uherce. Táto cesta tvorí zároveň aj spojnicu s okresným mestom Zlaté Moravce, ktoré leží približne 3,5km od obce Topoľčianky. Poloha obce zabezpečuje dobré komunikačné spojenie diaľkovej a prímestskej autobusovej dopravy. Cez obec prechádza aj železničná trať, ktorá však slúži len pre nákladnú dopravu a je ukončená v obci.

10 CESTOVNÝ RUCH

Obec Topoľčianky poskytuje veľmi vhodné predpoklady na rozvoj cestovného ruchu. Jej priľahlé prostredie poskytuje množstvo príležitostí na pešiu turistiku, poznávací turizmus či rekreáciu. V blízkych pohoriach Trábeča a Pohronského Inovca sú v turistických mapách vyznačené turistické chodníky, ktoré vedú k atraktívnym miestam.

10.1 Kaštieľ v Topoľčiankach

V rozsiahlom anglickom parku sa nachádza zachovalý monumentálny klasicistický kaštieľ, ktorého história siaha až do 16. storočia. V 19. storočí dali noví majitelia zámku zbúrať južné renesančné krídlo a na jeho mieste dali postaviť klasicistický trakt, ktorý sa pokladá za najkrajší a najčistejší architektonický prejav klasicizmu na Slovensku.

Z histórie Topoľčianok je nám známe, že zámok slúžil v 20. rokoch minulého storočia ako letné sídlo prvého československého prezidenta – Tomáša Garrigua Masaryka. Československý prezident sa vracal do Topoľčianok každý rok a svoje letné sídlo využíval na rekreačné a pracovné pobyty.

Poslední šľachtickí majitelia zámku a panstva zanechali všetok svoj mobiliár a tak sa z klasicistického krídla stáva múzeum historického nábytku a bytových doplnkov. V päťdesiatych rokoch bol tento nábytok spolu s doplnkami preinštalovaný do salónikov, ktoré podľa možnosti patria do rovnakého slohového štýlu a historického obdobia. Špecifický dôraz kladieme na zámockú knižnicu, ktorá je prevažne náuková a vedecká. Knižnica je jedna z mála na Slovensku, ktorá má dnes v úplnosti zachovalých 14 000 zväzkov.

V súčasnosti zvyšné tri renesančné krídla slúžia ako hotelová časť a ich prízemie ako reštauračné a spoločenské zariadenia. Súčasťou zámku a aj významným pútnickým miestom je Zámocká kaplnka, ktorej priestory sa využívajú na civilný a cirkevný obrad.[10]

10.2 Národný žrebčín Topoľčianky

Národný žrebčín Topoľčianky je národným centrom chovu a šľachtenia koní na Slovensku a patrí medzi najvýznamnejšie svetové žrebčiny. Žrebčín vedie centrálnu evidenciu koní na Slovensku a je poverený vedením plemenných kníh licipana a plemena Hucul. V rozsiahlom anglickom parku je zakomponovaná Jazdiareň.

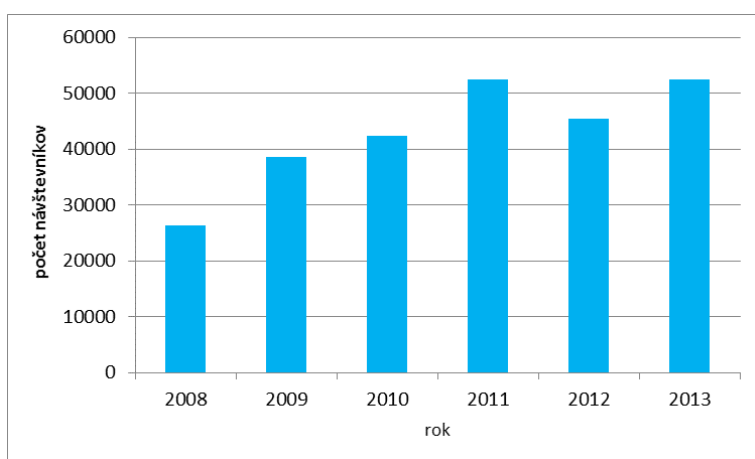
V osemdesiatych rokoch bolo v Topoľčiankach vybudované hipologické múzeum, ktoré poskytuje návštevníkom ucelenú predstavu o koňoch a ich využívaní. [11]

10.3 Vinárske závody Château Topoľčianky

V roku 1993 bola založená spoločnosť Vinárske závody Topoľčianky a svoje výrobky úspešne predáva pod ochrannou známkou „Château Topoľčianky“. V Nitrianskej vinohradníckej oblasti spoločnosť obhospodaruje 420 ha viníc. Pod vedením skúsených technológov spoločnosť Château Topoľčianky ponúka vína určené širokej verejnosti, ale aj vína vhodné k archivácií.

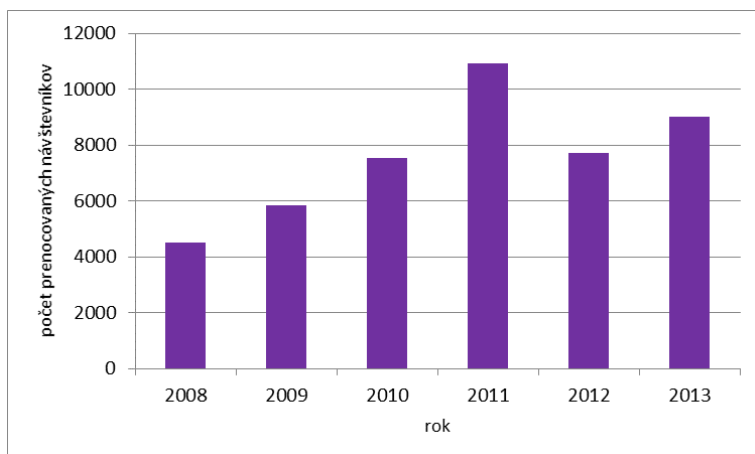
Z hľadiska návštevnosti obce bol pre Topoľčianky najpriaznivejší rok 2013, kedy obec navštívilo spolu 52 488 návštevníkov, čo je za sledované obdobie rokov 2008-2013 najviac (Graf č. 1). Z pohľadu prenocovaných návštevníkov bol najvyšší počet v roku 2011, kedy podľa záznamov z miestnych ubytovacích zariadení bolo prenocovaných 10 919 osôb (Graf č. 2) Negatívne je, že v posledných rokoch 2012 a 2013 počet prenocovaní klesol, čo nie je pre podnikateľov v CR príjemný fakt. [12]

Graf č.1 – Vývoj počtu návštevníkov obce Topoľčianky v r. 2008 – 2013



Zdroj: Interné materiály OcÚ Topoľčianky, 2014, spracovala Trembošová, 2014

Graf č. 2 – Vývoj počtu prenocovaní návštevníkov obce Topoľčianky v r. 2008 – 2014



Zdroj: Interné materiály OcÚ Topoľčianky, 2014, spracovala Trembošová, 2014

10.4 Kultúrny a komunitný život

Kultúrny život v obci je veľmi úzko spojený predovšetkým s tradíciami územia. Počas celého roka sa organizujú podujatia, ktoré pomáhajú nielen stmelovať komunitu miestnych obyvateľov, ale lákajú aj návštevníkov. V obci Topoľčianky pôsobí 10 komunitných spolkov ku ktorým patrí ochotnícke divadlo, ochotnícka skupina, dychová hudba, detská dychová hudba, jazdecký klub, zväz chovateľov koní, zväz záhradkárov, dobrovoľný hasičský zbor, klub seniorov a fotoklub.

11 EKONOMICKÁ ZÁKLADŇA

11.1 Trh práce

Trh práce môžeme z hľadiska ekonomickej aktivity obyvateľov rozdeliť na dve základné skupiny - ekonomicky aktívne obyvateľstvo a ekonomicky neaktívne obyvateľstvo. Za ekonomicky aktívnych sa považujú pracujúci obyvatelia, pracujúci dôchodcovia, ženy na materskej dovolenke a nezamestnaní, ktorí si aktívne prácu hľadajú. Štruktúru ekonomicky aktívneho obyvateľstva v obci Topoľčianky podľa postavenia v zamestnaní prevládajú zamestnanci (960 osôb), podnikatelia (189 osôb), ostatní a nezistení (147 osôb) (Tab. č. 1).

Tab. č. 1 – Štruktúra ekonomicky aktívneho obyvateľstva podľa postavenia v zamestnaní v r. 2001 a 2011

rok	EAO			Postavenie v zamestnaní					
	spolu	muži	ženy	zamestnanci	podnikatelia		členovia družstiev	vypomáhajúci členovia domácností v rodinných podnikoch	ostatní a nezistení
					so zamest.	bez zamest.			
2001	1426	765	661	988	73	31	2	0	332
2011	1301	740	561	960	44	145	4	1	147

Zdroj: Sčítanie obyvateľov, domov a bytov, 2001, 2011, spracovala Dubcová, 2014

V štruktúre ekonomicky neaktívneho obyvateľstva dominujú nepracujúci dôchodcovia a závislé osoby, ku ktorým zahrňame deti do 16 rokov, študentov stredných a vysokých škôl (Tab. č. 2 , Tab. č. 3).

Tab. č. 2 – Štruktúra ekonomicky neaktívneho obyvateľstva obce Topoľčianky v r. 2001 a 2011

Ekonomicky neaktívne obyvateľstvo					
Rok	osoby na RD	nepracujúci dôchodcovia	ostatní nezávislí	osoby závislé	ostatní nezávislí a nezistení
2001		698		703	41
2011	74	709	20	586	57

Zdroj: Sčítanie obyvateľov, domov a bytov, 2001, 2011, spracovala Dubcová, 2014

Tab. č. 3 – Štruktúra ekonomicky závislých osôb obce Topoľčianky v r. 2001 a 2011

osoby závislé				
rok	v tom			
	deti do 16 rokov	študenti stredných škôl	študenti vysokých škôl	spolu
2001	544	101	58	703
2011	360	122	104	586

Zdroj: Sčítanie obyvateľov, domov a bytov, 2001, 2011, spracovala Dubcová, 2014

Podľa sčítania obyvateľov z roku 2011 pracovnú príležitosť v obci našlo 228 osôb z 1301 ekonomicky aktívnych obyvateľov. Veľká časť obyvateľov obce prácu nachádza v blízkom okresnom meste Zlaté Moravce či krajskom meste – v Nitre.

Miestne atribúty podmieňujú a ovplyvňujú vznik pracovných pozícií vo firmách v obci. Medzi významných zamestnávateľov v obci patria Lesy SR – Odštepny závod Topoľčianky (125 zamestnancov), Vinárske závody Topoľčianky (110 zamestnancov), Národný žrebčín Topoľčianky (92 zamestnancov), JMF Zámok Topoľčianky (21 zamestnancov). Poľnohospodársku výrobu v obci zastupuje poľnohospodárske družstvo Agrok s.r.o – poľnohospodárske družstvo (21 zamestnancov) (Tab. č. 4).

K 31.8.2014 v obci Topoľčianky existovalo a prevádzalo ekonomickú činnosť 82 subjektov všetkých sektorov hospodárstva, čo považujeme za veľmi dobrý stav a výsledok doterajšieho manažmentu obce.

Tab. č. 4 – Vybrané pracovné príležitosti a podnikateľské subjekty v obci Topoľčianky v r. 2014

p.č.	meno podnikateľského subjektu (živnostníka)	zameranie	počet zamestnancov
1.	Agrok s.r.o	poľnohospodárske družstvo	21
2.	Beramed s.r.o	výroba medu, medoviny	1
3.	Coop Jednota Nitra SD	obchod	12
4.	Drevoprim Slovakia s.r.o	spracovanie dreva	12
5.	G&G Topoľčianky s.r.o	ubytovacie a stravovacie služby	8
6.	Hradná stráž s.r.o	ubytovacie a stravovacie služby	
7.	Hotel Národný dom a.s.	ubytovacie a stravovacie	6

		služby	
8.	JMF Zámok Topoľčianky	ubytovacie a stravovacie služby	21
9.	Lesy SR š.p.	lesníctvo, lesná škôlka	125
10.	LTS Service s.r.o	autodoprava	5
11.	Národný žrebčín Topoľčianky š.p.	chov koní	92
12.	Prunus MK s.r.o	spracovanie dreva	20
13.	Ravena s.r.o	výroba vín	
14.	Slovenský zväz záhradkárov	Prevádzkovanie pálenice	2
15.	Urbársky spolok	lesnícka činnosť	
16.	Vinárske závody Topoľčianky s.r.o	výroba vín	110
17.	Marína Hlavačková – Nábytok TRIO	predajňa nábytku	2
18.	Slovenská pošta a.s.	poštové a bankové služby	6

Zdroj: Interné materiály OcÚ Topoľčianky, 2014

12 STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA VYBRANÉHO STRAVOVACIEHO ZARIADENIA

Reštaurácia v hoteli Hradná stráž ****

Štvorhviezdičkový Hotel Hradná stráž sa nachádza v obci Topoľčianky, ktorá leží v Nitrianskom kraji. Budova hotela prešla komplexnou rekonštrukciou pôvodnej stavby, ktorá slúžila pre vojakov hradnej stráže v obci, ktorú dal postaviť vtedajší československý prezident Tomáš Garrigue Masaryk.

Hotel Hradná stráž sa nachádza v stredu cestovného ruchu obce a svojim zákazníkom ponúka reštauračné, ubytovacie a doplnkové služby, ktoré uspokojia najnáročnejších klientov.

Kapacita reštaurácie hotela Hradná stráž je 32 miest, no v spojení s priestormi veľkej siene, predsálie a knižnice tvoria neopísateľný priestor na konanie svadieb, rautov, degustácií a osláv.

Pre zákazníkov reštaurácie hotela Hradná stráž sa jedlo pripravuje a la carte z ponuky jedálneho lístka. [13]

13 OBEC BELADICE

13.1 Situačná analýza obce

Obec Beladice leží v Nitrianskom kraji v juhozápadnej časti okresu Zlaté Moravce, medzi obcami Neverice, Sľažany, Choča, Tesárske Mlyňany, Vieska nad Žitavou, Slepčany, Malé Chyndice, Čeladice, Koliňany a Jelenec. Katastrálna rozloha obce je 2 241 ha, pričom ho tvoria štyri časti: Beladice, Pustý Chotár, Veľké Chrást'any, Malé Chrást'any. Obec je od okresného mesta Zlaté Moravce vzdialená 10km a jej zemepisné súradnice sú 48°25' 38" severnej zemepisnej šírky a 18°25' 07" východnej zemepisnej dĺžky. [5]

13.2 Sociálna infraštruktúra

Maloobchodnú sieť obce Beladice tvoria štyri predajne potravín, ktoré dostatočne zabezpečujú dopyt po základných druhoch tovarov. Svoje služby v obci poskytuje aj predajňa textilu či čerpacia stanica pohonných hmôt nachádzajúca sa v katastri obce.

Stravovacie zariadenia zastupuje v obci 1 stravovacie zariadenie a 4 pohostinstvá. Stravovacie zariadenie a **ubytovacie zariadenie** poskytuje štvorhviezdičkový Park hotel Tartuf umiestnený v cennom historickom parku.

Pre udržanie školského systému v obci slúži materská a základná škola. Vzdelávacie zariadenia sú reprezentované 2 materskými školami (bez právnej subjektivity) a základnou školou s 1 až 9 ročníkom. Materská škola na nachádza v miestnej časti Beladice (16 detí) a v miestnej časti Chrást'any (21 detí). Základnú školu (s právnou subjektivitou) navštevuje 121 žiakov.

Dostupnosť **zdravotníckeho zariadenia** v obci má vplyv na kvalitu života miestnych obyvateľov. Zdravotné zariadenie v obci je sídlom ambulancie praktického lekára pre dospelých a ambulancia pre deti a dorast. V priestoroch je taktiež lekáreň. Špecializovanú zdravotnú starostlivosť zabezpečujú zdravotnícke zariadenia v Nitre a Zlatých Moravciach.

Kultúrne zariadenia v obci sú svetského a cirkevného charakteru. V svetskom segmente dominujú historické parky s kaštieľmi. V kultúrnom dome sa usporadúvajú rôzne kultúrno-spoločenské akcie. V obci fungujú tiež dve obecné knižnice určené pre všetky vekové kategórie. Medzi zariadenia cirkevného charakteru môžeme zaradiť štyri cintoríny, ktoré majú k dispozícii tri domy smútku; rímskokatolícky kostol; farský úrad.

Zariadenia telovýchovy a športu reprezentuje futbalové ihrisko v miestnej časti Veľké Chrášťany a areál Park hotela Tartuf vybavený tenisovými kurtmi, wellness a fitness centrom i bazénom.

V rámci **sociálnej starostlivosti** obec zabezpečuje starostlivosť o odkázaných občanov formou opatrovateľskej služby. V obci sa nenachádza žiadne zariadenie sociálnej starostlivosti.

Administratívne zariadenia sú v obci reprezentované obecným úradom a poštou.

13.3 Technická a environmentálna infraštruktúra

Obec je v dostatočnom množstve zásobovaná elektrickou energiou. Súčasný stav zásobovania obce elektrickou energiou a stav elektrických sietí sa považuje za vyhovujúci nakoľko v roku 2001 bola vykonaná rekonštrukcia.

Od roku 1997 je celá obec, v dĺžke 15,6 km, plynofikovaná. Zavedenie plynofikácie prinieslo pozitívny vplyv na stav životného prostredia v obci. Napr. zníženie tvorby komunálneho odpadu a jeho likvidáciu, zvýšenie kvality ovzdušia.

V obci bola v roku 2003 sprevádzkovaná čistička odpadových vôd. Splaškové vody z väčšiny obce (7,9 km) sú odvádzané do obecnej čističky, ktorá sa nachádza v časti Malé Chrášťany a tam následne intenzívne čistené tak, aby spĺňali stanovené normy a kritéria. V neodkanalizovanej časti obce sú splaškové vody zachytávané do žump a následne miestnou špecializovanou technikou zvázané do čističky odpadových vôd.

13.4 Dopravná infraštruktúra

Obec Beladice leží približne 19 km od krajského mesta Nitra a približne 10 km od okresného mesta Zlaté Moravce. Obcou prechádza štátna cesta III. triedy, ktorá spája obec s okolím a napája sa na cestu I. triedy, ktorá má spojenie s regionálnymi a nadregionálnymi centrami. Cestovanie miestneho obyvateľstva je zabezpečené verejnou autobusovou dopravou, ktorá v obci premáva. V obci však nie je napojenie na železničnú sieť.

14 CESTOVNÝ RUCH

Prírodné predpoklady pre rozvoj cestovného ruchu sú v danom katastri obce vhodné. Obec disponuje radom zaujímavostí, medzi ktoré patria najmä historické parky a kaštiele. Najmenší park sa nachádza neďaleko obecného úradu, v jeho blízkosti sa nachádza aj kaštieľ, na ktorom sa v súčasnosti robí rozsiahla rekonštrukcia. V miestnej časti Beladice sa nachádza kaštieľ Szentiványi, ku ktorému patrí park najmä listnatých ojedinelých druhov stromov. Nachádza sa v ňom „beladická lipa“, so zvláštnym habitusom, stará okolo 300 rokov. Od roku 1982 je park vyhlásený za chránený areál. Tretí park sa nachádza v miestnej časti Pustý Chotár a patrí ku kaštieľu Jesenských, ktorý je od roku 1982 vyhlásený za chránený areál. V súčasnosti kaštieľ slúži ako hotelové zariadenie.

14.1 Arborétum Mlyňany

Arborétum Mlyňany sa nachádza v katastri dvoch susediacich obcí – obce Vieska nad Žitavou a obce Tesárske Mlyňany. Od obce Beladice je Arborétum Mlyňany vzdialené zhruba 6 km. Areál Arboréta Mlyňany bol vyhlásený za chránený areál a jeho dominantu tvorí romantický kaštieľ z roku 1895.

Turistické chodníčky a cyklotrasy v regióne Požitavie – Širočina vedú priamo z obce Beladice do obce Vieska nad Žitavou, kde sa nachádza Arborétum, ktorému dávajú prívlastok zelená živá mapa sveta. Predstavuje stálezelenú zbierku takmer 2 300 druhov kultivárov drevín z celého sveta. [6]

14.2 Kultúrny a komunitný život

Obec po celý rok žije intenzívnym spoločenským životom, na ktorého dianie sa intenzívne podieľajú najmä organizácie: Slovenský červený kríž, Zväz zdravotne postihnutých Nitrianskeho kraja, Zväz záhradkárov či Zväz včelárov. Medzi miestne kultúrne aktivity každoročne patria: deň matiek, deň detí, hodové slávnosti, posedenie s dôchodcami, stretnutie rodákov obce, veselica pri príležitosti ukončenia roka.

15 EKONOMICKÁ ZÁKLADŇA

15.1 Trh práce

Ekonomická základňa bola založená na využívaní zdrojov, ktoré sa získavali v katastri obce, ale i na ponuke pracovných príležitostí v jej širšom území. V minulosti bolo významným odvetvím najmä poľnohospodárstvo, ktoré prešlo transformáciou na viacero samostatných firiem, ktoré sa v súčasnosti členia podľa svojho zamerania a zamestnávajú väčšie množstvo ekonomicky aktívneho obyvateľstva.

Pre ekonomický rozvoj obce je dôležitá ekonomicky aktívna zložka obyvateľstva, ktorá je v obci tvorená 732 obyvateľmi (409 mužov a 323 žien) (Tab. č. 5). Z celkového počtu obyvateľstva tvorí ekonomicky aktívnu zložku 47,7%.

Miera nezamestnanosti v obci je 16,9%. Ku dňu 20.06.2009 je evidovaných 124 nezamestnaných.

Ekonomickú základňu obce tvorí hlavne verejná správa, ktorá zamestnáva 34 ľudí. Z toho na obecnom úrade pracuje 8 zamestnancov, v základnej škole 20 zamestnancov a v materskej škole 6 zamestnancov. Najväčším podnikateľským subjektom v poľnohospodárstve je AGROKLAS s.r.o. Inými významnými zamestnávateľmi v obci sú Park hotel Tartuf *****, Termofix s.r.o a živnostníci pôsobiaci v oblasti remeselných činností. Väčšina ekonomicky aktívneho obyvateľstva je zamestnaná vo firmách v neďalekých mestách (Zlaté Moravce, Vráble, Nitra).

Tab. č. 5 – Odvetvová zamestnanosť ekonomicky aktívneho obyvateľstva

Odvetvie hospodárstva	Počet zamestnaných	% zamestnanosti
Priemyselná výroba	175	23,9
EA bez udania odvetví	177	24,2
Poľnohospodárstvo	51	7
Veľkoobchod a maloobchod	72	9,8
Verejná správa	41	5,6
Stavebníctvo	45	6,1
Lesníctvo a ťažba dreva	4	0,5
Zdravotníctvo a sociálna starostlivosť	19	2,6
Doprava, skladovanie a spoje	36	4,9
Nehnuteľnosti, obchodné služby	13	1,8

Školstvo	60	8,2
Ostatné verejné a sociálne služby	15	2
Hotely a reštaurácie	8	1,1
Výroba a rozvod elektriny, plynu a vody	14	1,9
Peňažníctvo a poisťovníctvo	1	0,1
Ťažba nerastných surovín	1	0,1
Spolu	732	100

Zdroj: Sčítanie obyvateľov, domov a bytov, 2001

16 STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA VYBRANÉHO STRAVOVACIEHO ZARIADENIA

Reštaurácia v hoteli Park hotel Tartuf ****

Štvorhviezdičkový hotel Park hotel Tartuf sa nachádza v obci Beladice ležiacej v Zlatomoraveckom okrese Nitrianskeho kraja. Hotel prešiel komplexnou rekonštrukciou pôvodného neoklasického kaštieľa, ktorý sa nachádza v parku listnatých stromov a bol vyhlásený za chránený areál.

Neoklasický kaštieľ ponúka svojim zákazníkom štýlové izby, modernú gastronómiu, 5 kongresových sál a wellness centro vybavené saunou a bazénom. Doplnkové služby hotela uspokojia potreby aj tých najnáročnejších zákazníkov.

Kapacita reštauračného zariadenia je 36 miest, lobby bar disponuje 31 miestami a kaviareň s počtom miest 24. Hotel je ideálnym miestom pre usporiadanie spoločenských a firemných podujatí či pracovno-relaxačných pobytov pre firmy. Na tieto účely sú k dispozícii nasledovné zariadenia:

- kongresová sála „Koncertný salónik“ s počtom miest 30
- kongresová sála „Plesový salónik“ s počtom miest 100
- salónik „Biliardový salónik“ s počtom miest 12
- kongresová sála „Divadelný salónik“ s počtom miest 100
- salónik „Zelený salónik“ s počtom miest 10

Pre zákazníkov reštaurácie hotela Park hotel Tartuf sa jedlo pripravuje a la carte z jedálneho lístka. [14]

17 HODNOTENIE DLHODOBÝCH A KRÁTKODOBÝCH STRATEGICKÝCH CIEĽOV VYBRANÝCH GASTRONOMICKÝCH PODNIKOV

Pri hodnotení dlhodobých a krátkodobých strategických cieľov prihliadame hlavne na lokalitu a umiestnenie stravovacích zariadení v ubytovacích podnikoch. Ubytovacie zariadenia sú umiestnené v historických budovách obcí, ktoré disponujú nemalým historickým zázemím. Zariadenia, v ktorých sa gastronomické podniky nachádzajú, patria do kategórie hotelov štvorhviezdičkovej triedy. Obe zariadenia sú komplexne rekonštruované a prispôbené požiadavkám klasifikácií hotelov.

Tab. č. 6 – Strategické ciele reštaurácie hotela Hradná stráž ****, Topoľčianky

Krátkodobé strategické ciele	Dlhodobé strategické ciele
<ul style="list-style-type: none"> • efektívna kvalifikácia zamestnancov podniku – zabezpečenie potrebného vzdelania a následná finančná motivácia 	<ul style="list-style-type: none"> • rozvoj hmotného majetku podniku
<ul style="list-style-type: none"> • využívanie sociálneho programu nezamestnaných 	<ul style="list-style-type: none"> • nižšie výrobné a prevádzkové náklady voči hlavným konkurentom
<ul style="list-style-type: none"> • zlepšenie propagácie podniku 	<ul style="list-style-type: none"> • schopnosť konkurovať a lepšie postavenie medzi zariadeniami na medzinárodnom trhu

Zdroj: Vlastné spracovanie

Tab. č. 7 – Strategické ciele reštaurácie Park hotela Tartuf **** Beladice

Krátkodobé strategické ciele	Dlhodobé strategické ciele
<ul style="list-style-type: none"> • efektívna kvalifikácia zamestnancov podniku – zabezpečenie doplnkového vzdelania 	<ul style="list-style-type: none"> • vodcovstvo v ubytovacích a stravovacích službách v obci
<ul style="list-style-type: none"> • zlepšenie sociálnych cieľov – zlepšenie pracovných podmienok 	<ul style="list-style-type: none"> • majetkové ciele
<ul style="list-style-type: none"> • zlepšenie propagácie podniku 	<ul style="list-style-type: none"> • výnosnosť podniku a schopnosť samofinancovania

Zdroj: Vlastné spracovanie

17.1 Efektívna kvalifikácia zamestnancov podniku

Obe gastronomické zariadenia môžu fungovať iba vtedy, ak sa im podarí využívať ľudské, materiálové, finančné a nehmotné zdroje. Ľudské zdroje v gastronomickom zariadení

a v cestovnom ruchu tvoria najcennejšiu zložku pre firmu. Nakoľko sa reštaurácie nachádzajú v tom istom okrese Zlaté Moravce; uchádzačov o zamestnanie prijímajú z Úradu práce, sociálnych vecí a rodiny Zlaté Moravce, kde sa nachádza kvalifikovaný i nekvalifikovaný personál.

Zo skúseností vieme, že uchádzači o zamestnanie v konkrétnych podnikoch spĺňajú nanajvýš stredné odborné vzdelanie. Uchádzači o zamestnanie nie sú školení a nedisponujú vedomosťami hotelových škôl. Ich zručnosti a vedomosti sú nepostačujúce pri vykonávaní konkrétnej pracovnej pozícií. Pre gastronomické zariadenia nie je ľahké nájsť školenú pracovnú silu s vyhovujúcou praxou. Preto sú nútení prijať do zamestnania neškolený personál.

Neškolený personál je však pre zamestnávateľa nevýhodou. Zamestnávateľa preto využívajú bezplatné akreditované kurzy, ktoré ich personál navštevuje, a tým získavajú vyškolených pracovníkov v gastronomickom obore. Zamestnanec však musí spĺňať podmienky pre prijatie do týchto kurzov, a to konkrétne vek, pracovnú pozíciu a najdôležitejšou požiadavkou je zamestnanie na pracovný pomer.

Vzhľadom na ponuku využívania bezplatných kurzov, doporučujem pre obe gastronomické zariadenia ich využívanie. Touto cestou môžu dospieť ku kvalifikovanému, stálemu personálu svojho zariadenia. Pretože nekvalifikovaný pracovný personál s nepostačujúcou vedomosťou komunikácie v cudzích jazykoch je zamestnaný v oboch zariadeniach, je potrebná ich rekvalifikácia.

17.2 Propagácia podniku

Pre zvýšenie efektívnosti návštevnosti a využívania služieb stravovacích zariadení je dôležitá propagácia, ktorá znamená viac než len reklamu. Reklama je v propagácii taktiež dôležitá a je neodlúčiteľnou zložkou pre získanie nových potencionálnych zákazníkov. Cieľom propagácie pre tieto reštauračné zariadenia je získavanie nových zákazníkov a neustála práca na ich udržaní.

V prvom rade by mala byť vypracovaná stratégia ako dostať do podvedomia ľudí práve reštauračné služby konkrétnych podnikov. Formy tejto propagácie doporučujem v podobe špeciálnych ponúk, zľavnených poukážok na jedlo, ale i formou priameho oslovenia potencionálnych zákazníkov či letáčiky. Z pohľadu dizajnu sú hotely na vysokej úrovni

a splňajú kritéria klasifikácie hotelov podľa tried. Výnimočnosťou oboch hotelov je bezprostredná blízkosť prírody. Práve spojenie človeka s prírodou by mal byť smer, ktorým by sa mali pri propagácii reštaurácie uberať.

17.3 Konkurencieschopnosť podniku

Pri hodnotení konkurencieschopnosti sme prinútení hodnotiť obe gastronomické zariadenia osobitne, nakoľko sa nachádzajú v obciach, kde je buď veľká alebo príliš nízka konkurencieschopnosť.

Reštaurácia hotela Hradná stráž v Topoľčiankach sa nachádza v obci, ktorá je bohatá na cestovný ruch. Tento segment podporuje existenciu niekoľkých gastronomických zariadení v obci. Pre reštauráciu hotela Hradná stráž je preto dôležité presadenie na trhu konkurencie miestnych stravovacích zariadení. Nižšie prevádzkové a výrobné náklady môžu reštaurácií zabezpečiť vyšší zisk.

Nakoľko stálymi zákazníkmi hotela a reštaurácie Hradná stráž je zahraničná klientela, ktorá pracuje v neďalekom meste, reštaurácia a jedlá ponúkané v nej sa museli prispôbiť medzinárodným štandardom v gastronómii. Tento faktor podmieňuje zlepšenie služieb pri postavení medzi gastronomickými zariadeniami na medzinárodnom trhu.

Reštaurácia Park hotela Tartuf sa nachádza v obci Beladice, kde cestovný ruch či historické pamiatky nemajú veľké zastúpenie. Stravovacie zariadenie je v obci jediné, čo predstavuje výhodu a návrh na budovanie dominantného stravovacieho zariadenia v tejto obci. Reštaurácia disponuje veľkým počtom salónikov a veľkou kapacitou miest, čo je oproti reštaurácií v hoteli Hradná stráž, veľkou výhodou.

V obci Beladice sa nachádzajú budovy, ktoré prechádzajú rekonštrukciou a ich majitelia uvažujú na budovaní ďalších stravovacích zariadení. Táto rekonštrukcia však môže trvať niekoľko rokov.

17.4 Majetkové ciele

Pri majetkových cieľoch sa obraciame najmä na rozvoj hmotného majetku. Medzi hmotný majetok, ktorý máme na mysli, zaraďujeme nadobudnutie do vlastníctva hotela Hradná stráž časť vedľajšej budovy, ktorá je v tesnej blízkosti s hotelom. Malá časť budovy,

ktorá je vo vlastníctve obce, patrí priestorom zdravotného strediska pre špecializovaného lekára. Zvyšnú – väčšiu časť navrhujeme odkúpiť.

Z hľadiska vlastných skúseností a po rozhovore s terajšími majiteľmi hotela vieme, že v priestoroch hotela sa nenachádza bazén, či väčšia kongresová miestnosť. Majitelia premýšľali pri rekonštrukcii hotela na výstavbe bazéna, avšak statika hotela by bola narušená a neunesla by tento nápor. Takisto hotelu chýba väčšia kongresová miestnosť pre minimálne 100 ľudí. Je potrebné túto miestnosť dobudovať, nakoľko sa v hoteli usporadúvajú svadby a routy.

Parkové priestory pri Park hoteli Tartuf pokrývajú veľké trávnaté plochy, ktoré majitelia hotela chcú využiť na výstavbu párty stanov. Doposiaľ si tieto stany len zapožičiavajú za nie malý poplatok. Nakoľko nákup a celková realizácia výstavby stanov je nákladová, celkový rozpočet siaha na niekoľko 100 000€, zaraďujeme túto výstavbu do dlhodobých cieľov.

17.5 Finančné ciele

Kaštieľ v Beladiciach bol v minulosti vo vlastníctve obce, ktorá kaštieľ nevyužívala a nemala finančné prostriedky na jeho rekonštrukciu. Do interiéru kaštieľa a pristavenej časti zatekalo a budova sa stále viac znehodnocovala. Obec preto hľadala investora, ktorý budovu odkúpi a zrekonštruuje.

Firma Ekostavby z Nitry, na čele s konateľom Ing. Jozefom Vyskočom, kaštieľ odkúpila a následne prebehla komplexná rekonštrukcia vďaka ktorej sa zachovala kultúrna pamiatka na Ponitří. Od roku 2003 kaštieľ slúži ako hotel.

Do budúcnosti a k dlhodobým strategickým plánom podniku doporučujem jeho nezávislosť a samostatnosť vlastníctva.

Reštauračné zariadenia v Park hoteli Tartuf prešli komplexnou rekonštrukciou, do interiéru sa zakúpil nový inventár a vybavenie pre stravovacie účely. K sprevádzkovaniu stravovacieho zariadenia bol potrebný nemalý kapitál, ktorým sa spoločnosť zadĺžila. K hlavným dlhodobým cieľom preto patrí schopnosť samofinancovania. Reštauračné zariadenie by malo byť schopné čistého výnosu na svoje prevádzkovanie. V tomto vidíme

menšiu nevýhodu oproti reštaurácií v hoteli Hradná stráž. Menší počet reštauračnej kapacity nevyžadoval toľko investícií ako v reštaurácií Park hotela Tartuf.

18 POROVNÁVACIA ANALÝZA

Do porovnávacej analýzy zahrňam hodnotenie obcí z hľadiska infraštruktúry, histórie, výrobných odvetví, zamestnanosti a cestovného ruchu.

Tab. č. 8 - Návrh porovnávacej analýzy

Topoľčianky	Beladice
+ blízkosť okresného mesta	- vzdialenosť od okresného mesta
+ historické zázemie	+ historické zázemie
+ výroba a produkcia vína	+ výroba a produkcia pekárenských výrobkov
+ väčšia možnosť zamestnania v obci	- obmedzený počet pracovných miest v obci
+ vysoká návštevnosť obce z hľadiska cestovného ruchu	- nízka návštevnosť obce z hľadiska cestovného ruchu

Zdroj: Vlastné spracovanie

Z tabuľky porovnávacej analýzy vyplývajú klady (označené ako +) a zápory (označené ako -) porovnávaných obcí.

Výhodou obce Topoľčianky je blízkosť okresného mesta. Tento fakt ovplyvňuje návštevníkov mesta Zlaté Moravce k návštevnosti obce. K ďalším výhodám obce zaraďujeme aj bohaté historické zázemie, ktoré láka čoraz viac zahraničných turistov, najmä z Českej republiky, ktorí chcú vidieť letné sídlo bývalého prezidenta. Týmto faktorom je podmienená vysoká návštevnosť obce z hľadiska cestovného ruchu.

Z hľadiska ekonomickej základne hodnotím obec Topoľčianky na trhu práce silnejšou a prístupnejšou obcou pri vytváraní nových pracovných miest. Vyplýva to z pracovných pozícií, ktoré sú vytvárané miestnymi podnikateľmi. Obec Beladice nedisponuje veľkým množstvom pracovných miest čo sa odráža aj na vyššej miere nezamestnanosti.

Výroba a produkcia vína – toto gastronomické odvetvie sa v dnešnej dobe stáva čoraz populárnejším pre mladých ľudí. Práve umiestnenie sídla pre Vinárske závody v obci hodnotím kladne, nakoľko podporuje rozvoj nie len cestovného ruchu, ale i gastronomického cestovného ruchu. V obci Beladice sa nachádza pekáreň, ktorá však svoje služby ponúka v iných krajských mestách Slovenska.

19 NÁVRH NA ZVÝŠENIE CESTOVNÉHO RUCHU V REGIÓNE

Na zvýšenie gastronomického cestovného ruchu by sme odporúčali obec Topoľčianky. Má tie najväčšie predpoklady pre rozvoj gastronomického cestovného ruchu. Disponuje veľkým množstvom historických a kultúrnych pamiatok, ktoré dotvárajú atraktívne prostredie pre fungovanie cestovného ruchu.

Pod pojmom „gastronomický cestovný ruch“ si predstavíme ochutnávku miestnych potravinárskych výrobkov v jednotlivých krajoch. Vzhľadom k tomu, že v obci má sídlo spoločnosť Vinárske závody Topoľčianky, dospela som z porovnávej analýzy k záveru, že práve víno by malo byť pútačom, ktorý zaujme širokú verejnosť, no hlavne milovníkov vína.

Pre zvýšenie návštevnosti Topoľčianok doporučujem nižšie popísanú gastronomickú akciu.

Názov gastronomického podujatia	TOP FOOD & WINE
Miesto konania gastronomického podujatia:	trávnaté plochy Anglického parku v blízkosti zámku v Topoľčiankach
Termín konania akcie	september
V dnešnej dobe si víno, jeho konzumácia a snúbenie s kvalitným jedlom, získava stále viac priaznivcov. Priaznivci vína neustále hľadajú novinky na trhu. V jesennom období pribúda na trhu široký sortiment mladých vín. Vinárske závody sa taktiež netaja jeho produkciou. Tradične prinášajú odrody, ktoré sú dostupné v ktorejkoľvek vinotéke. Tento rok zahrnuli do svojej ponuky novinky na trhu a to ružové víno Merló a Bouvierovo hrozno, ktoré by chceli na gastronomickom podujatí prezentovať.	
Predpokladaný počet účastníkov	obmedzený, maximálne 500 osôb
Cieľová skupina	milovníci dobrého jedla a vína
Navrhovaní organizátori	Obec Topoľčianky Vinárske závody v Topoľčiankach Súkromná pekáreň v obci Beladice
Obec Topoľčianky pri usporadúvaní gastronomického podujatia, pod názvom TOP FOOD & WINE (TOP = Topoľčianske; FOOD = jedlo; WINE = víno), oslovila spoločnosť Vinárske závody, ktoré sú dôležitým výrobcom a producentom vína v danom regióne. Počas	

usporiadania podujatia bude jediným distribútorom mladého vína. Z hľadiska stravovacích služieb obec oslovila producenta pekárenských výrobkov z obce Beladice

Cieľ gastronomického podujatia

1. Zviditeľnenie obce Topoľčianky a rozvoj gastronomického cestovného ruchu.
2. Propagácia miestnej vinárskej produkcie.
3. Zvýšenie počtu návštevníkov anglického parku (spojenie človeka s prírodou).
4. Spojenie jedla s vínom (miestne špeciality s miestnym vínom).
5. Zvýšenie počtu návštevníkov zámku (spojenie človeka s históriou).

ZÁVER

Cieľom bakalárskej práce bolo oboznámiť čitateľa o kategorizácii pohostinských zariadení v sektore cestovného ruchu. Bakalárska práca sa zaoberala legislatívou, ktorá upravuje kategorizáciu pohostinských zariadení na Slovensku nakoľko boli vybrané stravovacie zariadenia zo Slovenska. Taktiež boli spomenuté dôležité informácie týkajúce sa výrobných procesov prevádzky, či informácie týkajúce sa zloženia jedálneho a nápojového lístka. Keďže sa nachádzajú popisované pohostinské prevádzkarne v ubytovacích zariadeniach, dávame do pozornosti aj legislatívu kategorizácie ubytovacích zariadení.

Na základe porovnávacej analýzy, v ktorej sa porovnávala situačná analýza obcí; sociálna, technická a environmentálna či dopravná infraštruktúra vyplýva, že obec Topoľčianky má toto zázemie precíznejšie vybudované oproti obce Beladice. Do porovnávacej analýzy sme zahrnuli aj cestovný ruch a vytýčili najvýznamnejšie historické pamiatky či strediská, ktoré svojou atraktivitou pútajú pozornosť. Takisto bola z hľadiska trhu práce hodnotená ekonomická základňa, predovšetkým hodnotenie pracovných možností v obci.

V bakalárskej práci boli vytýčené strategické ciele, ktoré navrhujeme gastronomickým podnikom. Jedná sa predovšetkým o efektívnu kvalifikáciu zamestnancov, nakoľko máme za to, že v gastronomických zariadeniach pracuje neškolený personál. Tento cieľ zaraďujeme ku krátkodobým cieľom oboch podnikov. K dlhodobým strategickým cieľom zaraďujeme hlavne konkurencieschopnosť voči iným miestnym gastronomickým zariadeniam a majetkové ciele.

Na základe zistených skutočností porovnávacej analýzy, na ktoré mi informácie poskytli najmä administratívni zamestnanci obcí a prevádzkovatelia gastronomických zariadení bol vypracovaný návrh na zvýšenie cestovného ruchu v obci. Napriek tomu, že v obci Topoľčianky je cestovný ruch z hľadiska návštevnosti a atraktívnosti rozvinutejší, vybrali sme si obec Topoľčianky na vypracovanie spomínaného návrhu.

Obci spolu s miestnymi podnikateľmi a spoločnosťami navrhujeme uskutočnenie gastronomickej akcie, ktorá poukáže najmä na kvalitu vína a spojenie človeka s prírodou. Do organizačnej zložky sme zaradili obec Topoľčianky, Vinárske závody v Topoľčiankach a súkromnú pekáreň v Beladiciach, ktorá zabezpečí občerstvenie.

POUŽITÉ ZDROJE

- [1] Vyhláška Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky Zbierky zákonov č. 125/1995
- [2] JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Marketing v cestovním ruchu*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2012. ISBN 978-80-247-4209-0.
- [3] Vyhláška Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky Zbierky zákonov č. 277/2008
- [4] Interné materiály z obecného úradu Topoľčianky
- [5] Interné materiály z obecného úradu Beladice
- [6] KOPRDA, Jarolím. *Vieska nad Žitavou, 1406 – 2006*. Vyd prvé Máj 2006. SB PRESS, s.r.o. Tlmače. ISBN 80-969548-9-X.
- [7] HORNER, S., SWARBROOKE, J. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2003, ISBN 80-247-0202-9
- [8] KŘÍŽEK F., NEUFUS J. *Moderní hotelový management*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2011, ISBN 978-80-247-4835-1

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

- [9] Výrobný proces a jeho členenie. 2008. Dostupné z <http://www.euroekonom.sk/ekonomia/podnik-a-podnikanie/vyrobny-proces-a-jeho-clenenie/>
- [10] Kaštieľ Topoľčianky. Dostupné z <http://www.zamok-topolcianky.sk/main.php?lang=sk>
- [11] Národný žrebčín Topoľčianky. Dostupné z <http://sk.nztopolcianky.sk/>
- [12] Vinárske závody Topoľčianky. Dostupné z <http://www.vinotop.sk/pages/sk/aktuality.php>
- [13] Hotel Hradná stráž Topoľčianky. Dostupné z <http://www.hradnastraz.sk/>
- [14] Park Hotel Tartuf Beladice. Dostupné z <http://www.tartuf.sk/index.php?l=sk&s=1>

ZOZNAM OBRÁZKOV, GRAFOV A TABULIEK

ZOZNAM GRAFOV

- Graf č. 1 Vývoj počtu návštevníkov obce Topoľčianky v r. 2008 – 2013
Graf č. 2 Vývoj počtu prenocovaní návštevníkov obce Topoľčianky v r. 2008 – 2014

ZOZNAM TABULIEK

- Tabuľka č. 1 Štruktúra ekonomicky aktívneho obyvateľstva podľa postavenia v zamestnaní v r. 2001 a 2011
Tabuľka č. 2 Štruktúra ekonomicky neaktívneho obyvateľstva obce Topoľčianky v r. 2001 a 2011
Tabuľka č. 3 Štruktúra ekonomicky závislých osôb obce Topoľčianky v r. 2001 a 2011
Tabuľka č. 4 Vybrané pracovné príležitosti a podnikateľské subjekty v obci Topoľčianky v r. 2014
Tabuľka č. 5 Odvetvová zamestnanosť ekonomicky aktívneho obyvateľstva
Tabuľka č. 6 Strategické ciele reštaurácie hotela Hradná stráž *****, Topoľčianky
Tabuľka č. 7 Strategické ciele reštaurácie Park hotela Tartuf *****, Beladice
Tabuľka č. 8 Návrh porovnávacej analýzy

PRÍLOHY

Príloha č. 1 Informácie o bezplatných akreditovaných kurzoch

A. Názov kvalifikácie: somelier

B. Číselné označenie (kód ISCO-08): 513

C. Povolanie, ktorého sa kvalifikácia týka: čašníci a barmani

D. Kvalifikačný štandard – 5131 somelier

- Táto kvalifikácia je popísaná vo forme kvalifikačného štandardu.
- Kvalifikačný štandard sa skladá z vedomostí, zručností a schopností.
- V tomto kvalifikačnom štandarde sú stanovené odborné vedomosti a odborné zručnosti, potrebné na výkon daného povolania.
- Všeobecné schopnosti¹ sú neoddeliteľnou súčasťou každej kvalifikácie.
- Odborné schopnosti definujú požiadavky potrebné na výkon odbornej činnosti v rámci každej kvalifikácie
- **Predmetom akreditácie vzdelávacieho programu je iba vzdelávacia činnosť zameraná na získanie odborných vedomostí a odborných zručností jednotlivca.**

Odporúčany minimálny rozsah: 100 hodín

z toho teória: 60 hodín

z toho prax: 40 hodín

Odborné vedomosti	Odborné zručnosti
Absolvent modulu vie/pozná: <ul style="list-style-type: none">- zásady hygieny a BOZP,- zásady správnej výrobnéj praxe (HACCP),- pravidlá spoločenského správania sa,- základné pojmy enológie,- zákon o vinohradníctve a vinárstve- Zákon č.182 /2005 Z. z.,- charakteristiku odrôd viniča hroznorodého,- členenie vínnych produktov a vín,- choroby a chyby vín,- senzorické vlastnosti vína,- hodnotenie vína z pohľadu someliera,- degustačné systémy pre hodnotenie kvality vína skladovanie vína,- inventár na podávanie vína podľa druhu vína,- podávanie jednotlivých druhov vín,- pomôcky, postup a teploty podávaných vín,- nápojový lístok / vínna karta /,- odporúčanie vhodných vín podľa druhu jedál,- pivo - výroba, suroviny na výrobu, druhy	Je zručný v oblasti: <ul style="list-style-type: none">- komunikácie o enológii a rozlišovania vín podľa pôvodu,- prezentovania jednotlivých druhov vín,- rozlišovania senzorických vlastností,- manipulácie pri preprave a skladovaní vín,- podávania jednotlivých druhov vín,- zostavovania vínnych kariet a odporúčania vín,- čapovania a podávania piva,- podávania liehovín,- pripravovania a podávania miešaných nápojov,- prípravy a podávania káv,- prípravy a podávania čajov,- podávania cigár

<p>piva, - destiláty a liehoviny – delenie, druhy, označenie, - miešané nápoje – pomôcky , suroviny, rozdelenie, - prípravu a podávanie základných druhov - kávu – pestovanie, zloženie, druhy, - čaj – pestovanie, druhy , zloženie, - skladovanie , podávanie a odporúčanie cigár.</p>	
--	--