

Vysoká škola obchodná a hotelová

Štúdijný obor: Management Hotelníctva a CR

Kvalita gastronomických služieb v skúmanej  
oblasti

The Quality of Catering Services within the Examined Regions

Vedúci bakalárskej práce:

Mgr. Tomáš Ulbrich, Ph.D.

Autor:

Peter Rajkovič

Brno, Apríl 2015

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra (*doplňte příslušný název katedry*)

Akademický rok: 2014/2015

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Peter Rajkovič

Osobní číslo: 6104011

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

TÉMA PRÁCE: Kvalita gastronomických služeb ve zkoumané oblasti

TÉMA PRÁCE V AJ: The Quality of Catering Services within the Examined Regions

## Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP: : *historická východiska, vymezení pojmů: kvalita, hodnocení kvality, gastronomické služby, menu, marketing, Modra*
2. Praktická část BP: *cílem praktické části práce je analýza rozsahu a úrovně poskytování restauračních služeb ve městě Modra na Slovensku.*

### Analytická část

- tvoří nejméně polovinu práce, logicky navazuje na předchozí teoretickou část
- charakteristika výzkumného souboru a zkoumané oblasti
- definice hlavního i dílčích cílů
- vymezení výzkumných otázek
- metodologie (popis použitých výzkumných metod)
- získané výsledky a jejich interpretace (přehledné znázornění v tabulkách či grafech)

### Návrhová část

- možná doporučení inovací v zkoumané oblasti
- rekapitulace dosažených výsledků
- zhodnocení splnění cílů práce
- zhodnocení přínosu bakalářské práce

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

- [1] METZ, Reinhold, Hermann GRÜNER a Thomas KESSLER. *Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně*. Vyd. 1. Praha: Europa-Sobotáles, 2008, 606 s. ISBN 978-80-86706-18-4.
- [2] KOZEL, R. *Moderní marketingový výzkum*. Grada: Praha, 2006
- [3] KOSTKOVÁ, Miroslava. *Management hotelového provozu: distanční studijní opora*. Vyd. 1. Karviná: Slezská univerzita v Opavě, Obchodně podnikatelská fakulta v Karviné, 2010, 192 s. ISBN 978-80-7248-633-5.
- [4] MLEJNKOVÁ, Lena. *Služby společného stravování*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Oeconomica, 2009, 130 s. ISBN 978-80-245-1592-2.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

- [1] FORET, Miroslav. *Marketing pro začátečníky*. 2., aktualiz. vyd. Brno: Computer Press, 2010, viii, 178 s. ISBN 978-80-251-3234-0.

Vedoucí bakalářské práce:

Mgr. Tomáš Ulbrich, Ph.D.

Ústav gastronomie, hotelnictví a cest. ruchu

podpis vedoucího BP

Dátum zadání bakalářské práce:

29. dubna 2014

Termín odevzdání bakalářské práce: 17. dubna 2015

V Brne dňa: 29. 4. 2014

L.S.

doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

Vedoucí katedry

prorektor pro vzdělávací činnos

### **Anotácia**

V mojej bakalárskej práci som hodnotil kvalitu gastronomických služieb v reštauračných zariadeniach poskytujúcich menu. Cieľom mojej bakalárskej práce bolo hodnotenie a porovnanie kvality podávaných jedál v gastronomických zariadeniach v meste Modra a poskytnutie návrhov na zlepšenie služieb. Bakalársku prácu som rozdelil do troch častí. V prvej časti som rozobral teoretické stránky problematiky. Vymedzil som tu pojmy ako marketing, hodnotenie kvality poskytovaných služieb a iné. Ďalej som rozobral históriu gastronómie v skúmanej lokalite, pôvodné zvyky, miestne tradície a lokálne spôsoby prípravy pokrmov. V druhej časti mojej práce som sa sústredil na výskum pomocou prehľadnej tabuľky, ktorá bola pripravená s ohľadom na skúmané parametre jedál a služieb. Týmto výskumom som zhodnotil kvalitu, chuť, prevedenie a spôsob podávania daného menu. Tiež som sa zameral na prostredie reštaurácie, použité ingrediencie, kvalitu a rýchlosť obsluhy. V závere práce som zhodnotil všetky získané informácie, porovnal jednotlivé reštaurácie a navrhol zlepšenia poskytovaných služieb, ktoré povedú k vyššej spokojnosti konečného zákazníka.

## **Anotation**

In my bachelor work I evaluated quality of gastronomy services in restaurants which are serving menus. The objectives of my bachelor work are assessment and compare quality of serving food in gastronomy, situated in town Modra and give suggestions how to improve services in restaurants. My Bachelor work is divided to three parts. In the first part I analyzed theoretical page of issue. I defined terms like marketing, quality assessment, provided services and other. Further I dismantled history of gastronomy in the research area, originally habits, local traditions and local methods of food preparation. In my second part of my work I concentrate on research by synoptic table, which one was created in view of the parameters food and services. This research I evaluate the quality, taste, format and method of administration menu. I also focus on interior restaurant, used ingredients, quality and speed of operations. At the end of my work I reviewed all obtained informations, compared individual restaurants and proposed improvement, which will lead to higher satisfaction for final customer.

**Kľúčové slová:** Modra, Gastronómia, Kvalita, Menu

**Key words:** Modra, Gastronomy, Quality, Menu

Cudzojazyčné zdroje

- *World Anthropology : Gastronomy : The Anthropology of Food and Food Habits* [online]. 2011. vyd. 2011 [cit. 2015-01-04]. ISBN 9783110815924. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/hotskolabrno/detail.action?docID=10588570&p00=gastronomy&token=3c27ce18-ae65-4009-a17b-8087849d52e9>
- *From Under-Nutrition to Obesity : Food Consumption in 20th Century Europe* [online]. 2009. vyd. 2009 [cit. 2015-01-04]. ISBN 9780754693956. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/lib/hotskolabrno/detail.action?docID=10331438&p00=Menu+sllovakia+habits>
- *Multicultural Handbook of Food, Nutrition and Dietetics* [online]. 2012. vyd. 2012 [cit. 2015-01-04]. ISBN 9781118350492. Dostupné z:

<http://site.ebrary.com/lib/hotskolabrno/detail.action?docID=10558117&p00=nutrition+food+slovakia>

### **Prehlásenie**

Prehlasujem, že som bakalársku prácu na tému úroveň gastronomických služieb v skúmanej oblasti vypracoval samostatne, pod vedením Mgr. Tomáše Ulbricha, Ph.D. a uviedol v nej všetky použité literárne a iné odborné zdroje v súlade s právnymi predpismi a vnútornými predpismi Vysoké školy obchodní a hotelové

V Brně dne 2.4. 2015

### **Podakovanie**

Na tomto mieste by som rád poďakoval Mgr. Tomáši Ulbrichovi, Ph.D. za cenné pripomienky a odborné rady, ktorými prispel k vypracovaní tejto bakalárskej práce.

# Obsah

## Teoretická časť

1.	Teoretická časť .....	11
1.1	Gastronómia a jej vývoj v etapách .....	11
1.3	Gastronomické pravidlá .....	14
1.4	Náležitosti jedálneho nápojového lístka .....	15
1.4.1	Druhy jedálnych a nápojových lístkov .....	15
1.4.2	Poradie nápojov v nápojovom lístku .....	17
1.5	Definícia Kvality v gastronómii .....	18
1.5.1	Kvalita a jej význam v gastronómii .....	18
2	HACCP história a vznik .....	19
2.1	Organizačná štruktúra v zariadeniach spoločného stravovania .....	20
2.1.2	Formy organizačných štruktúr v podniku .....	21
2.2	Systémy a spôsoby riadenia prevádzky .....	23
2.2.1	Francúzsky spôsob obsluhy .....	24
2.2.2	Anglický spôsob obsluhy .....	24
2.2.3	Ruský spôsob obsluhy .....	24
2.2.4	Spôsob table d'ôte .....	25
2.2.5	Medzinárodný spôsob obsluhy .....	25
2.2.6	Reštauračný spôsob obsluhy .....	25
2.2.7	Kaviarenský spôsob obsluhy .....	26
3	Mesto Modra .....	26
3.1	Modranská keramika .....	27
3.2	Vinárstvo v Modre .....	28
4	Praktická časť .....	29
4.1	Cieľ práce .....	29
4.2	Skúmaný súbor .....	29
4.3	Metodológia .....	30
4.4	Diskusia .....	30
4.5	Návrhová časť .....	30
5	Záver .....	47
6	Použitá literatúra .....	48



## Úvod

Svoju bakalárku prácu na tému Úroveň gastronomických služieb v skúmanej oblasti som si zvolil na základe toho, že som študentom Vysokej školy obchodnej a hotelovej a mám vzdelanie a skúsenosti v obore gastronómie a služieb. V tejto práci sa budem venovať problematike prevádzky a manažmentu pohostinských zariadení a mojou snahou bude priblížiť problematiku komplexnejšie od histórie zvoleného regiónu cez manažment riadenia ľudí a prevádzky, výrobu, odbyt, pričom zdôrazním hygienické a estetické podmienky činnosti týchto pohostinských zariadení, až po zvolený región malokarpatskej vínnej cesty, ktorým je nepopierateľne malokarpatská perla regiónu mesto Modra. Verím že si čitatelia tejto práce nájdu námety na zdokonaľovanie činnosti, na zvyšovanie kvality poskytovaných služieb a rast efektívnosti svojej vykonanej práce.

V súčasnosti predstavujú pohostinské zariadenia miesta gastronomických a labužníckych zástavok, najmä v mestách kde uspokojujú potreby racionálnej výživy, rozptýlenia, zábavy a poslednej miere rozvíjanie spoločenskej komunikácie ktorá je v súčasnosti obmedzená elektronickými médiami. Gastronomické zariadenia sa budujú ako solitárne objekty alebo ako súčasť ubytovacích zariadení, najmä hotelov. Podstata, význam a funkcia pohostinských zariadení určuje ich nepopierateľný kultúrny význam v rámci rozvíjania gastronómie a služieb zvyšovanie ich úrovne ponúkaných služieb. Objasníme podstatu pohostinských zariadení ich typológiu, vnútro organizačné usporiadanie a personálnu vybavenosť, kapacitu a podmienky prevádzkovania pohostinskej činnosti.

Pohostinské zariadenia globálne zlučujú gastronómov z celého sveta prostredníctvom medzinárodných kuchýň. Gastronómia predstavuje náuku ktorá skúma všetko, čo súvisí z výživou človeka. Zahrňuje základné odborné vedomosti o kvalite a množstve podávaných pokrmov a nápojov. Gastronómia ako taká nám poskytuje návody ako jedlá pripravovať, servírovať aké vhodné nápoje k nim používať. Vylučuje nežiadúce vplyvy stravovania, ktoré škodia ľudskému zdraviu a narušujú jeho správnu činnosť.

Gastronómia sa vo všeobecnosti riadi gastronomickými pravidlami a zásadami, ktoré podliehajú súhrnom predpisov s výrobou-technológiou jedál a nápojov, vrátane ich podávania a predaja. Odborníci považujú gastronómiu za vedu ktorá sa zaoberá skúmaním nových technológií a postupov racionálnej výživy človeka, ale i teóriami vyspelého kuchárskeho umenia, ako napríklad molekulárna gastronómia. Rovnaký záujem sa v gastronómii venuje nápojom. Nápoj je neoddeliteľnou súčasťou dobrého pokrmu ktorý má jedlo dopĺňať a priaznivo naladiť na konzumáciu. V tejto práci je vyhodnotenia úroveň gastronomických služieb v mikroregióne mesta Modra. Jedná sa o veľmi známy a špecifický región významný svojou históriou a úrovňou svojich gastronomických služieb. Mikroregión mesta Modra sa nachádza v blízkosti hlavného mesta Slovenska Bratislavy čo je veľmi výhodná geografická poloha z pohľadu cestovného ruchu, formou turistiky a rodinných výletov občanov Bratislavy a zároveň aj turistov z iných regiónov, ktorí sem prichádzajú s očakávaním že tu prežijú príjemné gastronomické a vinárske zážitky.

## 1. Teoretická časť

Teoretická časť je venovaná všeobecnému popísaniu problematiky a vymedzenie základných pojmov v gastronómii. Čerpal som z dostupnej odbornej literatúry a internetových odkazov z dôverihodných zdrojov.

### ***1.1 Gastronómia a jej vývoj v etapách***

História pohostinstva sa traduje už od dávna. Vo vyspelej spoločnosti platí všeobecný predpoklad, že úroveň pohostinstva je priamo úmerná úrovni a spoločenskému rozvoju gastronómie a služieb v tej ktorej krajine. Zo začiatku predstavovala pohostinnosť len poskytnutie prístrešia a stravy pre migrujúcich pútnikov, ktorá bola bezpoplatná. Neskôr obchodníci zistili že tieto služby pre pútnikov sa stávajú čoraz atraktívnejšie pre obchodné podnikanie (G., Salač, 2001).

Pojem gastronómia predstavuje grécke slovo labužník ktoré malo v minulosti a má aj v súčasnosti veľký kultúrno spoločenský význam. Veľký gurmán a gastronóm Brillan Savarin vo svojom diele filozofia v kuse píše: „ Kto sa už raz zúčastnil prepychovej hostiny v sále plnej zrkadiel, sôch, kvetín a pekných žien, kde sa šíri príjemná vôňa parfumov a tóny uchu lahodnej hudby, ten bez väčšej duševnej námahy zistil, že na jeho pôžitkoch a zážitkoch majú podiel mnohé vedné disciplíny. [1] Historické pramene uvádzajú že sa všetko začalo prípravou jedla v dobe kamennej v praveku keď človek ovládol oheň, a tým sa oboznámil s prípravou jedla, pečením, varením a údením uloveného mäsa. K týmto poznatkom pridal i znalosti používania bylín, korenkov, bobúl a húb. Týmto pochutinami si jedlo dochucoval a pridával k nim vitamíny a minerálne látky dostupné z prostredia v ktorom žil. Jedálny lístok si obohacoval o vtáky, vajcia, veveričky, sysle, chrobáky, hmyz a uhynuté zvieratá. V dejinách ľudstva znamenal oheň historický prielom v pripravovaní jedál a nápojov. Jedlá pripravoval buď priamo na pahrebe, na ražni, alebo na plochých kameňoch v priamej blízkosti ohniska. Až oveľa neskôr objavili lovci aj varenie a používali k tomu dutiny

v skalách jamy v zemi, alebo vydlabaný kus dreva. Ľudia dokázali založiť oheň s pomocou lukového vrtáka, dlabaním vyrobiť primitívne člny, zdokonalovali si zbrane pomocou pozúrikov, začali používať luk, zhotovovali si odevy s koží ulovených zvierat, ktoré zošívali kostenými ihlami a ako niť im slúžili šľachy zvierat a prírodné dostupné materiály. Venovali sa pleteniu rôznych košíkov a dokázali vyrobiť i hlinené nádoby, čo im umožnilo dokonalejšiu úpravu jedla a zároveň tým skultúrnilo spôsob úpravy stolovania. Postupne došlo k zmene stravovacích pomerov, pričom ľudia prešli z mäsitej na prevažne živočíšnu potravu. Človek sa usadil, a začal pestovať obilniny a strukoviny spolu s chovom zdomácnelých zvierat a začal potraviny skladovať, čo mu umožnilo zásobovať sa na zimné obdobie. [2]

## **1.2 História gastronómie**

Najstaršie dochované záznamy pochádzajú z Palestíny a Babylonu. V tej dobe už dokázali ľudia vyrobiť pálenku z datlí a pivo, ktoré ešte nemalo také charakteristické chuťové a aromatické vlastnosti ako v súčasnosti. Nápoje masti a oleje uchovávali v hlinených nádobách a nápoje podávali väčšinou v kovových pohároch.

Servírovanie prebiehalo na hlinených alebo drevených misách a konzumovalo sa pomocou rúk. V Egypte počas jeho najväčšieho rozvoja vznikali prvé zábavné strediská, v prístavoch a boli známe štyri druhy piva a dva druhy vína. Staroveké Grécko sa stalo významným z hľadiska usporiadania národných hier, ktoré sú predchodcami dnešných Olympijských hier. Rozvojom gastronómie a obchodu získaval cestovný ruch na sile. V tom čase vznikol nový typ pohostinstiev kde bola cestujúcim poskytovaná okrem iného i možnosť spoločenského vyžitia a zábavy. Pohostinská činnosť bola zdanená. Povolená bola každému, ale už v tej dobe vznikali rôzne bezpečnostné obmedzenia na pohostinské činnosti z ktorých vyplivali stanovanie zatváracej doby, zákaz čapovania vína v určitých dňoch napríklad sviatky (G., Salač, 2001). Gréci mali povolenie piť víno riedené v pomere 3 ku 2 v prospech vody, na základe Solónovej sústavy ktorá zakazovala piť čisté víno. Tento čistý mok mal slúžiť výlučne len na obetovanie bohom. Zaujímavosťou bolo stanovenie používania odmeriek na dávkovanie nápojov v pohostinstvách z ktorých vyplivalo zdanenie alkoholických nápojov. Za vlády rimanov došlo i na našom území k zlepšeniu cestovného ruchu stavbou ciest a zavedením pošty. V miestach preprahání koní vznikali pri obciach hostince, pre chudobných cestujúcich ale i honosné domy s kúpeľňami s vysokou úrovňou poskytovaných služieb. V čase keď sa v Európe ešte jedlo rukami v Číne písali už kuchári recepty na hodváb. Čínska kuchyňa je charakteristika svojou

rôznorodosťou, čo je dôsledkom nedostatku surovín a z toho dôvod čínsky kuchári používali všetko čo mohli spracovať z prírodného prostredia, sú to napríklad: (riasy, ryby, chrobáky, koreňky, byliny, kôra stromov). [3] S prenikaním gréckej kultúry do Ríma našla uplatnenie i grécka kuchyňa ktorá dosahuje v treťom storočí pred našim letopočtom výrazný rozmach u vtedajšej pôžitkárskej šľachty ktorá v nápojoch rozpúšťala perly a pila vodu z Alpského ľadovca, kým rímsky obyvatelia žili v chudobe a jedli strukoviny a čierny chlieb. Najznámejší rímsky šľachtic tej doby zaoberajúci sa gastronómiou bol nepopierateľne Lukulus a do dnes sa honosným hostinám hovorí Lukulské hody. Rímsky kuchári používali rôzne druhy mäsa, dosť korenili, produkovali okolo osemdesiat druhov vín ktoré skladovali v amforách. Do vín pridávali rôzne vonné zložky kvety, drogy, aromtické látky, ktoré označovali ako Condita. Rimanai používali ako príbor hlbšiu a plytkú lyžicu. Vidličku poznali ale používali ju iba v kuchyni pri varení. Okolo roku 100 pred našim letopočtom sa prvý krát v príbore objavil nôž a prvý obrus. Po rozpade Západorímskej ríše v období sťahovania národov, výkvet kuchárskeho umenia upadol do zabudnutia. Gastronómia v stredoveku zaznamenala úpadok gastronómie ktorú potvrdzujú historické pramene v ktorých sa celé storočia od štvrtého až do štrnásteho nenachádzajú žiadne záznamy o kuchárskom umení. Kuchárske knihy receptov sa objavujú až v polovici štrnásteho storočia a obsahujú pôvodné receptúry z Ríma. Príborový nôž vznikol počas vlády Francúzskeho kráľa Ľudovíta XIV a vidlička ako ju poznáme dnes sa objavila až v osemnástom storočí.

V období novoveku v šestnástom storočí považujeme za tvorcov modernej gastronómie umenie Talianskej kuchyne ktorá sa stala základom Francúzskej kuchyne, o čom sa pričínila najmä Katarína Medicejská ktorá sa vydala za Francúzskeho kráľa Henricha II. nakoľko zaviedla na Francúzskom dvore Talianskú kuchyňu.[4] Prelínanie týchto kultúrnych tradícií a návykov síce obohacuje gastronómiu na prospech domáceho obyvateľstva. Ale na druhej strane sa zatlačuje do pozadia osobitosti národných kuchíň (Ulbrich). Na rozvoj gastronómie v období dejín sa podielala celá plejáda osobností. V súčasnosti je to najmä známi obľúbený James Oliever, ktorý si získal srdcia nie len gastronómov po celom svete. Jeho kuchárske majstrovstvo má veľmi očarilo, pričom spočíva v jednoduchosti, estetike, zábavnom prejave ale najmä na čerstvých a kvalitných použitých surovinách, pri príprave jedál a nápojov, čím presadzuje zdravý životný štýl v gastronómii. (Y., Thalheim, H., Nadolny 1996)

### **1.3 Gastronomické pravidlá**

Gastronomické pravidlá sú zhrnutím medzinárodných poznatkov a skúseností z oblasti stravovania zostavovania jedlých a nápojových lístkov, usporiadanie slávnostných hostín a technológie prípravy pokrmov. (G., Salač, . 2001, s. 117). Jedálny a nápojový lístok v sebe zahŕňa zoznam ponúk hlavných ponúkaných jedál, nápojov, príloh, ktoré sú vyzitkou každého zariadenia spoločného stravovania. Pri jeho zostavovaní musíme dodržiavať gastronomické zásady správneho zostavovania poradia jedál, podľa gastronomického poradia. Gramatická a jazyková správnosť- píšeme spisovným jazykom, jedlá nikdy neuvádzame v zdobeninách alebo v skratkách.

Predpoklady pri zostavovaní jedálneho lístka:

- Jedálny lístok musí byť pre host'a čitateľný, prehľadný
- Musí mať zvýraznené jednotlivé skupiny jedál
- Písmo nesmie byť rozmazané ani poškrkané
- Kvalita papiera z ktorého je lístok vytvorený propaguje meno zariadenia a jeho služby, zvyšuje estetiku jedálneho lístka a upútava pozornosť pričom dodáva chuť k jedlu
- Nesmú chýbať informácie o gastronomických postupoch

Jedálny lístok by mal byť pre podnik najmä reklamou, mal by upútať a dodať hosťovi chuť do jedla. Taktýto jedálny lístok si každý hosť zapamätá a rád sa vráti do tejto reštaurácie znova.

#### ***1.4 Náležitosti jedálneho nápojového lístka***

- Názov a sídlo zariadenia
- Meno majiteľa alebo prevádzkovateľa
- Dátum alebo obdobie aktuálnosti ponuky
- Presný názov pokrmu
- Hmotnosť mäsa v surovom stave
- Hmotnosť jednotlivých príloh
- Cena za porciu
- Meno šéf kuchára
- Čas prípravy jedál na objednávku
- Na zostavenie jedálnych lístkov sa podieľajú tieto pracovníci
  - Riaditeľ hotela
  - Hlavný čašník alebo vedúci reštaurácie
  - Šéf kuchár
  - Skladník (G., Salač 2006)

Gastronómia v súčasnosti rešpektuje základné energetické a biologické pravidlá podávaných pokrmov a nápojov. Dôležitý je aj rozsah ponúkaných jedál a nápojov, ktorý by však nemal byť nižší ako sortimentné minimum.

##### **1.4.1 Druhy jedálnych a nápojových lístkov**

- Stály jedálny lístok
- Denný jedálny lístok (ponuka dňa)
- Kombinovaný jedálny lístok
- Detský jedálny lístok
- Ilustrovaný jedálny lístok
- Diétny jedálny lístok

- Kaviarenský lístok
- Vinárenský lístok
- Halový lístok
- Barový lístok
- Hotelový jedálny lístok
- Jednoduché menu
- Slávnostné menu
- Špeciálny jedálny lístok

#### **1.4.2 Gastronomické pravidlá určujú poradie jedál na jedálnom lístku**

Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku:

- Studené predjedlá
- Polievky
- Teplé predjedlá
- Ryby
- Hydina
- Zverina
- Detské jedlá
- Diétne jedlá
- Vegetariánske jedlá
- Špeciality podniku
- Hotové jedlá
- Bezmäsité jedlá
- Jedlá na objednávku
- Prílohy
- Zeleninové šaláty
- Kompóty
- Studené jedlá
- Syry



- Múčniky
- Krémy
- Dezerty
- Zmrzliny
- Ovocie

Toto základné poradie jedál na jedálnom lístku má v dnešnej dobe charakter odporúčania, z toho dôvodu, že nové trendy v gastronómii prinášajú aj do týchto pravidiel mnohé zmeny. Každý deň sa stretávame v reštauráciách a v kaviarniach s tým, niektoré skupiny jedál sú zlúčené do jednej. Naopak v strediskách s väčšinou kapacitou a sortimentom ponúkaných pokrmov, v jedálnych lístkoch je možné nájsť všetky podrobnosti delenia pokrmov mysli pre dvoch, špeciality svetových kuchýň alebo pokrmy dokončované pred zrakom host'a.

#### **1.4.2 Poradie nápojov v nápojovom lístku**

Nápojový lístok je zoznamom pre všetky alkoholické a nealkoholické nápoje, ktoré má prevádzka k dispozícii. Obsah tohto lístka na málo kedy mení, je stály a mení sa raz ročne. V stravovacích zariadeniach s vyššiou úrovňou poskytovaných služieb sa host'ovi prináša spolu s jedálnym lístkom. V nápojových lístkoch uvádzame skupiny miešaných nápojov presne podľa kategorizácií miešaných nápojov.

- Aperitívy
- Biele vína
- Červené vína
- Šumivé vína
- Likéry
- Destiláty
- Nealkoholické nápoje
- Pivo [5]

Pri zostavovaní nápojového lístka dbáme najmä na úpravu, estetické prevedenie, pravopis a prehľadnosť nápojov a ich technologický postup miešania. Ved', každý host' ktorý vezme do rúk kvalitne spracovaný a esteticky zladený nápojový lístok je spokojný so

službami. Pri jeho zostavovaní a jeho estetickom prevedení je vysoká pravdepodobnosť pozitívnej reklamy podniku, čo prináša zo sebou nemalý zisk pre majiteľa prevádzky.

### **1.5 Definícia Kvality v gastronómii**

Kvalita záleží na prvkoch a vlastnostiach daného produktu, ktorý udáva schopnosť uspokojovať potreby zákazníka. Podľa inej definície je uvedené, že sa jedná o „vhodnosť pro daný účel“. Stredom záujmu a pozornosti je za každých okolností vždy zákazník. Poskytovanie služieb na vysokej úrovni nie je považované za nadštandard, ale tvorí základní a jediný predpoklad pre úspešné poskytovanie kvalitných gastronomických služieb. Pod systémy riadenia prevádzkovej kvality sa zaraďuje aj kontrola kvality. Jedná sa o sledovanie daného procesu produkcie a likvidovanie problémov vzniknutých v prevádzke skôr ako vzniknú, skôr ako je produkt podaný zákazníkovi. Totálna kontrola kvality predstavuje veľký kladený dôraz na prevenciu ako na následnú nápravu problému. (Horner, Swarbrooke, 2003, s. 387). Kvalita je neodlučiteľnou súčasťou poskytovania služieb v zariadeniach spoločného stravovania, ktorá je nevyhnutná pre dobré meno reštaurácie a spokojných zákazníkov.

#### **1.5.1 Kvalita a jej význam v gastronómii**

J. Veber odporúča príklady na zvýšenie záujmu o kvalitu, ktoré sú:

- *Tlak zo strany konkurencie* – v súčasnom svete existuje nadbytok ponuky nad dopytom a obrovská konkurencia jednotlivých poskytovateľov výrobkov a služieb, vo vysokej kvalite berú ako výhodu voči konkurencii.
- *Náročnejší zákazníci a veľmi dobre informovaní zákazníci* – je potreba množstva dostupných informácií (Vďaka vysokému rozvoju nových informačných mediálnych a komunikačných technológií) rozmanitá a rôznorodá ponuka produktov a služieb umožňuje nechať uváženie na zákazníkovi ktorú alternatívu produktu si vyberie, ktorá nie len splní ich potreby, všetky očakávania a predstavy, ale taktiež poskytne kvalitnejšie služby an vyššej úrovni ako konkurencia.
- *Zisk* – zameranie sa na kvalitu môže priniesť nie len značné zníženie všetkých nákladov a zvýšenie výnosov, nevýhodou je že počiatočná investícia na zavedenie systému riadenie kvality môže byť veľmi vysoká.

- *Mohutná osveta* – jednotlivé štáty majú veľký záujem o vytváranie „superakózneho“ prostedia, ktorá je zaistená nie len legislatívou ale aj podporou pri zakladaní a vytváraní organizácií na ochranu spotrebiteľov tuzemeskej krajiny (Európska organizácia pre akosť EOQ, certifikáty a systémy akosti a kvality).
- *Regulácie kvality* – upravované legislatívou danej krajiny, ochrana spotrebiteľov a zákazníkov, kontrola patričnými dozornými orgánmi. (J. Veber., 2007)

Kvalita požívatin je určovaná nie len cenou a dodávateľom od ktorého odoberáme tovar, ale taktiež aj formou skladovania, technologickou prípravou a správnym podávaním konečného produktu. Kvalita jedál by mala byť v súlade s Európskymi normami a mala by spĺňať predpoklady hygienických noriem uvedených v HACCP.

## 2 HACCP história a vznik

Vznik HACCP ako ho poznáme dnes vznikol v USA pre potreby Amerických kozmonautov pre NASA v Januári 1959 a širokej verejnosti bol predstavený až po dlhej dobe v roku 1971. Pre NASA vyvíjali a testovali potraviny odborníci z Americkej akciovej spoločnosti Pillsbury, ktorá do výroby zaviedla dva prístupy, ktoré už v minulosti NASA využívala – CCP – kritické kontrolné body a metódu FMEA, metódu, ktorej účelom bolo odhalovať možné poškodenia alebo zlyhania zamestancov alebo technického vybavenia danej prevádzky. Tento pojem bol neskôr použitý v roku 1973 a to v názvu publikácie školiaceho programu, ktorý bol publikovaný americkým Ministerstvom pre potraviny a lieky (US Food and Drug Administration). Tento program sa týkal zavádzania nového zákona ktorý obsahoval zásady HACCP (Klapalová, 2010 str. 89)

Všetky stravovacie a pohostinské zariadenia bez výnimky, ktoré poskytujú stravovacie služby musia mať spracovaný kontrolní systém založený na jednotlivých princípoch (Hazard Analysis Critical Control Points). Podľa vyhlášky 147/1998 Sb. v neskoršom znení 196/2002 Sb. a 161/2004 Sb. o spôsobe stanovení kritických bodov v technológií použitých pri výrobe. (Ulbrich, 2012).

V súčasnosti HACCP je založený najmä na prevencii, teda na zásade, že rizikám je lepšie predchádzať ako ich následne odstraňovať, čo so sebou prináša stratu možného zisku s podnikateľskej činnosti. Tento systém sa zakladá na nepretržitej kontrole materiálov, podmienok, procesov a ich parametrov. Kontrolu pravidelne vykonáva sám

prevádzkovateľ podniku a je zameraná na dosahovanie najvyššej kvality a hygienickej nezávadnosti. Z toho vyplíva všeobecná potreba systému HACCP v spoločnom stravovaní, ktorá zaručuje spotrebiteľom istotu že si zakúpené služby v stravovacích zariadeniach sú zdravotne a technologicky nezávadné.

<b>Hazard</b>	–	riziko, nebezpečí
<b>Analysis</b>	–	analýza, rozbor, zkúmanie
<b>Critical</b>	–	kritické
<b>Control</b>	–	kontrolní
<b>Points</b>	–	prevádzkové úseky, body

## ***2.1 Organizačná štruktúra v zariadeniach spoločného stravovania***

Pojem organizácia sa používa na označenie inštitúcie alebo na vnútorné usporiadania v podniku- organizačná štruktúra. Organizačnú štruktúru tvorí určenie úloh pre jednotlivcov i skupín, ktorí vykonávajú vymedzené činnosti podľa daných cieľov organizácie.

V organizačnej štruktúre uľahčuje vymedzenie právomoci a zodpovednosti ľudí zúčastnených v organizačných procesoch, pričom sa využívajú prostriedky del'by práce koordinácie a vzťahov ľudí ktorý ju vykonávajú. V dôsledku del'by práce dochádza k združovaniu činností, ľudí a pracovísk do organizačných celkov ktoré sa nazývajú úseky, oddelenia alebo prevádzkové jednotky. Vzťahy medzi organizačnými celkami sa navzájom informujú a prelínajú a pomáhajú si pritom zosúladiť rôzne pracovné činnosti, v rámci riadenia prevádzky. (Jana Baková a kolektív, 2013).

Na lepšie porozumenie problematiky organizácie a organizačných štruktúr ako je hotel je potrebné dobre poznať proces organizovania a usporiadavania v hotely, čo vytvára harmóniu a poriadok tým uľahčuje poskytovateľom organizátorskú činnosť. „V praxi sa uplatňujú rôzne organizačné štruktúry v závislosti od veľkosti pohostinských zariadení, podľa počtu zamestnancov a špecializácie pri uspokojovaní dopytu. S rastúcim počtom zamestnancov dochádza i k väčšej del'be práce a užšej špecializácií riadiacích i výkonných zamestnancov, kedy sa vytvárajú zložitejšie organizačné štruktúry. V malých a (mikro) pohostinských zariadeniach dochádza ku kumulácií pracovnej náplne riadiacích

i výkonných zamestnancov preto aj organizačné štruktúry sú jednoduché a ploché. (J. Baková a spol., 2010 str.19).

Poslaním organizačnej štruktúry v podniku, je vytváranie podmienok na pomoc poskytovateľovi služieb ako podporu účinného riadenia prevádzky spoločného stravovania. Podľa počtu hierarchických úrovní a podľa počtu podriadených útvarov rozlišujeme dva základné typy organizačných štruktúr. Organizačné štruktúry na základe organizačnej diferenciacie a organizačnej integrácie vytvárajú hierarchické štruktúry ktoré majú pyramídový tvar.

### **Formovanie organizačnej štruktúry podniku:**

- *Široká a nízka organizačná štruktúra* – je charakteristická menším počtom stupňov riadenia a väčším počtom podriadených každému vedúcemu.
- *Vysoká a štíhla organizačná štruktúra* - je charakteristická väčším počtom stupňov riadenia a v porovnaní s nízkou organizačnou štruktúrou je menší počet útvarov podriadených každému vedúcemu.

### **Podľa počtu stupňov riadenia organizačných štruktúr rozlišujeme:**

- Dvojstupňové organizačné štruktúry
- Trojstupňové organizačné štruktúry
- Štvorstupňové organizačné štruktúry
- Viacstupňové organizačné štruktúry (L. Novacká, Csc., Ing. P. Kučera a kol., 1999)

Organizačná štruktúra v danom zariadení závisí od veľkosti, typu, charakteru a úrovni poskytovaných služieb. Odvíja sa od kapacity ubytovania, miestom zriadenia, klientely a úrovne poskytovaných služieb.

## **2.1.2 Formy organizačných štruktúr v podniku**

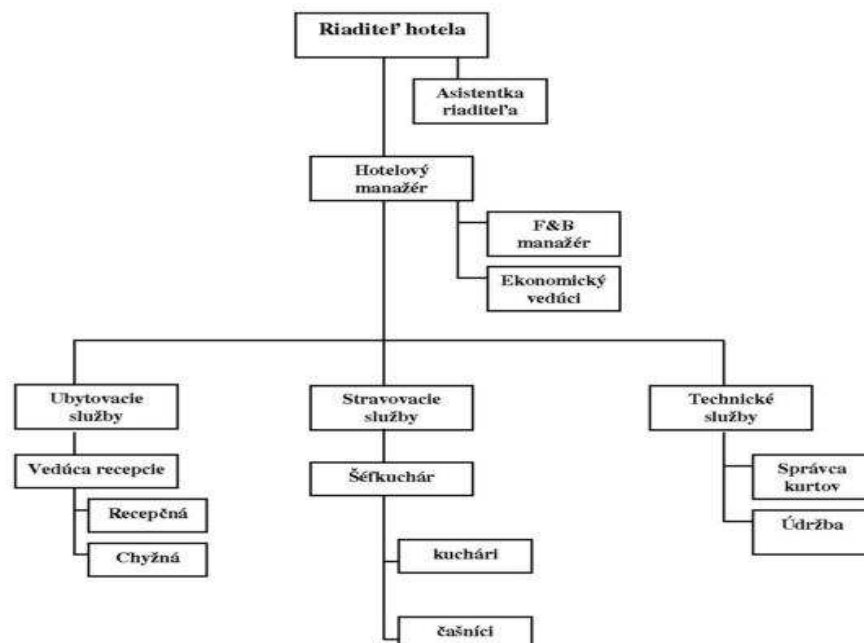
Podstatnou vnútro organizačnou jednotkou v organizačnej štruktúre podniku, je riadiaci útvar ktorý zabezpečuje strategické ciele prevádzky spoločného stravovania a riadi ekonomické, sociálne a ekologické činnosti podniku. Graficky sa organizačná štruktúra prezentuje organizačnou schémou, ktorá je opísaná v organizačnom poriadku podniku,

ktorý zároveň určuje požiadavky na jednotlivé pracovné funkcie a ich pracovné úlohy a kompetencie ako uvádzam na obrázku č. 1 organizačná štruktúra podniku.

*Úrovne organizačnej štruktúry manažmentu:*

- Vrcholový management- (majiteľ, manažér) formuje strategické ciele a zodpovedá za všetky činnosti v organizácii.
- Stredný manažment- tvoria funkčných vedúci úsekov- ekonomický, technický, obchodný, personálny, prevádzkový úsek.
- Nižší management- tvoria vedúci prevádzkových stredísk- šéf kuchár, vedúci reštaurácie, skladník, ktorý zabezpečujú prevádzku vo svojom zverenom úseku. (J. Baková a spol., 2010). V danom úseku stravovacieho zariadenia figuruje viacero pracovníkov, ktorý sú buď výkonný alebo riadiaci. Riadiaci sektor sa skladá s menšieho počtu pracovníkov, avšak nároky na tieto pozície zo strany vedenia sú omnoho vyššie. Zatiaľ čo výkonný pracovníci majú menšiu zodpovednosť, avšak musia sa zodpovedať priamemu nadriadenému v danom úseku za svoje omyly a znášať ich následky.

**Organizačná štruktúra**



Obrázok č.1 organizačná štruktúra stredného podniku.

„Tvorba tzv. mapy procesov spočíva v zostavení komplexnej „ mapy“ činností (čiastkových procesov) tak v horizontálnom priereze organizácie (podniku). Teda vyhotoví sa podrobný zoznam činností, ktoré je nevyhnutné uskutočniť na vstupe, v realizácii, aj na výstupe resp. na najnižšom, strednom a najvyššom stupni riadenia. (Doc. Ing. Ľ., Jemala, PhD, 2008 str 74).“

*Podnikateľský manažment a marketing (učebnice)* [online]. 2008. vyd. 2008 [cit. 2015-04-14]. Dostupné z: <http://files.gamepub.sk/PM/kniha.pdf>

V súčasnosti by mala byť každá organizačná štruktúra podniku dynamická, aby sa dokázala aktuálne prispôbiť podmienkam na trhu a aktuálnym cieľom prevádzky spoločného stravovania, ako podnikateľského subjektu a stanoveným podmienkam podnikania

## **2.2 Systémy a spôsoby riadenia prevádzky**

V súčasnej spoločnosti sa úroveň gastronomických zariadení od seba v mnohých prípadoch odlišujú a to úrovňou a kvalitou poskytovaných služieb. Preto je zrejmé, že sa aj spôsob obsluhy a servírovanie pokrmov sa podstatne líšia. Základné rozdiely sú predovšetkým v podávaní a servírovaní a kvalite podávaných pokrmov. Servis nápojov je takmer v každom zariadení spoločného stravovania rovnaký, z menšími rozdielmi. Spôsob obsluhy definuje podávanie jedál a nápojov podľa spôsobov obsluhy.

### **Spôsoby obsluhy sa delia na:**

- Francúzsky spôsob obsluhy
- Anglický spôsob obsluhy
- Ruský spôsob obsluhy
- spôsob Table d' hôte
- Medzinárodný spôsob obsluhy
- Reštauračný spôsob obsluhy
- Kaviarenský spôsob obsluhy

### **2.2.1 Francúzsky spôsob obsluhy**

Tento spôsob sa zakladá na prekladaní menších porcií jedál z mís použitý inventár môže byť- strieborné misy so sklenenými vložkami, misy z Alpacky a so skla, s ktorých sa prekladá pokrm z ľavej strany pravou rukou na tanier pred zrakom host'a. Obsluhujúci personál prináša misy k stolu host'a, kde mu ich prezentuje z ľavej strany a misu priblíži k tanieru tak, aby obsluhujúci alebo host', mohol pohodlne prekladať jedlo na tanier pomocou prekladacieho príboru, ktorý je súčasťou misy. Prekladací príbor sa skladá z polievkovej lyžice a mäsovej vidličky. Počet porcií na všetkých misách musí byť vždy vyšší minimálne o dve porcie.

### **2.2.2 Anglický spôsob obsluhy**

Anglický spôsob obsluhy definujeme, ako spôsob obsluhy pri ktorom obsluhujúci personál prekladá jedlá aj prílohy priamo z mís na tanier host'a, na servírovacom stole priamo pre zrakom host'a. Servírovací stôl môžeme použiť ale nemusíme. Väčšinou sa náchádza v tesnej blízkosti stola hostí. Špecifikáciou anglického servisu je reservis. Je založený na princípe doservírovania porcie, pri ktorom sa na začiatku podáva jedna tretina jedla, a zvyšné dve tretiny sú určené na doservírovanie pokrmu. Tento systém je veľmi náročný a zložitý pre obsluhu, pretože vyžaduje teoretické aj praktické znalosti a nevinímaje bontónu.

### **2.2.3 Ruský spôsob obsluhy**

Je veľmi obľúbený hlavne kôli svojej nenáročnosti pre personál. Technika obsluhy je charakteristická tým, že pred príchodom hostí, sa na stoly zakladajú vopred hostiteľom objednané pokrmy, ktoré sú vkusne uložené na misách a hostia si naberajú sami podľa chuti, pomocou prekladacích príborov. Povinnosťou obsluhujúceho personálu je aby dohliadal na to, aby bol na stole vždy čistý inventár a samozrejme zbierajú upotrebený inventár, aby host'om zbytočne neprekážal. Tento spôsob obsluhy sa v minulosti nazýval i Okružný systém obsluhy. Tento systém je veľmi jednoduchý a nenáročný na obťažnosť pre obsluhujúci personál.



#### **2.2.4 Spôsob table d' hôte**

Tento systém obsluhy je pomerne nový. Do Európy sa dostal zo Škandinávie a získal si veľkú obľubu u majiteľov prevádzok z vyššou úrovňou poskytovaných služieb. Systém table d' hôte je samoobslužný spôsob, pri ktorom si hostia naberajú pokrmy a nápoje sami. Známejší je pod názvom „švédske stoly“, ale dnes sa už v gastronómii tento výraz nepoužíva, nahradil ho názov ponukové alebo bufetové stoly. Táto obsluha je veľmi jednoduchá a nenáročná na personál. Vyžaduje však zvýšenú pozornosť na dopĺňanie sortimentu jedál a nápojov i dopĺňanie inventáru.

#### **2.2.5 Medzinárodný spôsob obsluhy**

Tento známi medzinárodný spôsob sa využíva po celom svete. Využíva sa hlavne v hoteloch, ktoré navštevujú najmä medzinárodná klienti. Jej základom je kombinovanie rôznych spôsobov obsluhy, pri ktorom sa servis jednotlivých chodov kombinujú. Kombinujú sa ruský, anglický a francúzsky spôsob obsluhy. Tento spôsob z môjho pohľadu je veľmi variabilný a prispôbuje sa potrebám prevádzky.

#### **Tento spôsob má tri varianty:**

- *Ekonomický servis*: niektoré chody sa podávajú na atypickom inventári a z neho sa priamo konzumujú, takže obsluhujúcemu personálu odpadá náročné prekladanie pokrmov z mís.
- *Komerčný servis*: v prevládajúcej miere sa pri ňom uplatňuje anglický servis, ale niektoré chody sa ponúkajú prostredníctvom ponukových stolov.
- *Diplomatický servis*: sa zameriava len na jednotlivé chody, ktoré sa podávajú zo zostaveného menu a je kombináciou francúzskeho a anglického servisu.[6]

#### **2.2.6 Reštauračný spôsob obsluhy**

Je zaužívaný vo väčšine reštauračných zariadení a stretli sme sa s ním už určite všetci.

Má dve formy, podľa ktorých sa podávajú pokrmy:

- *Základná forma jednoduchej obsluhy* sa zakladá na tom, že sa pokrm s prílohou a oblohou podáva kompletne celý na jednom tanieri.
- Servis pokrmov sa realizuje na dvoch tanieroch. Pokrm s oblohou sa podáva na klubovom alebo mäsovom tanieri a príloha je podávaná na dezertnom tanieri, ktorý sa ukladá na ľavú stranu.

### **2.2.7 Kaviarenský spôsob obsluhy**

Využíva sa hlavne v kaviarňach a strediskách, kde je sortiment ponúkaných jedál zúžený, no náhradou je širší sortiment teplých, studených, alkoholických a nealkoholických nápojov. Nápoje sa podávajú hosťom na tácke aj s pohárom, to znamená, že každý nápoj je podávaný na samostatnej tácke. Pri servise fľaškového vína sa použije jedna veľká tácka na fľašu aj poháre, pre všetkých hostí sediacich pri stole. [7]

## **3 Mesto Modra**

Mesto Modra nazývané aj Malokarpatská perla, ktoré je situované na úpätí Malých karpát nazývané v minulosti Modor, Modur, Modern, na južných svahoch Malých karpát žije už takmer tisíc rokov. Piliermi bohatej histórie tohto vinárstvom zameraného mesta, sú nie len bohaté dejiny jeho vývoja od osady až po slobodné kráľovské mesto. Mesto sa spomína na falšovanej listine z roku 1158 ako Modor, v roku 1256 ako Modur, v roku 1390 ako Modra. V roku 1404 ako Modra, maďarsky Modor, nemecky Modern. V blízkosti sa nachádza obec Kráľová, ktorá je doložená v roku 1533 ako Kirralffalwa, v roku 1786 ako Kráľova v, roku 1808 ako Modor-Királyfalva, ktorá vznikla v chotári mesta Modra a bola jeho poddanskou obcou. V polovici devätnásteho storočia bola zlúčená s Modrou. Na území Mesta bolo Veľko Moravské Slované sídlo a pohrebisko. Modru v roku 1241 spustošili Tatary. V dvanástom a začiatkom trinásteho storočia patrila Modra hradu Bratislava, v štrnástom storočí Matúšovi Čákovi Trenčianskemu, kde sa spomínajú vinice ktorých časť vlastnili Trnavský meštania. V druhej polovici štrnásteho storočia bola Modra venom Uhorských kráľovien a mestské kráľovské výsady získala údajne v polovici štrnásteho storočia, no výsadná listina však zhorela. V roku 1361 potvrdil Ľudovít I. výsady slobodného voľby richtára, vyňatia s právomocí župy, slobodné disponovanie majetkom mešťanov, ich slobody a označenie mesta ako vinohradnícke. V rokoch 1338-1434 bola Modra poddanským mestečkom Stibora zo Stiboríc. V roku 1428 pustošili Modru Husiti. V roku 1404 bola mestu Modra udelená

výsada ktorá obmedzovala nároky obyvateľov najmä z Trnavy na zakupovanie majetkov v obvode Modry. V roku 1435 patrilo mesto Modra Pavlovi, synovi Ulricha z Červeného Kameňa, v rokoch 1437-1567 rodu Országovcov. Ferdinand prvý v roku 1550 oslobodil obyvateľov od mýta v celom Uhorsku. V tejto neľahkej dobe zasiahol Krištof Országh do vyostrených sporov s Trnavskými mešťanmi o obrábaní viníc v mesta Modry v prospech Modranov. Po smrti K. Országha v roku 1569 získala Modra od Rudolfa II. privilégium slobodného mesta s povinnosťou platiť ročne šesťstoštyrdsať zlatých do kráľovskej pokladnice. V roku 1607 sa Modra stala slobodným kráľovským mestom, ktoré okrem špeciálnych výsad získali slobody Bratislavských mešťanov a jej obyvatelia si založili obec Kráľová ktorá im patrila až do konca Feudalizmu. V Modra sa nachádzajú aj mestské hradby, ktoré boli vybudované v rokoch 1610-1646 a v roku 1616 získala Modra jarmočné právo a v roku 1631 právo mýta. V roku 1720 mala Modra 7 mlynov, 211 daňovníkov, v roku 1828 mala štyristodvanásť domov a tritisícosemstopädesiatdeväť obyvateľov. Obyvatelia Modry sa okrem vinohradníctva zaoberali aj remeslami najmä súkenníctvom a výrobou keramiky. V roku 1912 bola založená továreň na slovenskú keramiku ktorá funguje dodnes. (J., Žudel, J. Dubovský a spol. 2006, s. 450).

### ***3.1 Modranská keramika***

V meste Modra sa traduje keramický cech oddávna. Keramické remeslo bolo predovšetkým osobitnou kapitolou v kultúrnych dejinách mesta. „Tento svojrázny druh ľudového umenia stal sa jedným z atribútov Modry a synonymom pre slovenské džbánkarsko vôbec. Podľa bádateľa a popularizátora tejto problematiky Hermaňa Landsfelda sa v Modre, oddávna vykonávali všetky tri druhy keramického remesla: hrnčiarstvo, džbánkárstvo a kachliarstvo. Prosperujúca cechová organizácia Modranských hraničiarov (prve cechové artikuly pochádzajú z roku 1636 a 1642). Táto tradícia však začala upadať v polovici devätnásteho storočia dôsledkom konkurenčného nástupu továrensky vyrábaného plechového, kameninového a železného riadu. Keramickému remeslu v Modre hrozil zánik, čím mnohé rodiny prichádzali o obživu. (J., Žudel, J. Dubovský a spol. 2006, s. 561). Mesto Modra sa zaviazalo že bude zabezpečovať materiál, priestory, teplo, obnovu a opravu týchto dielní. Štát poskytol dotáciu na platy učiteľov a potrebné zariadenie. Mesto Modra poskytlo priestory južnej bašty mestského opevnenia pre umiestnenie dielne, neskôr si mesto prizvalo mestského staviteľa Jána Doringera ktorý navrhol novú prístavbu a efektívne využil starého opevnenia na zníženie nákladov a spevnenie stavby. Na miesto vedúceho na základe vládneho povolenia

o konkurze na toto miesto zvolili rodáka z Vyškova na Morave, Jozefa Mičku, ktorý sa stal vedúcim prevádzky Modranskej keramickej dielne. Dnešná podoba Modry sa vyformovala v roku 1952, po druhej svetovej kedy sa dostala do zväzu Výrobných družstiev s terajším názvom Modranská majolika. Napriek rôznym spoločenským a ekonomickým tlakom si majolika vďaka svojim pracovníkom dokázala udržať pôvodný sortiment a svoju tradičnú svetovú umeleckú úroveň. V roku 1868 sa Modranská keramika osamostatnila a dodnes ju poznáme pod vlastným názvom ako samostatné ľudovo- umelecké výrobné družstvo. Tak ako v minulosti tak aj teraz, celá výroba v keramickej dielni od ručnej výroby na hrnčiarском kruhu cez emajlovanie až po ručné maľovanie a vypaľovanie prebieha z vysokou odbornosťou ručne. Hlina ako prvotvar je tvarovaná do rôznych podôb a sprevádzala život človeka a tým ho výrazne ovplyvňovala v každodennej činnosti. Človek postupne z hlíny začal stvárať užitočné kultové a ozdobné artefakty s ktorými následne obchodoval. Ozdobné prvky vychádzajú so vzorníka zozbieraného Heřmanom Landsfeldom začiatkom dvadsiateho storočia, no v súčasnosti sa uplatňuje aj fantázia súčasných novodobých výtvarníkov. Pomalované výrobky sa vypalujú pri teplotách 980-1020 C, po ktorom keramika získa výsledný vysoký lesk, sýtosť a trvanlivosť farby. Keramikári používajú štyri druhy dekórov, ktoré určujú jej nezameniteľný originálny vzhľad. Najstarší dekor vychádza z klasickej Habánskej tradície, v ktorej nepoužívali červenú farbu, pretože je farbou krvi. Najobľúbenejší dekor v Meste modra je modrý a zelený s použitím hnedej kontúry. V súčasnosti je pre Modranskú keramiku najtypickejšie používanie pestrých farieb s ktorými znázorňujú svoje výjavy a pocity. Slovenská ľudová Majolika je držiteľom certifikátu zdravotnej nezávadnosti a držiteľom ochrannej známky Modranská Majolika. <http://www.majolika.sk/o/nas/>

### **3.2 Vinárstvo v Modre**

V súčasnosti je mesto Modra vystavované vysokému prílivu prisťahovalcov z veľkých okolitých miest, ktorý sa sem sťahujú za vidinou pokojného malomeštianskeho života, v krásnom prostredí Malých karpát obklopená vinicami združenými vo vinárskych spolkoch Malokarpatskej vínnej cesty. Je to jeden z mnohých vinárskych regiónov na Slovensku. Vinárstvo sa tu traduje už od nepamäti, jej základným kameňom je Stredná odborná škola vinársko ovocinárska, vďaka ktorej sa táto tradícia uchováva a ďalej rozvíja v našom regióne priaznivým smerom. Mladých ľudí so záujmom o pestovanie a staranie sa o vínnu révu stále narastá. V Modre sa každoročne uskutočňuje veľa kultúrnych akcií medzi ktoré patria najmä Deň otvorených pivníc, Modranské vinobranie, Deň otvorených vinohradov, Modranská

kapustnica, Súťaž vo varení Modranského regionálneho jedla, Modranská fazuľovica. Tieto akcie sem každoročne prilákajú množstvo domácich i zahraničných turistov, ktorý chcú spoznať miestne zvyky, naučiť sa degustovať a rozpoznávať rôzne druhy vína a ochutnávať miestne špeciality ktorými je Modransky región vychýrený. Najznámejším kultúrnym lákadlom pre turistov je Malokarpatská vínná cesta, ktorá sa tiahne od hlavného mesta Slovenska Bratislavy až po centrum katolíckej cirkvi mesta Trnavy ktoré sa nachádza tridsať kilometrov od hlavného mesta Slovenska Bratislavy.

## 4 Praktická časť

V mojej praktickej časti sa venujem hodnoteniu a analýze kvality pokrmov vo vybraných gastronomických zariadeniach vo vybranom regióne mesta Modra. Na základe hodnotení som vytvoril hodnotiacu tabuľku z ktorej je prehľadne jasné ktoré gastronomické zariadenie je čo sa týka estetiky, chuťových vlastností, správneho podávania, použitie správneho inventáru, hodnotili sme cenu, kvalitu, vstupné priestory, vybavenie a celkový dojem z daného stravovacieho zariadenia na základe vytvorených hodnotiacich kritérií. Počet hodnotených gastronomických zariadení je 9. V 8 z deviatich zariadení som hodnotil dve zakúpené menu, ktoré som hodnotil pomocou prehľadnej tabuľky.

### ***4.1 Cieľ práce***

Cieľom mojej práce je hodnotiť a analyzovať gastronomické služby v kráľovskom meste Modra vo vybraných gastronomických zariadeniach poskytujúcich menu. Práca je zameraná na a úroveň, kvalitu a prehľad ponuky menu, v gastronomických zariadeniach.

### ***4.2 Skúmaný súbor***

Skúmaným súborom v mojej bakalárskej práci sú reštaurácie poskytujúce menu, počet týchto reštaurácií je osemť. V každej reštaurácii okrem jedného prípadu som hodnotil dve zakúpené menu. Pomocou prehľadnej tabuľky som udeľoval body na základe kvality, chuti,

prevedenia, estetického zladenia pokrmu a taktiež aj hygieny, úpravy stolu, personálu, ceny a taktiež aj celkového dojmu z gastronomického zariadenia.

### **4.3 Metodológia**

Moja použitá metodológia zberu informácií v mojej bakalárskej práci bola pomocou vyhodnocovacích tabuliek, v ktorých som bodoval pokrmy objednané v daných gastronomických zariadeniach. Na základe tejto tabuľky spočítam následne dosiahnuté body a zoradím gastronomické zariadenia podľa kvality servírovaných pokrmov.

### **4.4 Diskusia**

Úlohou mojej bakalárskej práce je zhodnotiť gastronomické služby v skúmanej oblasti, ako vybraný región je mesto Modra na Slovensku. Mesto Modra je mesto s dlhoročnou históriou a tradíciou v oblasti vinohradníctva, keramikárstva a vinárstva. Hodnotil som gastronomické služby a ich poskytovateľov v celkom počte deväť reštaurácií, v ôsmich z nich som hodnotil dve menu, ich servis, personál, prostredie, kvalitu pokrmu, inventár, chuť, konzistenciu, farbu, vôňu, estetické prevedenie a celkový dojem z gastronomického zariadenia. Na základe prehľadnej tabuľky som bodovým systémom bodoval dané pokrmy a gastronomické zariadenia, body som sčítal a vyhodnotil všetky podávané menu, a pokrmy ktoré som si objednal v jednotlivých gastronomických zariadeniach. Gastronomické zariadenia nakoniec zoradím podľa získaného počtu bodov.

### **4.5 Návrhová časť**

V spracovanej bakalárskej práci je použitý výzkum formou hodnotenia gastronomických zariadení a ich poskytovaných služieb. Vychádzam z aktuálnych zaznamenaných a zdokumentovaných a odfotených pokrmov. Tým pádom že práce je zameraná predovšetkým na hodnotenie kvality v gastronomických zariadeniach a na poskytovanie služieb, tak všetky body v hodnotiacej tabuľke boli navrhnuté tak, aby hodnotili a overili kvalitu poskytovaných gastronomických služieb.

Najväčší dôraz bol kladený na kvalitu, chuť, vôňu, prevedenie, hygienu, estetické zladenie, použitý inventár, personál, cenu, čas prípravy a celková dojem. Meraná gramáž mäsa bola zaznamenávaná na kuchynskej váhe na celé gramy. Podľa zistení, väčšina gastronomických zariadení dodržiava normy a predpisy. Je dodržiavaná stavená gramáž mäsa ktorá je vždy uvedená na jedálnom lístku pri danom pokrme. Väčšina gastronomických zariadení dokonca túto gramáž prekročila a servírovaný pokrm bol ťažší.

Návrhom na zlepšení kvality poskytovaných gastronomických služieb v skúmaných gastronomických zariadeniach, je aby tieto zariadenia používali čerstvé suroviny od domácich producentov a čím znížia náklady zvýšia kvalitu a podporia tunajších producentov. Taktiež aby chýbajúci poškodený alebo nefunkčný inventár a vybavenie zariadení nahradili za nový, alebo ho opravili do pôvodného funkčného stavu. Časť hodnotených gastronomických zariadení poskytovalo gastronomické služby s nízkou kvalitou použitých ingrediencií a veľa dostupných dochucovadiel, ktoré by mohli nahradiť za čerstvé bylinky, dostupné koreniny, vývary a dochucovadlá bez konzervačných látok a pridaného glutamanu.

Názov reštaurácie:	Hotel Modra			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Dusená divina na červenom víne s ryžou			
Čas prípravy:	3 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	150 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	167 g po odvazeni			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✗	✗		
Úprava stolu:	9			
Personál:	4			
Celkový dojem:	8		Zeleninová polievka	
Jedlo:	9	Toaleta:	7	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	6	Maxim
Servis:	5	Prostredie:	5	100 b.
Chuť:	7			Získaný
				65 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✗	2	Velmi pekne škoda konzumáciou	2
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo	✗
Nevýrazná ničím nazaujala		0	Neatraktívne ochutnalo lebo mám hlad	0
				Max.
				5 b.
				Ziska
				4 b.
Poznámky:				
Navštívený hotel Modra ma ničím nezaujalo, z vnútra aj z vonka bol cítiť totalitným režimom jedlo bolo dobré, avšak bolo presolené a obsluhujúci personál bol nechotný a ani nepozdrav. V celom hotely bol cítiť jemný zápach prepáleného oleja čo svedčí o zanedbanej kuchyni.				

Tabuľka č.1 Hotel Modra, Menu č. 1



Názov reštaurácie:	Hotel Majolika			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Zapekané kuracie prsia s hríbovou omeľkou a ryžou			
Čas prípravy:	5 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	150 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	174 g po odvážení			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✗	✗		
Úprava stolu:	5			
Personál:	5			
Celkový dojem:	6			
Jedlo:	7	Toaleta:	5	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	7	
Servis:	7	Prostredie:	8	
Chúť:	7			
				Maxim. 100 b.
				Ziska 60 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✗	2	Veľmi pekné škoda konzumáciou	✗
				2
Odpovedá charakter pokrmu				✗
				1
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo	
				1
Neodpovedá charakter pokrmu				0
Nevýrazná ničím nazaujala		0	Neatraktívne ochutnalo lebo mám hlad	0
				Max. 5 b.
				Ziska 5 b.
Poznámky:				
Veľmi pekný, nový hotel. Celkový dojem je veľmi pozitívny, s každej strany je cítiť históriu a pohostinnosť miestnych ľudí. Jedlo bolo veľmi chutné, tým že bol v ponuke jako menu losos, bolo príjemné spestrenie v porovnaní s inými reštauráciami.				

Tabuľka č. 2, Hotel Modra, menu č. 2

Názov reštaurácie:	Hotel Majolika			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Losos na masle s tymianom a zemiakovou kašou			
Čas prípravy:	5 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	150 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	154 g surový stav			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✘	✘		
Úprava stolu:	5			
Personál:	5			
Celkový dojem:	6			
Jedlo:	7	Toaleta:	5	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	7	
Servis:	7	Prostredie:	8	
Chuť:	7			
				Maxim. 100 b.
				Ziska 60 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✘	2	Veľmi pekné škoda konzumáciou	✘
				2
Odpovedá charakter pokrmu				✘
				1
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo	
				1
Neodpovedá charakter pokrmu				0
Nevýrazná ničím nazaujala		0	Neatraktívne ochutnalo lebo mám hlad	0
				Max. 5 b.
				Ziska 5 b.
Poznámky:				
Veľmi pekný, nový hotel. Celkový dojem je veľmi pozitívny, s každej strany je cítiť históriu a pohostinnosť miestnych ľudí. Jedlo bolo veľmi chutné, tým že bol v ponuke jako menu losos, bolo príjemné spestrenie v porovnaní s inými reštauráciami.				

Tabuľka č. 3, Hotel Majolika, menu č. 1

Názov reštaurácie:	Hotel Sebastian		
Adresa:	Modra		
Názov objedneného menu:	Plnené kuracie v cestíčku s taveným syrom a kápiou		
Čas prípravy:	3 min		
Cena:	3,9 E		
Gramáž hlavného chodu:	150 g surový stav		
Gramáž masa v hlavnom jedle:	200 g po odvazeni		
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert
Hodnotenie od 1-10 b.	✗	✗	✗
Úprava stolu:	7		
Personál:	8		
Celkový dojem:	8		
		Kurací vývar s rezancami	Domáci rumovi dezert s
Jedlo:	8	Toaleta:	9
Cena:	6	Čistota, Hygiena	9
Servis:	6	Prostredie:	8
Chúť:	8		
			Maxim. 100 b.
			Ziska 77 b.
Základné vlastnosti pokrmu			
Farba		Vzhľad	
Konzistencia			
Odpovedá charakter pokrmu	✗ 2	Velmi pek n e škoda l konzumáciou	✗ 2
Odpovedá charakter pokrmu			✗ 1
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1 Atraktívne mám chuť na jedlo	1
Neodpovedá charakter pokrmu			0
Nevýrazná ničím ma nazaujala		0 Neatraktívne ochutn lebo mám hlad	0
			Max. 5 b.
			Ziska 5 b.
Poznámky:			
Na terase na ktorej sme sedeli chýbal vešiak, nemali sme si kde odložiť bundy, stol pri ktorom sme sedeli sa kýval a rádio ktoré tu hralo bolo veľmi nahlas. Prostredie bolo veľmi príjemné personál bol veľmi ochotný a príjemný poskytli nám všetko potrebné info.			

Tabuľka č. 4, Reštaurácia Sebastian, menu č. 1

Názov reštaurácie:	Hotel Sebastian			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Pečené bravčové pliecko s kapustou a knedľou			
Čas prípravy:	3 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	150 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	192 g po odvážení			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✘	✘	✘	
Úprava stolu:	7			
Personál:	8			
Celkový dojem:	8			
		Slepačivývar so zeleninou		Domáci rumovi dezert s
Jedlo:	7	Toaleta:	9	
Chuť:	8	Čistota, Hygiena	9	
Servis:	8	Prostredie:	8	
Cena	5			Max. 100 b. Dosiaľ 77 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✘ 2	Velmi pekne škoda ničť konz umáciou	✘ 2	Odpovedá charakter pokrmu
				✘ 1
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu	1	Atraktívne mám chuť na jedlo	1	Neodpovedá charakter pokrmu
				0
Nevýrazná ničím ma nazaujala	0	Neatraktívne ochutn lebo mám hlad	0	
				Max. 5 b. Dosiaľ 5 b.
Poznámky:				
Hodnotenú reštauráciu som navštívil 15.3. 2015 o 12 hodine. Hneď při vstupe som si všimol že v reštaurácii chýba vešiak, reštauračný stol nebol vypodložený a kýval sa. Hudba v reštaurácii bola príliš hlučná čo posobilo dojmom rušivosti.				

Tabuľka č. 5, Reštaurácia Sebastian, menu č. 2

Názov reštaurácie:	Reštaurácia MKM			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Kuracie soté s ryžou			
Čas prípravy:	3 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	200 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	201 g po odvážení			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✗	✗		
Úprava stolu:	6			
Personál:	5			
Celkový dojem:	7			
Jedlo:	5	Toaleta:	6	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	6	
Servis:	5	Prostredie:	6	
Chuť:	5			
			Maxim	Ziska
			100 b.	66 b.
	Základné vlastnosti pokrmu			
	Farba	Vzhľad	Konzistencia	
	Odpovedá charakter pokrmu	✗ 2	Velmi pekné škoda konzumáciou	2
				Odpovedá charakter pokrmu
				✗ 1
	Čiastočne odpovedá charakter pokrmu	1	Atraktívne mám chuť na jedlo	✗ 1
				Neodpovedá charakter pokrmu
				0
	Nevýrazná ničím nazaujala	0	Neatraktívne ochutnalo alebo mám hlad	0
			Max.	Ziska
			5 b.	4 b.
	Poznámky:			
	Hodnotenú reštauráciu som navštívil dňa 2015 o 11 hodine. Táto reštaurácia s tradíciou už od roku 1989 po kompletnej rekonštrukcii, k dispozícii je aj letná záhradka keď je veľmi príjemné a pekné posedenie. Čo sa týka jedla bolo výborné, personál nápomocný, ochotný, usmievavý. V reštaurácii nič nechýbalo a ako bonus sme dostali citrónádu zdarma.			

Tabuľka č. 6, Reštaurácia Mkm, menu č. 1

Názov reštaurácie:	Reštaurácia MKM			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Vyprážený syr s hranolkami			
Čas prípravy:	3 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	150 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	167 g po odvazeni			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✗	✗		
Úprava stolu:	6			
Personál:	5			
Celkový dojem:	7			
				Farmársky guláš
Jedlo:	5	Toaleta:	6	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	6	
Servis:	5	Prostredie:	6	
Chuť:	7			
			Maxim	Ziska
			100 b.	68 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✗	2	Velmi pekné škoda konzumáciou	2
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo	✗
Neodpovedá charakter pokrmu				0
Nevýrazná ničím nazaujala		0	Neatraktívne ochutnalo alebo mám hlad	0
			Max.	Ziska
			5 b.	4 b.
Poznámky:				
Hodnotenú reštauráciu som navštívil dňa 2015 o 11 hodine. Táto reštaurácia s tradíciou už od roku 1989 po kompletnej rekonštrukcii, k dispozícii je aj letná záhradka keď je veľmi príjemné a pekné posedenie. Čo sa týka jedla bolo výborné, personál nápomocný, ochotný, usmievavý. V reštaurácii nič nechýbalo a ako bonus sme dostali citrónádu zdarma.				

Tabuľka č. 7, Reštaurácia Mkm, menu č. 2

Názov reštaurácie:	U Ludvika		
Adresa:	modra		
Názov objedneného menu:	Kuracia roláda s praženicou s hráškom a pyré		
Čas prípravy:	1 min		
Cena:	3.50 E		
Gramáž hlavného chodu:	150/120		
Gramáž masa v hlavnom jedle:	128g		
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert
Hodnotenie od 1-10 b.	✗	✗	
Úprava stolu:	6		
Personál:	9		
Celkový dojem:	7		
Hodnotenie (ako v škole 1-5)			
Jedlo:	6	Toaleta:	7
Cena:	7	Čistota, Hygiena	7
Servis:	8	Prostredie:	7
Chuť:	6		
			Maxim 100 b.
			Dosiaľ 70 b.
Základné vlastnosti pokrmu			
Farba		Vzhľad	
Konzistencia			
Odpovedá charakter pokrmu	✗	2	Velmi pekný škoda r konzumáciou
Odpovedá charakter pokrmu	✗	1	
Neodpovedá charakt pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo
Neodpovedá charakt pokrmu		0	
Nevýrazná ničím ma nazaujala		0	Neatraktívne ochutn lebo mám hlad
			Maxim 5 b.
			Dosiaľ 4 b.
Poznámky:			
Hodnotenú reštauráciu u Ludvika som navštívil dňa 15.3.2015 o 13:00. Ako som vstúpil zacítil som jemný zápach z výrobného strediska, z toho vyplíva že odvetrávanie kuchyne je nedostatočné alebo nefungujúce. Pokrm nebol esteticky zladený a bol chaoticky usporiadaný na tanieri, použitý inventár bol poškodený.			

Tabuľka č. 8, Reštaurácia u Ludvika, menu č. 1





Názov reštaurácie:	U Zlatého Jeleňa			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Slíže s cukrom maslom a makom			
Čas prípravy:	3 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	200 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	225 g po odvazeni			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✗	✗		
Úprava stolu:	5			
Personál:	5			
Celkový dojem:	5		Držková	
Jedlo:	4	Toaleta:	6	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	4	
Servis:	3	Prostredie:	4	Maxim
Chuť:	5			Ziska
				100 b.
				46 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✗	2	Velmi pekné škoda konzumáciou	✗
				2
Odpovedá charakter pokrmu				✗
				1
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo	
				1
Neodpovedá charakter pokrmu				0
Nevýrazná ničím nazaujala		0	Neatraktívne ochutnala lebo mám hlad	
				0
				Max.
				5 b.
				Ziska
				5 b.
Poznámky:				
Hodnotenú reštauráciu som navštívil dňa 13.5 o 12 hodine. Hneď pri vstupe do reštaurácie som si všimol že toto gastronomick zariadenie pripomína skorej vývarovňu.				
Jednoduchá reštaurácia (jedáleň), lacnejšie jedlo a tomu odpovedá aj prostredie personál, spôsob a forma stolovania. Jedlo fádne polievka prekorenená a príliš slaná.				

Tabuľka č.10, Reštaurácia u Zlatého Jeleňa, menu č.1

Názov reštaurácie:	U Zlatého Jeleňa			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Hovadzie ragu s majoránkou ryža			
Čas prípravy:	3 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	150 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	167 g po odvážení			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✗	✗		
Úprava stolu:	5			
Personál:	5			
Celkový dojem:	5		Držková	
Jedlo:	4	Toaleta:	6	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	4	
Servis:	3	Prostredie:	4	Maxim
Chuť:	5			Ziska
				100 b. 46 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✗ 2	Velmi pekné škoda konzumáciou	✗ 2	Odpovedá charakter pokrmu
				✗ 1
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1 Atraktívne mám chuť na jedlo		1 Neodpovedá charakter pokrmu
				0
Nevýrazná ničím nazaujala		0 Neatraktívne ochutnalo lebo mám hlad		0
				Max. Ziska
				5 b. 5 b.
Poznámky:				
Hodnotenú reštauráciu som navštívil dňa 13.5 o 12 hodine. Hneď pri vstupe do reštaurácie som si všimol že toto gastronomick zariadenie pripomína skorej vývarovňu.				
Jednoduchá reštaurácia (jedáleň), lacnejšie jedlo a tomu odpovedá aj prostredie personál, spôsob a forma stolovania. Jedlo fádne polievka prekorenená a príliš slaná.				

Tabuľka č.11 Reštaurácia u Zlatého Jeleňa, menu č.2

Názov reštaurácie:	Reštaurácia u rybárov			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Hydinové rizoto s kyslou uhorkou a syrom			
Čas prípravy:	3 min			
Cena:	3,50 e			
Gramáž hlavného chodu:	250 g v surovom stave			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	255 g po uvarení			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✗	✗		
Úprava stolu:	8			
Personál:	8			
Celkový dojem:	8			
Jedlo:	9	Toaleta:	7	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	8	
Servis:	7	Prostredie:	7	Maxim
Chuť:	8			100 b.
				Ziska
				75 b.

Jarná zeleninová polievka

Základné vlastnosti pokrmu					
Farba		Vzhľad		Konzistencia	
Odpovedá charakter pokrmu	✗	2	Veľmi pekne škoda konzumáciou	✗	2
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo		1
Neodpovedá charakter pokrmu		0	Neatraktívne ochutnala		0
				Max.	Ziska
				5 b.	5 b.

**Poznámky:**

Reštauráciu som navštívil dňa 12.4 2015 o 11 hodine. Hneď pri vstupe do reštaurácie som si všimol že toto gastronomické uzariadenie je na veľmi vysokej úrovni, majiteľ pracuje ako hlavný čašník, bol úslužný nápomocný veľmi profesionálny a bolo vidno že svoju prácu robí s radosťou a oddaním. Jedlo bolo výborné, vybavenosť prevádzky taktiež, jediné čo by som vytkol že nás majiteľ po zaplattení a odchode nepozdravil.

Tabuľka č.12, Reštaurácia u Rybárov, menu č.1

Názov reštaurácie:	Reštaurácia u Rybárov			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Bravčový guláš Budapešť, knedľa			
Čas prípravy:	3 min			
Cena:	3,50 e			
Gramáž hlavného chodu:	100 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	115 g upravené			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✗	✗		
Úprava stolu:	8			
Personál:	8			
Celkový dojem:	8			
Jedlo:	9	Toaleta:	7	Jarná zeleninová polievka
Cena:	5	Čistota, Hygiena	8	
Servis:	7	Prostredie:	7	Maxim
Chuť:	8			Ziska
				100 b.
				75 b.

Základné vlastnosti pokrmu					
Farba		Vzhľad		Konzistencia	
Odpovedá charakter pokrmu	✗	2	Velmi pekné škoda konzumáciou	✗	2
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo		1
Nevýrazná ničím nazaujala		0	Neatraktívne ochutnalo lebo mám hlad		0
				Max.	Ziska
				5 b.	5 b.

Poznámky:

Reštauráciu som navštívil dňa 12.4 2015 o 11 hodine. Hneď pri vstupe do reštaurácie som si všimol že toto gastronomické uzariadenie je na veľmi vysokej úrovni, majiteľ pracuje ako hlavný čašník, bol úslužný nápomocný veľmi profesionálny a bolo vidno že svoju prácu robí s radosťou a oddaním. Jedlo bolo výborné, vybavenosť prevádzky taktiež, jediné čo by som vytkol že nás majiteľ po zaplattení a odchode nepozdravil.

Tabuľka č.13, Reštaurácia u Rybárov, menu č.2

Názov reštaurácie:	Number 5.			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Vyprážaný encián s hranolkami a oblohou			
Čas prípravy:	2 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	150g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	145g surový stav			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✘	✘		
Úprava stolu:	4			
Personál:	5			
Celkový dojem:	6			
Jedlo:	5	Toaleta:	5	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	6	
Servis:	6	Prostredie:	6	Maxim
Chuť:	6			100 b.
				Ziska
				54 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✘	2	Velmi pekné škoda konzumáciou	✘
				2
Odpovedá charakter pokrmu				✘
				1
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo	
				1
Neodpovedá charakter pokrmu				0
Nevýrazná ničím nazaujala		0	Neatraktívne ochutnala lebo mám hlad	
				0
				Max.
				5 b.
				Ziska
				5 b.
Poznámky:				
Hodnotenú reštauráciu som navštívil dňa 11.4. 2015 o 12 hodine, ihneď po vstupe do tohto gastronomického zariadenia som si všimol že pripomína skorej jedáleň, inventár aj spôsob stolovania tomu bol prispôsobený. Jedlo si človek odnášal od pultu sám na táckach a príbory si vybral s veľkých zberníkov. Jedlo bolo chutné, avšak priveľmi prekorenené. Personál aj vybavenosť podniku bola v poriadku.				

Tabuľka č.14, Reštaurácia Number 5, menu č.1

Názov reštaurácie:	Number 5.			
Adresa:	Modra			
Názov objedneného menu:	Fľašičky s domácim cesnakovým dresingom a zemiakmi			
Čas prípravy:	2 min			
Cena:	3,9 E			
Gramáž hlavného chodu:	150 g surový stav			
Gramáž masa v hlavnom jedle:	149 g surový stav			
Zloženie menu:	Hlavný chod	Polievka	Dezert	
Hodnotenie od 1-10 B.	✘	✘		
Úprava stolu:	4			
Personál:	5			
Celkový dojem:	6			
Jedlo:	5	Toaleta:	5	
Cena:	5	Čistota, Hygiena	6	
Servis:	6	Prostredie:	6	Maxim
Chuť:	6			100 b.
				Ziska
				54 b.
Základné vlastnosti pokrmu				
Farba		Vzhľad		Konzistencia
Odpovedá charakter pokrmu	✘	2	Velmi pekné škoda konzumáciou	✘
				2
Odpovedá charakter pokrmu				✘
				1
Čiastočne odpovedá charakter pokrmu		1	Atraktívne mám chuť na jedlo	
				1
Neodpovedá charakter pokrmu				0
Nevýrazná ničím ma nazaujala		0	Neatraktívne ochutnalo lebo mám hlad	
				0
				Max.
				5 b.
				Ziska
				5 b.
Poznámky:				
Hodnotenú reštauráciu som navštívil dňa 11.4 2015 o 12 hodine, ihneď po vstupe do tohto gastronomického zariadenia som si všimol že pripomína skorej jedáleň, inventár aj spôsob stolovania tomu bol prispôsobený. Jedlo si človek odnášal od pultu sám na táckach a príbory si vybral s veľkých zberníkov. Jedlo bolo chutné, avšak priveľmi prekorenené. Personál aj vybavenosť podniku bola v poriadku.				

Tabuľka č.15, Reštaurácia Number 5, menu č.

## 5 Záver

V bakalárskej práci bolo rozobraná problematika a tématyka gastronómie, kvality, organizácie a taktiež aj náležitosti zloženia a koncepcii jedálneho lístka. Rozoberal som organizáciu ako celok, jej štruktúru zloženie a rozdelenie právomocí a zodpovedností na jednotlivé výkonné alebo riadiace funkcie. V praktickej časti je vymedzené metodológia zberu informácií, cieľ práce, skúmaný súbor, diskusiu a návrhovú časť v ktorej odporúčam možné návrhy na zlepšenie pre gastronomické zariadenia na zníženie nákladov, zvýšenie predaja, a zvýšenie konkurenciaschopnosti v regióne. Pevne verím že pri čítaní tejto bakalárskej práce sa dozviete niečo nové o meste Modra a o jeho tradíciách a pri jeho návšteve budete vedieť kam zájsť na najlepší kulinársky a gastronomický zážitok.

## 6 Použitá literatúra

### *Internetové zdroje*

- [1] Korzar.sme. *Korzar.sme* [online]. 2014. vyd. 2014 [cit. 2015-04-03]. Dostupné z: (<http://korzar.sme.sk/c/4647946/pohlad-do-historie-gastronomie-od-praveku-po-dnesok.html>).
- [2] Encyklopediapoznania.sk. *Encyklopediapoznania.sk* [online]. 2013. vyd. 2013 [cit. 2015-04-03]. Dostupné z: <http://encyklopediapoznania.sk/clanok/640/historia-gastronomie-v-rokoch?pdf=true>.
- [3] Gastropricipal.sk. *Gastropricipal.sk* [online]. 2015. vyd. 2015 [cit. 2015-04-03]. Dostupné z: [http://www.gastropricipal.sk/index.php?option=com\\_content&view=article&id=99:jedalny-a-napojovy-listok&catid=53:na-rajone&Itemid=67](http://www.gastropricipal.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=99:jedalny-a-napojovy-listok&catid=53:na-rajone&Itemid=67)
- [4] *História gastronómie*. 2010. vyd. 2010. Dostupné z: <http://www.ulozto.sk/x4LSrcf/historia-gastronomie-docx>
- [5] Gastropricipal.sk. *Gastropricipal.sk* [online]. 2014. vyd. 2014 [cit. 2015-04-13]. Dostupné z: [http://www.gastropricipal.sk/index.php?option=com\\_content&view=article&id=100:sposoby-obsluhy&catid=53:na-rajone&Itemid=67](http://www.gastropricipal.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=100:sposoby-obsluhy&catid=53:na-rajone&Itemid=67)
- [6] Gastropricipal.sk. *Gastropricipal.sk* [online]. 2014. vyd. 2014 [cit. 2015-04-14]. Dostupné z: [http://www.gastropricipal.sk/index.php?option=com\\_content&view=article&id=100:sposoby-obsluhy&catid=53:na-rajone&Itemid=68](http://www.gastropricipal.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=100:sposoby-obsluhy&catid=53:na-rajone&Itemid=68)
- [7] Způsoby obsluhy. [Http://www.stolniceni.cz/1\\_-rocnik/zpusoby-obsluhy](http://www.stolniceni.cz/1_-rocnik/zpusoby-obsluhy) [online]. 2014 [cit. 2015-04-16]. Dostupné z: [http://www.stolniceni.cz/1\\_-rocnik/zpusoby-obsluhy](http://www.stolniceni.cz/1_-rocnik/zpusoby-obsluhy)

### *Literárne zdroje*

- SALAČ, G. *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2013, 40-43, 116-118. ISBN 80-7168-752-9. (G., Salač, 2006, s. 123)
- THALHEIM, NADOLNY, Yvonne, Harald. *Kravaty*. 1996. vyd. Praha: Fortuna, 1996, s. 65-67. ISBN 80-85873-57-5. (J. Veber., 2007, s. 83)
- BAKOVÁ, Jana. *Cestovný Ruch*. 2010. vyd. Praha: Grand Publishing, 2010, s. 19-24. ISBN 978-80-251-3320-0.



JEMALA, Ľubomír. *Podnikateľský manažment a marketing*. 2007. vyd. Bratislava: Slovenská technická univerzita, 2008, s. 74-77. ISBN 978-80-227-2860-7.

ŽUDEL, Jaromír. *Masarykova univerzita*. 2009. vyd. Praha: Grand Publishing, 2009, s. 450-561. ISBN 978-80-227-2860-7

ORBIS PICTUS. *Hotelový a gastronomický manažment*. 2012. vyd. Banská Bystrica, 2012. ISBN 978-80-7158-970-9 [cit. 2015-04-13.4]

KUZMA, Tomáš. *Hotelový a gastronomický manažment*. 1999. vyd. Bratislava: Ikaros, 1999, s. 200-205. ISBN 80-08-02909-9.

### ***Cudzojazyčný zdroje***

KOTLER, AMSTRONG, Philip, Gary. *Marketing v cestovnom ruchu*. 2003. vyd. Praha: Grand Publishing, 2003, s. 387-390. ISBN 0-02-917596-8.

ULBRICH, Tomáš. *Applied Human Nutrition*. 2007. vyd. Praha: Grand Publishing, 2007, s. 35-46. ISBN 78-80-7394-440-7.

## 7. Prílohy

Všetky obrázky okrem organizačnej štruktúry, ktoré boli použité v práci sú produkované mojou osobou v reštauráciach a v gastronomických zaradeniach v meste Modra.



Obrázok č. 1 Hotel Sebastian



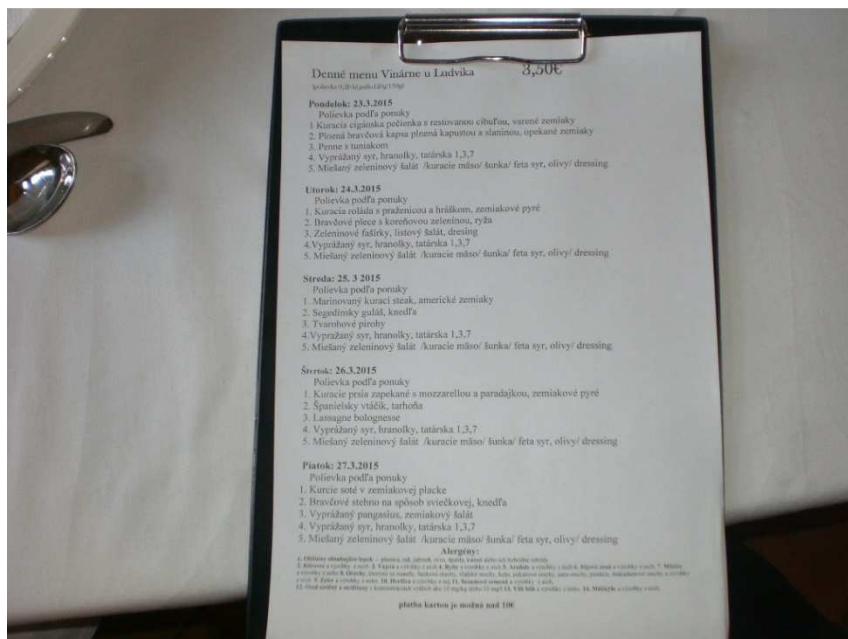
Obrázok č.2 Hotel Sebastian



Obrázok č. 4 Hotel Sebastian



Obrázok č 5. Hotel Sebastian



Obrázok č 6. Hotel Sebastain



Obrázok č 7. Hotel



Obrázok č 8. Hotel Sebastain



Obrázok č. 9 Hotel Sebastian



Obrázok č. 10

Obrázok č. 11 U Ludvika



Obrázok č. 12 U Ludvika



Obrázok č. 13 U Ludvika



Obrázok č. 14 U Ludvika



Obrázok č. 15 U Ludvika





Obrázok č. 17 U Ludvika



Obrázok č. 18 Ludvika



Obrázok č. 19 U Ludvika