

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra celoživotního vzdělávání a podpory studia



**Porovnání klasicky a moderně zařízené provozovny
stravovacích služeb**

Bakalářská práce

Autor práce: **Jan Beran**

Vedoucí práce: PhDr. Lucie Smékalová, Ph.D.

2017

Zadávací list

Zadávací list

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma „**Porovnání klasicky a moderně zařízené provozovny stravovacích služeb**“ vypracoval samostatně a použil jsem pramenů, které cituji a uvádím v seznamu použitých zdrojů.

Jsem si vědom, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním dle zákona č.111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek její obhajoby.

Jsem si vědom, že moje bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitní databázi a bude veřejně přístupná k nahlédnutí.

Jsem si vědom že, na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č.121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejícím s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35 odst. 3 tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

.....

(podpis autora)

V dne

PODĚKOVÁNÍ

Děkuji PhDr. Lucii Smékalové, Ph.D. za odborné vedení diplomové práce.

Abstrakt

Bakalářská práce s názvem „**Porovnání klasicky a moderně zařízené provozovny stravovacích služeb**“ je zaměřena na problematiku rozdílnosti ve vybavení stravovacích zařízení. Tématem je především porovnání vybavení, ale v práci je věnována pozornost i ostatním oblastem souvisejícím se zabezpečením provozu jako jsou:

- nabídka
- řízení stravovacího úseku
- klientela

Cílem této práce je porovnat dva konkrétní podniky veřejného stravování z pohledu profesionálního kuchaře. Odkrýt rozdíly týkající se vybavení interiéru, výrobních prostor (kuchyně, skladů apod.). Zkoumal jsem jaký vliv má toto vybavení a zařízení v odbytovém středisku na návštěvnost podniku, dále jaké používají dané podniky výrobní technologie a zda plánují do budoucna nějaké změny.

Při zpracování této práce byly použity metody porovnání a dále SWOT analýza, která názorně ukázala v čem mají podniky své slabé a silné stránky. Čerpal jsem z interních materiálů obou podniků. Podrobná analýza byla potom provedena na základě osobních poznatků a informací získaných od provozovatelů (majitelů) daných podniků. Tyto poznatky byly získány rozhovorem. V hodnocení a závěru jsou shrnuty výsledky a navrženy doporučení vedoucí ke zvýšení návštěvnosti a zkvalitnění služeb.

Klíčová slova

Historie, gastronomie, vývoj, modernizace, technologie, porovnání, normy, nabídka, klientela

Jelikož jsem měl možnost projít různými provozovnami již během studia a mé kuchařské praxe, využil jsem i svých zkušeností a poznatků.

V závěru práce se pokusím navrhnout a doporučit opatření, které by měly vést ke zkvalitnění služeb a zvýšení návštěvnosti.

Abstract

The bachelor's thesis „Comparison between classic and modern equipped restaurants '' is focused on equipment and facilities differences between two companies. The topic is mainly comparison of equipment, but attention is also paid to other fields related with operational safety, such as:

- Supply
- Management of catering section
- clientele

The purpose of my thesis is to compare two restaurants from chef's point of view, which means discover differences in interior equipment and production spaces (kitchen, storage, etc..) I searched an impact of this equipment on restaurant attendance. I also scrutinized production technologies and future plans of these two mentioned restaurants.

In my bachelor's thesis I used comparison methods and SWOT analysis, that graphically revealed strengths and weaknesses of the restaurants. I received information from internal materials of both companies. On the basis of personal findings and information gained from companies' owners, detailed analysis has been done. These findings have been gained on grounds of an interview. In conclusion, results are summarized and recommendations to attendance increasing and quality improvements are suggested.

Key words

History, gastronomy, development, modernization, technology, comparison, standards, supply, clientele

During my studies and cooking experience I have had an opportunity to get to know many various restaurants. I have utilized my experience and knowledge on this thesis.

In conclusion of my thesis I will try to suggest and recommend arrangements, which should lead to quality improvement and attendance increasing.

OBSAH

1 ÚVOD	10
2 CÍL A METODIKA PRÁCE	11
2.1 Cíl	11
2.2 Metodika	11
3 GASTRONOMIE	12
3.1 Vývoj gastronomických služeb	13
3.2 Vývoj pohostinství v České republice	17
4 SVĚTOVÉ TRENDY V RESTAURAČNÍ GASTRONOMII	19
4.1 La cuisine nouvelle	19
4.2 Konvenience	20
4.3 Otevřená kuchyně – Front cooking	21
4.4 Etnická kuchyně	22
4.5 Moderní kuchyňské technologie	22
4.6 Změny a trendy ve vybavení interiéru	28
5 HOTEL MODRÁ HVĚZDA	28
5.1 Lokalizace a popis provozovny	28
5.2 Prostory a vybavení restaurace	28
5.3 Nabídka restaurantu	29
5.4 Vybavení kuchyně	32
5.5 Řízení stravovacího úseku	32

5.6 Klientela	33
6 RESTAURANT LOVAS & LOVAS	34
6.1 Popis a lokalizace objektu	34
6.2 Prostory a vybavení restaurace	34
6.3 Vybavení kuchyně	35
6.4 Nabídka restaurantu	36
6.5 Řízení stravovacího úseku	38
6.6 Klientela	39
7 POROVNÁNÍ OBOU RESTAURACÍ	40
8 SWOT ANALÝZA	42
8.1 SWOT analýza hotelu Modrá Hvězda	43
8.2 SWOT analýza restaurantu Lovas & Lovas	44
9 NÁVRHY A DOPORUČENÍ KE ZVÝŠENÍ NÁVŠTĚVNOSTI	47
9.1 Návrhy na zlepšení provozu restaurace hotelu Modrá Hvězda	47
9.2 Návrhy na zlepšení provozu restaurantu Lovas & Lovas	48
10 VYUŽITÍ ZNALOSTÍ Z GASTRONOMICKÉ PRAXE	49
11 ZÁVĚR	50
12 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	51
13 PŘÍLOHY	53

1 ÚVOD

Význam stravovacích služeb u nás za poslední roky neuvěřitelně stoupl. Pohostinství v České republice prošlo od roku 1989 dynamickým vývojem. Struktura jednotlivých podniků a služeb se rychle mění a neustále vyvíjí díky novým trendům a technologiím.

V současné době se na našem trhu objevuje stále větší množství restauračních zařízení různé kvality. Podle průzkumu se však zvyšuje poptávka po kvalitnějších službách – hosté jsou náročnější, proto vzhledem k silící konkurenci velice těžké udržet si dobré jméno a pozici na trhu. K tomu, aby byl podnik úspěšný, je třeba neustále prohlubovat znalosti v oboru gastronomie a vylepšovat kvalitu poskytovaných služeb.

Tato bakalářská práce se zaměřuje právě na problematiku vybavení stravovacího zařízení a je rozdělena na 4 části.

První teoretická část vymezuje pojmy gastronomie, gastronomických služeb a produktu. Je stručně věnována historii vývoje pohostinství od starověku až do současnosti. Popisuje vlivy na vývoj gastronomie jako jsou cestování, náboženství, vzdělání či změny v životním stylu a zahrnuje také formy podnikání v tomto oboru.

Druhá část je věnována trendům v restaurační gastronomii, vysvětluje pojmy „La cuisine nouvelle“, „Front cooking“, ale také proč vznikl trend zavádění konvenienčních výrobků a jaké přinesl výhody či nevýhody do české kuchyně. Zabývám se zde i moderními kuchyňskými technologiemi, které způsobily velký pokrok v přípravě pokrmů.

Ve třetí analytické části porovnávám dva vybrané podniky, které nabízejí své gastronomické služby v různých lokalitách. Cílem mé bakalářské práce je porovnat tyto provozovny především z hlediska jejich vybavení (interiér restaurace, výrobní část, skladové prostory atd.). Zjišťuji jaký vliv má moderní, popř. zastaralé vybavení, sladěnost interiéru či design, na návštěvnost podniku. Dále jaké preferují materiály, co se týče zařízení a inventáře (dřevo, sklo, kov). Také analyzuji oba podniky z hlediska nabídky a kvality poskytovaných služeb. Větší pozornost je zde věnována i nabídce (rozboru jídelního a nápojového lístku), personálu a klientele.

Ve čtvrté části se věnuji jak využít poznatků z gastronomie a předat zkušenosti dále při výuce na střední škole.

2 CÍL A METODIKA PRÁCE

2.1 Cíl

Hlavním cílem práce je porovnat dvě provozovny veřejného stravování z pohledu profesionálního kuchaře a doporučit změny na jejich zkvalitnění.

2.2 Metodika

Práce je rozdělena do čtyř částí. První teoretická část se věnuje gastronomii, historii vývoje pohostinství, popisuje vlivy, které působí na gastronomii.

Druhá část je věnována trendům v restaurační gastronomii, moderní technologii přípravy pokrmů.

Ve třetí analytické části porovnávám dva gastronomické podniky a pokusím se navrhnout zlepšení vedoucí k vyšší návštěvnosti obou podniků.

Čtvrtá část je věnována předáním zkušeností z oboru gastronomie pro střední školy.

3 GASTRONOMIE

Jídlo a pití jsou již od nepaměti neodmyslitelnou součástí našeho života. V poslední době se však stávají něčím víc, něčím, co lidem kromě užítku dokáže zpříjemnit život, dělá ho zajímavějším a nevšedním. Je to nepochybně i velký kus umění, protože v gastronomii je skryta velká fantazie a dovednost.

Gastronomii můžeme ohraničit třemi body:

- **výživou** – ta je předmětem zkoumání biologie, medicíny a chemie. Z jejího vystupuje do popředí fyziologie jídla a pití,
- **stravou** – jejím zájmu stojí zkoumání vazeb mezi jídlem a pitím, formuje nároky na fyzickou část poskytovaného produktu
- **kuchyní a restaurantem (odbytovým místem)** – studuje místo přípravy, recepty a náčiní, resp. Techniku a technologii.

Zkoumáme-li přidanou službu, musíme se zabývat vazbami a procesy mezi kuchyní a odbytovým místem a klientem.

Gastronomické služby

Služby jsou podle Payna (1996) souborem činností, přinášející hodnotu zákazníkovi prostřednictvím kombinace hmatatelného výrobku (zejména jídel a nápojů) a nehmatatelné služby. Nelze je skladovat. Přípravují se, nabízejí, poskytují a spotřebovávají převážně a současně na jednom místě – u poskytovatele služeb. V některých případech se příprava, nabídka (a další služby) a spotřeba místně a časově nekryjí (catering). Od hmatatelnosti výrobku se odvíjí i projev jeho kvality – je hmatatelný. Odpovídá na otázku, co zákazník dostal (dostane). Kvalita služeb je nehmatatelná, odpovídá na otázku, jak službu dostane. Měření kvality je tudíž podstatně složitější.

Produkt gastronomických služeb je souhrnem materiálních (např. jídlo) a nemateriálních prvků (např. servisu), které se pohybují podle rozsahu a kvality služeb v různých poměrech.

Materiální prvky představují tzv. tvrdý produkt, který lze reálně, objektivně změřit a zahrnout do nákladů a ceny gastronomického produktu. Tvrdý produkt má krátkodobý účinek. Servis, atmosféra, jednání zaměstnanců, prestiž apod. jsou nemateriálními prvky představujícími tzv. měkký produkt, vytvářející vnitřní (abstraktní a subjektivní) obraz gastronomického zařízení. Tento produkt působí dlouhodobě. Krátkodobé a dlouhodobé působení prvků gastronomického produktu klient individuálně hodnotí a přijímá posléze rozhodnutí o koupi a kvalitě požadované služby.

3.1 Vývoj gastronomických služeb

Starověk

Tato epocha je časově vymezena mezi léty 3000 př. n. l. - 5. stol. n. l. Zahrnuje oblasti Předního východu a starého Egypta, Indie a Číny, které jsou považovány za kolébku zemědělství. Nejvíce se zde uplatnily plodiny jako ječmen a pšenice dvouzrnka, čočka, vikev, pistácie, mandle. V jihovýchodní části Asie a v Indii se ujalo pěstování rýže. V tropech se postupně rozšířilo pěstování cukrové třtiny, oliv, palem, fiků (BERANOVÁ, 1980, s. 12 – 16).

Typickým jídlem v Řecku byly usušené placky z ječné mouky. Řekové i Římané dokonce znali i kvašený chléb. Zpočátku tuto potravinu pekly ženy doma, od 2. stol. př. n. l. začaly existovat pekárny, které prodávaly několik druhů této potraviny. Chléb se často namácel ve víně. Také Egyptané zpočátku pekli chléb na otevřeném ohni nebo v popelu, ale od pol. 2. tisíciletí př. n. l. vznikaly i zde ve větších městech pekárny, které produkovaly chléb pro nejširší zákazníky a chléb zde sloužil dokonce i jako platidlo. Chléb samozřejmě pekli i lidé v Mezopotámii. Od dob starověku se peklo také sladké pečivo (BERANOVÁ, 2012, s. 51 - 55). Jelikož cukr nebyl rozšířen, jako sladidlo se používalo sladké mléko nebo ovoce. Kromě pečiva byla oblíbeným pokrmem i kaše, k níž se jedla zelenina, ovoce, luštěniny nebo sýr.

Středověk

Během období stěhování národů naše území obývaly kočovné kmeny, které do našich zemí přinesly dočasný hospodářský útlum, i přesto však umožnily poznání nových produktů, plodin a řemeslných technik (FREEDMAN, 2008, s. 90). Slované během nejstaršího období pěstovali proso, pšenici, ječmen, oves, žito, boby, hrách, čočku, mák a řepu. Během 10. století se začalo rozvíjet ovocnářství a vinařství, a také pěstování cibule, česneku, mrkve, okurek, dýně, kapusty a zelí. Z ovoce se u nás vyskytovaly broskve, švestky, třešně, jablka a hrušky. Slované chovali hovězí dobytek, vepře, ovce a slepice. Z hovězího dobytka kromě masa získávali i mléko a mléčné výrobky. Obzvláště důležité byly ovce, které majiteli přinášely maso, mléko, vlnu a kůže. Rybolov byl pouze doplňkový. Z nápojů byla nejoblíbenější medovina. Přijetí křesťanství v našich zemích částečně ovlivnilo i složení stravy omezováním konzumace masa a zřeknutím se mléčných tuků, jejichž odříkání napomáhalo na cestě ke spáse duše (FREEDMAN, 2008, s. 165-167). Lidé dodržovali postní dny, ve kterých směli jíst pouze pokrmy pocházející z rybníků či řek (POLÁKOVÁ, 2001, s. 10, 11). Středověký jídelníček byl dále ovlivněn teorií tělesných šťáv. Ve středověké Evropě se věřilo, že všechny věci sestávají ze čtyř prvků. Na základě jim odpovídajících tělních tekutin a jejich kombinací vznikaly lidské typy: melancholik, sangvinik, flegmatik a choleric. Rovnováha elementů pak určovala nejvhodnější podobu jídelníčku.

Novověk

Období 16. - 18. století. Velkou roli v tomto období sehrál vynález knihtisku - nejstarší českou kuchařku, dnes uloženou v Národním muzeu v Praze, vydal Severin Mladší na začátku 16. století. Roku 1535 vydal Pavel Severin z Kapí hory druhou staročeskou kuchařskou knihu, a to „Kuchařství, o rozličných krměch, která se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby, a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři (POLÁKOVÁ, 2001, s. 15).

17. století se vyznačuje diferenciací stravy mezi společenskými vrstvami. Zatímco se venkované vraceli k nejprostší rostlinné stravě, zpestřované jen při výjimečných příležitostech masem, v zámeckých kuchyních si kuchaři lámali hlavu nad vymýšlením lahůdek pro rozmařilé panstvo. Formování české kuchyně od konce 18. století až po 1. světovou válku zahájily kuchařské knihy z přelomu století. V 16. - 18. století se také do popředí dostává správná výživa a léčebné diety (PLESKOTOVÁ, 1976, s. 54, 60).

Zámořské objevy přinesly do Evropy 16. století především brambory, které zcela změnilы tehdejší stravování. Do Evropy se dostaly kolem roku 1565 či 1570, do Cech roku 1631. Zpočátku byly brány pouze jako okrasná rostlina na šlechtických zahradách. (HOLUB, K., BURIAN, 1997, s. 21 – 22). Více se u nás rozšířily až po sedmileté válce, při následném hladomoru roku 1763. Staly se základní potravinou převážně lidové kuchyně. Lidé z nich dokázali vytvořit nespočet sladkých i slaných receptů. Jedly se vařené, pečené, opékané, smažené. Dalšími novými surovinami byla kukuřice a rajčata, které do Evropy byly přivezeny již v 16. století. Ve větší míře však začaly být konzumovány až během 19. století. Pokrmy z fazolí se staly oblíbenými také poměrně pozdě, a to v 18. století, kdy začínají vstupovat do lidového jídelníčku. Během století 18. se do českého jídelníčku začala opět vracet čočka, nově se objevil chřest a brokolice. Z ovoce se k nám započaly dovážet citrony a pomeranče od 16. století, během století 17. se poprvé objevuje rybíz a angrešt. Třtinový cukr byl znám ve střední Evropě již v 15. století, kdy se doporučoval i k masu a rybám. Vařily se sladké omáčky a sladila se i rýže, známá v českých zemích od 15. století. Během 18. století se od slazení těchto pokrmů pomalu opouštělo. Na pečení sladkých pokrmů se cukr začal používat až ke konci 16. století, během století 17. se ve vyšší společnosti dokonce začalo zavařovat ovoce s cukrem, vyráběly se sirupy a začaly se objevovat první předpisy na dorty. Během 16. století se jídelníček rozšířil o nové sladké pokrmy - pečivo pečené ve formách, kynuté knedlíky, koláče a buchty. V 18. století se rozšířilo pečení dortů, začaly se též připravovat sladké rosoly s cukrem. Ve stejné době se zvýšila i konzumace zmrzliny a krémů, které se podávaly jako samostatný moučník. Velkou změnu v naší kuchyni znamenal příchod kávy, která se k nám dostává na konci 17. století, v lidových vrstvách zdomácněla až v průběhu 19. století (BERANOVÁ, 2001, s. 75. Tamtéž, s. 39-48). Přibližně ve stejné době jako kávu poznala Evropa také kakao a čaj. Čokoláda se v našich zemích ujala až ke konci 18. století a čaj v polovině 19. století. Ve velkém se také rozšířilo používání nového koření, v 17. století se začíná objevovat majoránka, bedrník, řeřicha, více

se rozšířil pepř, skořice, zázvor. Z masa bylo oblíbené nadále hovězí vařené maso, hovězí polévka, vepřové maso labužnická kuchyně nepreferovala. V 17. století se v kuchařských předpisech začínají objevovat jelitka, klobásy, a také krocani, označováni jako „indiánské slepice“. Zvěřina se nadále vařila, často s vínem a pivem. Velmi oblíbené byly ryby, 16. století je označováno jako zlatý věk českého rybníkářství. Stolování v 16. století nedoznalo u měšťanů či prostých lidí výrazných změn. Avšak stolování vyšších vrstev bylo jiné. Cílem hostitele bylo hosty překvapit. „Zcela běžně přicházela tehdy na stůl celá jehňata či telata. Jídla se malovala a zlatila; vytvářely se celé pozlacené věže, domy, i potoky, v nichž plavaly skutečné ryby. Na hostiny od 16. století patřily i cukr a cukrovinky a zavařeniny či zavařené ovoce s cukrem, které bylo známkou vybrané kuchyně. "Pro vývoj mravů v 16. a 17. století se stal přímo převratným dílem spis věhlasného Erasma Rotterdamského „De Civilitate morum puerilium" 1530), volně přeloženo „Návod pro chlapce, kterak se společensky chovati." Erasmus ve svém spise počíná výchovou pojednáním o zevnějšku, jak vzhledem k postoji, pohledu a mimice mladíka, tak s přihlédnutím k upravenosti a čistotě jeho těla i oděvu. U stolu zdůrazňuje Erasmus vzájemný respekt mezi stolovníky a individualizaci příboru (BERANOVÁ, 2012, s. 66).

Novověk se vyznačuje rychlým rozvojem průmyslu a cestovního ruchu včetně zámořského. Vedle některých hotelů se zábavními středisky i hostince nadále zůstávají významnou součástí pohostinství. Potřeba společenského styku, dostatek peněz i touha po poznání daly podnět ke vzniku středisek zcela nového typu, jako jsou kavárny, cukrárny, restaurace a specializované jídelny nebo výletní restaurace. Pohostinství se rozvíjí také v dopravních prostředcích, zpočátku ve vlcích a na lodích, později také v letadlech a autobusech. Pohostinství a hotelnictví se postupně řadí mezi významné obory ve všech vyspělých státech, zejména po druhé světové válce. Na počátku dvacátého století vznikají velké luxusní mezinárodní hotely a restaurace, dochází také ke specializaci restaurací (národní jídla, snídaně, večeře...) Obrovský rozmach zaznamenaly restaurace rychlé obsluhy (BERANOVÁ, 1980, s. 217-246).

Technický rozvoj přinesl stavby s tekoucí vodou, koupelny, izolace, výtahy, telefon a další komunikační prostředky, informační technologie, dokonalá výrobní zařízení a inventář. To vše přispělo k nebývalému růstu kvality a také hustoty restauračních zařízení. V polovině dvacátého století vzniklo mnoho světových a regionálních orgánů organizací, které mají značný vliv na postavení hotelů a restaurací, na jejich profesionální i etickou úroveň.

Jsou to např:

- **IHRA** (International Hotel & Restaurant Association) – ve 150 zemích světa sdružuje zejména národní asociace hoteliérů a restauratérů.
- **HORECA** (International Union of National Organizations of Hotel, Restaurant and Café Proprietors) – mezinárodní unie, sdružující národní organizace majitelů hotelů, restaurací a kaváren.
- **HO.RE.CA** (ČR)

- **NFHR ČR** (národní federace hotelů a restaurací).
- **Sdružení podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu (ČR)**,
- **UNIHOST** – sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách (ČR).
- **SPOLHOST** – Společenstvo provozovatelů pohostinských živností (ČR),
- **Společenstvo provozovatelů pohostinských živností (ČR)**, (MARYÁŠ, 2002, s. 317-322).

Vlivy působící na vývoj gastronomie

Gastronomie se stále vyvíjí, stejně jako společnost, jak roste či klesá životní úroveň obyvatelstva. Věrně odráží změny životního stylu, uvědomění si životních hodnot a zaznamenává i krátkodobé módní výstřelky. Tradice a zvyky jednotlivých národů a etnických skupin se promítají do jejich stravovacích návyků a tedy i do služeb gastronomie v dané zemi.

Cestování

S otevřením hranic vznikla větší možnost cestovat i pracovat v cizích zemích. To s sebou přináší obohacování a prolínání stravovacích návyků. Evropané, kteří osídlovali Ameriku s sebou přivezli své speciality, a naopak převzali od tamějších domorodců nové koření, zajímavé plodiny a pokrmy. Velmi významně ovlivnil vývoj gastronomie příliv přistěhovalců v polovině minulého století, do USA hlavně z Mexika, Portorika, do Evropy potom z Indie, Pákistánu, Turecka a Číny.

Náboženství

Značný vliv na vývoj gastronomie mělo již od pradávna samozřejmě náboženství. Náboženské tradice ovlivňují kuchyni evropskou, arabskou, indickou, japonskou nebo třeba čínskou. Pravoslavní stejně jako katolíci slaví Vánoce i Velikonoce. V tomto čase se připravuje mnoho regionálních specialit. Luštěninové kaše, různé úpravy ryb a samozřejmě sladké medové pečivo či jehněčí a kůzlečí pečeně. Svůj specifický význam měly a mají stále půsty, šabaty a ramadány.

Životní úroveň

Zvyšující se životní úroveň ovlivňuje gastronomii také v mnoha směrech. Lidé kladou větší nároky na kvalitu podávaných jídel, za kterou jsou ochotni zaplatit vyšší ceny. Na druhou

stranu s sebou civilizace přinesla větší konzumaci nezdravých jídel produkovaných podniky typu fast food, které jsou příčinou různých zdravotních poruch či onemocnění. Dalším faktorem pro vývoj gastronomie je rozvoj zemědělství, potravinářského průmyslu a také mezinárodní dopravy, který zvětšil mnohonásobně dostupnost všech potravin

Vzdělání

Úroveň gastronomie samozřejmě určuje i stupeň vzdělání, a to nejen hostů, ale především těch, kdo v tomto oboru pracují. Moderní technologie v kuchyni i v obsluze, a také sílící konkurenční boj, klade čím dál větší nároky na stálé a intenzivní vzdělání všech odborných pracovníků.

Změny v životním stylu

Další vliv na vývoj gastronomie má samozřejmě také změna životního stylu a pracovní vytížení lidí. Čas se stal hlavním faktorem našeho života. Restaurace či jídelny ses távají pro většinu lidí tzv. "druhou kuchyní". Většina žen je v dnešní době plně zaměstnaná, nezbývá jim tedy příliš času na vaření, mají menší znalosti kuchyňského umění, proto celé rodiny častěji navštěvují gastronomická zařízení.

3.2 Vývoj pohostinství v České republice

Tradice českého pohostinství začala formálně v roce 1918 rozdělením Rakouska. Naše pohostinství tehdy patřilo mezi nejvyspělejší na světě. Období po první světové válce znamenalo rychlý rozvoj soukromého podnikání. Praha se stala významným středoevropským městem, naše národní kuchyně a dobré pivo slavily mezinárodní úspěchy. Druhá světová válka a následné zásadní politické i hospodářské změny znamenaly pro naše pohostinství dlouhodobou krizi. Likvidace soukromého podnikání a řízení státem vedly v prvních letech socialismu k velkému omezení počtu provozoven.

V posledním období bylo pohostinství organizačně rozděleno do několika gigantických celků, z nichž nejvýznamnější byly Interhotely se sítí velkých provozoven pro zahraniční hosty. Dále fungovaly restaurace, jídelny a na venkově spadalo pohostinství pod družstevní podnik Jednota. K udržení úrovně českého pohostinství přispívalo odborné školství a různé odborné soutěže.

Po roce 1989 byla řada podniků poskytujících ubytování a stravování vrácena původním majitelům. Otevření hranic a příliv zahraničních návštěvníků způsobil vznik mnoha nových gastronomických provozů, především v Praze, kde je příjezdový ruch stále nejsilnější. Incoma Research, VŠH (konference Horeca 2002)

GRAF 1 Tržby v pohostinství a stravování



Zdroj: www.csob.cz

4 SVĚTOVÉ TRENDY V RESTAURAČNÍ GASTRONOMII

Abychom mohli lépe sledovat moderní způsoby přípravy pokrmů a vývoj moderní kuchyňské technologie, je nutné poznat jak se vyvíjela gastronomie nejdůležitější v minulých letech až po současnost. Vývoj nebyl bouřlivý, ale logicky, vzájemně navazující na ekonomický a kulturní vývoj moderní společnosti.

Jedním z převratných trendů se stal styl zvaný La cuisine nouvelle, který způsobil převrat v přístupu k přípravě pokrmů a významně tak ovlivnil dění v gastronomii.

4.1 La cuisine nouvelle

Styl francouzské kuchyně udával tón všem ostatním kuchyním až do konce 60. let minulého století. Vrcholem slávy francouzských kuchařů byly světové výstavy v Bruselu a Montrealu. Po roce 1970 se zrodil v USA a Francii nový styl zvaný „La cuisine nouvelle“, též zvaný jako styl „moderní kuchyně“. Jedním ze zakladatelů a reformátorů tohoto stylu byl známý francouzský kuchař Paul Bocuse.

Podstatou celé myšlenky je příprava tradičních pokrmů z kvalitních, čerstvých surovin, s nízkými energetickými hodnotami, nízkými dávkami soli a tuků. Dalších dvacet let se stal tento pokrokový trend vzorem pro všechny restaurační kuchyně. V současnosti se nedá říci, že je zcela překonán, je pouze rozvinut a přizpůsoben vývoji.

Základní zásady úpravy pokrmů dle „La cuisine nouvelle“:

- Všechny potraviny musí být čerstvé, zejména maso jatečných zvířat, drůbež, ryby, korýšů apod.
- Čerstvá musí být i zelenina, a to neuvadlá, tedy přímo „ze zahrady“. Ovoce sklizené, vyzrálé, pouze sezónní.
- Používají se pouze nekonzervované potraviny a suroviny, které neobsahují chemické látky.
- Ostré a velmi výrazné koření se příliš nepoužívá, exotické druhy jsou nahrazeny různými čerstvými bylinkami.
- Příprava pokrmů má probíhat šetrně, v případě zeleniny i velmi rychle. To bylo výzvou pro výrobce kuchyňských technologií. Začaly se objevovat mikrovlnné trouby, tlakové pařáky, předchůdci konvektomatů atd. (www.britannica.com).

V České republice 70. léta vývoji gastronomie příliš nepřála. V té době nebylo možné cestovat do zahraničí na soutěže a veletrhy, ani jinak získávat nové informace z tohoto oboru. To způsobilo určité zpoždění vývoje, takže se „La cuisine nouvelle“ u nás rozvíjela až na konci 80. let. V té době již v okolní Evropě i v USA nastupovaly trendy, které tento

styl již rozvíjely jiným, progresivnějším způsobem (FIALOVÁ, STYBLÍKOVÁ, 1987, s. 44 – 125).

4.2 Konvenience

V posledních padesáti letech se ukázalo, že evropská, americká i asijská výtvarné kreace, host tak dostával méně a platil více.

Změnu stylu způsobil také ekonomický tlak. Osmdesátá a devadesátá léta znamenala sílící tlak na snížení nákladů. V gastronomii to znamenalo zjednodušit práci při nezměněné kvalitě produktu. V této chvíli nastoupil s plným nasazením trend konvenienčních výrobků.

Anglický výraz „konvenience“ znamená v překladu pohodlí, výhodu, přiměřenost a pohodlnou přípravu. Výrobky označené tímto výrazem jsou tedy potraviny, které přicházejí do kuchyně již nějakým způsobem ošetřené nebo zpracované – jsou tedy konzervované, zmrazené, či jinak předem upravované polotovary.

Rozlišujeme čtyři skupiny těchto potravin:

- Částečně opracované výrobky (např. přebraná a naporcovaná rýže, těstoviny, kuchané kuře)
- Napůl zpracované produkty připravené ke konečné úpravě. Do této skupiny patří potraviny, které vyžadují zkrácenou úpravu (např. vývary v kostce, polévky a omáčky v sušené podobě, sušená zelenina, předvařená rýže, mražené hranolky apod.
- Výrobky připravené přímo k porcování nebo použitelné po krátkém povaření (např. konzervy všeho druhu, hotová jídla v podobě teplých komponentů)
- Výrobky určené k přímé konzumaci (např. pečivo, máslo, sýry, jogurty atd.), (www.gastrotrend.cz).

Výhody konvenience

Všechny vyjmenované typy konvenienčních výrobků se používají při přípravě pokrmů jak v účelovém stravování, tak i v restaurační a hotelové kuchyni, ale najdou si své místo i v oblasti „vysoké gastronomie“. Na otázku jak je to možné, zní lehká odpověď – je nutné snižovat náklady a konvenience je umí snížit, tím zároveň zvyšuje zisk.

Cena pokrmu se skládá z nákupní ceny surovin, mzdových a provozních nákladů, které zahrnují náklady na spotřebovanou energii, vodu, odpisy, pojištění, likvidaci odpadu apod. a samozřejmě i kalkulovaný zisk.

Využití konvence v české kuchyni

Konvence má v naší zemi mnoho příznivců i odpůrců. Nejčastější argumenty proti používání těchto produktů jsou:

- Degradace kuchařského řemesla
- Omezení kreativity kuchaře
- Uniforma jídel

Konvence se nejvíce používá v závodních jídelnách, nemocnicích a školách, tedy v účelovém stravování. Hlavními důvody jsou úspora času, kompenzace nedostatku personálu a jistota správné kalkulace i kvality.

Restaurační a hotelová kuchyně využívá spíše mrazených polotovarů, hlavně bramborových příloh a zeleniny, či kuchařsky upravené maso. Zde je důvodem především úspora času, skladovacího prostoru a omezení odpadu.

4.3 Otevřená kuchyně – Front cooking

Vyvinutí výkonné kuchařské technologie umožnilo zmenšení plochy kuchyně a to nejen varny, ale i výdeje, umožnilo rozvoj dalšího trendu moderní úpravy pokrmů, nazývá se front cooking, známý též jako otevřená kuchyně, skleněná kuchyně nebo show kitchen.

Otevřená kuchyně byla ze začátku používána pouze při kuchařských soutěžích. Kuchaři vařili před diváky, ti viděli nejen vařit rychle, efektivně a hlavně kvalitně, na malém prostoru, před zraky hostů. Výkonné indukční plotny, konvektomaty, grilovací tály i pánve wok se najednou staly samozřejmou součástí každé nově otevírané restaurace. Protože kuchaři pracují vlastně na jevišti, je třeba klást důraz na kvalitní odvětrání par, pachů a mastnoty a samozřejmostí je i vysoká profesionalita kuchaře.

Nové možnosti kuchařské technologie inspirovaly kuchaře k experimentům, majitele restaurací ke změnám koncepce. Hledala se zajímavá a chutná jídla, jejichž příprava by byla zároveň efektní. V poslední době nastupuje trend etnických kuchyní.

4.4 Etnická kuchyně

V současné době najdeme jak v USA, tak v celé Evropě, tedy i v ČR, pestrý výběr etnických restaurací. Pokrmy jako např. španělská paella, řecký gyros, mexické chilli noc carne či různé čínské masové pochoutky, se drží na špičce již desítky let. Etnická kuchyně v sobě spojuje vše, co od moderní přípravy pokrmů očekává – je lehká, používá se zde mnoho zeleniny, kvalitních surovin a zajímavého koření.

Hitem se v poslední době stávají brazilská či indonéská kuchyně. Mezi stálice však i nadále patří kuchyně italská, která stále láká větší množství gurmánů. Vlastně není se čemu divit – je jednoduchá, rychlá, zdravá a rafinovaná. Navíc nabízí široké pole působnosti pro vlastní invenci. Právě italské restaurace významně ovlivnily design a přípravu pokrmů. Kde jinde se v takové míře můžeme setkat s kuchyní umístěnou přímo v restauraci? Italská kuchyně je tedy ideálním příkladem moderní etnické kuchyně se systémem front – cooking.

Hlavním místem střetu různých etnických kuchyní u nás je samozřejmě Praha. V současnosti zde najdeme kolem 320 provozoven, které vlastní většinou cizinci. Stále však převažují italské pizzerie, čínské a mexické restaurace (www.cestovni-ruch.cz).

4.5 Moderní kuchyňské technologie

Před zahájením činnosti v provozovně veřejného stravování je nutné nejprve vytvořit projekt vč. vybavení technologií (stroji a zařízením). Tento plán, ať už jde o rekonstrukci či zbudování nové kuchyně, sestavují společně projektant a zástupce dodavatele spolu s investorem (popř. i s šéfkuchařem). Jde totiž o to vytvořit optimální provozuschopnou kuchyni s maximálním využitím prostoru (varný blok, expedice, skladové prostory), aby splňovala veškeré požadavky (technické, hygienické apod.) stanovené danými předpisy.

Vybavenost v České republice moderní kuchyňskou technologií je v gastronomických zařízeních a lepších hotelech na velmi dobré úrovni. Města jsou na tom zpravidla lépe než venkov. Stejně tak je vybaveno účelové stravování, kde je velmi patrný vliv nových hygienických pravidel (HACCP). Tlak na dodržování těchto přísných pravidel a následné pokuty donutí vybavit své provozovny i ty, kteří mají menší podniky a v současné době na ně nemají finanční prostředky.

Trh kuchyňské technologie se za posledních 10let ustálil. V České republice jsou zastoupeny všechny důležité světové firmy jako např. Elektrolux, Zanussi, Rational, Hobart, Meiko, Multi, Blanco apod. Z domácích výrobců je na trhu nejúspěšnější firma Retigo nabízející kvalitní konvektomaty a firma Alba Hořovice, která má na českém trhu silné zastoupení (www.kronen.cz).

Druhy technologií:

Zařízení pro tepelnou úpravu

- plynové, elektrické, či kombinované sporáky,
- varné kotle (parní, elektrické, plynové),
- sklopné pánve, pece, konvektomaty,
- mikrovlnné trouby, grily, salamandry (zařízení podobné grilu s roštem, topná tělesa jsou však umístěna nad surovinou).

Technika pro výdej jídel a nápojů

- ohřevné vodní lázně,
- zásobníky na stolní nádobí, sloužící k jejich uskladnění a ohřevu (režony),
- prosklené vitríny (neutrální, chladicí, vyhřívané)

Stroje pro výrobu teplých a studených nápojů

- kávovary, odšťavovače, mixéry, výrobničky ledu apod.

Chladicí a mrazicí zařízení

- chladicí a mrazicí boxy, skříně, stoly,
- šokové zchlazovače.

Stroje pro mechanické zpracování surovin

- loupací stroje na brambory,
- ponorné mixery,
- kutry (stroj určený na mělnění a míchání suroviny),
- řezačky masa, nářezové stroje,
- hnětače, šlehače atd.

K dalším zařízením v provozovnách veřejného stravování patří také stroje pro zpracování odpadu (drtiče a lisy). Dále mycí stroje, které jsou již dnes nezbytným vybavením gastronomických provozoven, neboť umožňují hygienické a efektivní mytí, uspoří čas, energii i vodu.

Vývoj v kuchyni prodělal za posledních deset let obrovský skok. Hotelová kuchyň začala ve velké míře využívat multifunkčních přístrojů, které maximálně zefektivnily práci. Nicméně došlo zde k výraznějšímu zmenšení prostoru kuchyně. Zůstaly osvědčené fritézy, přibýly hluboké pánve wok pro přípravu asijských jídel, téměř vymizely pečící sklopné pánve a robustní varné kotle, jelikož je nahradil konvektomat.

Konvektomaty

Prvním z řady technologií, která současný stav gastronomie nejvíce ovlivnila, jsou konvektomaty. Název „konvektomat“ je vlastně značka jednoho z výrobců kombinovaných teplovzdušných trub s parním vstříkovaním. U nás se však tento výraz zažil, stejně jako v minulosti název lux pro vysavač.

Masovějšího využití se u nás dočkaly až počátkem devadesátých let, kdy provozovny začaly vracet do soukromých rukou a s tím byla často spojena rekonstrukce zázemí, tedy i kuchyně. Nebyla to cesta jednoduchá, jak už to u většiny novinek bývá. Velkou roli zde sehrály dodavatelské firmy a odborné časopisy, které opakovaly výhody těchto zařízení, až se staly téměř nepostradatelnými a změnily systém práce v kuchyni. Konvektomaty jsou svým způsobem modernějšími následovníky klasických trub se statickým prouděním vzduchu. A právě proudění vzduchu je jedno z přelomových vlastností konvektomatů.

U původních spotřebičů dochází k tepelnému zpracování pokrmů kombinací účinku záření ze stěn komory trouby a přirozeného proudění horkého vzduchu, čímž dochází k nepřímému ohřevu připravovaného pokrmu. Konvektomat se vyznačuje větším varným prostorem, který je ale rovnoměrně zahříván, což umožňuje lepší kontrolu času a teploty (www.gastrobrno.cz).

Výhody použití konvektomatu:

- omezuje hmotnostní ztráty,
- snižuje spotřebu tuků a vody,
- efektivně využívá energii,
- umožňuje přípravu lépe stravitelných pokrmů,
- šetří čas personálu kuchyně .

Multifunkční technologie

Multifunkční technologie je technologie budoucnosti. Splňuje totiž všechna kritéria:

- rychle uvaří,
- uspoří energii i pracovní síly,
- pokrmy jsou bezpečné.

Co se skrývá vlastně pod pojmem multifunkce?

Její hlavní výhoda spočívá v tom, že na jedné technologii lze navodit atmosféru více varných přístupů. Pečení, vaření, restování, úprava tlakem, fritování, nízkotepečná úprava, vaření těstovin – to vše jsou varné postupy, které často vyžadují vlastní technologii. V čem tedy spočívají výhody? Jestliže je např. pro přípravu rizota nutné nejprve orestovat maso na pánvi a na jiné technologii uvařit rýži se zeleninou a vše následně promíchat, pak celý tento proces lze v současné době připravit na jednom jediném zařízení. Nejprve si lze při programu restování, kdy zařízení pracuje na bázi běžné pánve, připravit základ. Následně doplněním vody, rýže a zeleniny a změnou varného procesu na vaření lze celý pokrm dohotovit aniž by muselo docházet ke složité manipulaci s jednotlivými ingrediencemi.

Už samotné zjednodušení varného postupu by tuto technologii činilo zajímavou. Současný technický vývoj ji ale posouvá ještě o krůček kupředu. Možnost programování a automatizace některých fyzicky náročných úkonů jsou v mnoha směrech revoluční. Možnost nastavení teploty, způsobu rozvádění tepla, času, úpravy nebo programování celých varných procesů značně ulehčuje práci a snižuje nároky na personál.

V souvislosti s těmito výhodami dochází k řadě úspor, Vzhledem k zefektivnění práce, kdy personál nemusí stále kontrolovat připravovaný pokrm, dochází k úspoře pracovních sil. Navíc je k dispozici více času, který lze využít pro zkvalitnění práce. K tomu jednoduše přispívá nejen zjednodušené ovládání, ale i charakter těchto varných technologií, u nichž nedochází k přismahnutí a to jak vzhledem k použitým materiálům, tak přesnému ovládání teplot a jejich optimálnímu rozvodu po varném povrchu. Práce při přípravě pokrmu se tak často může zjednodušit pouze po stisknutí připraveného programu a vložení patřičných surovin. Samotná manipulace s pokrmem bývá vzhledem k automatizaci také snazší. Naklápění a vyklápění pánví již není třeba provádět manuálně. Pozvolné vyklápění je navíc koncipováno tak, aby nedocházelo k zahlcení výlevky a tím jak ke ztrátám, tak znečištění pracovního prostředí. Stejně je tomu i v případě zvedání a spouštění varných a fritovacích košů nebo zablokování a otevření tlakového poklopu. Některé stroje mají navíc i vlastní míchadla, která zaručují nejen optimální promíchání samotného pokrmu, ale odbourávají i fyzicky náročnou práci a samozřejmě šetří čas, který personál může využít efektivněji.

Z předchozích řádků vyplývá, že multifunkční zařízení dokáží změnit zaběhnuté a nutno dodat, avšak někdy neefektivní způsoby pokrmů. Velkokapacitní kuchyně s množstvím kotlů

a pánví jsou odsouzeny k zániku, neboť multifunkce dokáže nahradit až 50% standardní kuchyně.

4.6 Změny a trendy ve vybavení interiéru

Stejně jako se vyvíjelo pohostinství, měnila se i struktura jednotlivých podniků a s ní také vzhled restaurací včetně vybavení interiéru. V České republice vznikl za poslední roky velký počet stravovacích zařízení v různých stylech, neboť snaha současných restauratérů a designerů spočívá ve vytvoření něčeho nového, originálního a neokoukaného, s cílem odlišit se od konkurence.

Je možné se setkat s podniky ve stylu italských, francouzských, mexických či balkánských restaurací a k tomu patří i vybavení celého interiéru.

Podlahové krytiny tvoří různé keramické dlažby a v široké škále barevných odstínů, stěny již nejsou klasicky bílé, ale nátěry jsou laděny do pastelových barev (žlutá, oranžová, zelená, modrá..). Stejně tak nábytek již není složen z klasického obdélníkového stolu a jednoduchých nepříliš pohodlných židlí, Tvary stolů i židlí se liší, velmi moderní je kombinace dřeva s kovem, Také odstínů dřeva je mnoho – olše, ořech, dub, jasan apod. Důležité je pohodlí a příjemný design. Velké lustry nahradila bodová světla, nad stoly jsou spíše menší lampy se stínidly laděnými k barvám interiéru. Také restaurační prádlo přináší větší komfort. Důraz je kladen na kvalitu, hitem jsou tzv. „high-tech“ tkaniny, které se vyznačují dlouhou životností, stálostí barev a tvarů. Ubrusy a naprony opět v různých odstínech se dají optimálně kombinovat a vytvářejí tak přitažlivé kreace a prostírání.

Inventář

Co se týče inventáře, přednost má jednoduchý design, bez jakýchkoli přehnaných ozdob. Porelán již není jen bílý, ale je k dostání široký sortiment moderní keramiky v pastelových barvách, vyráběné předními evropskými výrobci (např. Baucher či Rosenthal). Na českém trhu patří k nejznámějším firma Kváš.

Hotelový a restaurační porcelán přináší také různé výhody:

- díky své silnější konstrukci snese i tvrdší zacházení,
- výrobky je možné bez obav použít i pro přípravu jídel v mikrovlnných troubách,
- speciální tvarové úpravy umožňují úsporné ukládání výrobků v zázemí (stohování šálků apod.)

Skleněný inventář také zaznamenal nové gastronomické a designérské trendy. Skleněné nádoby ať na pokrmy či nápoje, splňují požadavky na eleganci, snadnou údržbu (např. musí splňovat kritéria pro mytí v automatických myčkách) a účelnost. Každý typ nápoje má specifické požadavky na dekoraci sklenic. Vinné sklo preferuje decentní matové vzory, které

neruší barvu vína, pивní sklo obvykle zdobí výrazné logo pivovaru nebo značka piva. Skleničky na koktejly bývají nejčastěji dekorovány značkou alkoholu, pro něž jsou určeny či logem podniku, které si může zadat restaurace přímo u výrobce.

Přibory jsou vyráběny z kvalitní nerezové nebo chromniklové oceli, povrchová úprava má vysoký lesk. K dostání jsou také rustikální modely pro stylové restaurace, které mají dřevěné rukojeti. Drobný stolní inventář (menážky, cukřenka) tvoří také kombinaci skla a nerezové oceli.

Moderní jsou také různé doplňky jako např. čajové svíčky na stolech, malé dekorace ze sušených květin apod. (www.praha.eu).

5 HOTEL MODRÁ HVĚZDA

5.1 Lokalizace a popis provozovny

Hotel Modrá Hvězda je situován na okraji města Sadská v blízkosti jezera a přiléhavé chatové oblasti. Je zajímavé připomenout, že ho kdysi navštěvoval známý spisovatel Bohumil Hrabal, který žil toho času v nedalekém Kersku.

Hotel funguje od roku 2002 jako samostatný podnik provozovaný ve vlastnictví, majitelem je fyzická osoba – tedy živnostník.

V tomtéž roce prošel hotel částečnou rekonstrukcí, ta se však týkala především exteriéru (plastová okna, nová fasáda, střecha apod.). Z interiéru prošla určitými změnami pouze restaurace, vybavení kuchyně zůstalo zatím podle původního majitele, který vlastnil tento hotel do roku 2000.

Kapacita hotelu je 13 dvoulůžkových pokojů (4 s možností 1 přistýlky) a 3 jednolůžkové pokoje – celková kapacita je tedy 33 lůžek. Každý pokoj má vlastní sociální zařízení, televizor a lednici. Ubytovací části není věnována větší pozornost, protože předmětem této práce je analýza stravovacího zařízení. Restaurace je v okolí známá pro svou výtečnou a typicky českou kuchyni. Klientelu přes sezónu (červen až září) téměř netvoří hoteloví hosté, jak by se mohlo zdát, ale z velké části jsou to rekreanti z chatové oblasti, dále turisté přijíždějící za účelem koupání v místním jezeře a obyvatelé z blízkého okolí.

Zdroj: podle vypovědi majitele hotelu

5.2 Prostory a vybavení restaurace

Restaurace s kapacitou 70 míst se nachází v přízemí hotelu. Je otevřena denně od 11.00 do 23.00hod, snídaně jsou podávány od 7.00 do 10.00hod.

Restaurace je vybavena jednoduchým dřevěným nábytkem a barevně je sladěna do hnědo-zelena. Po příchodu do restaurace nalezneme vlevo menší bar, který působí celkem příjemným dojmem – je obložený dřevem a k sezení zde slouží 4 kovové (barové) židličky s koženými sedátky. Restaurační stolky jsou dvojího druhu. Velké obdelníkové pro 6 až 8 osob a menší čtvercové, všechny mají hnědou barvu v odstínu olše. Stejně tak židle jsou hnědé se světle zeleným polstrováním – jsou bytelné, avšak jednoduché bez zvláštních ozdob. K nábytku celkově ladí i obložení v barvě světlého ořechu, které se rozprostírá na stěnách kolem celé místnosti, střídavě do výšky jednoho a půl či dvou metrů jako kaskáda. Podlahu tvoří protiskluzová keramická dlažba v barvě khaki. Pro potřeby personálu jsou zde v rozích umístěny dva dřevěné příruční stolky s úložným prostorem – absatzy, které slouží pracovníkům obsluhy na ukládání příborů, drobného stolního inventáře, dochucovacích prostředků a restauračního prádla.

K dalšímu vybavení restaurace patří samozřejmě restaurační inventář – jako sklo, porcelán, příbory a restaurační prádlo. Veškerý inventář je pořízen v jednotném designu, který je jednoduchý a tak odpovídá současnému trendu. Sklo je čiré, bez ozdob. Porcelán je bílý okraje jsou mírně ozdobné. Příbory jsou jednoduchého, avšak elegantního designu. Ubrusy zde používají reklamní (tmavší zelená) s logem dodavatele piva „Staropramen“. Naprony jsou bílé, stejně tak plátěné ubrusky. Vše je v případě ztráty, poškození či opotřebení snadno nahraditelné. Na stolech však chybí dekorace (vázička, svíčka apod.) ani zde nenajdeme žádné drobné doplňky.

K dalšímu vybavení restaurace patří samozřejmě restaurační inventář – jako sklo, porcelán, příbory a restaurační prádlo. Veškerý inventář je pořízen v jednotném designu, který je jednoduchý a tak odpovídá současnému trendu. Sklo je čiré, bez ozdob. Porcelán je bílý okraje jsou mírně ozdobné. Příbory jsou jednoduchého, avšak elegantního designu. Ubrusy zde používají reklamní (tmavší zelená) s logem dodavatele piva „Staropramen“. Naprony jsou bílé, stejně tak plátěné ubrusky. Vše je v případě ztráty, poškození či opotřebení snadno nahraditelné. Na stolech však chybí dekorace (vázička, svíčka apod.) ani zde nenajdeme žádné drobné doplňky.

Registrační pokladny zde zatím nejsou zavedeny, pracovníci obsluhy tedy vystavují ručně psané účtenky.

V letních měsících je restaurace rozšířena ještě o zahrádku s kapacitou 20 míst, která má projít velkými změnami na jaře příštího roku. K sezení slouží zatím dřevěné lavice a stoly, které jsou již starší a opotřebované, také podlaha je zatím provizorní-betonová. Proti intenzivnímu letnímu slunci chrání hosty 2 velké reklamní slunečníky opět s logem „Staropramen“.

Majitel plánuje na příští rok vybourání betonové podlahy, kterou chce nahradit kvalitní zámeckou dlažbou. Také posezení by rád nahradil světlejšího dubového dřeva. Taková změna hotelu určitě prospěje, neboť zvětší kapacitu zahrádky a dotvoří estetický dojem celého objektu novým zahradním nábytkem-dřevěnými lavicemi a stoly vyrobenými na míru z kvalitního

5.3 Nabídka restaurace

Nabídku restaurace tvoří v ranních hodinách snídaňový bufet, který se téměř nemění a slouží především pro hotelové hosty.

Snídani zde tvoří jednodušší teplý a studený bufet.

Studený bufet se skládá z 2 druhů plátkových sýrů a 2 druhů uzenin (včetně šunky). Dále je k dispozici výběr ze dvou druhů marmelád, jednoporcová balení másla, paštiky a taveného sýra. Příznivci zdravé stravy zde najdou 2 druhy jogurtu (ovocný a bílý) a cereálie.

Teplý bufet zahrnuje míchaná vejčička či vaječnou omeletu a teplé párečky.

Sortiment studených nápojů tvoří jablečný či pomerančový džus. Z teplých nápojů je to káva nebo čaj (černý, ovocný). Sortiment nabízeného pečiva tvoří klasický krájený chléb, světlý toastový chléb či rohlíky.

Jídelní lístek

Jak jsem již uvedl tato restaurace se zaměřuje na klasickou českou kuchyni, tedy většinu pokrmů na jídelním lístku tvoří typicky česká jídla. Stálý jídelní lístek obsahuje studené a teplé předkrm, polévky, hlavní jídla (hotové pokrmy i minutky), bezmasá jídla, saláty a dezerty. Nabídka hotových jídel se obměňuje každý den a obsahuje vždy 2 MENU: polévka + hlavní jídlo. Jedno z těchto menu tvoří vždy bezmasý pokrm.

Z lehčích studených předkrmů zde hosté najdou – krabí koktejl či dušenou šunku s máslem ale i klasicky české pokrmy, např. tlačěnka s cibulí, tresčí játra s cibulí, pивní sýr, utopenci, nakládaný hermelín.

Sortiment teplých předkrmů je užití:

- Pečená šunka s vejci
- Uzenky v černém Staroprameni
- Drůbeží játra na cibulce, sekaná s hořčicí
- Opečená klobása s hořčicí (křenem), omeleta s hráškem apod.

Mezi nejoblíbenější polévky zde patří známé české polévky jako např.:

- Dršťková polévka
- Pórková polévka s vejcem
- Krkonošská cibulačka
- Česneková polévka se sýrem
- Bramborová polévka s hříbkou
- Fazolová polévka s párkem

Denní nabídka hotových pokrmů obsahuje výběr ze 7 jídel, mezi nejprodávanější zde patří:

- Pečená kachna, houskové knedlíky, červené zelí
- Svíčková na smetaně, houskové knedlíky, brusinky
- Hovězí guláš, houskové knedlíky
- Smažený řízek, vařené brambory, okurka
- Vepřové ledvinky na cibulce, dušená rýže
- Uzená krkovice, bramborové knedlíky, špenát

- Sekaná pečeně, bramborový salát

V sezóně vydává kuchař až 50 hotových pokrmů denně, což svědčí o dobrém jméně kuchařů v tomto podniku.

Jídelní lístek zahrnuje také velký počet minutkových jídel:

- Ďábelská kuřecí směs
- Kuře „Indie“
- Pstruh po mlynářsku
- Filé na česneku se slaninou
- Játra po lesácku
- Steak Pražského uzenáře
- Šafářský řízek
- Krakonošův oheň
- Biftek na zeleném pepři apod.

Obrat v sezóně činí až 50 minutek denně.

Nápojový lístek

Nealkoholické nápoje zahrnují pouze 2 druhy minerálek, avšak chybí zde neperlivá voda, která je mezi ženami stále oblíbenější. Sortiment džusů je omezený pouze na dva druhy (jablečný a pomerančový). Dále zde najdeme oblíbené nápoje dnešní mládeže – Pepsi colu, 7Up, Mirindu či ledový čaj.

Co se týče **vín**, je zde opět zúžený výběr, kde majitel vsadil na klasické značky jako je Müller Thurgau, Frankovka apod. Z dalších druh vín je zde na výběr pouze Royal Oporto Ruby, které se dle zjištění však příliš neprodává.

Nejširší sortiment nabízí alkoholické nápoje a destiláty: Jelzin, Beefeater gin, Vodka, Griotka, Johny Walker, Balantines, Tequila, Jägermeister, Myslivecká apod. Mezi destiláty je uveden i vaječný koňak, který tam však nepatří.

Sortiment teplých nápojů nabízí 7 druhů kávy (ledová, turecká, vídeňská, alžírská), také se zde letos objevila káva Latte Machiato, která se těší stále větší oblibě mezi hosty.

5.4. Vybavení kuchyně

Uprostřed kuchyně se nachází výdejní pult s režonem. Na protější straně pod okny je umístěn nerezový pracovní pult s úložným prostorem, na kterém je v levém rohu umístěn nářezový stroj. Vedle jsou elektrická kamna a pařák na ohřívání knedlíků či masa, dále je zde malý stolek na kterém je mikrovlnná trouba. Za ním najdeme hnětač na výrobu knedlíků. Vpravo se nachází pracovní stůl s dřevěnou deskou na zpracování knedlíků a lednice. Hned vedle dveří do skladu je umístěn stůl na bourání a zpracování masa, vedle kterého najdeme velký plynový sporák. Dále je zde stolek a na něm dvě fritézy na smažení hranolků, řízků apod. V pravém rohu při vchodu je pracovní pult se zabudovaným dřezem. Ovětrání kuchyně zajišťuje vzduchotechnika, ta ale není příliš výkonná a v letních měsících je absolutně nedostačující.

Zvlášť oddělenou částí je přípravná. Je vybavena nerezovými stoly na zpracování zeleniny (brambor, cibule, apod.), dále ryb, a vajec. Nechybí zde výlevka na odpad a je zde oddělen prostor pro dřez na černé nádoby.

Nový majitel zatím neprováděl žádné velké změny. Kuchyně je špatně účelově řešena, dřez na bílé nádoby není oddělen od varné části, chybí zde např. myčka na nádoby či protiskluzová podlaha atd. – důvodem je nedostatek financí.

Skladové prostory jsou umístěny hned za kuchyní – zahrnují:

Suchý sklad na potraviny (10 – 15°C) – zde jsou skladovány: mouka, cukr, rýže, strouhanka, těstoviny, ocet, hořčice, kečupy

Chladicí box (0 – 8°C) – na čerstvé maso – ryby, zvěřinu, uzeninu, polotovary apod.

2 lednice (0 – 8°C) – mléko, máslo, sýry, jogurty, smetana, vejce – ty však musí být skladovány odděleně!

2 pultové mrazáky – mražená zelenina (špenát, hranolky, krokety apod.), maso (kuřecí a krůtí)

Chladný sklad (6 – 10°C) – na zeleninu, ovoce, brambory

5.5 Řízení stravovacího úseku

Stravovací úsek řídí **majitel**, má tedy i funkci provozního (F&B managera).

Personál je rozdělen na 2 směny:

- 2 kuchaři
- 2 pomocné síly (brigádně)
- 4 čišníci
- 1 uklízečka

Kuchaři a stejně tak číšníci se střídají krátký dlouhý týden – kuchař je na směně sám, má k dispozici pomocnou sílu na přípravné kuchyňské práce a mytí nádobí. Na každé směně pracuje 1 vrchní číšník a číšník.

Kuchař řídí a organizuje výrobní program. Sestavuje spolu s majitelem jídelní lístek. Má na starosti zásobování kuchyně zbožím, surovinami a pomocným materiálem. Provádí inventuru zboží a zásob. Dohlíží na hygienu práce, zajišťuje plnění receptur, organizuje práci pomocné síly. Odpovídá za celkové hospodaření kuchyně.

Vrchní číšník je přímo odpovědný za chod restaurace. Jeho pracovní náplní je přijímání a realizace objednávek hostů, organizuje práci číšníka. Je odpovědný za účelné hospodaření a manipulaci s inventářem a zbožím.

Uklízečka chodí každý den před otevírací dobou, vytírá podlahu v restauraci i v kuchyni a přilehlých prostorách, myje zařízení a 3 x týdně utírá prach.

5.6 Klientela

Tato restaurace má z části sezónní charakter. V hlavní sezóně je složení hostů poněkud jiné než v zimních měsících. Klientela by se dala rozdělit na několik skupin.

1. skupinu tvoří v sezóně rodiny s dětmi – vlastní chaty v osadě, či se jedná o turisty, kteří sem přijíždějí za rekreací a koupáním. Zastavují se zde, aby využili stravovacích služeb, chtějí si užít volno s dětmi a dobře se najíst. Příznivá cena je pro ně důležitým faktorem.

2. skupinu tvoří mladí lidé (studenti), kteří bydlí v okolí a tráví zde prázdniny, tedy rovněž sem jezdí za koupáním a zábavou.

3. skupina, to jsou především zaměstnanci městského úřadu, spořitelny, provozovatelé zdejších obchodů, popřípadě dělníci, kteří využívají po celý rok možnosti stravování v době obědů. Vlastní zvláštní lístky, které zakupují měsíc dopředu. Tato klientela vyplňuje tedy i slabší měsíce v mimosezóně, kdy je rekreační chatová oblast téměř prázdná.

Rovněž pořádání zabíjačkových a zvěřinových hodů (pro max. 50 osob) je důležité vykrytí slabších měsíců (tyto akce se přes hlavní sezónu nekonají).

6 RESTAURANT LOVAS & LOVAS

6.1 Popis a lokalizace objektu

Jako druhý zkoumaný podnik byl vybrán restaurant Lovas & Lovas, který se nachází na okraji Poděbrad – v zahradě, přímo u hlavní silnice vedoucí do Nymburka.

Jedná se o celkem „mladý“ podnik, který funguje na trhu od listopadu 2012, i když majitelé o tomto projektu uvažovali již mnohem dříve. Restaurant vznikl přestavbou rodinného domu, kde vrchní část domu zůstala zachována jako obytná a celé přízemí tvoří prostory restaurace, kuchyně, skladů apod. Restaurant je provozován ve vlastnictví 2 spolujemitelů – bratry, kteří sbírali několik let zkušenosti v zahraničí (Kanada a Německo), tam také vznikl nápad založit si vlastní restauraci.

Lovas & Lovas je svou nabídkou v Poděbradech i v celém okolí dá se říci výjimečný, neboť se zaměřuje pouze na pokrmy pocházející ze států jižní Evropy – především španělská, italská, francouzská a mexická.

6.2 Vybavení restaurantu

Otevírací doba je zde PO až SO 11.30 – 14.30 hod., poté až večer od 18.00 do 24.00 hod. Neděle je zde zavírací den.

Restaurant tvoří dvě průchozí místnosti. V zadní části jsou umístěny 2 delší obdelníkové stoly pro skupinové rezervace, vpředu najdeme 4 kulaté stoly pro 4 osoby, vlevo je umístěn bar (díky malému prostoru, zde není místo k sezení). Celková kapacita je cca 40 až 50 míst, neboť stoly se dají dle potřeby rozšířit (na kulatou desku se umístí multon a na něj se položí kulatá deska o větším průměru – vlastní nápad). Na stolech jsou prostřeny bílé ubrusy s vínovými naprony.

Židle jsou vyrobeny z černého kovu, všechny mají dřevěné rukojeti, kulatá sedátka zdobí polstrování vínové barvy. Podlaha je složena z velkých keramických kostek v barvě kůže, střídají se světlejší a tmavší odstíny – italská výroba.

Stěny v obou místnostech ladí do žluto-oranžova, zvláštností jsou osvětlené půlkruhové výklenky s květinovou výzdobou. Na každé stěně visí obraz – originál, který lze prostřednictvím komisního prodeje zakoupit přímo v restauraci (na rámu je připevněn lísteček s cenou). Okna zdobí místo záclon římské rolety světlejší vínové barvy. Proti poškození stěn kovovým nábytkem pak chrání černá kovová zábradlíčka, připevněná za každým stolem na stěně v úrovni opěradel židlí.

Celkový dojem pastelových barev je velmi příjemný, atmosféru dotváří tlumené osvětlení, umístěné v rozích (opět vyrobené z černého kování) příjemná hudba a oranžové svíčky na černých kovových stojácích. Dekoraci na stolech tvoří malé vázičky se sušenými květinami, čajové svíčky ve skleněných nádobkách s pískem a kovové stojánky na jídelní

lístky, Doplnky tvoří různé kovové kreace, jako např. stojánky na láhve, nabídkový stojan na čaje apod.

Je zajímavé podotknout, že veškerý nábytek i kovové doplňky vyráběl na míru otec spolumajitelů, takže vybavení restaurace je velmi originální a „neokoukané“.

Letos na jaře se restaurant rozšířil o zahrádku, která je sice menší (3 stoly pro 4 osoby), ale velmi útulná. Jednoduchá šedá dlažba, je tvořena z menších kostek, kolem jsou osázené tújky a skalková úprava. Opět zde najdeme 3 kulaté kovové černé stoly s židlemi – hosty zde v létě chrání 2 velké modré slunečníky, které jsou zajímavé v tom, že nemají stojan umístěný uprostřed, ale na straně, takže nezasahuje do prostoru stolu.

Dámské i pánské toalety zahrnují vždy jen jednu kabinku (pánské + 1 pisoár). Bílo-modrý obklad je doladěn velkým zrcadlem s ozdobným rámem. Jsou moderně vybaveny fotobuňkou na splachování, nerezovými zásobníky na mýdlo, papírovými utěrkami zn. TORK a bezdotykovými bateriemi, což odpovídá normám Evropské Unie.

6.3 Vybavení kuchyně

Prostory kuchyně jsou zde omezené, avšak celkem dobře využité. Vlevo za dveřmi najdeme 2 plynové sporáky značky MORA 813 Combi, dále elektrickou troubu a v rohu 2 fritézy. Vedle fritéz je umístěn pracovní stůl a za ním jsou dveře vedoucí do skladových prostor. Hned vedle těchto dveří jsou potom umístěny další dva pracovní pulty, na nichž jsou postaveny vedle sebe 2 mikrovlnné trouby a salamander. Nad těmito pulty je připevněna skříň s úložnými prostory pro inventář (talíře, misky apod.)

Prostřední část kuchyně (pohled od vchodu) je přepažena nerezovým pracovním pultem s rezonem. Ten odděluje přípravnu od dřezu na bílé nádobí s odkládací plochou – pod níž je umístěna myčka na nádobí značky HOBART, vedle potom dřez na černé nádobí opět s odkládací plochou.

Skladové prostory

Skladové prostory jsou rovněž velmi omezené, proto se majitelé snažili o využití sebemenšího místa. Ihned za kuchyní je místnost – větší **chladicí box** (0 – 8°C), kde se uskladňují nápoje a potraviny (čerstvé maso – ryby, hovězí, vepřové, jehněčí atd.). Vedle ve výklenku na chodbě jsou umístěny **3 lednice** (0 – 8°C), kde se skladuje mléko, máslo, sýry a zvláště v menší lednici jsou skladována vejce. Ve vedlejší místnosti jsou **2 mrazáky** určené pro maso (mořské plody, drůbeží, ryby, zeleninu), dále je zde menší **chladný sklad** (6 – 10°C) na zeleninu, ovoce, brambory, který je přepažen na vína, destiláty a pivo. Za ním najdeme **suchý sklad** (10 – 15°C) – na potraviny (mouka, cukr, rýže, těstoviny... apod.)

Největší problém znamenají prázdné basy od nápojů, které zabírají spoustu místa. Majitelé našli prozatímní řešení jejich umístění venku pod zbudovaným přístřeškem...

6.4 Nabídka restaurantu

Jídelní lístek

Jídelní lístek v tomto restaurantu tvoří velmi pestrá nabídka pokrmů jižanského původu. Obsahuje **8 druhů speciálních předkrmů** (50 – 150 gramů).

Mezi nejoblíbenější předkrmy patří:

Carpaccio con parmigiano classicco

(nařezané plátky svíčkové ochucené bylinkami, olivovým olejem a bazalkou na míchaném listovém salátu)

Gnocchi pico de Gallo

(bramborové nočky s grilovanou italskou slaninou a růžičkovou kapustou v houbovo-smetanové omáčce)

Salát Caprese mozarella

(italský sýr mozarella prokládaný tomaty s panenským olivovým olejem a bazalkou na míchaném listovém salátu)

Dále si host může vybrat z **5 druhů polévek**, včetně novinky s názvem „Velouté ala creme spinách“ (španátovo-smetanové cappuccino doplněné o restované krevetky).

Následující **„Bramborové speciality“**, jejichž základem jsou vždy pečené bramborové slupky, podávané s různými variacemi grilovaných mas, restované zeleniny, sýrů, omáček.

Jídelní lístek dále nabízí různé druhy **těstovin**, kde nechybí dnes velmi oblíbené italské nudle - tagliatelle, pečené nočky či lasagne. Novinkou je zde „Rabbit ragout mixed pasta“, což jsou variace bylinkových těstovin v kombinaci se smetanovým králičím ragú, s chřestem a restovanými houbami, ochucené vínem Point Grigio.

Nechybí zde ani **„Rybí speciality“** jako např. „Šťavnatý filet z norského lososa“ či „Jemné lososové ragú“. U každého rybího pokrmu je doporučena příloha.

Dále jsou v nabídce různé **salátové variace**, většinou s kuřecím masem či tuňákem, doplněné různými sýry, pikantními omáčkami a dresinky. Následují **„Speciality z grilovaných mas“**. Jsou to většinou marinované steaky a další krájené úpravy mas nakládané ve speciálních marinádách, zprudka opečené na tálu, podávané s různými druhy šťavnaté zeleniny. Následují **„Gurmánské delikatesy“**, které zahrnují čtvrtkilové steaky

z pravé svíčkové. Jedná se o masa nejvyšších kulinářských kvalit, které pochází ze speciálních plemen.

Další pokrmy mají název „**Mexická tradice**“, zde najdeme 5 pokrmů včetně typického „Chilli noc carne“ (v chilli marinádě naložené masové nudle s fazolemi, kukuřicí, cibulí a česnekem v kombinaci s mexickou rýží a sýrem Cheddar.) Následují speciality podniku s názvem „**Special wings**“ (dozlatova upečená kuřecí křídýlka předem nakládaná v různých marinádách a podávaná s tradičními omáčkami).

Tento restaurant nabízí celkem pestrý výběr **příloh**, nechybí zde ani speciálně ochucené brambory (gratinovaný brambor se smetanou, česnekem a bylinkami či americký brambor se zakysanou smetanou) či rýže (mexická rýže s červenými fazolemi, špenátovo-bylinková rýže).

Zvláštností je způsob nabídky **dezertů**: hostovi je předložen barevný papír formátu A4 a přímo u stolu je na něj přetištěna aktuální nabídka z velkého kyvadlového razítka.

Je zajímavé podotknout, že restaurant poskytuje za příplatek i rozvoz pokrmů na objednávku přímo do domu (platí pouze pro město Poděbrady).

Nápojový lístek

Nápojový lístek obsahuje: 6 druhů **aperitivů** (Cinzano, Martini, Sherry apod.), široký výběr **destilátů** (Rum, Třešňovice, Slivovice, Fernet Stock, Whisky, Likéry, Cognaky, Piva atd.). Dále si host může vybrat z deseti známých druhů **whisky** jako jsou Ballantines, Johnie Walker, Jim Beam apod. a 7 druhů **likérů**, včetně Malibu či Bailey's oblíbených především mezi ženami. Je zde nabídka i **dražších koňaků** (Martel V.S.O.P, Mataxa, Martel codon bleu), které zase uvítají spíše muži.

Dále nápojový lístek nabízí 4 druhy **piva** – Pilsner Urguell 12°, Budweisser 12°, Corona či je zde k dostání i nealkoholické pivo Clausthalter.

Nealkoholické nápoje zahrnují: Tonic, ledový čaj – broskvový a citrónový, široký sortiment džusů „Capy“ s různými příchutěmi, dále minerálky perlivé i neperlivé a energetický nápoj Red Bull.

Teplé nápoje nabízí různé druhy kávy (alžírská, irská, turecká), ale také grog a svařené víno. Sortiment kvalitních černých i ovocných čajů (London Herna, Pickwick) je obměňován a servírován z nabídkové krabice.

Z **vín** jsou zde pouze selská vína rozlévaná (červené a bílé), neboť kompletní nabídka vín je obsažena na samostatném vinném lístku. Najdeme tu i nabídku ze dvou sektů od českého výrobce – Bomenia demi sec a Bohemia brut.

Cateringové služby

Restaurant Lovas & Lovas zajišťuje na objednávku také pořádání různých cateringových akcí

Jsou to např.:

- Koktejly, rauty.
- Recepce, garden party.
- Plesy, bankety.
- Svatební hostiny, číše vína.
- Pracovní občerstvení – prezentace, semináře.
- Slavnostní otevírání nových firemních poboček.

Mezi jejich speciality patří také pořádání **dobových akcí** – středověk, mexiko, renesance či klasická staročeská veselice se zabíjačkou, které jsou schopni poskytnout v prostorách firem (objednavatelů), tak i v reprezentativních prostorách historických zámků, hradů, lodí a samozřejmě také v přírodě.

Majitelé vlastní vybavení k zajištění těchto akcí (stoly, inventář, výzdobu apod.) maximálně pro 300 osob. Pro transport si pronajímají nákladní automobil s chadícím prostorem.

6.5 Řízení stravovacího úseku

Podobně jako v restauraci hotelu Modrá Hvězda i zde řídí podnik sami spolujemitelé, kteří se navíc střídají i jako pracovníci ve výrobní části (kuchař) nebo jako pracovníci obsluhy (číšník).

Ostatní personál tvoří pouze:

1 kuchař

1 číšník (1 servírka)

Na směně pracuje vždy jeden stálý kuchař. Dle potřeby se střídají majitelé, vždy jeden z nich plní funkci 2. kuchaře nebo 2. číšníka. Dále dochází brigádně 1 servírka.

Kuchař v koordinaci se spolujemiteli řídí a organizuje výrobní program. Spolu s nimi také sestavuje jídelní lístek, zajišťuje zásobování kuchyně zbožím, surovinami a pomocným materiálem, provádí inventuru zboží a zásob. Dohlíží na hygienu práce, zajišťuje plnění receptur. Odpovídá za celkové hospodaření kuchyně.

Číšník (ať už majitel či zaměstnanec) je přímo odpovědný za chod restaurace ke spokojenosti hostů. Jeho pracovní náplní je přijímání a realizace objednávek hostů, vystavování účtenek atd. je odpovědný za účelné hospodaření a manipulaci s inventářem a zbožím.

6.6 Klientela

Klientelu restaurantu Lovas & Lovas tvoří převážně „movitější“ hosté, kteří pocházejí především z nově vybudovaných okrajových částí blízkých města obcí (tzv. satelitních městeček), ale také místní poděbradská klientela (především páry či rodiny), které tento podnik vyhledávají pro oslavy různých výročí nebo chtějí jen zajít na kvalitní večeři. Další podstatnou část klientely tvoří mladí zahraniční hosté, kteří v Poděbradech studují. Asi dvakrát do týdne navštěvují restauraci zaměstnanci vedení německé firmy Parker Haniffin sídlící v Salské či z nově vybudované kolínské „automobilky“ T.P.C.A.

I přesto, že tento restaurant patří do vyšší cenové relace (cena pokrmů se zde pohybuje od 150,-Kč do 300,-Kč), je téměř každý večer plně obsazena, tedy bez předběžné rezervace zde většinou nenajdete volný stůl.

7 POROVNÁNÍ RESTAURANTŮ

1. kritériem hodnocení je lokalizace dopravní dostupnost

Hotel Modrá Hvězda se nachází na přímé trase Praha – Hradec Králové, na okraji města Sadská v blízkosti jezera a přilehlé chatové oblasti. Je zde špatná dostupnost hromadnou dopravou.

Restaurant Lovas & Lovas se nachází na okraji Poděbrad – v zahradě, přímo u hlavní silnice vedoucí do Nymburka. Do tohoto podniku se dostaneme hromadnou dopravou, tak místní lidé pěšky.

2. kritériem hodnocení je vnější vzhled daného podniku

Hotel Modrá Hvězda prošel částečnou rekonstrukcí exteriéru (plastová okna, nová fasáda, střecha apod.). Hotel z venku vypadá velice dobře.

Restaurant Lovas & Lovas se nachází v suterénu rodinné vily, která působí architektonicky velmi dobře a je ve stylu funkcionalismu.

3. kritériem hodnocení je vybavení obou restaurací

Restaurace hotelu Modrá Hvězda je spíše stroze a střízlivě zařízena. Výrobní část restaurantu také volá po změně, chybí zde myčka, protiskluzová podlaha atd.

Restaurant Lovas & Lovas je velmi originálně a vkusně zařízen. Je vidět, že majitelé mají cit pro estetiku a jsou profesionály ve svém oboru. Prostory kuchyně jsou sice menší, ale zato prakticky řešené. Sám jsem zde jako kuchař pracoval a mohu říci, že spolu se spolumajitelem- kuchařem nám šla práce pěkně od ruky i když byl ten den restaurant plně vytížen.

4. kritériem je hodnocení nabídky restaurantů

Hotel Modrá Hvězda se spíše zaměřuje spíše na klientelu střední a nižší vrstvy, pro kterou je tento podnik dostupný i po stránce finanční. Vaří se zde **česká kuchyně**, ale na velmi dobré úrovni. Je zde velký výběr polévek, hotových pokrmů i minutkových jídel. Co se týče nápojového lístku není výběr velký, ale v této restauraci plně dostačující.

Restaurant Lovas & Lovas se zaměřuje na movitější klientelu a zahraniční hosty, kteří zde pracují nebo jsou v Poděbradech jako turisté, případně studenti. Restaurace se zaměřuje na **španělskou, italskou, francouzskou a mexickou kuchyni**. Jídelní lístek je zde velmi pestrý a svým složením ojedinělý. Skládá se z osmi předkrmů, pěti druhů polévek, dále následují „Bramborové speciality“, Těstoviny, „Rybí speciality“, „Salátové variace“, „Speciality z grilovaných mas“, „Gurmánské delikatesy“, „Mexická tradice“, „Special wings“. Nápojový lístek je zde rovněž bohatý, přes široký výběr destilátů, piva, nealkoholických nápojů.

5. kritériem je propagace restaurantu

Restaurace hotelu Modrá Hvězda co se týče propagace má pouze webové stránky.

Restaurant Lovas & Lovas je na tom opět o něco lépe, kromě webových stránek má ještě ukazatele v okolí, reklamu v regionálních novinách, navštívenky apod.

8 SWOT ANALÝZA

Dalším kritériem je analýza SWOT. Je to nejčastěji používaná metoda při zjišťování pozice daného podniku na trhu.

SWOT analýza (Beránek, Kotek, 2003, str. 109 -110) posuzuje vnitřní slabé a silné stránky restaurace, a současně vnější příležitosti, ale také hrozby, kterým bude muset firma čelit v budoucnu. Na základě analýzy restaurace jsou určeny silné a slabé stránky a na základě analýzy spotřebitelské poptávky a konkurence jsou určeny příležitosti a hrozby. Je třeba vědět, kde a jaké slabé stránky byly zjištěny, nabízejí-li se příležitosti, kterých lze využívat a jakým hrozbám se lze vyhnout.

Silné stránky (Strengths) jsou konkurenční výhodou uvnitř podniku (restaurace). Mohou mít podobu manažerských či personálních schopností, dobrých dodavatelskoobdoběratelských vztahů apod. Mezi důležité aspekty patří také image firmy, tržní dominance (odlišnost od okolí), výhodná lokalizace, či dobrá dostupnost.

Slabé stránky (Weaknesses) jsou naopak konkurenční nevýhodou, identifikovanou uvnitř podniku. Mohou to být: špatná pozice na trhu díky vysoké konkurenci, nevybudovaná image podniku, slabá propagace na trhu, špatná dostupnost apod.

Příležitosti (Opportunities) jsou příznivou situací v okolí podniku. Mohou být využity k zajištění větší návštěvnosti a vyšší výnosnosti. Jedná se např. o růst firemního potenciálu nebo o naskytnutí se nového tržního segmentu, o změny v právní regulaci podnikání (daňové zákony), tj. v hospodářské politice státu, technologickém pokroku apod.

Hrozby (Threats) jsou nepříznivým aspektem ve firemním okolí. Mohou potenciálně působit na schopnost firmy operovat v dané tržní situaci, mohou mít formu např. nebezpečí narůstající konkurence, klesajícího tržního potenciálu nebo změny v právních předpisech.

8.1 SWOT analýza hotelu Modrá Hvězda

Silné stránky

- umístění – na přímé trase Praha – Hradec Králové, přitažlivost místa: klidná část blízko rekreační chatové oblasti s jezerem,
- dobrá pověst podniku v blízkém okolí díky „výtečné české kuchyni,
- nízké ceny,
- vzhled budovy – po vnější rekonstrukci byla zachována krásná původní architektura,
- zatím malá konkurence v okolí,
- vlastní prostory.

Slabé stránky

- částečný sezónní charakter tohoto podniku,
- zatím není dořešeno parkoviště (u hotelu jsou pouze 3 místa k parkování),
- špatná dostupnost hromadnou dopravou – velká vzdálenost od vlakového autobusového nádraží (cca 2,5 km),
- špatné řešení kuchyně včetně zastaralého vybavení.

Příležitosti pro podnik

- zbudování zahrádky by znamenal zvýšení kapacity restaurace o dalších cca 25 míst nehledě na zvýšení atraktivnosti podniku v letních měsících,
- zavedení moderních technologií (konvektomat, myčka apod.),
- větší propagace v širší veřejnosti.

Hrozby

- nárůst konkurence v okolí (ve městě bude letos otevřena nová pizzerie, dále na okraji jezera se staví nová chata „Rybárna“, která bude nabízet přes sezónu rybí speciality),
- sezónnost – nižší tržby za špatného počasí,

- kuchyňské prostory nevyhovují normám EU.

8.2 SWOT analýza restaurantu Lovas & Lovas

Silné stránky

- lokalizace – v klidnější části lázeňského města Poděbrad,
- dobrá dostupnost, možnost parkování přímo před restaurací,
- vlastní prostory (rodinný podnik),
- originalita co se týče nabídky i vybavení restaurantu – odlišnost od konkurence v okolí,
- příjemné prostředí (dobrá sladěnost, příjemná atmosféra),
- stálá klientela vč. velkých firem z okolních měst (Parker Haniffin, T.P.C.A Kolín..),
- vysoká kvalita služeb (kvalitní pokrmy, nápoje, dobrá obsluha),
- propagace – vlastní webové stránky, ukazatele v okolí, reklama v regionálních novinách.

Slabé stránky

- chybí bezbariérový přístup,
- vyšší cenová relace,
- omezené skladové prostory.

Příležitosti

- větší propagace, co se týče cateringových akcí,
- zvýšení atraktivnosti v sezóně díky nově vybudované zahrádce,
- pořízení konvektomatu.

Hrozby

- v centru města bude otevřena nová mexická restaurace,
- vysoké ceny mohou způsobit odliv hostů.

Tabulka č. 1 Silné a slabé stránky hotelu Modrá Hvězda

Hotel Modrá Hvězda	negativní	1	2	3	4	5	pozitivní
Lokalizace	nevhodná			x			výborná
Infrastruktura	špatná		x				výborná
Dopravní dostupnost	nevyhovující			x			výhodná
Celkový vzhled budovy	odpudivý				x		přitažlivý
Vybavení restaurace	zastaralé		x				výborné
Vybavení kuchyně	zastaralé	x					moderní
Cenová relace	vysoká				x		nízká
Kvalifikace personálu	nízká			x			vysoká
Kvalita služeb	špatná			x			výborná
Respektování potřeb h.	slabé		x				silné

Zdroj: vlastní

Tabulka č. 2 Silné a slabé stránky restaurantu Lovas & Lovas

Lovas & Lovas	negativní	1	2	3	4	5	pozitivní
Lokalizace	nevhodná				x		výborná
Infrastruktura	špatná				x		výborná
Dopravní dostupnost	nevyhovující			x			výhodná
Celkový vzhled budovy	odpudivý				x		přitažlivý
Vybavení restaurace	zastaralé						výborné
Vybavení kuchyně	zastaralé					x	moderní
Cenová relace	vysoká		x				nízká
Kvalifikace personálu	nízká					x	vysoká
Kvalita služeb	špatná					x	výborná
Respektování potřeb h.	slabé					x	silné

Zdroj: vlastní

9 NÁVRHY A DOPORUČENÍ VEDOUcí KE ZVÝŠENí NÁVŠTĚVNOSTI A ZKVALITNĚNí POSKYTOVANÝCH SLUŽEB

Celá předchozí kapitola byla zaměřena na analýzu dvou vybraných restaurací. Bylo zjišťováno jak jsou vybaveny co se týká interiéru, zda se přibližují moderním trendům nebo zda zaostávají za konkurencí.

Pozornost však byla věnována i dalším oblastem souvisejícím se zabezpečením provozu, tedy nabídce, klientele a řízení stravovacího úseku. Získané informace byly poté promítnuty do SWOT analýzy, která odkryly slabé a silné stránky obou podniků.

Tato část je věnována návrhům, které by měly vést ke zvýšení návštěvnosti, tedy i zisku a také ke zlepšení úrovně poskytovaných služeb.

9.1 Návrhy na zlepšení provozu restaurace hotelu Modrá Hvězda

V Restauraci hotelu Modrá hvězda byly shledány nedostatky především ve výrobní části. Prostory volají po důrazných změnách, co se týče účelnosti v řešení prostoru celé kuchyně. Úsek pro mytí bílého a černého nádobí není správně oddělen od varné části, chybí zde protiskluzová podlaha a vzduchotechnika není příliš funkční, to všechno může vést k problémům se státními institucemi či dokonce k následnému uzavření podniku.

Doporučuji využít prostředků plánovaných na zbudování zahrádky a využít je na celkovou renovaci kuchyně. I když se jedná zpočátku o větší investici, návratnost spočívá v uspořené času, energie a usnadnění práce pro kuchaře. Také zde chybí některá dnes již nepostradatelná zařízení jako je např. **myčka na nádobí**, která umožňuje efektivní a hygienické mytí veškerého inventáře. Nádobí se neutírá, ale nechává se po vyjmutí z myčky oschnout, proto ruční mytí již tyto požadavky nesplňuje.

V kuchyni se každý den expeduje velké množství pokrmů, jejichž výroba vyžaduje různé technologie úprav jako je vaření, pečení, dušení apod. Zde bych doporučil **zavedení konvektomatu**, jelikož tento stroj usnadňuje práci personálu kuchyně tím, že umožňuje působit na suroviny horkým vzduchem i párou nebo jejich kombinací a má spoustu výhod: omezuje hmotnostní ztráty, snižuje spotřebu tuků a vody, efektivně využívá energii a umožňuje přípravu lépe stravitelných pokrmů, navíc šetří čas personálu kuchyně.

Obě pomocné síly v kuchyni hotelu Modrá Hvězda dochází pouze na výpomoc, v sezóně při plně obsazené restauraci pak nastávají situace, kdy nepřijde ani jedna z nich a kuchař musí kromě vaření zvládnout i přípravné práce a mytí nádobí. Navrhuji tedy přijmout nové pomocné síly do kuchyně na hlavní pracovní poměr, aby nedocházelo k takovým situacím. Kuchař potom pracuje ve stresu, což nepřidá na kvalitě připravovaných pokrmů.

9.2 Návrhy na zlepšení provozu restaurantu Lovas & Lovas

Ačkoli restaurant Lovas & Lovas je na tom s vybavením ve výrobní části o mnoho lépe, byly zde shledány menší nedostatky, co se týče teploty servírovaných pokrmů. Tento podnik si velmi zakládá na úpravě pokrmů na talíři (vytváří složité barevné kreace), a to však vyžaduje určitý čas a pokrm tím ztrácí požadovanou teplotu. Zde by bylo řešením pořízení výdejního **režonu s infra zářičem**, který zajistí, aby pokrm nevychladl než ho pracovník obsluhy dopraví k hostovi.

Dalším problémem je stísněnost skladových prostor. To je však dáno omezeným místem v zázemí, zde se tedy nenabízí jiné řešení.

Dále navrhuji vytvořit bezbariérový přístup – restaurant se totiž nachází v suterénu budovy, kam je možný vstup pouze po schodech. Připevnění pohyblivé plošiny by zjednodušilo přístup i handicapovaným hostům, kteří se sem nyní dostávají jen velmi těžko.

10 VYUŽITÍ ZNALOSTÍ Z OBORU GASTRONOMIE PRO VÝUKU ODBORNÉ PRAXE

Pro žáky studující na střední odborné škole se zaměřením na obor kuchař-číšník je velkým přínosem navštívit restaurace jako je už zmíněný a porovnávaný restaurant Lovas & Lovas, který je v okolí co se týče gastronomických služeb na velmi vysoké úrovni. Žáci, kteří sem přijdou na praxi získají přehled o mezinárodní kuchyni. Jak už jsem zmiňoval, v tomto podniku jsem nějaký čas pracoval a mohu tento podnik pro odbornou praxi jen doporučit.

Dále se zde konají akce jako je snoubení vín a jídel. Kuchař připraví například šestichodové menu v menších porcích a k tomu sommelier (odborník na víno, ale i na ochutnávky koňaků, doutníků, minerální vody) doporučí šest vzorků vín. Tyto akce jsou jedinečné, pro jejich atmosféru a profesionální zážitek z takovéto akce. Sám jako kuchař mohu jen doporučit. Žák zde získá velmi dobrý přehled a jednotlivých pokrmech, ale také o vínech, které se zde podávají

Pak také restaurant pořádá různé cateringové služby. Je možné se s majiteli domluvit a žáci opět získávají znalosti o pořádání takovéto akce.

Potom bych také rád zmínil pořádání školy vaření pro veřejnost. Kde se přihlásí zájemci a v restauračním provozu je naučíme vařit vybraná jídla, zpravidla tříchodové menu. Tuto školu jsme připravovali před několika lety a byl o ní velký zájem. Pro žáka SOU je toto velmi atraktivní. Může sledovat akci z pohledu kuchaře a zároveň z pohledu návštěvníka.

ZÁVĚR

Cílem této práce bylo porovnat dva konkrétní podniky a zjistit jak jsou vybaveny. Byly zkoumány jak interiéry restaurací, tak také výrobní část včetně zařízení a používaných technologií. Pozornost byla věnována i nabídce (rozbor jídelního a nápojového lístku), klientele či jak jsou řízeny stravovací úseky, neboť všechny tyto oblasti úzce souvisí s provozem a z velké části ovlivňují chod podniku. Pomocí metody porovnání SWOT analýzy byly odkryty slabé a silné stránky obou podniků a provedeny návrhy a doporučení na zlepšení provozu a kvality poskytovaných služeb.

Bylo zjištěno, že restaurant Lovas & Lovas je celkově na velmi dobré úrovni. Především vybavení interiéru je moderní, originální a velmi vkusné. Je vidět, že majitelé mají cit pro estetiku a jsou profesionály ve svém oboru. K tomu jistě dopomohly i zkušenosti a léta praxe v zahraničí. Nápaditost jídelního a nápojového lístku svědčí o dobrých znalostech cizích kuchyní a originalitě při servírování pokrmů

Prostory kuchyně jsou sice menší, ale zato prakticky řešené. Každá věc má své místo a vše je při ruce, kuchaři se tedy „moc nenaběhají“, což má za následek úsporu času. Stejně tak skladové prostory jsou stísněné, to je však dáno omezeným zázemím.

I když tento restaurant patří do vyšší cenové relace (ceny pokrmů se zde pohybují od 150,- Kč do 300,-Kč), bývá plně vytížen jak místními hosty, které sem přivádí nevšední gastronomie a kulinářský zážitek a stejně tak i zahraničními turisty, kteří tento styl preferují.

Restauraci hotelu Modrá Hvězda navštěvuje především klientela střední a nižší vrstvy, pro kterou je tento podnik dostupný i po stránce finanční. Tomu také odpovídá vybavení, které v jiných oblastech zaostává. Například prostory kuchyně jsou nevhodně řešené a chybí zde některá zařízení (myčka na nádobí).

Došel jsem tedy k závěru, že vybavení interiéru, technologiemi a styl restaurace i celkový přístup majitelů k podnikání velmi ovlivňuje nejen složení klientely, ale také vytíženost restaurace a úspěch na trhu, který je při dnešní konkurenci velmi důležitý!

Motto restaurantu Lovas & Lovas:

...dobré je pro kuchaře, když odchází spokojený host. Lepší je, když už po druhém chodu se host stane jeho přítelem. A nejlepší je, když nad nejobyčejnějším jídlem prohlásí: „Tohle jsem tedy nečekal.“ Bez překvapení je totiž vaření jen řemeslo a ne umění!....

(J. Savarin)

LITERATURA:

BERANOVÁ, Magdalena. *Zemědělství starých Slovanů*. 1. vyd. Praha: Academia, 1980. 394 s.

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Vyd. 2., přeprac. a rozš. Praha: Academia, 2011. 511 s., [16] s. obr. příl. ISBN 978-80-200-1991-2.

BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M.D. Rettigovou*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001. 279 s. ISBN 80-7277-075-6.

FREEDMAN, Paul H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0

HOLUB, Karel a BURIAN, Jiří. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Vyd. 1. Praha: Ars Bohemica, 1997. 193 s. ISBN 80-902381-0-6.

PAYNE, A. *Marketing služeb*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 1996. ISBN 80-7169-276-X.

POLÁKOVÁ, Zdena. *Víš, co jíš, aneb, Co a jak se dříve jedlo: [katalog výstavy]*. Brno: Moravské zemské muzeum, 2001. 19 s. ISBN 80-7028-164-2.

PLESKOTOVÁ, Petra. *20 000 let vaření: O kuchyni a kuchařích*. Praha: Albatros, 1976. 115 s. Objektiv.

MARYÁŠ, Jaroslav. Regionální diference podnikatelské aktivity fyzických osob v pohostinství a ubytování. In *V. mezinárodní kolokvium o regionálních vědách*. Brno: Masarykova univerzita v Brně, 2002. s. 317-322, 6 s. ISBN 80-210-3008-9

FIALOVÁ, Juliana, STYBLÍKOVÁ, Květoslava. *Česká kuchyně: Tradiční i dnešní, sváteční i všední*. Praha: Artia, 1987

BERÁNEK, Jaromír a KOTEK, Pavel. *Řízení hotelového provozu*. 3., přeprac. vyd. Praha: MAG Consulting, 2003. 218 s. Hotely a restaurace. ISBN 80-86724-00-X.

Interní materiály hotelu Modrá Hvězda

Interní materiály restaurace Lovas & Lovas

INTERNET:

[h.t.t.p.://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine](http://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine)

[h.t.t.p.://www.gastrotrend.cz](http://www.gastrotrend.cz)

[h.t.t.p.://www.cestovni-ruch.cz](http://www.cestovni-ruch.cz)

[h.t.t.p.://www.kronen.cz](http://www.kronen.cz)

[h.t.t.p.://www.praha.eu](http://www.praha.eu)

[h.t.t.p.://www.lovas.cz](http://www.lovas.cz)

Přílohy:

1. Fotografie hotelu Modrá Hvězda:

Foto č. 1 - exteriér budovy

Foto č. 2 - hotelový bar

Foto č. 3 - foto hotelu z dřívější doby

2. Fotografie restaurantu Lovas & Lovas:

Foto č. 1 - logo restaurantu

Foto č. 2 - exteriér budovy

Foto č. 3 - interiér restaurantu



Foto č. 1 – pohled na hotel z protější ulice



Foto č. 2 – hotelový bar



Foto č. 3 – hotel v dřívější době



Foto č. 1 – Logo restaurantu



Foto č. 2 – exteriér budovy



Foto č. 3 – interiér restaurantu

