

UNIVERZITA JANA AMOSE KOMENSKÉHO PRAHA

MAGISTERSKÉ KOMBINOVANÉ STUDIUM

2013–2015

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Kateřina Králová

**Analýza stravovacích zařízení s důrazem na italskou
gastronomii v Praze**

Praha 2015

Vedoucí diplomové práce: Ing. Jaroslava Kočová

JAN AMOS KOMENSKY UNIVERSITY PRAGUE

MASTER PART-TIME STUDIES

2013–2015

DIPLOMA THESIS

Kateřina Králová

**Analysis of the catering services with the emphasis on Italian
gastronomy in Prague**

Prague 2015

The Diploma Thesis Work Supervisor: Ing. Jaroslava Kočová

Prohlášení

Prohlašuji, že předložená diplomová práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracovala samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpala, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použitých zdrojů.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v univerzitní knihovně.

V Praze dne 23. 2. 2015

Kateřina Králová

Poděkování

Chtěla bych poděkovat Ing. Jaroslavě Kočové za odborné vedení, za pomoc a cenné rady při zpracování této práce.

Anotace

Diplomová práce se zabývá analýzou oblasti stravovacích služeb v cestovním ruchu, jejich terminologií a historickým hlediskem, které zkoumá oblast Itálie a České republiky. Zaměřuje se na rozdíly mezi oběma zeměmi zejména v rámci stravování a stolování, typických rysů, zvyklostí, vývojových tendencí a vzniklých stereotypů. Praktická část práce těchto teoretických poznatků využívá ke zjištění veřejného mínění v oblasti italské gastronomie a italských restaurací na území hlavního města Prahy. Komparace nabídky vybraných restauračních zařízení obou zemí pak poukazuje na rozdíly v italské a české nabídce a zdůrazňuje potřebu respektování tradičních receptur a postupů v italských restauracích.

Klíčové pojmy

Analýza, cestovní ruch, dotazníkové šetření, Food and Beverage Management, gastronomie, Itálie, jídelní lístek, restaurační zařízení, rozhovor, stravovací služby.

Annotation

This Diploma Thesis deals with analysis of catering services in tourism, their terminology and historical aspect which explores the region of Italy and the Czech Republic. It focuses on differences between these two countries especially in the context of food and dining, typical features, habits, trends and created stereotypes. The theoretical knowledge is applied in the practical part which determines public opinion about Italian cuisine and restaurants in the capital of Prague. The offer in the selected restaurants in both countries is compared in the next part and points out the differences between Italian and Czech offer. It stresses the need to respect traditional recipes and methods in Italian restaurants.

Key words

Analysis, catering service, Food and Beverage Management, gastronomy, interview, Italy, menu, questionnaire survey, restaurant, tourism.

OBSAH

ÚVOD.....	9
1 CÍL PRÁCE.....	11
2 METODIKA PRÁCE.....	12
TEORETICKÁ ČÁST.....	14
3 STRAVOVACÍ SLUŽBY V CESTOVNÍM RUCHU	14
3.1 Terminologie stravovacích služeb	15
3.2 Jídelní a nápojový lístek	21
3.3 Vybrané organizace působící v oblasti gastronomie v České republice a v Itálii	24
3.4 Shrnutí.....	26
4 HISTORIE A VÝVOJ STRAVOVÁNÍ A POHOSTINSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICI A V ITÁLII	27
4.1 České země	28
4.2 Itálie.....	30
4.3 Rozdíly ve stravování a stolování.....	33
4.4 Trendy ve stravování	35
4.5 Shrnutí.....	37
5 ZÁKLADNÍ RYSY ITALSKÉ KUCHYNĚ.....	39
5.1 Typické produkty a pokrmy.....	40
5.2 Stereotypy	42
5.3 Shrnutí.....	43
PRAKTICKÁ ČÁST	45
6 ZÁJEM VEŘEJNOSTI O ITALSKOU GASTRONOMII.....	45
6.1 Shrnutí a vyhodnocení	57
7 ANALÝZA RESTAURAČNÍCH ZAŘÍZENÍ.....	60
7.1 Analýza restauračních zařízení v Itálii (Pisa)	61
7.1.1 Shrnutí a vyhodnocení	66
7.2 Analýza restauračních zařízení v Praze	67

7.2.1 SWOT analýza	72
7.2.2 Shrnutí a vyhodnocení	75
8 ROZHOVOR S PROVOZOVATELEM.....	77
8.1 Shrnutí a vyhodnocení	81
ZÁVĚR	84
SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	86
SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ	89
SEZNAM PŘÍLOH.....	90

ÚVOD

Stravovací služby jsou nedílnou součástí cestovního ruchu každé destinace. Musíme si uvědomit, že veškeré úkony spojené se stravováním jak u nás, tak i ve všech ostatních zemích by měly být spojeny především s nabídkou kvalitních pokrmů, orientací na zákazníka a snahou uspokojit jeho potřeby. Zájem o podnikání po roce 1989 způsobil výrazný rozvoj počtu stravovacích zařízení a zároveň postupný výskyt snižující se kvality nabízených služeb a chování personálu. S rostoucími nároky zákazníků, jejich zkušenostmi a požadavky na kvalitu, se nabízí otázka, jak v takovém konkurenčním prostředí uspět. Dnešní zákazník má totiž mnohem větší kupní sílu, než tomu bylo dříve, je vzdělanější a má možnost porovnávat. Tyto a další faktory jsou pak určujícími v rozhodování o nabídce a výběru jednotlivých komponentů každého menu. Současná gastronomie zažívá obrovský rozvoj a stále větší zájem zaznamenávají restaurační zařízení zabývající se nabídkou mezinárodní kuchyně, především té italské. Italská strava je lehká, jednoduchá a dostupná. V Praze existuje množství takovýchto zařízení, bohužel ne o všech se dá říci, že jsou kvalitní a nabízejí adekvátní produkty. Pokud se tedy zaměříme na to, jak taková italská stravovací zařízení mají vypadat a co by měla nabízet, musíme se vydat za kolébkou této kuchyně, tedy do samotné Itálie. Italská a česká kuchyně se od sebe výrazně liší. Je to samozřejmě dáno geografickou polohou obou zemí, životními podmínkami obyvatel i jejich vývojem v průběhu historie. Zákazníci mají větší chuť experimentovat, dozvědět se něco o místní kuchyni a také ji ochutnat. Italská kuchyně má své specifické rysy a vzhledem ke své poloze u moře nabízí širokou škálu zcela odlišných produktů a pokrmů. Snaha o přiblížení italské gastronomie českým zákazníkům se projevuje v podobě zřizování italských stravovacích zařízení na našem území. Zda je tato nabídka uspokojující či dostatečně kvalitní, může doložit pouze samotný zákazník, který je hlavním aktérem oblasti stravovacích služeb. I ten však musí mít dostatečné povědomí o tom, co vlastně italská kuchyně je a v čem tkví její kouzlo. Práce proto shrnuje nejdůležitější fakta týkající se italské gastronomie nejen na základě využití odborné literatury a dalších zdrojů, ale také na vztahu samotné autorky k dané problematice. Zájem o toto téma pramení z autorčiny vlastní zkušenosti s dlouhodobým pobytem v Itálii. Téma stravovacích služeb, jejich terminologie a vlastnosti umožňuje čtenářům nahlédnout do problematiky jednoho

z nejdůležitějších pilířů nabídky cestovního ruchu. Jednotlivé okruhy jsou v práci konstruovány s cílem seznámit čtenáře s tématem italské kuchyně a prohloubit jeho znalosti o samotné Itálii a její kultuře. Proniknutí italské kuchyně do dalších zemí světa způsobuje nejen její rozšíření v kladném slova smyslu, ale také bohužel její degradaci. Práce poukazuje na to, že využívání stravovacích zařízení nesouvisí pouze se samotnou nabídkou, jejím servisem a obsluhou, ale také s prezentací jednotlivých pokrmů, dodržováním gastronomických pravidel a respektováním tradic a místních zvyků. Většina prohřešků ze strany podnikatelů totiž pramení z neznalosti a přílišné zbrklosti dosáhnout co nejvyššího zisku za krátkou dobu. Každé zařízení by se proto mělo snažit zákazníkům nabídnout co možná nejpřesvědčivější obraz italské kuchyně, vzbudit v nich zájem okusit nové věci, objevit nové kultury a alespoň na okamžik v nich vyvolat pocit, že se prostřednictvím jídla přenesli do atmosféry Středomoří.

1 CÍL PRÁCE

Restaurační zařízení jsou jednou z nejdůležitějších součástí materiálně-technické základny cestovního ruchu. Celá práce se věnuje tématu italské gastronomie a její nabídce na území hlavního města Prahy prostřednictvím restauračních zařízení. Zabývá se také obecnou rovinou gastronomie a jejím zařazením. Proto je cílem teoretické části práce seznámit čtenáře nejdříve se stravovacími službami, jejich složkami a terminologií. Čtenář se dále dozví zajímavá fakta z historie nejen italské, ale i české gastronomie, a na základě těchto poznatků může porovnat vývoj polohy základů pohostinství v obou zemích. Záměrem teoretické části je interpretovat fakta a rozdíly mezi oběma zeměmi z hlediska stravování a stolování, jejich nabídky a současných trendů. Snaží se poukázat na hloubku problematiky výskytu stereotypů v rámci italské gastronomie a její následnou degradaci projevující se v její prezentaci v zahraničí. Praktická část práce si dále klade za cíl na základě analytického šetření rozpoznat charakteristiku italských restaurací nejen na území samotné Itálie, ale také v našem prostředí. Soustředí se na jejich znaky a prvky a na tomto základě pak porovnává rozdíly mezi těmito zařízeními a zařízeními nabízejícími stejnou kuchyni na území Prahy. Využívá metody komparace jednotlivých aspektů obou zkoumaných směrů a shromažďuje informace o odlišnostech mezi stanovenými kritérii. Cílem výzkumu, který spočívá v dotazníkovém šetření, je především zjištění všeobecného zájmu o italskou kuchyni, její produkty a pokrmy a nabídku v restauracích. Analýza jednotlivých zařízení je pak stěžejní částí práce a jejím úkolem je nastínit rozdíly mezi nabídkou stejných produktů ve dvou různých státech. Snaží se zjistit příčiny jejich případných odlišností a určit silné a slabé stránky, příležitosti a hrozby pomocí SWOT analýzy. Rozhovor pak doplňuje celou praktickou část a na základě názoru zainteresované osoby na danou problematiku celý koncept práce uzavírá.

V rámci odborné literatury je kladen důraz především na využití zahraničních zdrojů, které problematiku stereotypů ještě více vyzdvihují. Práce by proto měla sloužit jako návod sloužící k eliminování těchto úkazů a celkovému poklesu úrovně nabídky italských stravovacích zařízení na českém území. Obě části celé práce odhalují konkrétní problémy vyskytující se v současné italské gastronomii a kladou důraz na důsledné respektování pravidel, tradic, obyčejů a celé italské kultury vůbec.

2 METODIKA PRÁCE

V diplomové práci je využita metoda deskriptivní, která slouží k popisu vybraných odborných výrazů a jednotlivých termínů s využitím gastronomicky a ekonomicky zaměřené literatury. Metoda analytická je využita k rozboru jednotlivých výzkumných technik v praktické rovině a slouží ke stanovení současného stavu a jeho vyhodnocení.

Práce je pro přehlednost rozdělena na dva oddíly – část teoretickou a praktickou. Teoretická část se věnuje oboru stravovacích služeb, jejich terminologii a kategorizaci jednotlivých restauračních zařízení jak v Itálii, tak v České republice. Část zabývající se teoretickými prvky je pro přehlednost rozdělena do tří na sebe navazujících kapitol. Kapitola 3 *Stravovací služby v cestovním ruchu* se zabývá specifickým řízením stravovací činnosti zvaným Food and Beverage Management. Dále se soustředí na vymezení odborných termínů z tohoto oboru, formami stravování, typy hostinských zařízení a vybranými organizacemi působícími v oblasti stravování v Itálii a České republice. Čtvrtá kapitola (*4 Historie a vývoj stravování a pohostinství v České republice a v Itálii*) čtenáře seznamuje s dějinami stravování, jednotlivými zvyky a obyčejí obou zemí a vývojem pohostinství. Dále specifikuje rozdíly ve stravování a stolování z hlediska italských a českých zvyklostí a vymezuje současné trendy v těchto oblastech. Pátá kapitola nese název *5 Základní rysy italské kuchyně* a směřuje do oblasti italské kuchyně a jejích charakteristických znaků. Jmenuje produkty pro tuto kuchyni typické a také se zabývá specifikováním jednotlivých rysů kuchyně vybraného regionu Toskánsko. Taktéž zdůrazňuje důležitost místních zvyků, obyčejů a tradic a zároveň upozorňuje na existenci stereotypů týkajících se italské gastronomie.

Praktická část diplomové práce je taktéž rozdělena do tří kapitol. Kapitola 6 *Zájem veřejnosti o italskou gastronomii* spočívá v dotazníkovém šetření, jeho grafickým vyjádřením a následné interpretaci výsledků. Na tento výzkum navazuje další část nazvaná 7 *Analýza restauračních zařízení*, která se věnuje podnikům provozovaným na území italského města Pisa a hlavního města Prahy. Sleduje vybrané restaurace z hlediska nabídky, speciálních programů a vztahu k italské kultuře. V závěru kapitoly dochází ke zhodnocení všech výsledků a porovnání mezi oběma subjekty. Výsledky, které vyplývají z analýzy pražských restaurací, jsou následně shrnuty ve SWOT analýze. Třetí část praktického oddílu (*8 Rozhovor s provozovatelem*) se zabývá

rozhovorem s osobou, která je v italské gastronomii zainteresována a podílí se na reprezentaci italských produktů na území hlavního města. Tento rozhovor je v závěru práce vyhodnocen a okomentován.

TEORETICKÁ ČÁST

3 STRAVOVACÍ SLUŽBY V CESTOVNÍM RUCHU

Stravovací služby spolu s dopravou a ubytovacími službami tvoří základní pilíř materiálně-technické základny, která se řadí mezi realizační faktory ovlivňující cestovní ruch. Tyto faktory nám umožňují využít potenciál území, dosáhnout ho, sestavit produkty cestovního ruchu a dlouhodobě udržovat a zvyšovat ekonomický růst. Je zkrátka důležité zaměřit se na takové služby, které pro určité území generují zisky a maximalizují ekonomické efekty. K dosažení všech těchto cílů je nutné disponovat dostatečnou kapacitou služeb, odpovídající nabídkou a uspokojivou kvalitou. K posuzování úrovně realizačních faktorů nám slouží řada ukazatelů, které sledují počet a skladbu návštěvníků, přiměřenost kapacity služeb, kvalitu, návštěvnost a stupeň modernizace a restrukturalizace ubytovacích a stravovacích služeb, počet míst u stolu a podobně. Z podnikatelského hlediska jsou tedy stravovací služby zajímavou aktivitou, která nabízí široké spektrum oblastí a vytváří nové pracovní příležitosti. Jsou provázány dalšími odvětvími, která s těmito službami souvisejí. Prostřednictvím statistických měření můžeme zkoumat návštěvnost, spokojenost zákazníků, z hlediska marketingu se zaměřujeme na psychologické aspekty spotřeby a chování zákazníků, jejich potřeby a požadavky. Z manažerského hlediska bychom se zabývali infrastrukturou cestovního ruchu, personálním zajištěním požadovaných oblastí a v neposlední řadě také managementem kvality a dodržováním mezinárodních norem.

Kromě tohoto pohledu jsou stravovací služby také fenoménem, který nám dává možnost nahlédnout do kultur, dějin, tradic i obyčejů jednotlivých zemí světa, porozumět jejich stravovacím návykům, sledovat typické rysy jejich kuchyní a soudobé trendy té které zkoumané oblasti. S měnící se dobou se mění také přístup zákazníka, jeho vědomosti, požadavky, chutě i vývojové tendence. Setkáváme se s rostoucími požadavky na kvalitu výrobku a služeb, které souvisejí s vyšší vzdělaností ze strany poptávky a větší možností substituce produktů. Účastníci cestovního ruchu mají také větší zkušenosti i prostor pro kritiku, která v dřívějších dobách nebyla možná.

3.1 Terminologie stravovacích služeb

Terminologie ve stravovacích službách je i přes značnou snahu o její sjednocení a zjednodušení poměrně komplikovaná. Vzhledem k tomu, že v různých zemích jsou stravovací zařízení různá a jednotlivé názvosloví se liší, dochází ke zkreslení informací a problémům při jejich interpretaci. Základním pojmem ve stravovacích službách je gastronomie - mezinárodní termín pro společné stravování. **Gastronomie** je pojem, který je označován jako „*obor, který studuje vztah kultury a potravy v určitém historickém období. Výraz vznikl spojením řeckých slov gastros – žaludek – a nomos – znalost či pravidlo. V užším slova smyslu jde o kuchařské a kulinářské umění – jde o vztah mezi přípravou jídel, servírováním a konzumací.*“¹ Gastronomie je vymezena výživou, stravováním, které se zabývá vazbami mezi jídlem a pitím, a odbytovým místem, kde se tento proces uskutečňuje. Potřebu výživy člověka uspokojujeme právě buď formou společného, nebo individuálního stravování. S termínem **Food and Beverage Management** se setkáváme od osmdesátých let dvacátého století. Můžeme ho charakterizovat jako „*systém řízení stravovací činnosti hotelového nebo samostatného restauračního podniku.*“² Food and Beverage Management se zabývá otázkami plánování a kontroly, soustředí se na nákup, skladování a výrobu (viz Příloha A).

Individuální stravování reprezentuje veškeré stravování v domácnostech. Do **společného stravování** řadíme stravování veřejné (restaurační), závodní, školní, stravování v lázních a ostatní (ústavní) stravování provozované v nemocnicích, domech pro seniory, věznicích a v armádě.³ Restaurační stravování je historicky nejstarší formou společného stravování, které je úzce spojeno s rozvojem obchodu a cestovního ruchu. Tato forma stravování je charakterizována nabídkou pro velké skupiny spotřebitelů, která je realizována ve speciálních prostorech za účelem uspokojování potřeb výživy či za účelem společensko-zábavním. Veřejné stravování má vliv na rozvoj cestovního ruchu, využívání volného času obyvatelstva a na další odvětví, jako je například zemědělství. V neposlední řadě má také vliv na vytváření nových

¹ MUZEUM GASTRONOMIE. *O gastronomii*. [online]. [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: <http://www.muzeumgastronomie.cz/cs/o-gastronomii>

² ŽIMÁKOVÁ, B. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, s r.o., 2009. s. 44. ISBN 978-80-86578-74-3.

³ Tamtéž, s. 13.

pracovních příležitostí.⁴ Klasifikace stravovacích služeb vychází ze statistické metodiky zpracované Statistickou kanceláří Evropské Unie a z doporučení Světové organizace cestovního ruchu (UN WTO). Vzhledem k tomu, že Živnostenský úřad nemá pravomoci k určování podmínek jednotlivým podnikatelům, zařazuje se každý podle převažujícího charakteru své činnosti. Hostinská zařízení restauračního typu v **České republice** rozdělujeme následovně:

1) Restaurace

- restaurace – restaurace, pohostinství, motoresty;
- samoobslužné restaurace (jidelny) – samoobslužná restaurace, bufet;
- rychlé občerstvení, ryby, hranolky – bistro, občerstvení, kiosky;
- železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících.

2) Bary

- bary – gril bar, pizzerie, snack bar, aperitiv bar, lobby bar;
- noční kluby – noční bar, noční klub, varieté, dancing;
- pivnice – pivnice, hostinec, výčep piva;
- vinárny;
- kavárny, espressa⁵.

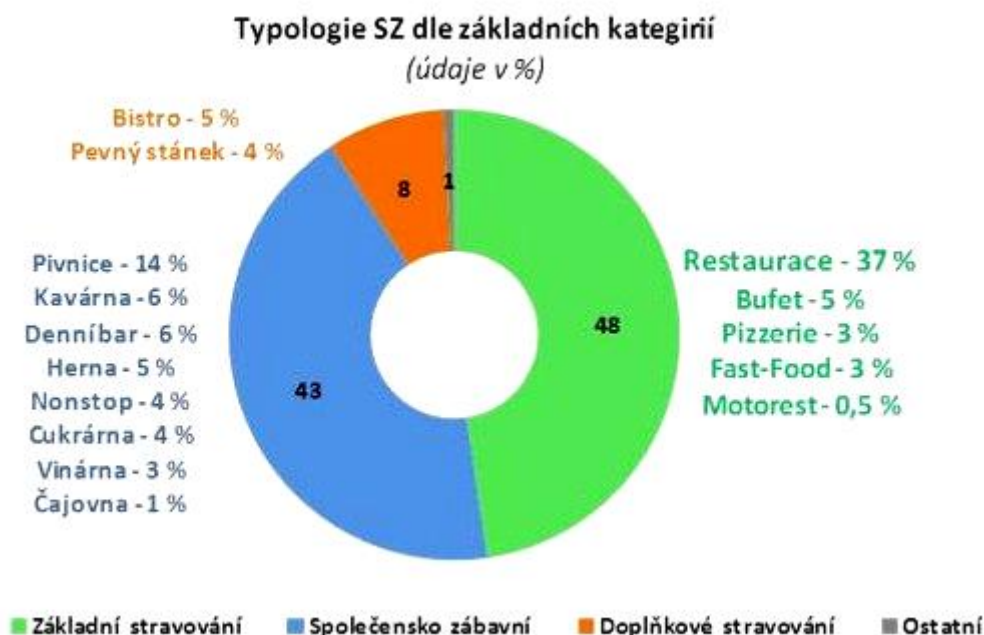
Restauraci charakterizujeme jako provozovnu s převažující nabídkou pokrmů s možností zakoupení nápojů a různých forem společenské zábavy. V **barech** můžeme zakoupit převážně nápoje, ale také různé výrobky studené a teplé kuchyně minutkového typu. Restaurace, samoobslužné restaurace, jídelní a restaurační vozy, pohostinství a motoresty plní *funkci stravovací*. Mezi zařízení s *funkcí doplňkového stravování* řadíme bufet, bistro, občerstvení a kiosky. *Společensko-zábavní funkci* plní bary, vinárny, kavárny, pivnice, hostince a výčepy piva.⁶ Z údajů pro období za rok 2014 zpracovaného pro Ministerstvo pro místní rozvoj vyplynulo, že největší podíl na celkovém počtu stravovacích zařízení mají restaurace (viz Graf 1).

⁴ INDROVÁ, J. – Z. PETRŮ – VAŠKO M. Podnikatelská činnost ve stravování a hotelnictví. 1. vyd. Praha: Vysoká škola ekonomická v Praze, 1996. s. 7. ISBN 80-7079-739-8.

⁵ ZIMÁKOVÁ, B. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, s r.o., 2009. s. 24. ISBN 978-80-86578-74-3.

⁶ Tamtéž, s. 25.

Graf 1: Typologie stravovacích zařízení dle základních kategorií



Zdroj: <http://www.mmr.cz/getmedia/46223218-36e7-4503-a17e-b7f76240b602/06-Statisticke-setreni-sektoru-stravovani.pdf>⁷

Restaurace nabízející českou kuchyni se orientují na typické pokrmy naší země. Těmi jsou zejména polévky, hlavní chody doplněné přílohou a dezerty. Polévky rozlišujeme na bílé polévky a vývary, které bývají často doplněné zavářkou. Z českých polévek můžeme jmenovat například bramborovou, gulášovou, rajskou, hrachovou, čočkovou nebo fazolovou polévku. Základní masité pokrmy se soustředí především na hovězí, vepřové a drůbeží maso. Oblíbená je svíčková, roštěnec a klížka, z vepřového masa pak kýta, krkovice, plec a uzené. Populární součástí vesnického života jsou i zabijačky a vepřové hody, kdy se podávají jitrnice, jelita, ovar, tlačěnka a zabijačková polévka. Hlavní přílohou jsou brambory a bramborové či houskové knedlíky. Hlavní chody jsou často doplněny teplými omáčkami, z nichž můžeme jmenovat třeba rajskou, koprovou, křenovou a smetanovou omáčku podávanou ke svíčkové. Dezerty se připravují zejména z různých druhů těst a doplňují se různými ovocnými a tvarohovými náplněmi.

⁷ MINISTERSTVO PRO MÍSTNÍ ROZVOJ. *Statistické šetření sektoru stravování*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.mmr.cz/getmedia/46223218-36e7-4503-a17e-b7f76240b602/06-Statisticke-setreni-sektoru-stravovani.pdf>

Nejdůležitější hmotou pro přípravu zákusků je bezesporu kynuté těsto, dále pak křehké, listové, odpalované a piškotové těsto.

Při **restauračním způsobu obsluhy** jsou jednotlivé pokrmy servírovány prostřednictvím **jednoduché** nebo **složitě** obsluhy. **Jednoduchá obsluha** spočívá v úpravě pokrmů včetně příloh na talířích přímo v kuchyni. Tato forma obsluhy se vyznačuje především rychlým servírováním a nízkou spotřebou inventáře.⁸ **Složitá obsluha** se používá v hotelových provozech a specializovaných restauracích, kde se jídla nosí z kuchyně a překládají na stůl až před hostem. Jednotlivé chody jsou servírovány na talířích s poklopy či na vozících. Podstatou složitě obsluhy je specializace obsluhujících a dělba práce týmu pracovníků. **Kavárenský způsob obsluhy** se uplatňuje hlavně v hotelových halách s neprostřenými kavárenskými stoly a od restaurační formy obsluhy se liší především podáváním nápojů. Při hostinách se používá **slavnostní způsob obsluhy**, který se využívá při obsluze většího počtu osob.

V **Itálii** se setkáváme s poměrně odlišným rozlišováním jednotlivých forem stravování. Vzhledem k tomu, že Itálie je významnou turistickou destinací, je v tomto rozlišování věnována oblast také samotným turistům, kdy se jedná o stravování příležitostné. Cílem komerčního a příležitostného stravování je zisk, naopak společné stravování dle italského rozdělení má sociální charakter. Následující schéma ukazuje rozdíly mezi jednotlivými kategoriemi italské terminologie oproti českému rozlišení.

1) Komerční stravování

- vysoká gastronomie;
- tradiční pohostinství;
- rychlé stravování;
- menší formy stravování.

2) Stravování turistů/příležitostné

- v hotelech/mimo hotel; v letadlech, na lodích, na dálnicích; v železničních vozech; na letištích a letištních terminálech;
- kongresy, bankety, shromáždění;
- nákupní centra, muzea, kluby, spolky, asociace, zábavní parky a další.

⁸ ČERNÝ, J. – A. SRKALA. *Moderní obsluha*. 1. vyd, Praha: Merkur, 1993. s. 46. ISBN 80-7032-961-0.

3) Společné stravování

- školní – univerzitní, závodní/v průmyslových podnicích;
- nemocniční/léčebné;
- armádní, ostatní (ústavní, ve věznicích atd.).⁹

Z hlediska typologie restauračních zařízení si můžeme povšimnout diametrálních rozdílů mezi českým a italským systémem. To souvisí převážně s odlišnou nabídkou pokrmů v jednotlivých zemích založených na tradicích, zvycích, ale také na poptávce po surovinách a místních trendech. **Italské** rozdělení má takovouto podobu:

1) Restaurace s obsluhou

- restaurace pro gurmány;
- trattorie;
- pizzerie;
- etnické restaurace;
- restaurace tradiční a pro obchodní účely.

2) Restaurace s obsluhou z podnosu, self-service¹⁰ a/nebo bufet

- samoobslužné restaurace;
- free-flow¹¹;
- restaurace formou bufetu.

3) Restaurace s pultovou obsluhou – konzumace uvnitř a/nebo venku (take away)

- fast-food, hamburger, spaghetterie;
- teplá kuchyně a rosticcerie.¹²

Trattorie jsou veřejné provozy, které se zaměřují na prodej a spotřebu pokrmu přímo na místě. Jsou vyhledávány zejména pro nabídku a přípravu kvalitních surovin, respektování místní a regionální kuchyně. Restaurace typu **spaghetteria** se soustředí na prodej těstovinových specialit. **Rosticceria** je restaurace, která nabízí prodej

⁹ DEL DUCA, M. *Manager dei processi ristorativi. Il mercato ristorativo: tipologie organizzative, sistemi e tecnologie produttive*. 1^o edizione. Perugia: Morlacchi Editore, 2004. s. 33. ISBN 88-6074-035-5.

¹⁰ Samoobsluha.

¹¹ Samoobslužná restaurace, ve které má host možnost obsloužit se sám a z nabídky si sestavit vlastní menu.

¹² DEL DUCA, M. *Manager dei processi ristorativi. Il mercato ristorativo: tipologie organizzative, sistemi e tecnologie produttive*. 1^o edizione. Perugia: Morlacchi Editore, 2004. s. 45. ISBN 88-6074-035-5.

a konzumaci teplých jídel, zejména pečeně. Vzhledem k tomu, že se jedná o rychlé občerstvení, jsou jídla určena ke konzumaci na místě vestoje nebo k odnesení domů. Typickým pokrmem v tomto typu zařízení jsou pečené či smažené pokrmy, jako je například *arancino* (smažené koule plněné rýží, šunkou nebo sýrem), *calzone* (těsto plněné různými ingrediencemi pečené v peci) či *olive ascolane* (zelené olivy plněné mletým masem a parmezánem smažené v trojobalu). Nabídka pokrmů se však liší podle regionu a typických zvyklostí pro danou oblast. Dalším typem italského restauračního zařízení je **osteria**, která nabízí zejména víno a v některých případech také malé občerstvení. Dále se můžeme setkat s pojmem **paninoteca**, což je prodejna nabízející širokou škálu sendvičů, toastů, zapečeného pečiva a baget. **Enoteca** je obdobou naší vinotéky. Je to zvláštní druh obchodu, který poskytuje zákazníkům ochutnávku vína, případně jejich koupi. Milovníkům vína tak zprostředkovává spíše kulturní zážitek, degustace je často doprovázena nabídkou malého občerstvení. Enoteca se orientuje spíše na menší a nepřiliš známé výrobce a klade důraz na místní potravinářské výrobky. Italské názvosloví rozlišuje dále kuchyň **tradiční**, která je reprezentována restauracemi, trattoriemi, osteriemi, smíšenými formami pizzerie/restaurace. Dále můžeme navštívit **rychlé občerstvení**, které je zákazníkům nabízeno v zastavěných oblastech nebo v zónách s hustým osídlením; tedy ve fast foodech, zařízeních specializujících se na prodej zapečeného pečiva, pizzeriích, ve specializovaných prodejnách palačinek apod. **Vysoká gastronomie** (klasická či mezinárodní) nabízí hostům vyšší úroveň gastronomického zážitku, dbá na sofistikovanou kombinaci potravin a soustředí se na komponenty a prezentaci pokrmu, servis a vinný list. **Etnickou (národnostní) kuchyni** reprezentuje především kuchyně čínská a orientální, oba typy značně rozšířené na italském území zejména v posledním desetiletí.¹³

¹³ DEL DUCA, M. *Manager dei processi ristorativi. Il mercato ristorativo: tipologie organizzative, sistemi e tecnologie produttive*. 1^o edizione. Perugia: Morlacchi Editore, 2004. s. 19. ISBN 88-6074-035-5.

3.2 Jídelní a nápojový lístek

Nejrozšířenějším způsobem nabídky je v dnešní době jídelní a nápojový lístek, který můžeme definovat jako „*seznam nabízených jídel a nápojů doplněný o příslušné náležitosti*.“¹⁴ Jídelní a nápojový lístek je hlavním prostředníkem mezi provozovatelem a hostem, vizitkou každého restauračního zařízení a znakem kvality jednotlivého provozu. Je to významný marketingový nástroj a činitel sloužící k ovlivnění zákazníka, proto je nutné věnovat pozornost nejen obsahové stránce, ale také jeho vnějšímu vzhledu, způsobu zpracování a celkovému provedení. V **České republice** je zvykem následovat klasické řazení sortimentu na jídelním lístku, které není nikterak závazné, nicméně je vhodné dle něj postupovat a řídit se jím. Klasický jídelní lístek sestává z mnoha skupin jídel, proto dnes dochází k jejich spojování či redukci některých skupin pokrmů. Můžeme se také setkat se skupinami novými, reagujícími na specializaci a zaměření provozovny (např. steaky a grilované pokrmy). Tradiční klasifikace řazení sortimentu vypadá následovně:

- studené předkrmy;
- polévky (teplé, studené);
- teplé předkrmy;
- ryby (sladkovodní, mořské), drůbež, zvěřina;
- dětské pokrmy;
- lehké zdravotní pokrmy;
- speciality – šéfkuchař doporučuje, pokrmy na grilu, pro dvě osoby;
- hotové pokrmy (hovězí, telecí, vepřové, skopové, mleté, vnitřnosti; vařené, dušené, pečené, smažené);
- pokrmy na objednávku;
- zeleninové pokrmy, bezmasé pokrmy;
- přílohy, saláty, kompoty;
- studené pokrmy;
- sýry;
- teplé moučníky;

¹⁴ ZIMÁKOVÁ, B. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, s r.o., 2009. s. 81. ISBN 978-80-86578-74-3.

- dezerty – studené moučníky, krémy, zmrzliny;
- ovoce.¹⁵

Nápojový lístek v České republice taktéž respektuje tradiční členění, které se soustředí na jednotlivé nápoje, kterými jsou nápoje alkoholické, nealkoholické a teplé:

- aperitivy;
- kořeněná vína;
- míšené nápoje,
- bílá vína (tuzemská, z dovozu; rozlévaná, lahvová);
- růžová vína (pořadí jako u bílých vín);
- červená vína (pořadí jako u bílých vín);
- dezertní vína (bílá, červená);
- šumivá vína a sekty;
- likéry (tuzemské, z dovozu);
- destiláty (tuzemské, z dovozu);
- nealkoholické nápoje (tuzemské, z dovozu, čepované, lahvové);
- pivo (čepované, lahvové, v plechovkách; tuzemské, z dovozu);
- teplé nápoje (nealkoholické, alkoholické).¹⁶

Italská kategorizace je poněkud odlišná zejména v nabídce nápojového lístku. V jídelním lístku najdeme poměrně shodné informace, nicméně zde dochází k několika odlišnostem. Typickým úkazem italských restauračních podniků je zjednodušené menu, které obsahuje kromě předkrmů (antipasti) a dezertů (dolci) také rozdělení na první hlavní chod (primo piatto) a druhý hlavní chod (secondo piatto). Prvním chodem bývají zpravidla pouze těstovinové pokrmy. Italové tedy v terminologii klasifikují těstoviny jako samostatný pokrm. Dále si pak můžeme povšimnout zařazení speciální kategorie, kterou zaujímají vejce. Následující výčet obsahuje klasické řazení jednotlivých pokrmů na italských jídelních lístcích:

- předkrmy (studené, teplé);
- polévky (vývary, krémové polévky, polévky se zavářkou);

¹⁵ ZIMÁKOVÁ, B. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, s.r.o., 2009. s. 82. ISBN 978-80-86578-74-3.

¹⁶ ČERNÝ, J. – A. SRKALA. *Moderní obsluha*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1993. s. 102. ISBN 80-7032-961-0.

- rýže, obiloviny a škrobové pokrmy (rýže a rizota, sušené a čerstvé těstoviny, zapečené a gratinované pokrmy);
- vejce (vařená, ztracená, pečená v zapékací misce, volské oko, míchaná vejce, omelety);
- ryby (korýši a měkkýši, sladkovodní a mořské ryby);
- maso (světlé, červené, tmavé);
- studené pokrmy;
- saláty (vařené, syrové);
- sýry (čerstvé, uleželé);
- dezerty (ovoce, zákusky).¹⁷

V italské gastronomii zaujímá **nápojový lístek** významné místo. Vzhledem k tomu, že na kategorii nápojů je v Itálii kladen velký důraz, je nutné následovat jeho zákonitosti. Nápojový lístek se předně dělí do tří skupin, a to na **lístek vinný** (carta dei vini), **nápojový lístek používaný v baru** (listino del bar) a **lístek minerálních vod** (carta dell'acqua). Zajímavostí oproti českému systému řazení nápojového lístku je právě speciální lístek s nabídkou jednotlivých druhů vody a barový lístek, na kterém najdeme kategorii nápojů, kde jsou kromě alkoholických zařazeny i nealkoholické. Je nutné si povšimnout, že italské restaurace nabízejí jako nápoj k hlavnímu chodu pouze alkoholické nápoje, víno a vodu. Vinný lístek se soustředí na vína šumivá, bílá, růžová, červená a dezertní. Lístek, který nalezneme pouze v zařízení označovaném jako bar, má následující řazení:

- Kavárenská nabídka (káva, mléčné nápoje, čaje a další);
- nealkoholické nápoje (sycené, ovocné džusy, čerstvě vymačkaná šťáva, mléčné koktejly);
- aperitivy (nealkoholické, alkoholické);
- likéry (tuzemské, z dovozu);
- digestivy (hořké, destilované);
- vína a šumivé nápoje (bílá, růžová, červená);

¹⁷ INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA. *Liste dei cibi e delle bevande*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: http://www.internazionaliditalia.eu/documents_it/LISTE%20PER%20CIBI%20E%20BEVANDE.pdf

- koktejly (podávané před jídlem, po jídle, Short Drinks, Long Drinks).¹⁸

Příklad barového nápojového lístku můžeme sledovat na stejnojmenném obrázku (viz Příloha B). Z výše uvedených informací můžeme tedy pozorovat výrazné změny v jednotlivých lístcích obou zemí.

3.3 Vybrané organizace působící v oblasti gastronomie v České republice a v Itálii

Jednou z nejvýraznějších českých asociací působících v cestovním ruchu v oblasti stravování je **Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR)**, která vznikla v roce 2006 spojením dvou nejvýznamnějších profesních sdružení HO.RE.KA ČR Sdružení podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu a Národní federace hotelů a restaurací České republiky. Toto sdružení podporuje rozvoj podnikání v oboru hotelnictví a gastronomie, navazuje spolupráci se státními orgány, zejména Ministerstvem pro místní rozvoj a Českou centrálou pro cestovní ruch CzechTourism, Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR a v neposlední řadě také s médii. Cílem AHR ČR je především prosazovat úpravy zákonných opatření pro daný obor a usiluje o vytváření kvalitních ekonomických podmínek pro své členy.¹⁹

UNIHOST Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, z.s. je uskupením, které sdružuje podnikatele v oblasti gastronomie a cestovního ruchu a snaží se zvyšovat kvalitu a úroveň gastronomických služeb prostřednictvím výstav a veletrhů. Také se podílí na projektech pro zlepšování odborných znalostí ve sféře služeb cestovního ruchu a připravuje různé vzdělávací aktivity pro žáky, pedagogické pracovníky i odborníky z praxe.²⁰

¹⁸ INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA. *Liste dei cibi e delle bevande*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z:

http://www.internazionaliditalia.eu/documents_it/LISTE%20PER%20CIBI%20E%20BEVANDE.pdf

¹⁹ ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR. *Představení asociace*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.ahrcr.cz/predstaveni-asociace/>

²⁰ UNIHOST. *O nás*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.unihostostrava.cz/www/cz/o-nas/>

Italsko-česká obchodní a průmyslová komora (CIMIC) je profesionálním sdružením, které nabízí služby zaměřené na realizaci propagačních aktivit výrobních a obchodních společností v Itálii a České republice, jako je podpora při konání individuálních a kolektivních misí, publikace propagačních letáků, účast na veletrzích či vyhledávání vhodných partnerů.²¹

Na italském území působí v dnešní době potravinářské sdružení **Academia Barilla**, která se zabývá nejen aktivní podporou výrobců a lokálních společností, ale také dohlíží na šíření dobrého jména produktů certifikovaných italskou ochrannou známkou DOP.²² Kromě těchto aktivit se akademie věnuje vydávání publikací o jídle, přípravě a realizování kulinářských programů nejen pro šéfkuchaře a profesionály s několikaletou praxí, ale také pro studenty vyšších odborných škol a univerzit. Následně je oprávněna vydávat osvědčení určité úrovně právě na základě absolvování kurzů v rámci jednotlivých programů.²³

Italian Food Association je uskupení, jehož úkolem je prezentace a propagace italských produktů především na území severní Ameriky, ale i napříč celým světem. Členem asociace se může stát jakýkoliv italský distributor, dovozce, restaurační zařízení či dodavatel zainteresovaný v italském potravinářském průmyslu. Sdružení pro své členy zprostředkovává služby související s italskou gastronomií, předváděcí akce týkající se vývozu a dovozu potravin, kuchyňského náčiní a vybavení. Dále pomáhá jednotlivým členům získat důležité kontakty, zviditelnit se na trhu a orientovat se ve virtuálním prostředí různorodých potravinářských firem. Využívá mimo jiné i kontaktů v České republice a svého času spolupracovala i na akcích se sdružením HO.RE.KA.²⁴

²¹ ITALSKO-ČESKÁ OBCHODNÍ A PRŮMYSLOVÁ KOMORA. *O nás*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.camic.cz/o-nas.tab.cs.aspx>

²² Denominazione di Origine Protetta – Chráněné označení původu, které spotřebitelům garantuje, že potravina byla vyprodukována místními farmáři respektujícími tradiční metody.

²³ ACADEMIA BARILLA. *Who we are*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/who-we-are/default.aspx>

²⁴ ITALIAN FOOD ASSOCIATION. *About the Italian Food Association*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: Italian Food Association <http://www.italianfoodassociation.com/about-italian-food-association.php>

3.4 Shrnutí

Stravovací služby jsou významným článkem nabídky cestovního ruchu. Nejvýznamnější místo v této oblasti zaujímá společenské stravování, které je reprezentováno zařízeními nabízejícími služby pro zájemce mimo domácnosti. Terminologie stravovacích služeb se v jednotlivých částech světa liší a její sjednocení zatím není možné. Rozdíly v nabídce se totiž promítají do typu stravovacího zařízení a souvisejí s tradičními zvyklostmi dané oblasti. Rozdíl mezi italskou a českou kategorizací restauračních zařízení můžeme pozorovat hlavně z hlediska nabízených pokrmů a nápojů, které určují zaměření konkrétního provozu. V Itálii nalezneme hned několik specializovaných zařízení lišících se podle nabízených produktů. Nejmarkantnějším rozdílem mezi oběma zeměmi je pak nabídka nápojů. V českých restauracích je zvykem podávat k jídlu celou řadu nealkoholických nápojů, v Itálii je pak tato nabídka zcela eliminována a vyskytuje se pouze v zařízeních označovaných jako bar. V klasické restauraci se k jídlu podává pouze voda nebo víno. Podporou gastronomie se zabývají různá uskupení, která se snaží podporovat podnikatelskou činností v pohostinství a stravovacích službách, propagovat aktivity ve sféře stravování prostřednictvím veletrhů a vzdělávacích akcí. Organizace, které se zabývají gastronomií, můžeme nalézt v obou zemích. Mezi italskými a českými organizacemi můžeme pozorovat vzájemnou spolupráci, která členům těchto uskupení pomáhá získávat nové kontakty, zviditelnit se na trhu a vyhledávat vhodné partnery.

4 HISTORIE A VÝVOJ STRAVOVÁNÍ A POHOSTINSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICĚ A V ITÁLII

Stravování a jeho historie jdou ruku v ruce s vývojem společnosti, jejími zvyklostmi a působením okolních kultur. Pokud se zaměříme na jednotlivé aspekty stravování v průběhu historie, můžeme vidět měnící se podmínky a vývojové tendence v průběhu několika set let. Historie stravování sahá do vzdálené minulosti, kdy se začaly tvořit jednotlivé kultury. Každá země má svůj typický jídelníček, který se odvíjí od vývoje společnosti, klimatických podmínek a samozřejmě také politické a válečné situace té které země.

Zejména vlivy zvenčí a ostatní kultury, které se na území vystřídaly, ovlivnily samotnou kulturu italskou. **Itálie** měla vždy strategickou pozici a nabízela jak horské tak přímořské prostředí vhodné k exportu a importu potravin. Díky této příležitosti se do Itálie dostalo mnoho surovin, které se při vaření používají dodnes a považují za typicky italské. V posledních několika letech dochází k velkému prolínání jednotlivých kuchyní a globalizaci v oblasti gastronomie vůbec. Itálie patří k nejnavštěvovanějším destinacím, hlavním evropským trhem v roce 2012 se umístila na 5. místě mezi top destinacemi podle počtu mezinárodních příjezdů a na 6. místě z hlediska mezinárodních příjmů.²⁵ Zároveň je Itálie v současnosti i jednou z nejnavštěvovanějších destinací světa. To souvisí samozřejmě s jejím historickým vývojem, ale také disponibilitou velkého množství kulturních památek, památek UNESCO, a v neposlední řadě také s její materiálně-technickou základnou, tedy ubytovacími, stravovacími, dopravními a doplňkovými službami. Zároveň se i **Česká republika** setkává v posledních několika letech se zájmem veřejnosti jak o gastronomii českou, tak i světovou. Pořádají se kurzy vaření, připravují různorodé degustace a veletrhy věnované jídlu doplňované tradičními kroji či tanci. Z těch nejznámějších můžeme jmenovat třeba veletrh TOP GASTRO & HOTEL, který probíhá současně s veletrhem cestovního ruchu HOLIDAY WORLD v Praze, dále pak veletrh GASTRO&HOTEL na výstavišti v Letňanech, Karneval chutí v Ostravě nebo Gastrofest v Českých Budějovicích. Některé cestovní kanceláře nabízejí zájezdy

²⁵ PALATKOVÁ, M. Mezinárodní turismus. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada Publishing, 2014. s. 121. ISBN 978-80-247-4862-7.

za gastronomií přímo jako kompletní produkt. Culinaria Travel je cestovní kancelář specializující se na zprostředkování netradičních gastronomických zážitků se zajištěním dopravy, ubytování a kulinářských programů. Jako vedlejší produkt nabízí zájezdy za gastronomií a vínem a poznávací zájezdy s ochutnávkami například cestovní kancelář GEOPS. Se vzrůstajícími trendy, které se týkají zájmu veřejnosti o zdravé stravování, kvalitní suroviny a domácí přípravu pokrmů, můžeme předpovídat velký příliv turistů jak do Itálie, tak do České republiky. Obě země mají totiž velký potenciál z hlediska stravovacích služeb a gastronomie vůbec.

4.1 České země

Počátky vývoje české kuchyně sahají poměrně daleko do minulosti. Od 10. století se setkáváme s významnými inovacemi v oblasti zemědělské ekonomiky a obdělávání půdy. V tomto období se začal vesnický jídelníček obohacovat především o energeticky bohaté luštěniny. Hrách, čočka a fazole se staly z hlediska výživy a přísunu proteinů jedněmi z hlavních surovin používaných k přípravě jídel. Základními potravinami byly v našem prostředí od nepaměti chléb, sezónní zelenina (kapusta, zelí, mrkev), ořechy a ovoce (jablka, hrušky, třešně a višně). Součástí jídelníčku byly převážně husté polévky a různé druhy kaší, které sloužily spíše jako jakýsi příkrm s charakterem hlavního jídla. Kupříkladu tradiční české kyselo je jedním z nejstarších evropských pokrmů vůbec a v restauračních zařízeních se připravuje dodnes. Důležitými surovinami kromě mouky byly také sádlo, mléko, tvaroh a vejce, které sloužily k přípravě sladkých pokrmů – koláčů, závinů, makovce – připravovaných především ke slavnostním příležitostem. Jinak vcelku chudý jídelní lístek zpestřilo maso, které ve větší míře konzumovaly zejména vyšší měšťanské vrstvy. Další důležitou složkou potravy českých obyvatel byly brambory, dovezené na naše území až v polovině 17. století. Vlivem sedmileté války a následného hladomoru se tato potravina začala pěstovat ve velkém nejen jako hlavní jídlo a příloha, ale posléze také jako surovina k výrobě pálenky. Ve stejném období se v Evropě rozšířilo i pití kávy, které podporovali zvláště kněží. Ti obyvatelstvo zrazovali od konzumace alkoholických nápojů, zejména slivovice,

borovičky a třešňovice.²⁶ Během následujících staletí došlo k výrazným změnám, které ovlivnily budoucí styl stravování a potlačení někdejších tradic a zvyků. „*Zrušení rybníků koncem 18., 19. i našeho století znamenalo proti dřívějšímu období úbytek ryb v každodenním jídelníčku venkovské i městské populace.*“²⁷ Změnila se i kultura stolování – společné mísy určené k podávání polévek, brambor a luštěnin byly nahrazeny jednotlivými talíři, vzniklo množství specializovaných nádob k přípravě a uchovávání potravin.

Pohostinnost (angl. hospitality) je termín, který označuje pojem veřejné stravování.²⁸ Její historie je poměrně dlouhá, nicméně formálně se u nás začala tvořit až po roce 1918, kdy došlo k rozdělení Rakouska. Gastronomické služby byly posléze výrazně ovlivněny oběma světovými válkami. Po první světové válce se ve velké míře začalo rozvíjet soukromé podnikání, které mělo pozitivní vliv na všechny obory včetně pohostinství. V této oblasti přibýlo také množství pracovních příležitostí, nicméně pracovní podmínky nebyly zcela ideální a někteří odborníci opouštěli zemi a vydávali se do zahraničí. I přes tyto komplikace zažívala naše kulinářství vzestup: „*Můžeme říci, že česká gastronomie byla v období před druhou světovou válkou na velmi dobré úrovni. Národní kuchyně a dobré pivo slavily mezinárodní úspěchy. Praha se stala významným středoevropským městem, čilý společenský život kvetl nejen v hospůdkách a restauracích, ale i v nočních barech, kavárnách a kabaretech. Svě místo zaujalo také české lázeňství. Lázeňská města se stala významnými mezinárodními centry s vysokou úrovní gastronomických služeb.*“²⁹ V období po druhé světové válce však následoval útlum v pohostinství, nastalo stadium stagnace a s likvidací soukromého podnikání přišla dlouhodobá krize. Česká gastronomie si však díky práci pracovníků, kteří se snažili o udržení úrovně a dobrého jména, zachovala svůj dosavadní ráz. Po roce 1989 se už republika opět vrátila k soukromému podnikání, začaly vznikat nové hotely a restaurace, zaváděly se nové technologické postupy, došlo ke **kvantitativnímu** růstu. Nové tisíciletí nabídlo větší možnost cestování, zákazníci mají možnost porovnávat

²⁶ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. *Lidé a jídlo*. 1. vyd. Praha: ISV nakladatelství, 1999. s. 52. ISBN 80-85866-41-2.

²⁷ Tamtéž, s. 51.

²⁸ PÁSKOVÁ, M. – J. ZELENKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Česká republika: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. s. 216.

²⁹ ZIMÁKOVÁ, B. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, s r.o., 2009. s. 5. ISBN 978-80-86578-74-3.

mezi nabízenými produkty, jsou vzdělanější a kladou důraz spíše na **kvalitu**. Nová doba si žádá také nové postupy ve výrobě, využívání marketingových strategií, neustálý monitoring spokojenosti zákazníků a konkurence, inovace v oblasti technologií a technické vybavenosti. Specifickým jevem je orientace na hosta a snaha ho zaujmout. V takovém konkurenčním prostředí, ve kterém se dnes hotelnictví a gastronomie ocitá, je velice těžké odlišit se od konkurenčních firem. Vznikají proto nejrůznější akce, festivaly, veletrhy a kulinářské školy, které se snaží vyjít vstříc požadavkům náročných zákazníků a novým trendům.

4.2 Itálie

Italská kuchyně má poměrně rozmanitou historii. Předně můžeme o italské kuchyni hovořit až od roku 1861, kdy byla většina regionů země sjednocena pod vládou Viktora Emanuela II. Do této doby se v literatuře objevují pouze kuchyně regionální. Historie kultury stravování má mnohem širší kontext spojený s národy, které vytrvale ovládali italský poloostrov po více než dva tisíce let. Již osm set let před naším letopočtem byla Sicílie považována Řeky za „chlebovou velmoc“ a obilnici Středozeří, a to díky svým rozsáhlým pšeničným polím. Ta byla v průběhu staletí ovládána nejen Řeky, ale také Vandaly, Ostrogóty, Byzantinci, Araby, Normany a následně Svatou říší římskou. Ve třináctém století došlo k úpadku v područí Francie a Aragonie. V roce 1713 se v Neapoli a na Sardinii dostalo k vládě Rakousko a následně můžeme mluvit o Napoleonově invazi na italské území v roce 1800.³⁰

Formování italské kuchyně můžeme tedy datovat až od třetího století před naším letopočtem, kdy italská kultura absorbovala prvky kuchyně Řeků, jež byli toho času usídleni v jižní Itálii a na Sicílii. Ti obohatili Itálii o jednoduchou stravu založenou na obilí, zelenině a rybách. V prvním století našeho letopočtu se v Itálii objevila první kuchařka světa *De Re Coquinaria* (O umění kuchařském), kterou publikoval šlechtic Marcus Gavius Apicius. Ve svém díle popisoval pozoruhodné kombinace exotických přísad, nejrůznějších druhů masa a koření. Římská kultura upřednostňovala obdělávání

³⁰ MARIANI, J. F. *How Italians conquered the world*. 1st ed. New York: PALGRAVE MACMILLAN, 2011. ISBN 978-0-230-10439-6.

půdy před konzumací masa. Nejvýznamnějšími plodinami tohoto období se tak staly olivy, vinná réva a obilí. Pro římskou společnost byly totiž vyjížděky do lesa za masitou potravou známkou nízkého společenského postavení, kterého se dopouštěli pouze vydědění. „Zcela odlišný byl pochopitelně obraz císařských honů, ale i ty měly exotickou dimenzi, která byla cizí a vzdálená každodennímu životu: sloužily spíš k získávání trofejí než k zásobování tabule.“³¹ Během 13. a 14. století také koření nabylo na svém významu. Vzhledem k přístupnosti k moři a možnosti importu a exportu na lodích se do Itálie dostalo především exotické koření jako skořice, šafrán, či zázvor. Příručky vzniknuvší v Neapoli určené pro širokou veřejnost doporučovaly především měšťanskému obyvatelstvu užívat hodně koření, což mělo vzbudit dojem bohatství a společenského vzestupu. V roce 1348 se však ve Florencii objevil černý mor, jehož stopy zcela vymizely až v 19. století. V tomto období došlo k velkému úpadku a jídlo bylo v městských částech vzácností. Zejména zelenina byla produkována v závislosti na starobylých a po stovky let nezměněných praktikách lokálních farmářů. Situace se však po několika desítkách let výrazně zlepšila a logicky slibovala absolutní opak dřívějších poměrů – naprostou hojnost. Se znovuobnovenou konzumací se začalo dbát na několikachodové jídlo a tabule byly mnohem bohatší. Se zvýšenou konzumací masa však vlivem křesťanství docházelo k několikarokním půstům. V rámci těchto postních období byly na jídelníčku upřednostňovány ryby, které se staly symbolem klášterní diety. Ve Florencii se například prodej masa a ryb odehrával v rámci jednoho cechu.³² Šestnácté století se pro Evropu stalo znamením velkého přírůstku obyvatel. Lidé se s nastalou situací museli začít vyrovnávat a hledat nové možnosti výživy obyvatel. Země, které byly dříve velmocemi ve vyvážení obilovin, musely začít tyto produkty dovážet. V reakci na tento fakt začaly v Lombardii vznikat rýžová pole, která získala na významu ve výživě obyvatelstva jako jediná evropská země, a to díky sicilským Arabům. Také bramborám se v průběhu 16. století dostalo v Itálii velké pozornosti. Hojná konzumace kávy a vyzdvihování jejích blahodárných účinků na zdraví se rychle rozšířila i v Itálii. Podobný osud měla i čokoláda, i když ne v tak výrazné míře. Její konzumace se stala symbolem aristokracie a jasným protikladem stylu života měšťanských vrstev. Vlivem stálého demografického růstu se i století 18.

³¹ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*. [z italského originálu přeložila Zora Jandová-Obstová]. Praha: Lidové noviny, 2003. s. 13. ISBN 80-7106-560-9.

³² Tamtéž, s. 80.

setkalo s fenoménem hladu, který však začal nabývat nebývalých rozměrů. V Itálii se kvůli rozšiřování zemědělské půdy musely vysušovat bažiny a močály a začala se pěstovat kukuřice. Její výsadba byla zprvu rolníky výrazně odmítána, nicméně s pokračujícím hladomorem muselo obilí kukuřicí ustoupit. Snížila se tedy výroba chleba a obyvatelstvo dále hledalo náhražkovou surovinu, ze které by bylo možné chléb vyrobit. Začaly se prosazovat brambory, které však nebyly k výrobě chleba zcela vhodné. Jejich propagaci měli na starosti zejména faráři, kteří šířili povědomí o této plodině zejména jako „nositelé důvěry prostých obyvatel“. Prostřednictvím různých receptářů, které nabízely nespočet předpisů na vaření brambor, si nakonec své místo ve společnosti získaly. Podobnou funkci sehrály v jižních oblastech také sušené těstoviny, jejichž výroba pochází ze Sicílie, výrazně ovlivněné arabskou kulturou. Těstoviny se však na přední příčky dostaly už na počátku 17. století, kdy kvůli demografickému nárůstu a přelidněnosti došlo v Neapoli k nedostatku potravin. Nejenže byly jednoduché na přípravu a nenáročné na suroviny, zajišťovaly také kvalitní a dostatečný přísun bílkovin. Od této doby se datuje právě ono přirovnání Italů ke stereotypu „pojídačů makaronů“. V 19. století se zvýšila produkce zemědělství v celé Evropě a potravinové potřeby obyvatelstva začaly být postupně plně uspokojovány. Souvislost můžeme hledat především v technologických inovacích (používání nových mlýnů), delokalizace stravovacího systému a následné možnosti mobility obyvatel. Delokalizační proces znamenal převrat v oblasti nejistoty ročních období a zcela tak povolilo pouto mezi jídlem a územím.³³ V šedesátých letech 20. století začalo v Itálii docházet k transformaci potravinářského průmyslu a hospodářský rozvoj se začal koncentrovat do oblastí velkých městských aglomerací.³⁴ Druhá polovina osmdesátých let znamenala pro průmysl velké změny. I přes přítomnost velkých potravinářských družstev se hlavní role ujaly malé a střední podniky, které byly schopné vyhovět požadavkům na kvalitu. Prodloužení pracovní doby a tedy i delší pobyt mimo domov a snížená možnost návratu domů za hodin oběda způsobily, že začalo docházet k paralelní funkci pozdních večeří a jejich vyzdvižení ve stravovacích návycích. Pokud se tedy spotřebitelé vydají za jídlem mimo domov, mají ohledně tohoto faktu zvláštní

³³ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*. [z italského originálu přeložila Zora Jandová-Obstová]. Praha: Lidové noviny, 2003. s. 156. ISBN 80-7106-560-9.

³⁴ DEL DUCA, M. *Manager dei processi ristorativi. Il mercato ristorativo: tipologie organizzative, sistemi e tecnologie produttive*. 1^o edizione. Perugia: Morlacchi Editore, 2004. s. 3. ISBN 88-6074-035-5.

očekávání a předpokladem pro jejich spokojenost je vysoká kvalita. Potřeba relaxace a uvolnění po pracovní době bude vždy převažovat nad úsporou času ve vztahu k veřejnému stravování.³⁵

4.3 Rozdíly ve stravování a stolování

Stravování v evropských zemích má v podstatě společnou historii. Formování jednotlivých kuchyní však záviselo na společenských poměrech a sociální situaci konkrétního státu. Z dnešního hlediska jsou však rozdíly v oblasti gastronomie vcelku markantní. Každá oblast má vlastní složení jídelníčku a vychází ze svých vlastních kořenů, i když je ovlivněna trendy a prolínáním ostatních kuchyní. V odborné literatuře můžeme narazit na informaci, že stravovací návyky v **českých zemích** byly zřetelně odlišné od dnešních zvyklostí. V závislosti na vykonávané manuální práci, která běžně trvala až do pozdních odpoledních či večerních hodin, byla možnost výživy poněkud omezena. Obyčejně se lidé stravovali třikrát denně, strava byla chudá a málo energetická, nicméně rozdělena do tří větších porcí. Vlivem změny složení potravy a surovin používaných k výrobě jednotlivých pokrmů, došlo ke zvyku jíst pětkrát denně v menších rovnoměrně rozložených dávkách. V **Itálii** se setkáme spíše se třemi denními chody, které sestávají z pokrmů navzájem se od sebe lišících v rámci každého regionu. Typickými severskými produkty jsou brambory, rýže, uzeniny a různé druhy sýrů, zatímco na jihu dominují rajčata, ryby, česnek, olivy a artyčoky.³⁶

Rozdíly mezi oběma zeměmi můžeme pozorovat také v oblasti **nabídky**. V České republice je nejdůležitějším chodem dne oběd. **Český zákazník** je zvyklý na zvýhodněnou obědovou nabídku sestávající zpravidla z polévky a hlavního jídla s nápojem, případně dezertu. Tato nabídka je obvykle realizována mezi jedenáctou hodinou dopolední a třetí hodinou odpolední. Pokud bychom takovou nabídku poskytli **italskému zákazníkovi**, jistě bychom se neseťkali s úspěchem. V Itálii se také setkáme

³⁵ DEL DUCA, M. *Manager dei processi ristorativi. Il mercato ristorativo: tipologie organizzative, sistemi e tecnologie produttive*. 1^o edizione. Perugia: Morlacchi Editore, 2004. s. 12. ISBN 88-6074-035-5.

³⁶ LIVESCIENCE. *Italian Culture: Facts, Customs & Tradition*. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.livescience.com/44376-italian-culture.html>

s denním menu, které ovšem platí po celý den. V době oběda bývá paradoxně polední siesta a většina podniků je zavřená až do večerních hodin, kdy nastává čas pro večeři, nejdůležitější jídlo celého dne. Večeře je v Itálii společenskou událostí, při které se rodina setkává u společného stolu a rozebírá události uběhlého dne. V Itálii je zvykem jídlo si vychutnávat a mít na vše dostatek času, pravděpodobně také díky vyšším večerním teplotám a celkovému středomořskému rázu. Krátká a jednoduchá příprava pokrmů zajišťuje o to delší prožitek při vychutnávání naservírovaného jídla ve společnosti rodiny či přátel. Časová přesnost a dochvilnost nepatří k typickým vlastnostem Italů, raději se nikam nehoní a na jídlo si vždy vyhradí čas. Běžně se zde setkáváme se situacemi, kdy rodina pozve na jídlo také své přátele a známé, stolování je „věcí veřejnou“. Klade se důraz na společenské vztahy, vzájemnou komunikaci a utužování přátelských vazeb mnohem více, než je tomu u nás.

Trendem dnešní doby je zájem o původ potravin a jejich složení. V **České republice** se snižuje spotřeba cukru, zvyšuje se konzumace těstovin a ovoce jižního pásma.³⁷ Slunečnicový olej nahrazuje olej olivový, strava se odlehčuje, snižuje se konzumace masa. Stále však Italové zkonsumují na osobu o třetinu více těstovin, než Češi.³⁸ Ke globalizaci dochází i v oblasti stravování. S postupem času a vlivem okolních kultur se k nám začaly dostávat další druhy ingrediencí, které si získaly své místo. Nehovoříme pouze o italské kuchyni, ale také indické, čínské, španělské, zkrátka exotičtější, než jakou známe. Již několik desítek let se na našem jídelním lístku objevují těstoviny, které nám zajišťují rychlou a jednoduchou přípravu, italské sýry jako parmezán, mozzarella či gorgonzola. Čeští strážníci však navštěvují veřejná stravovací zařízení mnohem méně než Italové. Italské pokrmy a suroviny jsou velice oblíbené, a tak si mnoho domácností vaří například těstoviny a pizzu samo a vznikají tak nové recepty, které ale mnohdy nemají s původním pokrmem mnoho společného. V oblasti **nápojů** se poptávka mezi českými a italskými zákazníky rovněž v některých aspektech liší. **Čeští hosté** dají jistě přednost pivu, **Italové** si raději vybírají ze široké škály aperitivů a italských vín. I přes

³⁷ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. *Analýza spotřeby potravin v roce 2010*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/1e01747a199f30f4c1256bd50038ab23/4100f5e146962c05c12579d8003ba05f/\\$FILE/cpotr041012analyza.pdf](http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/1e01747a199f30f4c1256bd50038ab23/4100f5e146962c05c12579d8003ba05f/$FILE/cpotr041012analyza.pdf)

³⁸CI CONSULT RESEARCH. *Přestanou jíst Italové těstoviny? Vliv krize na tradiční jídla*. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.cicar.cz/article/show-article/prestanou-jist-italove-testoviny-vliv-krize-na-tradicni-jidla>

značnou důvěru k zahraničním potravinám, začínají Češi pomalu respektovat i místní produkty a zahraničních potravinu považují za kvalitativně srovnatelné s českými produkty.³⁹

4.4 Trendy ve stravování

Stejně jako v ostatních oborech i ve stravování se setkáváme s módními hity, trendy a vývojovými tendencemi. Vzhledem k všeobecnému boomu gastronomie zažívá tato oblast obrovský rozvoj zejména v posledních letech. Lidé objevují nové možnosti, směry a cesty, kterými se přibližují nejen k samotnému jídlu, ale také a k poznání jednotlivých složek gastronomie a jejich charakteristických rysů. Typickým fenoménem dnešní době je vytváření franšíz. **Franchising** představuje „marketingový systém distribuce zboží, služeb nebo technologie, který je založen na spolupráci mezi právně a finančně samostatnými a nezávislými stranami – franchisorem (poskytovatelem) a franchisanty (příjemci, uživateli).“⁴⁰ Koncepce franchisingu funguje na principu poskytnutí práva na provozování obchodní činnosti (např. užívání obchodního jména, know-how, obchodních a technických metod) za podmínek plnění povinností spojených s provozováním franšízy. O rozvoji franchisingu u nás můžeme hovořit od let 21. století, kdy začal tento zahraniční trend postupně pronikat i na naše území. „Po II. světové válce se uchytil hlavně v oblasti rychlého občerstvení a také v restauračních a hotelových řetězcích.“⁴¹ V dnešní době zaznamenáváme jeho výrazný vzestup a stále větší oblibu. Je zřetelný především v hotelnictví, ale také gastronomii v podobě kavárenských zařízení. Podobný rozmach v oblasti řetězců kaváren však v oblasti Itálie pozorovat nemůžeme. Kupříkladu jedním z dobrých příkladů využití franchisingu je síť amerických kaváren Starbucks, které se rozrůstají po celém světě a jsou nepochybně jedním z největších trendů současnosti. Nicméně italská kultura a její zvyklosti se

³⁹ INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN. Češi chtějí potraviny české, nejlépe regionální, jsou přesvědčeni o jejich kvalitě. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/cesi-chteji-potraviny-ceske-nejlepe-regionalni-jsou-presvedceni-o-jejich-kvalite.aspx>

⁴⁰ BERÁNEK, J. – P. KOTEK. *Řízení hotelového provozu*. 4. přeprac. vyd. Praha: Mag Consulting; Grada Publishing, 2007. s. 122. ISBN 978-80-86724-30-0.

⁴¹ Tamtéž, s. 121.

neshodují s touto myšlenkou a podobná zařízení na svém území odmítají. I když je samozřejmé, že v Itálii již je známa nabídka těchto kaváren a většina Italů se s nimi již setkala, tradice převažuje nad vývojovými tendencemi.⁴² Je tedy pravděpodobné, že síť kaváren Starbucks ani v daleké budoucnosti na italském území nezakotví. Na druhou stranu společnost McDonald's, která provozuje síť restaurací s rychlým občerstvením, zařazuje do svého menu potraviny typické pro danou oblast. Restaurace se tak může více přiblížit zákazníkům. V loňském roce to byly v Itálii kupříkladu těstoviny, které se objevily na jídelním lístku v podobě těstovinového salátu s tuňákem.⁴³

Hojně využívaným a velice oblíbeným se v poslední době stává **kulinářský/gastronomický cestovní ruch**, kdy je jídlo samo o sobě cílem cestovního ruchu. Jeho účastníci se tak mohou seznámit s místní kulturou, historií a tradicemi. Důraz je kladen na prožitek a prezentaci jídla a lidé se stávají aktéry jak po estetické, tak po chuťové stránce. Ke kulinářskému cestovnímu ruchu řadíme účast na aktivitách v objektech, kterými jsou podniky veřejného stravování, gastronomické destinace, gastronomické akce a události, gastronomické provozy, gastronomická muzea, farmářské trhy nebo kurzy vaření.⁴⁴ Tyto *kurzy vaření* jsou velice moderní součástí tohoto druhu cestovního ruchu. V Praze je nabízí například Pražský kulinářský institut, škola vaření Chefparade, restaurace Alcron a mnoho dalších. Z nabídky si lze vybrat nejružnější druhy kuchyní či přímo jejich specifickou část jako je maso, přílohy nebo dezerty. V nabídce gastronomického cestovního ruchu mají své místo také *festivaly*, které jsou každoročně pořádány jak u nás v Praze, tak i v Itálii. Festivaly a další gastronomické akce nabízí svým návštěvníkům zejména nahlédnutí do kuchařského umění, ochutnávku a mnohdy i prodej jednotlivých surovin. Z těch nejznámějších můžeme jmenovat například Prague Food Festival nebo Foodparade, která nabízí také malý farmářský trh s možností nakoupení čerstvého pečiva a domácích výrobků. Některé kulinářské přehlídky probíhají i v prostředí luxusních podniků a nabízejí delikatesy ze všech koutů světa. *Muzeum gastronomie* v Praze se pyšní stálou expozicí,

⁴² THE GUARDIAN. *Italy's daily grind*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.theguardian.com/commentisfree/2008/dec/19/starbucks-foodanddrink>

⁴³ CI CONSULT RESEARCH. *Přestanou jíst Italové těstoviny? Vliv krize na tradiční jídla*. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.cicar.cz/article/show-article/prestanou-jist-italove-testoviny-vliv-krize-na-tradicni-jidla>

⁴⁴ KOTÍKOVÁ, H. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2013. s. 43. ISBN 978-80-247-4603-6.

kteřá nabízí pohled do historie gastronomie, vývoje kuchyně a stolování. Návštěvníky lákají také pravidelné výstavy k jednotlivým akcím nebo tematické prohlídky s malou ochutnávkou. Komentované prohlídky probíhají skupinově ve čtyřech jazykových mutacích. Na našem území zejména v Praze bylo možné zaregistrovat zakládání **obchodů s italskými potravinami**, které nabízejí nejen produkty vyrobené přímo v Itálii, mnohdy ale také hotové pokrmy s přidruženými pekárny a bistry. Jednou z nich je třeba smíchovský WineFood Market, který nabízí také občerstvení, dále nedaleký Delmart s vlastním bistro, LaBottega di Finestra v centru města nebo italský obchod Little Italy, který je součástí restaurace Da Emanuel, již provozuje kuchař Emanuele Ridi v pražských Dejvicích. Právě Ridi je jedním z iniciátorů **pořadů o vaření**, které si ve sledovanosti získaly své pevné místo. V Itálii se setkáme například s pořadem Giallozafferano, který vede i svůj vlastní internetový blog a čtenářům nabízí nepřeborné množství receptů a informací o jídle. Dalším prostředníkem mezi čtenáři a jídlem jsou **časopisy**, které jsou vydávány gastroodborníky a podnikateli v kulinářském oboru. Jedná se například o měsíčník F.O.O.D., který u nás vydává Mladá fronta nebo La Cucina Italiana, která se specializuje pouze na italskou kuchyni.

4.5 Shrnutí

Historický vývoj obou zemí má svá specifika a výrazně se od sebe liší. Vývoj jednotlivých kuchyní a jejich receptur souvisí zejména s dějinami konkrétního státu a jeho ovlivněním zvenčí, přírodními podmínkami a podnebím. Itálie patří k nejnavštěvovanějším destinacím světa a má tak velký potenciál i z hlediska využití své gastronomie. Pokud porovnáme Českou republiku a Itálii s hlediska gastronomických zvyklostí, objevíme zde značné rozdíly jak ve stravování, tak ve stolování. Zatímco v České republice je veřejnost zvyklá na obědovou nabídku, obyvatelé Itálie kladou největší důraz na večeři jako nejdůležitější jídlo celého dne. Také rozložení jednotlivých chodů se v obou zemích liší. V České republice je zvykem prokládat snídani, oběd a večeři také svačinami, zatímco v Itálii se setkáme se třemi většími porcemi jídla denně. V současné době dochází k mnoha vývojovým tendencím v oblasti stravování a gastronomie vůbec. Velké množství stravovacích zařízení využívá

metody franchisingu jakožto marketingového systému šíření služeb a technologií. Velká pozornost se také soustředí zejména na gastronomický cestovní ruch, k němuž můžeme přiřadit gastronomické akce a události, veletrhy, gastronomická muzea, farmářské trhy nebo kurzy vaření. Setkáváme se i s cestovními kancelářemi, které se na kulinářský cestovní ruch specializují nebo nabízejí některé produkty s ním spojené. Dále můžeme zmínit také pořady o vaření, odborné časopisy či obchody s italskými potravinami, které se nadále na území Prahy rozrůstají zejména jako součást bister či restaurací nebo jako samostatné provozy.

5 ZÁKLADNÍ RYSY ITALSKÉ KUCHYNĚ

Pojem italská kuchyně je v dnešní době velice specifický a neznamena pouze pojmy jako těstoviny nebo pizza. Italská kuchyně má kromě svých receptů také pevně zakořeněné zvyky, které se striktně dodržují. I když je samozřejmě ovlivněna dalšími kulturami a novodobými trendy, stále si zachovává svůj typický ráz. Vzhledem ke své středozezemské poloze vychází italská kuchyně z několika základních surovin, kterými jsou obilniny, maso, ryby, víno, olivový olej a olivy, které byly základem veškeré konzumace odnepaměti. Italská gastronomie je oblíbená převážně díky své jednoduchosti, rychlosti a používáním čerstvých a kvalitních surovin. Důležitost středomořské kuchyně v celosvětovém žebříčku dokládá i její zařazení na seznam kulturního dědictví UNESCO.⁴⁵

Mezi **typické znaky italské kuchyně** patří bezesporu tzv. **coperto**, které je součástí každého menu. Je to výraz pro poplatek za celkový servis, prostření stolu, použití dochucovadel a debaras.⁴⁶ Podobně jako kuvert⁴⁷ je poskytován běžně v zařízeních restauračního typu. Obvykle se k tomuto poplatku počítá i chléb, který je zákazníkovi servírován bezprostředně po objednávce.⁴⁸ **Spropitné** není v Itálii běžným úkazem a žádná restaurace by ho po zákaznících vyžadovat neměla. V celé Itálii se můžeme setkat s tzv. **dnem odpočinku** (giorno di riposo), který stanovuje zákon jako jeden den v týdnu, kdy musí být restaurace zavřeny.⁴⁹ Restaurace jsou běžně zavřeny i v době oběda, otevřeno bývá pouze od večerních hodin nebo po předchozí rezervaci. Ve všech italských restauracích pak platí **přísný zákaz kouření**, a to po celý den. Po jídle, zejména po obědě, si většina Italů objedná **malou kávu**, nikdy však cappuccino. To se konzumuje pouze při snídani doplněné sladkým či slaným pečivem. Pokud zákazník ve stravovacím zařízení vytvoří objednávku a bude konzumovat vstojně, nebude mu účtován **poplatek za usazení ke stolu**. V případě, že si host objedná pouze alkoholický

⁴⁵ ČESKÁ TELEVIZE. *Středomořská kuchyně okouzila UNESCO*. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/svet/107903-stredomorska-kuchyne-okouzila-unesco/>

⁴⁶ Odklizení použitého nádobí ze stolu.

⁴⁷ Restaurací poplatek za stolování.

⁴⁸ CONCIERGE IN UMBRIA. *Deciphering Your Restaurant Bill in Italy: Coperto, Servizio, and Tipping*. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://ciuitaly.com/blog/files/coperto-italian-restaurant-cover-charge.php>

⁴⁹ REIDSITALY. *The norms and culture of Italian dining and restaurants*. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: http://www.reidsitaly.com/planning/dining/dining_norms.html

nápoj, budou mu k němu servírovány také **bramborové lupínky**. Většina italských restaurací nabízí také své vlastní **domácí víno**. K jídlu se běžně nepodávají sycené nealkoholické nápoje, pouze víno, pivo či voda, jež bývá zahrnuta v ceně poplatku za servis. Ve večerních hodinách, obvykle od šesti do osmi až devíti hodin, probíhá v Itálii tzv. **Aperitivo**. Je to doba, kdy se v barech a restauracích nabízí alkoholické či nealkoholické koktejly a malé občerstvení za jednotnou cenu. Aperitivo slouží jako stimulant žaludku před večeří a považuje se za určitý druh společenské události. Běžnou součástí restaurační nabídky je také **Menu Laurea** speciálně určené pro promované studenty a jejich rodiny. Jeho složení může být různorodé a zákazníci si ho mohou sestavit dle vlastní chuti a preferencí.

5.1 Typické produkty a pokrmy

Základem celé italské kuchyně jsou bezesporu **těstoviny**. Zmínky o nich nalezneme už ve 4. století před naším letopočtem v etruských hrobech či u spisovatelů Horatia a Cicerona. Základní surovinou pro výrobu těstovin je mouka, sůl a vejce. Těstoviny jsou levnou alternativou náročných pokrmů a vaří se všude bez ohledu na věk, strukturu obyvatelstva či společenskou třídu. „*Nejrůznější jídla z těstovin svou mnohotvárností odrážejí i nejrůznější tváře Itálie a představují zajímavý a proměnlivý svět nejen italské kuchyně. Jsou obrazem krajiny, současného zemědělství, ale i mentality obyvatel.*“⁵⁰ Italská kuchyně rozeznává více než tři sta různých druhů těstovin, jejichž design vybízí ke kreativě a experimentování ve vlastní kuchyni. Spolu se zeleninou představují optimální kombinaci živin a jsou dlouhodobým zdrojem energie. Každá surovina v pokrmech s různým druhem těstovin má své specifické uplatnění, způsob podávání striktně respektuje použité ingredience. Zásadně rozlišujeme těstoviny čerstvé (pasta fresca) a sušené (pasta secca), které se liší způsobem výroby a svou chutí. Tradice lisování **olivového oleje** se datuje až do doby Etrusků.⁵¹ Jeho výroba je v Itálii přísně kontrolována a každý druh se liší podle toho, z které oblasti pochází. Dá se použít jak

⁵⁰ PEHLE, T. – B. ANDRICH. *Lexikon těstovin*. [z něm. orig. přel. Helena Dupal'ová]. 1. vyd. Čestlice: Rebo productions, 2006. s. 18. ISBN 80-7234-569-9.

⁵¹ DISCOVER ITALIAN FOOD. *Roundup of Italian food history*. [cit. 2015-02-09]. Dostupné z: <http://www.discoveritalianfood.com/italian-food-history.html>

k vaření, tak i k přípravě za studena. V porovnání s živočišnými a ostatními rostlinnými tuky je jeho konzumace výrazně zdravější. Další klasickou ingrediencí je bezpochyby **balzamikový ocet**. Vyrábí se výhradně v provincii Modena, kde se v malých sudech získává z pěstovaných hroznů kvašením. Hrozny přeměněné na mošt se následně lisují a dlouhodobě skladují v sudech z dubového, morušového, kaštanového či třešňového dřeva.⁵² Další specialitou jsou **lanýže**, nejdražší a nejvzácnější houby, jejichž bílá varianta se vyskytuje především v oblasti údolí Aosta. **Parmazán** je tvrdý sýr kořeněný a pikantní chuti, který pochází z oblasti Emilia-Romagna. Přidává se do pokrmů přímo při vaření, nebo se strouhá na malé hoblinky při dokončování pokrmu. Nehodí se však do pokrmů z mořských plodů, kde by potlačil jemné aroma. Ze skupiny čerstvých sýrů můžeme jmenovat především **mozzarellu**, která se vyrábí jak z kravského tak z buvolího mléka. Prodává se ve slaném nálevu a hodí se zejména jako surovina na pizzu či do salátů. Sýr **mascarpone** má nasládlou smetanovou chuť. Hodí se do dezertů nebo pikantních omáček a je určen k okamžité spotřebě. **Ricotta** se vyrábí ze syrovátky a svou konzistencí dá se přirovnat k českému odtučněnému tvarohu. V kuchyni má všestranné využití například jako náplň do zapékaných těstovin nebo při přípravě předkrmů. K italské kuchyni patří neodmyslitelně **víno**. Pěstuje se ve všech oblastech Itálie a oblíbené jsou obě varianty, bílá i červená. Víno podávané k těstovinám má speciální kritéria, „*zásadně však platí: stylové je pít víno z oblasti, ze které pochází podávané víno.*“⁵³

K nejnámějším pokrmům připravovaným ve stravovacích zařízeních po celém světě je **pizza**. Přípravuje se z těsta, na něž se vrství nejrůznější ingredience, a posléze se peče v peci. Základním druhem pizzy je Margherita s rajčatovou omáčkou, mozzarellou a bazalkou. Je pojmenovaná po královně Margheritě, která spolu se svým manželem králem Umberto I. navštívila v roce 1889 Neapol. V Itálii se připravuje také hustá zeleninová polévka **Minestrone**, která obsahuje několik druhů zeleniny a další ingredience, jako jsou například bílé či hnědé fazole. Neexistuje žádný pevný recept, který by určoval přesné přísady, každá se tak liší region od regionu. Na jídelním lístku nechybí ani **Caprese**, typický italský salát s rajčaty, mozzarellou a bazalkou, který reflektuje italskou trikoloru červená – bílá – zelená. Je doplněn olivovým olejem

⁵² PEHLE, T. – B. ANDRICH. *Lexikon těstovin*. [z něm. orig. přel. Helena Dupal'ová]. 1. vyd. Čestlice: Rebo productions, 2006. s. 107. ISBN 80-7234-569-9.

⁵³ Tamtéž, s. 93.

a na rozdíl od ostatních salátů se podává jako předkrm, nikoliv jako příloha. Z dezertů můžeme jmenovat například **Tiramisù**, vrstvený zákusek připravovaný ze sýru mascarpone, vajec, kávy a cukrářských piškotů. **Panna cotta** je smetanový dezert, jejíž hlavní přísadou je vařená smetana s přidáním vanilky.

5.2 Stereotypy

Stejně jako každá země má i Itálie ve světě své stereotypy, předsudky a ustálené představy zejména jedná-li se o jídlo. Vzhledem k velkému počtu italských restaurací na našem území je proto problematika stereotypů nasnadě. Proto bychom se měli při přípravě italských pokrmů a jejich servírování vyhnout následujícím chybám. Žebříček nejrozšířenějších prohřešků sestavilo i italské potravinářské sdružení Academia Barilla, která jmenuje především chyby, kterých se všeobecně lidé ve spojitosti s italskou gastronomií dopouštějí, ale i soubor určitých „gastronomických příkázání“, která jsou při přípravě jednotlivých ryze italských pokrmů nutná. Jednou z ustálených a velice rozšířených představ spojených s italskou gastronomií je **přidávání oleje do vroucích těstovin**. Olivový olej by měl být do těstovin přidáván až po jejich uvaření a slití stejně jako další omáčky a dresinky. V italské kuchyni je přísně zakázáno přidávat do těstovin **kečup**, i když se může zdát, že se jedná o jakousi rajčatovou omáčku. Italové to považují za opravdový „kulinářský zločin“, kterého by se neměly dopouštět nejen samotné restaurace, ale také spotřebitelé při domácí přípravě. Pravděpodobně nejoblíbenějším světovým receptem jsou **boloňské špagety**, které ovšem na žádném jídelním lístku v Itálii nenalezneme. V klasickém italském receptu to jsou pouze těstoviny tagliatelle⁵⁴, které můžeme s boloňskou omáčkou podávat. I když se to může zdát jako méně významný či dokonce zcela zanedbatelný detail, kombinace správného druhu těstovin se správnou omáčkou je považováno za zcela posvátný úkon. Stejně tak je tomu s podáváním jakéhokoliv druhu těstovin s **kuřecím masem**. Takto upravené jídlo je oblíbeným pokrmem především ve Spojených státech, ale s klasickou italskou kuchyní nemá nic společného. Dalším kulinářským prohřeškem je taktéž **salát**

⁵⁴ Dlouhé nudle stočené do hnízd.

Caesar. I když ho pravděpodobně vynalezl některý z italských šéfkuchařů, v Itálii je prakticky neznámý. Vliv amerického stylu vaření je patrný i v přípravě a podávání dalších „italských jídel“, jako jsou těstovinové pokrmy s **masovými kuličkami** či těstoviny zvané **Fettucine Alfredo**. Podle společnosti Academia Barilla jsou tyto nudle jedním z nejoblíbenějších italských jídel na území Spojených států amerických. I přes to, že je vynalezl italský šéfkuchař Alfredo di Lelio, který vlastnil v Římě restauraci, nikdy se nezačaly považovat za tradiční jídlo Apeninského poloostrova.⁵⁵ Spojitost mezi oblibou obyvatel Ameriky a použitím italských ingrediencí můžeme hledat především v nejrůznějších vlnách imigrantů, jejichž potomci italskou gastronomii na tomto území později rozšířili. Bohužel k vaření používali pouze místní ingredience a v mnoha případech tak nerespektovali zásady a tradiční hodnoty kulinářského umění italského poloostrova. Za opravdovou pýchu italské kuchyně je považováno **Cappuccino**, kávový nápoj obsahující kromě kávy i mléko a mléčnou pěnu. Jeho konzumace má však také svá pravidla, a pokud se chceme vyvarovat společenského faux pas, je třeba je dodržovat. Předně je nutno podotknout, že cappuccino se nikdy nekonzumuje na konci žádného chodu. Běžně se podává při snídani nejčastěji doplněné nějakým sladkým pečivem. V praxi se však setkáme se zcela jiným chováním nejen u nás, ale i v ostatních zemích světa. Italské pokrmy, jídelníček i zvyky jsou součástí italské kultury a patří nejen k jejich historii, ale také k tradici a životnímu stylu. Proto je nutné si uvědomit dopad tohoto jednání na kulturu italských obyvatel, naučit se mu předcházet a umět respektovat všechna pravidla zejména v oblasti veřejného stravování.

5.3 Shrnutí

Italská kuchyně symbolizuje zejména jednoduchost, lehkost, kvalitní a čerstvé suroviny a nenáročnost na čas. Pojem italské kuchyně v lidech evokuje společenskou událost, která vyzdvihuje důležitost vzájemných společenských vztahů. Jejím hlavním atributem je důraz na respektování tradic, zvyků, obyčejů a následování tradičních receptur

⁵⁵ ACADEMIA BARILLA. *The 10 Italian Cooking Commandments*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/press-releases/italian-cooking-commandments.aspx>

a postupů. Italské zvyklosti zavrhuje spropitné, nicméně stanovují servisní příplatek za prostření a další doplňkové služby. Ve všech stravovacích zařízeních je pak stanoven celodenní zákaz kouření. Italská gastronomie se soustředí také na specifickou nabídku, jako je večerní koktejl s občerstvením za jednotnou cenu nebo menu určené pro čerstvé absolventy. Suroviny, které jsou používány k výrobě jednotlivých chodů, mají svá specifika a pevně zakotvené místo. Zpracovávají se především regionální produkty a čerstvé místní suroviny. Vzhledem k poloze země a jejímu vývoji se setkáváme s ingrediencemi, jako je olivový olej, balzamikový ocet, víno, těstoviny a nepřeborné množství sýrů všech tvrdostí a způsobů výroby. Typickým italským pokrmem je samozřejmě pizza, dále pak polévka Minestrone, salát Caprese nebo dezerty jako Tiramisù či Panna Cotta. Ve výrobě jednotlivých pokrmů se však v ostatních zemích vyskytují různé chyby, které nazýváme stereotypy. Za jejich vznikem stojí pravděpodobně potomci Italů, kteří emigrovali do různých částí světa a zde museli své kuchařské umění provozovat s tamními ingrediencemi. Z těch nejznámějších můžeme jmenovat například boloňské špagety, přidávání kuřecího masa do těstovin nebo salát Caesar. S těmito a dalšími pokrmy se v Itálii nikdy nesetkáme, avšak jejich výroba nadále pokračuje. Tento problém se pokouší eliminovat potravinářské sdružení Academia Barilla, které působí na území Itálie a v rámci své iniciativy se snaží cizincům představit typickou a ničím neporušenou italskou kuchyni.

PRAKTICKÁ ČÁST

6 ZÁJEM VEŘEJNOSTI O ITALSKOU GASTRONOMII

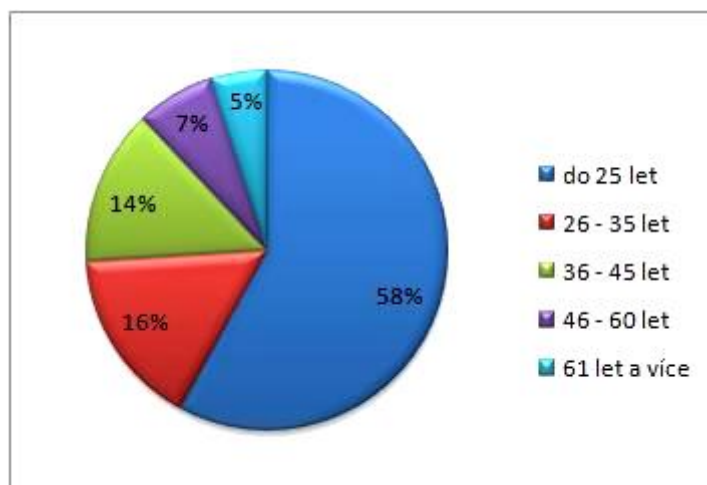
První úsek praktické části práce se věnuje zájmu veřejnosti o italskou gastronomii. Z poznatků uvedených v teoretické části práce vyplývá výrazný zájem české veřejnosti o italskou kuchyni a její domácí využití. V posledních několika letech jsou italské pokrmy díky své jednoduché přípravě a nenáročnosti na čas jedněmi z nejoblíbenějších. Tento zájem se snaží postihnout dotazníkové šetření, připravené na základě výběru vhodných otázek týkajících se informovanosti veřejnosti o italské gastronomii. Do praktické části diplomové práce je tedy nejprve zahrnut dotazník, který se věnuje právě zájmu veřejnosti o italskou gastronomii (viz Příloha C). Jeho úkolem je získat informace o jejich spokojenosti s nabídkou italských restauračních zařízení v Praze, jejich úrovni a mírou navštěvovanosti. Dále se dotazy soustředí na zájem veřejnosti o italskou gastronomii, potraviny a domácí využití italských produktů. Podnět k vytvoření výzkumu vychází z předpokladu, že česká veřejnost sice italskou gastronomii poměrně dobře zná, ale nemá zájem navštěvovat zařízení, která tuto kuchyni nabízejí. Dotazníkové šetření si klade za cíl zjistit zájem veřejnosti o stravování v italských restauracích, jejich povědomí o italských pokrmech a produktech a jejich přístupu k italské kuchyni vůbec.

Výzkum je koncipován jako dotazník pro veřejnost skládající se z deseti otázek a zabývajících se dotazy z oblasti gastronomie a restauračních zařízení. Výzkum zájmu veřejnosti o italskou gastronomii byl prováděn na vzorku sta účastníků od listopadu 2014 do ledna 2015 na území Prahy. Vzhledem ke koncepci výzkumu byli dotazováni jedinci s trvalým bydlištěm taktéž v Praze. Rozlišení dotazovaných na muže a ženy v tomto případě nemá žádný podstatný význam. První **dva dotazy** zkoumají věk a dosažené vzdělání respondentů. Samotný dotazník je složen z **pěti uzavřených otázek**, které se soustředí na oblíbenost italské kuchyně, její domácí využití a spokojenost dotazovaných s nabídkou italských restaurací na území Prahy. U některých otázek bylo možno zvolit také vlastní odpověď. Dále dotazník obsahuje **tři výběrové otázky**, kde měli respondenti za úkol označit ty produkty, pokrmy a potraviny italského původu, se kterými měli dosud možnost se setkat nebo které jsou

zvyklí běžně kupovat. V této části praktické části je také využito dotazu **otevřeného**, ve kterém měli dotazovaní možnost specifikovat vlastní pojetí a představu o italské kuchyni. V dotazu č. 9 je využito hodnocení spokojenosti zákazníků s kvalitou italských restaurací pomocí bodovací škály 1-5, přičemž 1 znamená nejlepší, 5 nejhorší hodnocení. Získaná data z výzkumu byla zanesena do záznamových listů (dotazníků), a poté statisticky vyhodnocena, graficky vyjádřena a v závěru interpretována.

Následující dotazník sleduje povědomí české veřejnosti o italské gastronomii. Soustředí se na všeobecnou znalost italské gastronomie, využití italských ingrediencí v kuchyni a spokojenost s úrovní italských restaurací na území České republiky. Dále se u dotazovaných snaží zjistit oblíbenost italské gastronomie, jejich preference při výběru restaurace a znalost vybraných pokrmů a produktů.

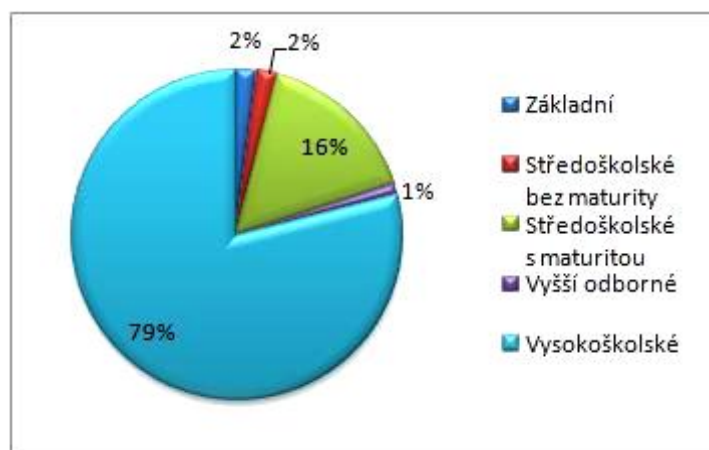
Graf 2: Věk dotazovaných



Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Z grafu 1 je patrné, že největší počet respondentů patří do věkové kategorie do 25 let. Šestnáct procent dotazovaných uvedlo věkovou hranici 26 – 35 let, o dvě procenta méně spadá do skupiny 36 – 45 let. Dále se výzkumu účastnilo 7% osob, jejichž věk se pohybuje v rozmezí 46 – 60 let. Nejmenší počet dotazovaných uvedl věk nad 61 let, tedy 5%.

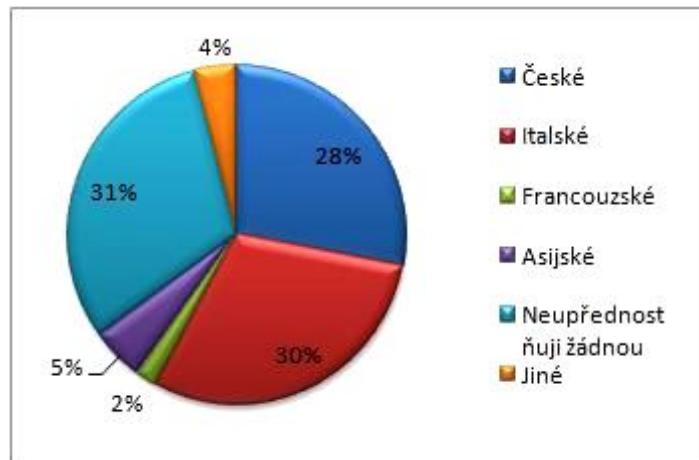
Graf 3: Dosažené vzdělání



Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Z možností výběru dosaženého vzdělání vybralo 79% dotazovaných osob možnost vysokoškolského vzdělání. Středoškolské vzdělání s maturitou uvedlo 16% respondentů. Další dvě procenta uvedla středoškolské vzdělání bez maturity, stejný počet vzdělání základní. Pouze 1% dotazovaných uvedlo vyšší odborné vzdělání.

Graf 4: Jaké kuchyni dáváte přednost?

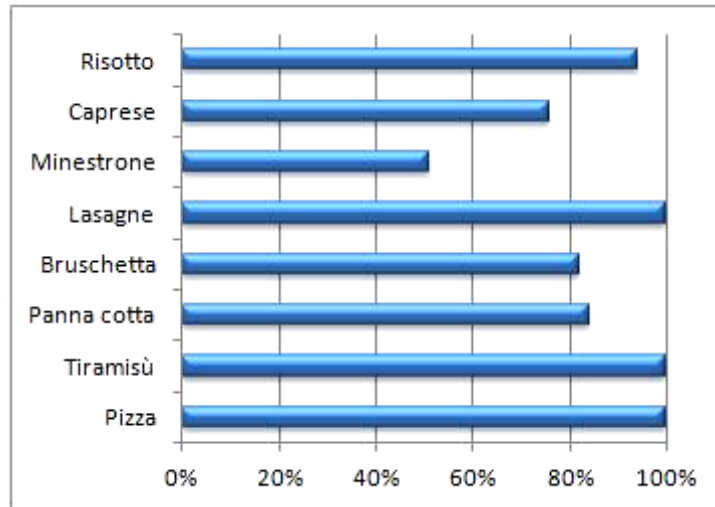


Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Nejvíce respondentů neupřednostňuje žádnou kuchyni. Italské kuchyni dává naopak přednost 30% dotazovaných, podobně jako české kuchyni (28%). Asijská kuchyně je oblíbená u 5% dotázaných, pouze 2% vybrala pro svou odpověď možnost francouzské kuchyně.

Dotaz č. 4 směřoval k otázce, co si dotazovaní představí pod pojmem italská kuchyně. Nejznámějším pojmem pro naprostou většinu dotázaných byla pizza. Téměř všechny odpovědi se soustředily také na těstoviny, olivový olej, mořské plody, rizoto a rajčata. Kromě uvedených odpovědí se v dotazníku vyskytovaly také termíny jako společenská událost, rodinná sešlost, čerstvé a kvalitní suroviny. Italská kuchyně dle respondentů představuje přípravu lehkých jídel nenáročných na čas s ohledem na trávení. Výsledky tohoto dotazu poukazují na to, že italská kuchyně se nezakládá pouze na konzumaci pokrmů, ale klade důraz také na vzájemné vztahy mezi lidmi, jejich utužování prostřednictvím jídla a schopnost komunikace vůbec.

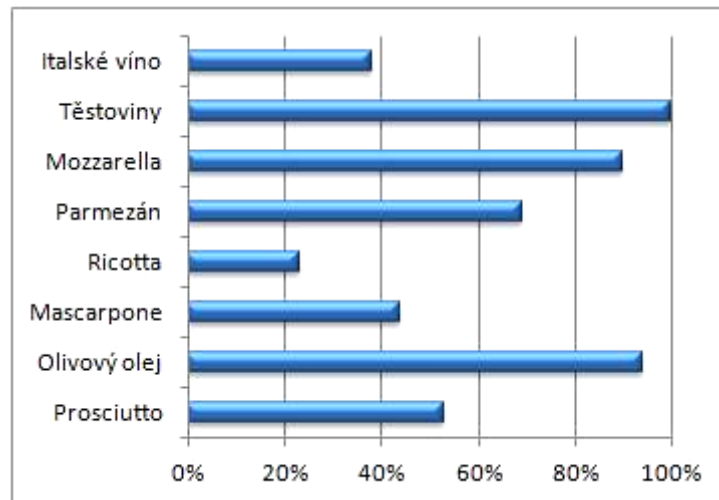
Graf 5: Označte pokrmy, se kterými jste se již setkali.



Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Pátý dotaz směřoval do oblasti znalostí pokrmů, které pocházejí z Itálie. Každý respondent měl možnost označit libovolný počet odpovědí, z nichž byla vyhodnocena pizza, tiramisù a lasagne jako nejznámější pokrm. Tuto odpověď označili všichni dotazovaní. Téměř všechny osoby se rozhodly pro odpověď risotto, přes 80% vybralo pokrm panna cotta a bruschetta. Možnost caprese označilo 76% lidí, nejméně známá je pak polévka minestrone, kterou pro svou odpověď vybrala polovina dotazovaných.

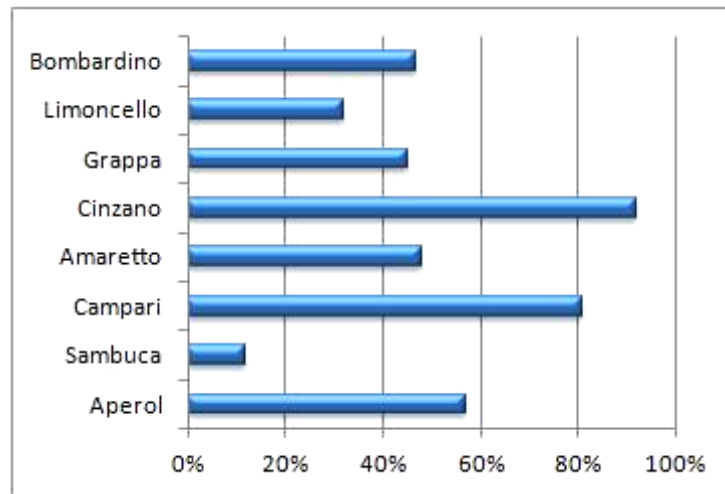
Graf 6: Kupujete některou z následujících potravin?



Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Dotaz č. 6 nabízel možnost výběru několika odpovědí zároveň. Nejčastěji nakupovanou potravinou jsou těstoviny, které zvolili všichni respondenti. Olivový olej kupuje 94% dotázaných, o 6% méně pak sýr mozzarella. Skoro 70% osob uvedlo, že kupuje parmezán, odpověď prosciutto se v dotaznících objevila s celkovým počtem 53%. Ze sta dotazovaných zvolilo 44% možnost mascarpone a 38% italské víno. Nejnižší počet odpovědí zaznamenala možnost ricotta, která se tak jeví jako nejméně oblíbenou surovinu k nákupu.

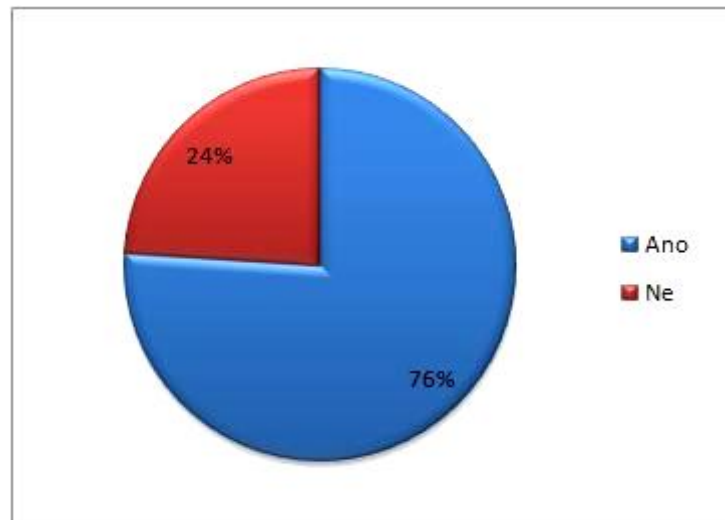
Graf 7: Označte alkoholické nápoje, se kterými jste se již setkali.



Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Sedmá otázka se zabývala povědomím veřejnosti o nabídce italských alkoholických nápojů. Nejvíce označovanou odpovědí bylo Cinzano, které vybralo 92% dotazovaných. Dalším velice známým nápojem je Campari s 81% odpovědí. Aperol ochutnalo již 57% respondentů, Amaretto, Grappu a Bombardino označilo ve svých odpovědích přes 40% dotazovaných. Italský alkohol Limoncello byl známý pro 32% osob, na posledním místě se umístila Sambuca s 12%.

Graf 8: Vaříte doma italská jídla?

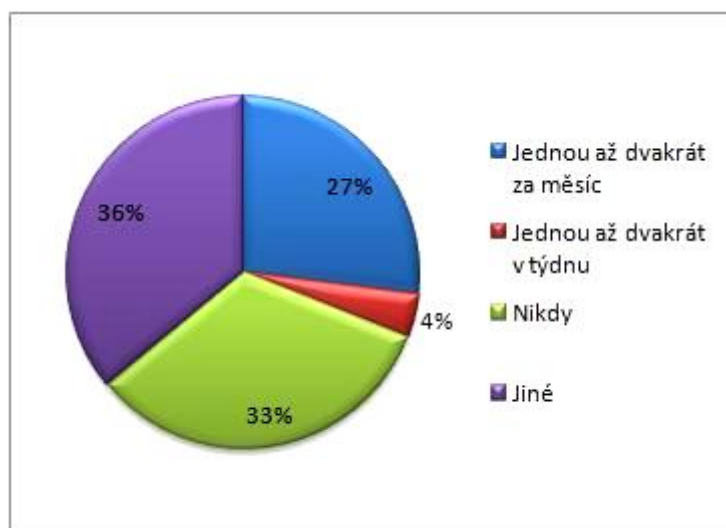


Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Tato otázka se snažila zjistit, do jaké míry dotazovaní využívají italské kuchyně doma. Z grafu vyplývá, že 76% dotázaných doma samo italská jídla vaří, u 24% je tomu naopak.

Dotaz č. 8 byl při kladné odpovědi rozšířen o specifikování jednotlivých pokrmů vařených doma. Většina respondentů si sama doma vaří spíše lehká jídla jednoduchá na přípravu, jako je pizza, rizoto či rajčatová polévka. Nejfrekventovanějším domácím pokrmem byly těstoviny, z nichž nejoblíbenější na přípravu byly špagety, lasagne a noky. Tyto pokrmy jsou pak mnohdy připravovány s olivovým olejem. Velká část dotazovaných přiznává, že poněkud přizpůsobuje tradiční receptury své osobě a nechává se vést spíše vlastní chutí než samotnými recepty.

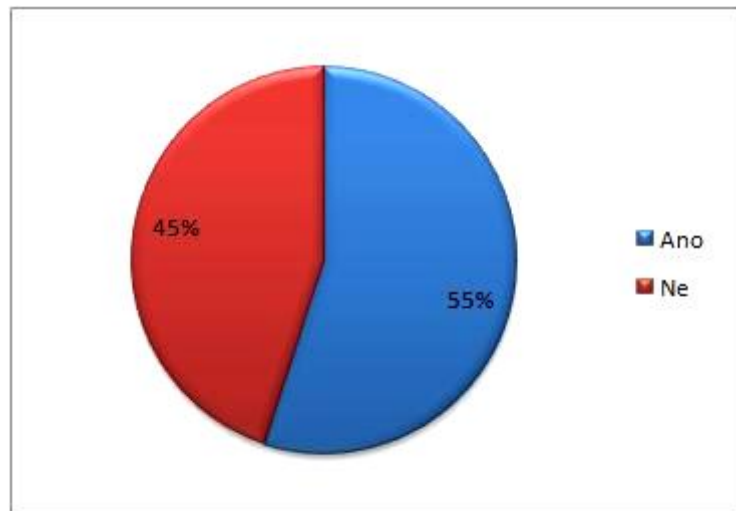
Graf 9: Jak často navštěvujete italské restaurace?



Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Devátá otázka se zabývala frekvencí návštěv italských restaurací. Jednou až dvakrát za měsíc chodí do italských restaurací 27% dotázaných. Naopak 33% těchto osob nenavštěvuje zařízení nikdy. Možnost jednou až dvakrát do týdne zvolila pouze 4% respondentů. Největší počet dotázaných se rozhodl pro jinou odpověď. Tyto výsledky mohou plynout z věkového složení dotázaných a jejich finančních možností. Je zřejmé, že návštěva restaurací je pro respondenty spíše příležitostnou aktivitou.

Graf 10: Znáte nějaké italské restaurace na území Prahy?

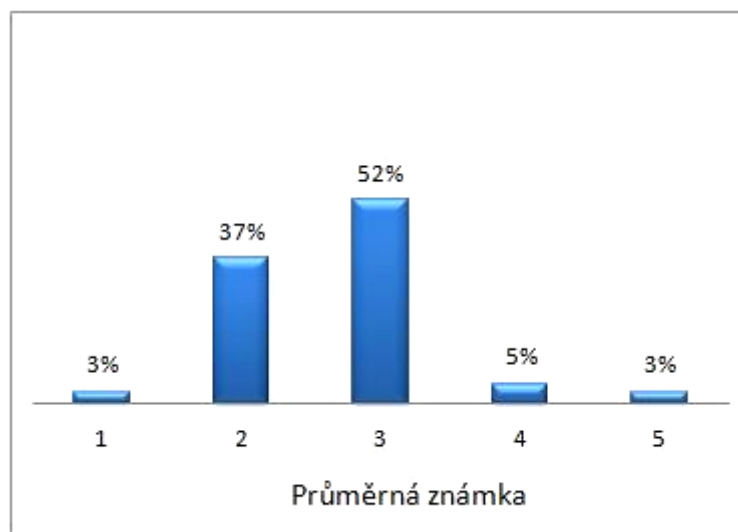


Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Výsledky z desátého dotazu byly poměrně vyrovnané – 45% lidí se přiznalo, že nezná žádnou italskou restauraci v Praze, naopak 55% zvolilo opačnou odpověď.

Respondenti, kteří v předchozí otázce zvolili možnost ano, měli za úkol jmenovat restaurace, které znají. Velká část dotazovaných si vybavila síť pizzerií Colosseum, italskou restauraci Pasta Fresca a Grosseto. Z dalších odpovědí můžeme jmenovat také restauraci Ambiente a smíchovský WineFood Market.

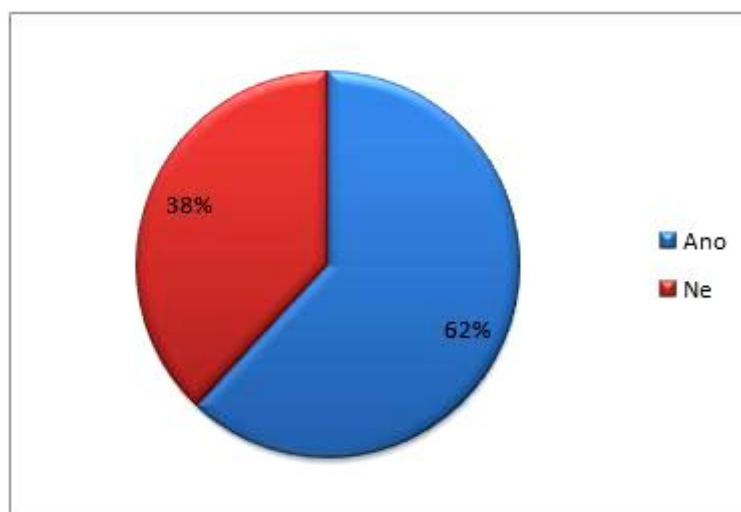
Graf 11: Jak byste hodnotili úroveň italských restaurací v České republice na stupnici od jedné do pěti?



Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Předposlední dotaz měl za úkol zjistit spokojenost s úrovní italských restaurací v České republice na stupnici od jedné do pěti, přičemž jedna znamená nejlepší, pět nejhorší hodnocení. Nejvíce respondentů ohodnotilo úroveň italských restaurací známkou 3, tedy průměrným hodnocením. Druhé nejlepší hodnocení zvolilo 37% osob. Ostatní dotázaní ohodnotili restaurace známkou 4 (5%), shodné hodnocení měla nejlepší a nejhorší známka, obě po 3%. Průměrná spokojenost dotázaných může souviset s nabídkou pokrmů v italských restauracích, jejich obsluhou, kvalitou potravin a celkovým dojmem.

Graf 12: Navštívili jste někdy restauraci v Itálii?



Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Poslední otázka směřovala ke zjištění návštěvnosti restaurací českými hosty v Itálii. Ze všech dotázaných se pro odpověď „ano“ rozhodlo 62% lidí. Ostatních 38% ve svém životě v Itálii nikdy restauraci nenavštívilo.

Respondenti, kteří již měli zkušenost s restauracemi v Itálii, měli opět možnost jmenovat místa, kde danou restauraci navštívili. Nejčastější odpovědí byla města jako Benátky, Řím, Neapol, Florencie, Rimini, Pisa či Milano. Někteří respondenti zmínili také horskou oblast Cortina d'Ampezzo, Val di Fassa a Val di Fiemme.

6.1 Shrnutí a vyhodnocení

Dotazník, který byl připraven pro obyvatele Prahy, se snažil zjistit zájem veřejnosti o italskou gastronomii. Věnoval se otázkám obecného povědomí veřejnosti o italských produktech, pokrmech a nabídce. Při vyhodnocování dotazníků byla zjištěna následující fakta. Dotazníkového šetření se zúčastnili respondenti, kteří se z větší části řadí k věkové kategorii do 25 let. S tím může souviset neochota navštěvovat restaurační zařízení a vynakládat prostředky na nákup potravin či pokrmů v restauracích. Naopak toto číslo může poukazovat na lepší orientaci mladých lidí v nabízených produktech a zároveň větší znalost současných trendů a dostupných surovin. Můžeme předpokládat, že tato skupina respondentů není výdělečně činná, tudíž sice má zájem tyto podniky navštěvovat, ale nemá prostředky tak učinit. Proto raději volí možnost vařit si italská jídla doma a uchyluje se k možnosti jídla upravovat podle svých vlastních chutí. Vzhledem k již zmíněné jednoduchosti a nenáročné přípravě jednotlivých pokrmů je pravděpodobné, že využívání italských surovin k domácí přípravě jídel se bude nadále těšit velké oblibě.

Také italská kuchyně jako taková se řadí v odpovědích k nejoblíbenějším. Její obliba je srovnatelná s oblibou české kuchyně, kterou označila celá třetina dotázaných. Další respondenti neupřednostňují žádnou z nabízených, ale kombinují od každého něco podle své chuti a preferencí. Italská kuchyně má tedy mezi českou veřejností své pevné místo. Pod tímto pojmem si lidé vybavují především italské pokrmy, jako je pizza, těstoviny, rizoto, italské dezerty a zmrzlina. Kromě těchto pojmů se lidé zamýšlejí také nad využíváním kvalitních a čerstvých surovin, jež jsou základem prostých, ale chutných jídel. Ta jsou nenáročná na čas a jejich příprava není nijak složitá. Respondenti také vyzdvihují jednoduchost kombinací, která není na úkor kvality. Kladně je hodnocen i důraz na spojení jídla a společenské události, které vedou k prohlubování vzájemných vazeb a zlepšování komunikace v rodinném kruhu. Italská kuchyně je tedy spojena s příjemným setkáním s rodinou či přáteli bez jakéhokoliv stresu či časové tísně.

Znalosti italské kuchyně české veřejnosti sahají poměrně hluboko. Z pokrmů je na prvním místě opět pizza, dále pak těstovinové pokrmy a dezerty. Podobně je tomu i u nákupu italských surovin, z nichž největší zastoupení mají právě těstoviny a dále

olivový olej. Měkké sýry jako ricotta či mascarpone nejsou zřejmě vzhledem ke své ceně a dostupnosti v českých obchodech pro nakupující atraktivní. V případě alkoholických nápojů je nejvíce známé Cinzano a Campari, které nalezneme i na lístcích českých restaurací. Další jmenované nápoje nejsou však pro respondenty zcela známé. Za méně obvyklé můžeme považovat například Limoncello, Grappu a Sambucu.

Přes tři čtvrtiny osob připravují doma klasické pokrmy italské kuchyně, jako je pizza, rizoto či těstoviny. Ti, kteří doma sami vaří italská jídla, využívají k jejich přípravě velice často olivový olej. Z dotazů, které se týkají domácího využití italských produktů a jejich znalosti vyplynulo, že většina dotazovaných se drží klasických receptů a není ochotna experimentovat. Zaznamenány byly i tendence tyto pokrmy transformovat a vytvářet tak nové recepty podle své vlastní chuti, čímž může docházet k degradaci těchto jídel a následnému vzniku různých druhů stereotypů. Ty pak často nejsou rozpoznány a mohou tak přispívat k dalšímu prohlubování úpadku kvality nabízených produktů v restauracích.

Celá třetina dotázaných přiznala, že do italských restaurací nezavítá nikdy. To může souviset s nedostatečným či problematickým zásobováním restaurací italskými surovinami a samozřejmě také vyšší cenou dovážených potravin. Další třetina osob italské restaurace navštěvuje pouze jedenkrát či dvakrát za měsíc. Tuto skutečnost můžeme považovat za určitý náznak toho, že návštěva italských restaurací se zde stává jakousi sváteční příležitostí. Z uvedených faktů vyplývá, že zákazníci budou italské restaurace navštěvovat v případě, že budou mít větší kupní sílu a také více znalostí o jednotlivých nabízených restauracích a lokalitě, ve kterých se nalézají. Porovnání klasických restaurací v Itálii a České republice má k dispozici více než polovina dotázaných. Velké množství respondentů zvolilo pro svou odpověď známá a turisticky navštěvovaná místa a horské oblasti v Itálii. Právě tato konfrontace jim umožňuje rozhodnout se pro návštěvu takových zařízení i u nás a porovnávat nabídku italské kuchyně mimo území Itálie.

Nabídka v italských restauracích na území Prahy je podle dotázaných hodnocena průměrně či známkou dvě. Úroveň těchto zařízení je uspokojivá, ne však vynikající. To znamená, že hosté nejsou nijak výrazně spokojeni s jejich nabídkou, sortimentem či

vlastními jídly nebo stylem obsluhy. Tyto skutečnosti mohou výrazně ovlivňovat jejich budoucí rozhodování při výběru restaurace.

Výzkumem byly zjištěny obecné postřehy a názory veřejnosti na italskou gastronomii. Atributem italské kuchyně je tedy jednoduchost, používání kvalitních a čerstvých surovin, časová nenáročnost, rodinná sešlost a důraz na posilování vzájemných vztahů mezi lidmi. Tyto znaky budou pak hosté sami vyhledávat a očekávat ve všech dalších navštívených zařízeních zaměřujících se na italskou kuchyni. Během dotazníkového šetření bylo zjištěno, že nejefektivnější výsledky přinášejí otevřené dotazy, které respondentům umožnily osobní vyjádření a prezentování vlastních názorů.

7 ANALÝZA RESTAURAČNÍCH ZAŘÍZENÍ

Další část praktického oddílu je věnována restauračním zařízením na území dvou evropských států. Pro deskripci této oblasti byla využita metoda analýzy, která zaručuje objektivitu všech dat a hloubkové zkoumání jednotlivých aspektů. V rámci italské republiky bylo vybráno město Pisa nalézající se v přímořské oblasti na severu Itálie. Tato výzkumná oblast byla vybrána na základě dlouhodobého zahraničního pobytu autorky v tomto místě. V rámci České republiky bylo vybráno hlavní město Praha, a to z důvodu trvalého bydliště autorky práce, největší koncentrace obyvatel, turistů a gastronomických zařízení.

Výběr zkoumaného vzorku proběhl prostřednictvím **předvýběru**. Vzhledem k absenci kompletního seznamu italských restaurací na území Prahy byla analýza provedena na takových objektech, které na svých stránkách uvádí oficiální turistický průvodce pro Prahu⁵⁶ (viz Příloha E – Seznam analyzovaných restaurací v Praze). Stejný postup byl vybrán taktéž pro restaurace v Pise, které prezentuje internetový portál pro provincii Pisa. Vybrány byly restaurace s typicky italskou nabídkou a polohou v centru města dle průvodce, který nabízí právě portál této provincie.⁵⁷ (viz Příloha D – Seznam analyzovaných restaurací v Itálii). Z důvodu velkého množství okrajových oblastí, které jsou ještě součástí provincie, byla hodnocena jen taková zařízení, která svými vlastnostmi odpovídají centrální poloze. Na základě oficiálních serverů obou měst jsou prezentovány restaurace s konkrétními vlastnostmi. Pro kompletní a objektivní analýzu byla zvolena taková zařízení, která svou charakteristikou odpovídají pojmu „restaurace“ v české i italské terminologii. To znamená, že veškeré podniky jako pizzerie, kombinovaná zařízení pizzerie/restaurace, osterie, trattorie, bistra a ostatní zařízení bez obsluhy byla eliminována v obou případech. Tím dochází k faktické komparaci obou oblastí. V zájmu posouzení kompletní nabídky v českých restauracích nabízejících italské pokrmy byla zachována ta zařízení, která nemají kompletní italské vlastnosti (italské suroviny, šéfkuchař, majitel), jelikož většina restaurací do určité míry přizpůsobuje nabídku místním zákazníkům a jejich zvyklostem.

⁵⁶ PRAGUE CITY TOURISM. *Jídlo a pití*. [online]. © 2015. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.prague.eu/cs/objekty/jidlo>

⁵⁷ CAMERA DI COMMERCIO PISA. *Guida i ristoranti della provincia di Pisa*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: http://www.pi.camcom.it/uploads/nuova_guida_ristoranti_2012.pdf

Kritérii pro posuzování bylo jednak složení jídelního a nápojového lístku, jednak respektování tradiční sekvence jejich sortimentu a gastronomických pravidel, celková nabídka pokrmů a nápojů konkrétní restaurace, jejich výjimečnost oproti konkurenci a dále pak zařazení speciálních programů a akcí, které oživují celkovou nabídku restaurací. Analýza se nezabývá subjektivním posuzováním jednotlivých zařízení, jako je například interiér, atmosféra uvnitř podniku, jeho úroveň a celkový dojem. Hodnoceny byly takové restaurace, které mají charakter samostatného subjektu a nacházejí se mimo hotel. V průběhu provádění předvýběru bylo zjištěno, že velká část italských restaurací mimo centrum města je součástí hotelu či penzionu. Pro korektní porovnání stejného restauračního zařízení byly proto z tohoto množství vybrány pouze samostatné restaurace.

Předem stanovená kritéria pro analýzu restauračních zařízení umožňují provádět rozbor jednotlivých provozů. Po výběru zkoumaného vzorku a stanovení analyzovaných objektů byly vybrány konkrétní restaurace v Praze a Pise. V první části (*7.1 Analýza restauračních zařízení v Itálii*) dochází k analýze restaurací, které nabízejí historické centrum města Pisa. Jednotlivé podniky jsou popsány z hlediska stanovených kritérií a v závěru podkapitoly 7.1.1 vyhodnocena. Další částí analýzy je zkoumání restaurací na území hlavního města Prahy (*7.2 Analýza restauračních zařízení v Praze*). Jednotlivé atributy všech zkoumaných restaurací jsou shrnuty v souhrnné tabulce, která ukazuje konkrétní rozdíly mezi individuální nabídkou pražských restaurací. V rámci zkoumání aspektů, kterými se tyto provozy liší od nabídky v restauracích v Itálii, je v závěru tohoto úseku začleněna SWOT analýza (*7.2.1 SWOT analýza*). Ta se soustředí na silné a slabé stránky nabídky italských restaurací v Praze, jejich příležitosti a hrozby. Analýza pražských restaurací je pak shrnuta v kapitole *7.2.2 Shrnutí a vyhodnocení*.

7.1 Analýza restauračních zařízení v Itálii (Pisa)

Pro internetovou analýzu restaurací v Pise byla vybrána zařízení podle specifických kritérií. Turistický průvodce restauracemi pro provincii uvádí všechny typy restauračních zařízení na tomto území. Pro tuto analýzu byla zvolena ta zařízení, která svými vlastnostmi korespondují s odborným termínem „restaurace“. Dalším kritériem

pro výběr konečného vzorku byly restaurace s přívlastkem „**classico italiano**“, tedy klasicky italské, které nabízejí také typickou a regionální kuchyni. Došlo k eliminování takových zařízení, která jsou samoobslužná a nabízejí pouze self-service. Výběr restaurací dle počtu míst k sezení v tomto případě nebyl žádným významným rozhodovacím elementem.

Il bistrot

Restaurace s názvem „Bistro“ otevírá pro své hosty v době oběda (12:30 – 15:00 hod) a večere od 19:30 hod. Obědová nabídka zahrnuje kromě stálého jídelního lístku také dva první a dva druhé chody a výběr ze dvou zákusků. Večere se skládá z výběru z předkrmů, prvního a druhého chodu, přílohy a dezertu. Nabídka prvního chodu zahrnuje pouze čerstvě připravené těstoviny, jako příloha je k dispozici různě upravená zelenina. Z dezertů můžeme jmenovat tradiční tiramisù či semifreddo. Receptura nejúspěšnější pokrmů zůstala nezměněna po několik let. Jídelní lístek je vyvážený, není přetížený a host si tak může dobře vybrat mezi nabízenými jídly. Cena za servis a prostření činí €2. Samostatnou nabídku tvoří také výběr z nejrůznějších odrůd italských a francouzských vín a piv vyráběných přímo v Toskánsku. Zákazníci mohou využít nabídky pokrmů u příležitosti promoce, která je prezentována prostřednictvím bufetu v rámci aperitiva od 19:30 hodin s výběrem z předkrmů, dvou hlavních chodů a červeného a bílého vína.

La Buca

Restaurace nacházející se v historickém centru města se pyšní zejména nabídkou pokrmů s lanýži, upravených dle sezónnosti, speciální odrůdu místního hovězího masa a mořské plody podávané za syrova. Nabízí tradiční toskánskou kuchyni, která využívá čerstvé místní produkty. Jídelní lístek se soustředí kromě předkrmů na tři hlavní oblasti, a první chod (z pevniny, z moře), druhý chod (z pevniny, z moře) a maso. Menu je doplněno přílohami, které obsahují výběr ze čtyř druhů – salát, čekanka, špenát a smažené hranolky. Kromě fixního menu je v nabídce také denní menu, které se soustředí na těstoviny, druhý hlavní chod a dezerty. Restaurace má k dispozici přes dvě stě odrůd vín z Toskánska, Pisy a Chianti. Místním šéfkuchařem je Carmine Iovine, který restauraci převzal už v roce 1979 spolu se svou rodinou. Je jedním z nejznámějších kuchařů v Pise a viceprezident Asociace kuchařů v Pise, který se pravidelně účastní gastronomických akcí na mezinárodní úrovni. La Buca svým hostům

nabízí tři velké haly s kapacitou až 75 lidí, kteří si mohou vychutnat atmosféru přípravy pokrmů díky otevřené kuchyni.

La Clessidra

Restaurace La Clessidra nabízí svým hostům menu, které se soustředí na pokrmy z pevniny i z moře a klade důraz především na kvalitu a detail. Nabízí kompletní menu za jednotnou cenu s výběrem z několika chodů, polévky, předkrmu, prvního a druhého chodu a přílohy. Jako nápoj nabízí vodu či kávu. K rozšíření výběru slouží také dvě degustační menu pro dvě osoby zaměřující se na čerstvé mořské plody a ochutnávku pokrmů z pevniny. Z typických toskánských masných produktů můžeme jmenovat zejména hovězí maso pocházející z Pisy, zaječí maso a játra. V rámci zachování kvality restaurace nabízí vlastní výrobu zákusků a různých druhů dezertů, nově je na jídelníček zařazena také pizza. Servis činí 10% konečné ceny. Dále je v nabídce Silvestrovské menu, menu na Nový rok a Velikonoce. Restaurace pořádá také mimořádné ochutnávky italských vín, u jejichž příležitosti je na místě přítomen sommelier. Pro své hosty má zařízení k dispozici také venkovní prostor se zahradou. Otevírací hodiny jsou každý den mimo neděli od půl osmé večer, v době oběda pouze po předchozí domluvě. Šéfkuchař Giuseppe D'Angelo se vyučil v proslulé škole Sergia Lorenziho, který hledá nové kreativní využití toskánské kuchyně za respektování chutí starověkého Toskánska.⁵⁸ La Clessidra získala umístění v prestižním průvodci Michelin jako jedna ze šesti restaurací nacházejících se v centru města.

La Pergoletta

Rodinná restaurace La Pergoletta se prezentuje jako restaurace s typickou toskánskou kuchyní. Fixní jídelní lístek respektuje tradiční řazení a z každé skupiny jídel vyzdvihuje jedno typické. Červená vína jsou v nabídce pouze italského původu, nachází se zde přes šedesát druhů této odrůdy. Kromě bílého a červeného vína můžeme ochutnat také vína šumivá a šampaňské. V současnosti je k dispozici kromě několika tematických menu také menu San Valentino, které nabízí pokrmy pro páry za jednotnou cenu. Pro všechny, kdo se nechtějí stravovat doma v době oběda, je připravena speciální obědová nabídka obsahující vždy dvě hlavní jídla, víno nebo dezert. Ta probíhá od úterý do soboty vždy od dvanácti do tří hodin odpoledne. Dále je v nabídce také menu

⁵⁸ RISTORANTE CLESSIDRA. *Ristorante – Enoteca La Clessidra*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.ristorantelaclessidra.net/index.htm>

pro děti, výběr z jídel k oslavení promoce nebo degustace tradičního piva a sýrů. Kapacita provozu činí sto míst ve třech místnostech. Poplatek za servis je €2,50.

Ristorante Da Mario

Tato restaurace nabízí pro své hosty typickou toskánskou kuchyni. V nabídce proto můžeme nalézt pokrmy podle klasických receptů, jako je například smažená treska, toskánská polévka, těstoviny s ragú z divočáka či připravované na hříbcích. Na jídelním lístku se také objevuje masové a rybí menu, nechybí ani propagační menu, které obsahuje těstovinové jídlo, hlavní jídlo a přílohu. Jako nápoj si hosté mohou vybrat mezi vodou a toskánským vínem. Prostory disponují až padesáti místy, v neděli se zařízení otevírá pouze po předchozí rezervaci. Jako speciální akce je pro návštěvníky připraveno speciální Valentýnské menu, které obsahuje výběr ze dvou druhů těstovinových pokrmů, dvou hlavních chodů a dezertu. Restaurace se může pyšnit certifikátem kvality, který potvrzuje, že restaurace nabízí typickou toskánskou kuchyni.

Ristorante Da Rino

Restaurace Da Rino je rodinným podnikem s dlouhou historií. Dominantou této restaurace jsou především mořské plody, ryby a grilované pokrmy. Součástí zařízení je i bistro Sala Giulia, které nabízí hotové pokrmy a dezerty. V provozu je současně i vinotéka, kde kromě velkého výběru italských a toskánských vín nalezneme i vína francouzská. V nabídce restaurace Da Rino můžeme dále nalézt pořádání banketů, narozeninových oslav a speciální menu nazvané Laurea, tedy menu určené pro čerstvé absolventy univerzit jako oslavu předání diplomu. V nabídce jsou hned čtyři druhy kompletního menu s možností přizpůsobení pokrmů zákazníkovi. Pro tyto příležitosti je k dispozici hned několik místností s velkou kapacitou míst. První místnost je zařízena pro padesát lidí, druhý sál pojme až dvě stě osob. V létě je možné rovněž využít venkovních prostor s kapacitou sto lidí. Dále restaurace pořádá různé tematické večery s ochutnávkou italské a mezinárodní kuchyně. Večery jsou oživovány hudební produkcí a folklorním vystoupením s reprodukcí tradičních zvyků a obyčejů. Vzhledem k úspěchu těchto akcí se restaurace rozhodla tematické večery pořádat na vyžádání klienta. Do budoucna se pro veřejnost připravují také kurzy vaření. Nově zahrnutým produktem jsou služby kuchaře, které mohou zákazníci využít doma. Tato služba slouží jako alternativa, jak si vychutnat kvalitní jídlo ve známém prostředí a v soukromí.

Ristorante Nando

Restaurace Nando funguje pod záštitou šéfkuchaře Riccarda Lemmetiho a jeho pomocníků. Restaurace je v provozu již od roku 1943 a nabízí dvě místnosti s kapacitou 90 a 40 osob, které jsou vhodné především pro větší skupiny zákazníků a obchodní jednání. Jídelní lístek sestává především z mořských pokrmů, jako jsou mušle, krevety a kalamáry. Respektuje tradiční řazení zjednodušeného lístku a v oblasti příloh nabízí kromě zeleniny také ne zcela typické hranolky. Kromě tradičních zákusků nabízí i francouzský dezert crème brûlée a crème caramel.

Sosta dei Cavalieri

Sosta dei Cavalieri se nachází v historickém centru města a nabízí jak tradiční, tak mořské pokrmy doplněné regionálními i zahraničními značkami vín. Personál restaurace se snaží respektovat sezónní cykly a přizpůsobovat nabídku podle dostupnosti potravin. Klade důraz nejen na tradiční toskánské recepty, ale také na inovativní kombinace jednotlivých druhů potravin.⁵⁹ V jejím sortimentu najdeme jak těstoviny sušené, tak čerstvé. Restaurace používá speciální druh těstovin z ovesných klíčků produkovaných továrnou Antico Pastificio Morelli. Uvádí, že pro výrobu rybích pokrmů používá pouze čerstvé suroviny. V její nabídce nalezneme čtyři druhy menu – kromě klasického menu také ochutnávku mořských plodů, menu z pevniny a dezertní menu, které je rozděleno na zákusky a sorbety. Menu jsou obměňována každý měsíc. V nápojové nabídce jsou umístěna italská, francouzská, portugalská i španělská vína. Vína kuchaři vybírají na základě toho, jak se hodí k nabízeným pokrmům, k dispozici je i vinný sklípek v suterénu restaurace. V rámci výstavy děl Andyho Warhola zde bylo připraveno speciální menu, které bylo orientováno na toskánskou kuchyni, a v rámci menu byla hostům nabídnuta sleva ze vstupného na tuto výstavu probíhající v Pise. Dominantou této restaurace jsou jednoznačně večery s ochutnávku. Degustace se soustředí zejména na bílá a červená vína společnosti Caiarossa, která je výrobcem vína přímo v Pise. Restaurace disponuje 25 místy k sezení. V ceně není zahrnut poplatek (coperto), který spolu s vodou a servisem činí 2, 50 euro. Šéfkuchařem je Giovanni Mori, který je po Pise znám již několik desítek let jako znalec tradiční kuchyně.

⁵⁹ SOSTA DEI CAVALIERI. *The restaurant*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.sostadeicavalieri.it/en/sosta-cavalieri-restaurant-pisa.html>

Turiddo

Nedávno zrekonstruovaná restaurace Turiddo je v provozu od roku 1946. Jídelní lístek této restaurace nabízí tři kategorie chodů, a to předkrm, první a druhé hlavní jídlo. Nabídka druhých chodů se skládá převážně z hovězího masa připravovaného na různé způsoby a typických toskánských pokrmů. Restaurace se dále specializuje na přípravu ryb a nabídku kvalitních odrůd italských vín. Jídelní lístek obsahuje přes dvacet hlavních chodů, ale i přes to není přetížený. I přes dostačující nabídku jídel objekt nedisponuje žádnými speciálními menu ani nepořádá pro své hosty mimořádné akce. Prezentuje se jako tradiční restaurace nabízející především klasickou kuchyni a pizzu připravovanou v peci na dřevo. Cena servisu činí €1,50.

7.1.1 Shrnutí a vyhodnocení

Oblast Pisy byla vybrána na základě dlouhodobého pobytu autorky v tomto městě. Analýza se soustředila na restaurace umístěné v historickém centru, kde dochází k největší koncentraci turistů, a tudíž i větší nabídce. Analýza měla za úkol definovat nejdůležitější prvky italských restaurací a charakteristické rysy jednotlivých podniků. Základními kritérii pro analýzu byla celková nabídka, složení menu, složení jídelního a nápojového lístku a zařazení speciálního programu a akcí.

Analyzované restaurace se vyznačují především nabídkou typické italské kuchyně a vzhledem ke své poloze také toskánskou kuchyní a používáním místních produktů. Kromě speciální denní nabídky se restaurace soustředí na večerní nabídku a ve většině případů jsou prostory přes poledne uzavřené s výjimkou předchozí rezervace či domluvy. Otevírací hodiny se tak pohybují okolo osmé hodiny večerní. V žádném zařízení nechybí zmínka o historii podniku, jeho základech a pracovnících. Součástí medailonku jsou i informace o šéfkuchaři, jeho původu a zkušenostech. Velká většina restaurací je v provozu více než třicet let, takže si potrpí na dlouhodobou historii a zdůraznění tradice. Složení menu se přiklání ke zjednodušené verzi, která obsahuje předkrm, první a druhý chod a dezert. Z tradičních produktů restaurace nabízejí především mořské plody, ryby, hovězí maso regionálního původu, lanýže a italská vína. K pokrmu restaurace nabízí výběr mezi vodou či vínem, sycené nápoje se na lístku

prakticky nevyskytují. Nápojový lístek zde nemá uplatnění, místo něj se setkáme pouze s lístkem vinným. V oblíbě jsou kromě italských vín také vína francouzská. Můžeme si povšimnout, že nabídka příloh je v italských restauracích velice omezená. Nabízí většinou zeleninové přílohy a zřídka se na jídelním lístku objevují smažené hranolky. Analyzovaná stravovací zařízení se soustředí především na speciální nabídku obědů či večeří, které jsou určeny pro promované studenty a jejich rodiny (Laurea). Skupina si může vybrat buď z nabízeného menu, nebo si ho uzpůsobit dle vlastní chuti a požadavků. Restaurace se snaží své hosty zaujmout specifickými akcemi, které se v jednotlivých zařízeních liší. Obecně lze však říci, že obvyklá nabídka zahrnuje přípravu speciálních tematických či zvýhodněných menu. Restaurace také podávají informaci o ceně servisu (coperto), která se pohybuje okolo €2 za osobu a není zahrnuta v ceně pokrmu. Nejdůležitější poznatky z oblasti analyzovaných restaurací v Pise, můžeme specifikovat takto:

- toskánská kuchyně;
- využívání místních produktů a tradičních receptur;
- zjednodušený jídelní lístek (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dolci);
- degustační menu (víno, pivo, sýry);
- speciální akce (Laurea, obchodní večeře, skupinové akce);
- poplatek za servis (coperto) nezahrnutý v ceně jídla;
- informace o historii a šéfkuchaři podniku;
- nabídka čerstvých ryb a mořských plodů;
- stálá nabídka a fixní menu;
- menu neobsahuje nápojový lístek;
- večerní otevírací doba.

7.2 Analýza restauračních zařízení v Praze

Předvýběr objektů pro analýzu restauračních zařízení v Praze proběhl podle předem určených kritérií. Byla vybrána taková zařízení, která jsou umístěna v seznamu

oficiálního turistického průvodce Prahou v sekci italských restaurací⁶⁰. Vyloučena byla všechna zařízení, která svým popisem neodpovídají restauraci. Z celkového počtu 26 objektů bylo 11 z nich vyhodnoceno jako zařízení odpovídající popisu typické restaurace nacházející se mimo hotel, tedy nenabízející ubytování.

Důraz byl kladen zejména na problematiku otázky, z jak velké části zaujímají místo v nabídce provozu typické italské pokrmy. Internetová analýza se zabývá také národností šéfkuchaře konkrétního objektu a míry přizpůsobení jídelních a nápojových lístků české veřejnosti. Další oblastí hodnocení byly také speciální nabídky, jako jsou akce konané při příležitosti událostí jednotlivých ročních dob (v období Vánoc, Velikonoc, narozeninových oslav a podobně).

Amade Restaurant

Restaurace Amade, nacházející se na Praze 1, se neprezentuje jako typicky italská, nicméně šéfkuchař Radek Šubrt ve svém menu italské pokrmy nabízí. Denní menu obsahuje jak českou nabídku, tak italskou – například těstoviny aglio olio nebo špagety s bazalkovým pestem. Stálá nabídka obsahuje mezinárodní kuchyni, přičemž je rozlišena na snídaně, předkrmy, polévky, sendviče a burgry, českou domácí kuchyni, speciality šéfkuchaře, saláty a dezerty. V sekci saláty se objevuje salát Caesar, který se však z hlediska svého původu nedá považovat za italský. Nápojový lístek obsahuje alkoholické i nealkoholické nápoje a koktejly. Vinný lístek se soustředí na francouzská, česká, ale také italská vína. Restaurace dále nabízí dárkové poukazy a catering, menu založené na aktuální sezóně, vánoční a velikonoční menu, nebo například šnečí vánoční speciál. Otevřeno je každý den od 7. do 23. hodiny večerní. Vzhledem k převažující neitalské nabídce nemůžeme restauraci považovat za italskou.

Ambiente Pasta Fresca

Šéfkuchařem této restaurace na Praze 1 je Tomáš Mykytyn, který pro své hosty připravuje italské regionální pokrmy především z domácích těstovin. Těstoviny na jídelním lístku jsou tak rozděleny do kategorií podle druhu, jako například špagety, rizota, zapečené či plněné těstoviny. Lístek dále obsahuje výběr z předkrmů, salátů, masitých pokrmů a dezertů. Jako polévka je podávána italská minestrone. Z příloh si hosté mohou vybrat mezi salátem, grilovanou zeleninou, bagetou nebo domácími

⁶⁰ PRAGUE CITY TOURISM. *Jídlo a pití*. [online]. © 2015. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.prague.eu/cs/objekty/jidlo>

bramborovými hranolky. Na nápojovém lístku můžeme najít kromě aperitivů, digestivů, vína a piva také nealkoholické nápoje a džusy. Denní menu nabízí výběr z čerstvých ryb, výběr ze tří chodů a polévky. Restaurace se pyšní sbírkou italských vín, která jsou nabízena v oddělené vinotéce třemi sommeliéry. Pro své zákazníky si personál restaurace připravil dárkové poukazy, které lze nabít na jakoukoliv částku od 300,- Kč výše. Zákazníci si také mohou bezplatně objednat jídlo s sebou. Restaurace je otevřena každý den od 11 hodin do půlnoci.

Aromi

Restaurace Aromi byla otevřena v roce 2005 v Praze na Vinohradech. Jejím majitelem je italský šéfkuchař Riccardo Lucque, který nabízí pravou italskou kuchyni zdůrazňující původní kvalitní a čerstvé suroviny. Restaurace byla mezi lety 2006 a 2013 oceněna doporučením BIB Gourman Michelin.⁶¹ Specializuje se především na mořské plody a ryby, přírodní suroviny a bioprodukty, uprostřed restaurace se také nachází stůl se sýry. Restaurace nabízí také zahrádku pro 40 osob a vinotéku čítající 300 druhů italských vín. Jídelní lístek respektuje pořadí předkrmy, polévky, těstoviny, hlavní chod, přílohy, dezerty. Denní menu není k dispozici. Vinný lístek nabízí široký výběr etiket italských vín, z dalších alkoholických nápojů jsou v nabídce koktejly. Dále restaurace nabízí skupinové a sezónní menu, dárkové poukazy a služby sommeliéra. V rámci jednotlivých ročních období jsou na jídelním lístku připravena vánoční a silvestrovská menu nebo speciální valentýnská nabídka Valentýn v Aromi. Restaurace také pořádá kurzy vaření až pro 16 osob, cateringové služby a speciální nabídku služeb kuchaře domů. Aromi otevírá denně od 12 hodin.

Casa de Carli

Dvojice Matteo de Carli a Lenka Hermanová v roce 2012 otevřeli restauraci na Starém Městě na Praze 1. Presentují tradiční italskou kuchyni a v jejich jídelním lístku nalezneme předkrmy, těstoviny, hlavní jídla a dezerty. Nabízí typické italské pokrmy a soukromý sklípek s kapacitou 25 míst, který lze využít jak pro oslavy, tak pro obchodní jednání. Součástí restaurace je i zahrádka. Aktuální nabídka obsahuje speciální valentýnské menu, které obsahuje předkrm, první a druhý chod a dezert.

⁶¹ AROMI. *O restauraci*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.aromi.cz/cs/o-restauraci/>

Otevřeno je od pondělí do neděle od 11 do 23 hodin, přičemž v období ledna až března je restaurace o nedělích uzavřena.

Kogo Havelská

Restaurace se nachází na Praze 1. Prezentuje se jako italská dovážející suroviny přímo z Itálie a nabízející domácí těstoviny, dezerty a pečivo. Na jídelním lístku najdeme velké množství jednotlivých pokrmů. Předkrmy, polévky, saláty, těstoviny, rizota, grilované a rybí speciality, maso, přílohy, pizzu a dezerty. Přes to, že se restaurace prezentuje jako typicky italská, můžeme na jejím jídelníčku nalézt netypicky italskou kuchyni, kterou prezentuje například řecký salát, salát Caesar, špagety s boloňským ragú nebo těstoviny s kuřecím masem. Nápojový lístek nabízí nealkoholické nápoje, italské značky minerální vody a nápoje alkoholické. V nekuřácké části je k dispozici 55 míst, kuřácké oddělení disponuje 100 místy. Prostory jsou určeny jak pro soukromé oslavy, tak pro společenské akce, od dubna do října je k dispozici také venkovní zahrádka. Zařízení je otevřeno od 8 do 23 hodin, o víkendu se otevírá o hodinu později.

Kogo Slovanský dům

Další z restaurací Kogo se nachází ve Slovanském domě na Praze 1 a svým zákazníkům slibuje pokrmy italské kuchyně z nejlepších a nejkvalitnějších přísad. Restaurace prezentuje poněkud odlišnou nabídku než stejnojmenný podnik v Havelské ulici. Předně je jídelní lístek rozdělen na předkrmy, rybí předkrmy, polévky, saláty, těstoviny, rizota, maso, čerstvé ryby z Jaderského moře, přílohy a pizzu. Stejně jako ve stejnojmenné restauraci v Havelské je i zde nabízen salát Caesar a řecký salát. Nápojový lístek je rozdělen na teplé a nealkoholické nápoje, pivo a alkohol. Nabízeno je několik druhů italských značek minerálních vod. Vinný lístek nabízí výběr z italských i světových vín rozdělených dle regionu původu. Z další nabídky můžeme jmenovat dárkové karty, které je možno nabít na libovolnou částku. Restaurace je v provozu od 8 do 23 hodin, otevírací doba o víkendu je od 9 do 23 hodin.

La Finestra in Cucina

Jedná se o další restauraci italského šéfkuchaře Riccarda Lucqueho, jež byla otevřena v roce 2009 na Praze 1. Jejím zaměřením jsou především masité pokrmy a klade si za cíl vytvořit největší vinotéku italských vín v České republice. Šéfkuchař Tomáš Černý připravuje pokrmy z masa v bio kvalitě, které pochází z Itálie, Španělska

a USA.⁶² Jídelní lístek představuje sekvenci předkrmů, polévek, těstovinových pokrmů, hlavních chodů, příloh a dezertů. Zákazníci si dále mohou vybrat ze dvou skupinových menu a týdenního menu obsahujícího vždy výběr ze dvou předkrmů, hlavních chodů a dezertu. Stejně jako restaurace Aromi nabízí tato restaurace catering, kuchaře domů, dárkové poukázky a kuchařské kurzy, taktéž pro hosty otevírá ve 12 hodin.

La Veranda

Šéfkuchař Radek David nabízí v restauraci La Veranda na Praze 1 jak italské, tak mezinárodní pokrmy. Na jídelním lístku můžeme pozorovat předkrmy, saláty, polévky, těstoviny, ryby, maso, dezerty a výběr z mezinárodních sýrů. Z italské nabídky můžeme jmenovat piemontské těstoviny a rizota, sorbety, tiramisù a dezert panna cotta. Vinný lístek se soustředí na nabídku z celého světa. K dispozici je zájemcům také možnost využití dárkového certifikátu. Vzhledem ke zmiňované nabídce můžeme restauraci považovat za podnik nabízející mezinárodní kuchyni.

Oliva

Restaurace Oliva na Praze 2 nabízí pokrmy středomořské kuchyně převážně z Francie a Itálie. Nápojový lístek obsahuje aperitivy a destiláty především italské, ale také světové. Jídelní lístek obsahuje bezmasá jídla, ryby a mořské plody, maso, těstoviny, masité pokrmy, dezerty a speciální menu obsahující nabídku „All you can eat“ (sněz, co můžeš). Restaurace dále nabízí prodej dárkových poukazů a v současné době také Valentýnské menu s ochutnávkou italské kuchyně pro dvě osoby. Zařízení otevírá od pondělí do pátku od 11 do 23 hodin, v sobotu od 18 do 23 a v neděli se pro veřejnost uzavírá. Italská kuchyně ve stálé nabídce však nezaujímá ani polovinu jídelního lístku, proto nemůžeme restauraci považovat za typicky italskou.

Ristorante Divinis

Restaurace Divinis nabízí italskou kuchyni na Praze 1 od roku 2008. Klade důraz na dodržování zásad při přípravě italské kuchyně, kterou prezentuje hostům, a na čerstvost surovin. Denní menu nabízí výběr mezi dvěma předkrmy, dvěma hlavními chody a výběrem z čerstvých ryb a mořských plodů. Sekvence jídelního lístku respektuje pořadí předkrmy, těstoviny, hlavní chody, přílohy, sýry a dezerty. Vinný lístek je z větší části věnován vínům původem z Itálie. Restaurace taktéž nabízí dárkové

⁶² LA FINESTRA IN CUCINA. *O restauraci*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.lafinestra.cz/cs/o-restauraci/>

poukazy a hosté sem mohou zavítat také na speciální Valentýnské menu. Otevřeno je přes týden v době oběda od 12 do 15 hodin, dále pak od 18 hodin večer a to i v sobotu. O nedělích je restaurace uzavřená. Nabídka tohoto zařízení je typicky italská pouze kromě studené polévky gazpacho, která je španělského původu.

VinoDiVino

Italskou gastronomii v tomto zařízení na Starém Městě na Praze 1 reprezentuje šéfkuchař Mario D'Innocenzo, na jehož práci se zákazníci mohou dívat přímo do otevřené kuchyně. K výrobě svých pokrmů používá originální italské suroviny a čerstvé ryby. Jídelní lístek se soustředí na předkrmy, polévky, první chody, hlavní chody z ryb a masa, saláty, dezerty. Vinný lístek se rozlišuje na vína dle metody výroby, sekce destiláty nabízí velké množství různých druhů grappy. Polední menu je k dispozici denně od 11:30 do 15:30 hodin a nabízí polévku, dva druhy těstovin, masitý a rybí pokrm a dezert. V rámci růžového menu „Menu rosé“ mohou zákazníci ochutnat speciality laděné do růžové barvy, jako je losos a krevety doplněné růžovým vínem.⁶³ Kromě restaurace je v provozu také vinotéka se službami sommeliéra nabízející více než 500 druhů vín a prodejna tradičních výrobků. Restaurace pro veřejnost připravuje také individuální či skupinové kurzy vaření a degustace. Otevírací doba je uzpůsobená na každý den od 12. do 22. hodiny večerní.

7.2.1 SWOT analýza

Silnou stránkou analyzovaných restaurací je zejména obědová nabídka, která se uskutečňuje převážně mezi 11 a 15 hodinou. Tato nabídka je typická pro celou Českou republiku a je respektována všemi provozovateli. Obědová nabídka není přetížená a většinou obsahuje výběr z polévky, dvou hlavních jídel a dezertu. Analyzované restaurace respektují sekvenci jídelního lístku, i když se jeho složení mění podle podniku. Nicméně k zásadním prohřeškům zde z hlediska gastronomických pravidel nedochází. Podniky mají také bohatý vinný lístek nabízející nejen italské, ale také světové značky vín. Všechny podniky nabízející typicky italskou kuchyni mají také

⁶³ VINODIVINO. *Menu rosé*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.vinodivino.cz/a61-menu-rose/novinky-a-udalosti.tab.cs.aspx>

vlastní vinotéku, vinný sklípek a popřípadě sommeliéra. Na jídelníčku můžeme kromě mořských plodů a ryb nalézt také speciální pokrmy, které se připravují vzhledem k sezónnosti, významným svátkům v roce a různým dalším příležitostem. Restaurace nabízejí pro své hosty zejména dárkové poukazy, které lze využít jako dárek pro blízké nebo obchodní partnery. Silnou stránkou restauračních zařízení je také jejich otevírací doba, která reaguje na poptávku a místní zvyky. Na rozdíl od večerní otevírací doby v Itálii mají české restaurace otevřeno téměř po celý týden od dopoledních hodin. Většina restaurací klade důraz na prezentování kvalitní kuchyně s nabídkou čerstvých surovin. Dalším pozitivem je i poloha restaurací, která je vzhledem k centru Prahy a koncentraci velkých skupin lidí silnou stránkou.

Některé z analyzovaných restaurací prokázaly viditelné mezery ve znalostech typické italské kuchyně a jejich receptur, které považujeme za **slabé stránky** podniků. Restaurace tak nabízejí nekompletní italskou nabídku nebo se samy prezentují jako italské navzdory nerespektování tradičních postupů při přípravě pokrmů. Taková zařízení tudíž nemůžeme označit za restaurace s tradiční italskou kuchyní. Někteří provozovatelé analyzovaných restaurací také na svých jídelničkách uplatňují nabídku nealkoholických nápojů, které ale z hlediska italské terminologie nejsou žádoucí. Velkou nevýhodou restaurací pak může být jejich krátká historie, která nesahá před rok 2000, což je oproti Itálii velký kontrast.

Za největší **příležitosti** analyzovaných restaurací můžeme považovat oblíbenost italské kuchyně ve společnosti a její časté využívání. V současné době se italská kuchyně těší velké oblibě jak v restauracích, tak v domácí přípravě a můžeme předpokládat její další rozšíření. S tímto faktem souvisí i větší informovanost zákazníků o současných trendech a jejich zájem o nabídku italských pokrmů v restauracích. S příležitostmi analyzovaných restaurací souvisí také sezónní nabídka především zeleniny a ovoce, která respektuje přírodní pochody a jednotlivá roční období. Dále můžeme z příležitostí jmenovat také stálé hosty, kteří se opakovaně a rádi vrací, a reagují tak na kvalitní nabídku v restauracích.

Hrozbou pro jednotlivé podniky pak mohou být jednorázoví zákazníci, recese ekonomiky a nižší kupní síla obyvatelstva pak mohou způsobit snížení návštěvnosti a pokles zisků. Vzhledem k oblíbenosti italské kuchyně se můžeme domnívat, že

s nadcházející dobou bude zařízení nabízejících italskou kuchyni přibývat, což znamená také větší konkurenci, která může ohrozit stávající podniky nejen svými službami, ale také kvalitou práce personálu. Dalším rizikovým faktorem může být sezónnost, která se projevuje složením a počtem zákazníků a fluktuací. Fluktuace způsobuje příliv pracovních sil zejména v povánočním období a v letních měsících, zatímco v jiných obdobích roku je tomu naopak. Dochází tak k nerovnoměrnému pokrytí pracovních míst během celého roku.

Tabulka 1: SWOT analýza

SILNÉ STRÁNKY (S)	SLABÉ STRÁNKY (W)
Obědová nabídka	Nerespektování italských receptur
Sekvence jídelního lístku a gastronomická pravidla	Nápojový lístek
Vinotéka, sommeliér	Nekompletní italská nabídka
Tematické menu	Krátká historie podniku
Speciální akce	
Čerstvé ryby a mořské plody	
Otevírací doba	
Kvalita surovin	
Poloha restaurace	
PŘÍLEŽITOSTI (O)	HROZBY (T)
Stálá klientela	Jednorázoví zákazníci
Oblíbenost italské kuchyně	Recese ekonomiky a nižší kupní síla obyvatelstva
Sezónní nabídka	Vstup nové konkurence na trh
Větší vzdělanost a informovanost zákazníků	Sezónnost a fluktuace

Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

7.2.2 Shrnutí a vyhodnocení

Analýza restaurací s italskou nabídkou se uskutečnila na vybraných objektech s atributy restaurace z nabídky oficiálního turistického serveru města na základě stanovených kritérií. Z celkového počtu 26 objektů bylo 11 z nich vyhodnoceno jako restaurace. Z vybraných jedenácti restaurací bylo šest z nich vyhodnoceno jako takových, které nabízejí tradiční italskou kuchyni respektující místní zvyky a obyčeje (Ambiente Pasta Fresca, Aromi, Casa de Carli, La Finestra in Cucina, Ristorante Divinis, VinoDiVino). Ostatní zařízení buď nenabízela pouze italskou kuchyni, nebo se prezentovala jako italská, nicméně nesplňovala kritéria pro italskou kuchyni. Některé provozy také nabízely stereotypické pokrmy, jako je zejména Caesar salát nebo boloňské špagety, které se na jídelním lístku v Itálii nikdy objevit nemohou.

V restauracích v Itálii nenajdeme nealkoholické nápoje (kromě vody), lístek je jednoduchý a obsahuje výběr pouze z italských jídel, vína jsou většinou italská a francouzská. Proto bychom tyto vlastnosti měli respektovat i u nás. Vzhledem ke zvykům české veřejnosti musíme však brát zřetel na typický jev, kterým je zařazení poledního menu na jídelní lístek. V tomto případě je nutné tento fenomén respektovat, i když se na lístcích v Itálii téměř nevyskytuje. Souvisí s rozložením každodenních úkonů a stravováním v určitých denních dobách, které se v obou zemích liší. Také to, že restaurace nemá italského šéfkuchaře nebo majitele ještě nemusí nutně znamenat, že nenabízí typicky italskou kuchyni. Je však zřetelné, že pokud restaurace disponuje těmito osobami, její kvalita je mnohem vyšší. Ze šesti vyhodnocených restaurací mají čtyři z nich italského šéfkuchaře či majitele. Nealkoholické nápoje z těchto šesti objektů nabízí pouze restaurace Ambiente Pasta Fresca. Tato nabídka se však soustředí na domácí ovocné šťávy a italské minerální vody. Následující tabulka shrnuje podstatné atributy jednotlivých analyzovaných restaurací s italskou nabídkou. Jednotlivé znaky jsou označeny křížkem (X).

Tabulka 2: Charakteristika analyzovaných restaurací s italskou nabídkou

Název restaurace	Typická italská kuchyně	Nabídka nealkoholických nápojů	Vinný lístek	Italský šéfkuchař/majitel	Vinotéka/sommeliér	Speciální akce
Ambiente Pasta Fresca	X	X	X		X	X
Aromi	X		X	X	X	X
Casa de Carli	X		X	X	X	X
La Finestra in Cucina	X		X	X	X	X
Ristorante Divinis	X		X		X	X
VinoDiVino	X		X	X	X	X

Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Nabídku českých restaurací s italskou nabídkou tak charakterizují následující body:

- italská kuchyně;
- využívání místních produktů a tradičních receptur;
- zjednodušený jídelní lístek;
- speciální menu v rámci různých příležitostí (Valentýn, Silvestr, Vánoce, Velikonoce);
- speciální akce (dárkové poukazy, kuchařské kurzy);
- nabídka čerstvých ryb a mořských plodů;
- stálá nabídka a denní menu;
- nápojový lístek;
- menu neobsahuje nápojový lístek;
- celodenní otevírací doba.

8 ROZHOVOR S PROVOZOVATELEM

Pro rozhovor byla vybrána osoba, která se dlouhodobě věnuje gastronomii, a to převážně italské, francouzské a kubánské. Stejně jako předchozí dva úseky praktické části práce vychází i tato z předpokladu, že v současné době dochází k degradaci italské kuchyně přílišnou neznalostí jejích receptů nebo používáním nekvalitních surovin při vaření. Otázky byly tvořeny v návaznosti na teoretické poznatky problematiky italské gastronomie a výsledky dotazníkového šetření. V této části práce bylo využito polostrukturovaného rozhovoru, který tvoří dvanáct otázek se zaměřením na italskou gastronomii a její nabídku v Praze.

Pro rozhovor k tématu italské gastronomie byl vybrán provozovatel kavárny, která se nachází na Náměstí Míru (Praha 2). Jakub Reimitz se vyučil kuchařem v roce 1999, dále působil v několika pražských restauracích, jako je La Provence, U Kamenného mostu či Pelikán. V hotelu Four Seasons spolupracoval s italským šéfkuchařem Vitem Mollicou. V Bratislavě pak působil v restauraci Malecón Cuban Bar & Restaurant, kde se naučil tradiční kubánskou kuchyni od kubánské šéfkuchařky Dani Perez. Se svou ženou spolupracuje na vydávání gastronomického časopisu La Cucina Italiana, na kterém se podílí jako gastroporadce. Za nejdůležitější součást kvalitní kuchyně považuje čerstvé suroviny, jimž se nevyrovná žádný polotovar ani přísady s chemickými dochucovadly. Zastává názor, že dobrý šéfkuchař je osobnost, která se nebojí experimentovat a umí kombinovat různé chutě a postupy. Zároveň by měl mít potřebné znalosti a být dobrým hospodářem, který je schopen využít všechny suroviny, které má k dispozici. Domnívá se, že k poznání každé kuchyně je třeba ji vidět v podání kuchaře té konkrétní země.⁶⁴

Otázka č. 1. Jak dlouho se věnujete oboru pohostinství a gastronomii vůbec?

25 let. Já měl štěstí, že jsem se dostal k dobrým kuchařům v Praze. Nemusel jsem nikam jezdit. Například ve Four Seasons byl výborný italský šéfkuchař Vito Mollica, a pak další, co se mnou jezdil do jedné restaurace, kde jsme dělali italské dny. Takže jsem se

⁶⁴ DESERTERIE. *O nás*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://deserterie.cz/o-nas/>

dostal k italské kuchyni jako originálu, ne k tomu, co tu předvádějí některé restaurace – takové ty pseudoitalské.

Otázka č. 2: Jakou máte zkušenost s italskou kuchyní?

Mám zkušenosti jak s francouzskou tak italskou kuchyní, ale více tíhnu k té italské, která je založená na kvalitních surovinách a rychlých postupech. Rád vařím třeba risotta, to už člověk musí vědět, jak je připravit, znát postup, a ne že to viděl jen v nějaké kuchařce. Musí vědět, co to všechno potřebuje. Těstoviny už se naučil vařit kdekdo, ale risotto potřebuje mít něco navíc, ten správný italský krémový nádech.

Otázka č. 3: Proč jste se vůbec začal italskou kuchyní zabývat?

Italskou kuchyni jsem začal vařit, jelikož je nám blízká. Hlavně je dobrá a do Itálie člověk jezdí často. Se ženou vydáváme časopis La Cucina Italiana a vzhledem k mým zkušenostem v gastronomii jí můžu pomáhat s gastrokorekturami a obsahy, aby se to sezónně dobře hodilo do našich končin. V Itálii je sezóna ovoce a zeleniny trochu posunutá, takže je zbytečné psát třeba o jahodách v dubnu, když tady ještě naše nejsou. Časopis je projekt manželky a já jí pomáhám tímto způsobem.

Otázka č. 4: Jak hodnotíte nabídku italských restaurací v Praze?

Nabídka v Praze je samozřejmě asi ta nejlepší, protože lidé už vědí, o co se jedná a co mají očekávat. Bohužel se tu užívá i takové pseudoitalské restaurace, jak jsem říkal – ty s hromadou smetany a rozvařenými těstovinami. Jako všude se zde najdou dobré a kvalitní restaurace, ale také ty horší, které nenabízejí hodnotné produkty.

Otázka č. 5: V čem spočívá to, že je restaurace italská?

Mít na lístku třeba padesát těstovin je úplně zbytečné. Když se právě podíváte do většiny těch italských rádob restaurací, tak skoro v každém druhém jídlu je smetana, která se v Itálii užívá pouze okrajově. Hlavní je využívat výhradně italské suroviny, jako jsou rajčata, sýry, uzeniny – to nelze ničím nahradit. V momentě, kdy začnete nahrazovat, tak děláte a la italskou kuchyni. Parmazán je parmazán, gorgonzola je gorgonzola. Když tam dáte nivu, tak už to bude úplně o něčem jiném, byť je to také sýr s modrou plísní. Mě třeba uráží, když kuchaři zaměňují originální suroviny za nějaké náhražky. Vzpomínám si, když přišel jeden kluk, to bylo v jedné restauraci v Bratislavě, kterému jsem dal za úkol připravit tiramisù, a on se sháněl po Lučině. To je ten případ, když majitel řekne: „Musí to stát co nejmíň.“ Byť je to pak ve finále na

lístku drahé, vstupní cenu drží co nejnižší. Ať tedy potom udělají tvarohový dezert, to není problém, ale tiramisù je tiramisù. Tam mascarpone být musí, jinak to není tiramisù. Recepty ve kterých použijete 30 ingrediencí, možná jednu můžete ošidit, ale když budete dělat špagety aglio olio, které jsou z pěti surovin, tak ty přísady musí být prvotřídní.

Otázka č. 6: Co považujete v těchto restauracích za největší negativum?

Právě to nahrazování něčeho něčím. Když nepoužiji kvalitní sýr a nahradím ho něčím jiným nebo použiji levnější těstoviny. Když nedělám rizoto z rýže na to určené, jako je třeba Arborio nebo Vialone nano a Carnaroli, což jsou takové nezákladnější risottové rýže. Ona stojí třeba jednou tolik než normální, ale je to ta správná.

Otázka č. 7: Měla by italská restaurace kromě jídla nabízet také nějaké akce spojené s italskou kuchyní?

To si nemyslím. Stačí, když nabízí kvalitní jídlo, to je hlavní.

Otázka č. 8: Takže si myslíte, že by se italské restaurace vůbec neměly přizpůsobovat českému zákazníkovi, jedná-li se třeba o polední nabídku?

Přesně tak. Nejhorší je případ, kdy jdete do italské restaurace a v poledním menu mají třeba guláš s knedlíkem. Samozřejmě jde udělat i italský guláš, nějaké ragú, které se dá udělat za menší peníze. Věc tohoto typu tam však nepatří. Když mám chuť na italskou kuchyni, tak nepůjdu do české restaurace nebo hospody a nedám si tam těstoviny, protože vím, že ten kuchař to má jako druhotné. Třeba svíčkovou umí výbornou, ale ty těstoviny udělá jen proto, že si je lidé chtějí dát. Takže je uspokojuje nějakou nabídkou, která není úplně ideální.

Otázka č. 9: Které restaurace v Praze považujete Vy za typicky italské?

Předně je nutné říci, že se u nás uděluje ocenění italských restaurací, hotelů a agroturistických zařízení na základě certifikace 10Q.⁶⁵ Jeho cílem je podporovat a rozvíjet tradici kvalitních italských gastronomických a potravinářských produktů a zhodnotit dodržování italských standardů v zahraničí. Na jeho organizaci se podílí Svaz italských obchodních komor Unioncamere ve spolupráci s Italskou federací poskytovatelů veřejných služeb FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi

⁶⁵ OSPITALITÀ ITALIANA. *Italian hospitality, italian restaurants around the world*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: http://www.10q.it/progetto_rim.php

a za podpory Státního ústavu pro výzkum turistického ruchu ISNART. Restaurace tak musí mít například italského šéfkuchaře, musí být nejméně tři roky otevřená, musí používat originální suroviny a podobně. Toto označení uděluje ambasáda celosvětově právě z toho důvodu, že existují restaurace, které se honosí tímto názvem a s Itálií nemají nic společného. Můžete si být jistá, že restaurace, která má toto označení, je má opravdu atributy originální italské restaurace. Víím, že v Praze to má například Ricardo Lucque a jeho Aromi, ve Věžeňské ulici je to pak třeba Aldente a VINOdiVINO. Těch, které mají punc originality, tu opravdu pár je.

Otázka č. 10: Máte v plánu Vy sám si nějakou restauraci otevřít?

Až si na ni vydělám. Ale určitě to nebude italská. Vařil bych tam to, co lidé chtějí. Já jsem přemýšlel třeba o kubánské kuchyni, protože s ní mám zkušenosti přímo od Kubánky, a ta tady v Praze není. Je tu jedna kubánská franšiza, kterou nebudu jmenovat, kam se jednou vypravila i moje kubánská kuchařka. Musím říct, že tolik sprostých španělských slov jsem od ní nikdy neslyšel, když jsme tam šli. A to je přesně ono. V Itálii bylo hodně lidí, ale kolik lidí bylo na Kubě a ochutnal kubánskou kuchyni? Já to říkám každému, když třeba uvaříte svíčkovou a dáte do ní papriku – bude vám to chutnat, ale nebude to svíčková. V tomhle to je. Každý Čech by byl uražený, kdyby si ve Francii dal svíčkovou, byly k tomu špagety, nahoře by byla orestovaná paprika a celé by to bylo posypané koriandrem. Tak by každý řekl, že to přeci není svíčková. Ale tady kazíme všechny možné kuchyně. Teď je módní dělat fusion restaurace, kde se prolíná třeba asijská kuchyně s italskou, proč ne. Ale na tohle je excelentní třeba Amerika. Protože tam v kuchyni ten Mexičan nebo Ital a Asiat skutečně je. Bude to sice kombinace jídel, ale každý tam dá ten originál. Nemělo by to být tak, že když mám přidat do jídla rajčata, tak si raději vyberu levný protlak, který je sice levnější, ale zato obsahuje 5% rajčat. Když má jídlo nějaký název, tak jsou tím dány i suroviny, které bude obsahovat.

Otázka č. 11: Vedete Vy sám nějaké kurzy vaření italského jídla?

Pořádal jsem, jak na Slovensku kde jsem šest let působil, tak tady v Praze jsem vedl kurzy s La Cucinou Italianou. Dělalí jsme čtyřdílný kurz Základní, Maso, Ryby nebo Afrodiziakální kuchyni. Ale kavárna mi bere tolik času, že už mi na to nezbyvá kdy, takže až někdy časem. Myslím, že teď vaří každý, protože je to hodně módní. Jsou

kurzy dobré, ale i ty komerční, stojí vás to víc, než si z toho vezmete. Proto jsem to dělal spíše komorněji s maximálním počtem deset osob.

Otázka č. 12: Je italská kuchyně stále oblíbená nebo má větší úspěch ta exotičtější?

Řekl bych, že ta italská je stále oblíbená. Každý k ní tíhne a každý ji chce vidět. Hodně lidí se ale bojí surovin. Setkáváme se s tím, že čtenáři nám do časopisu píší ohlasy na italské recepty, ve kterých si stěžují, že použité suroviny není možné sehnat. To je ale otázka přístupu. V současné chvíli v Praze neexistuje surovina, kterou byste nesehnala. Záleží na tom, zda člověk chce a půjde do vybrané prodejny. Je logické, že v každém lahůdkářství nesežene uzeniny nebo sýry a vše, co k tomu potřebuje. A když půjde do nějaké italské prodejny, tak tam ty základní věci sežene všechny. Já chci psát o netradičních věcech, aby člověk věděl, co s nimi má udělat. Třeba jedlý bodlák se tady sežene velice složitě, v Itálii běžně. Chci, aby lidé věděli, že se to dá jíst, že je to podobné jako artyčok. A to je vlastně obdoba bodláku. Do tohoto projektu jsem šel s tím, že chci jídlo prezentovat, ne ho hodnotit. Teď je každý blogger a píše o tom. My chceme italskou kuchyni prezentovat, ne ji hanit, to nám nepřísluší. Já chci, aby restaurace fungovala. To, že to někdo dělá špatně, by si měli zjistit sami lidé. Nejlepší by bylo, kdyby tam lidé prostě přestali chodit. Ne, že někdo napíše recenzi a všichni se podle toho budou řídit. Taky bych o tom mohl psát, jako šéfkuchař mám asi sedmnáct let zkušeností, ale nedělal bych to. Je to jen subjektivní názor, který dokáže zhatit několikaletou práci někoho jiného. Někteří lidé si otevřou restauraci jen kvůli zisku, ale pak jsou takoví, kteří si ji otevřou za účelem, aby tam mohli sami vařit. Najednou přijde někdo s recenzí, kdo vám vynaložené úsilí dokáže během týdne zhatit. A vy zase budete budovat znovu a znovu. Takže kritika je hrozně jednoduchá a je jen pár odborníků, kteří ji mohou po právu dělat. Musí však být psána objektivně, přičemž to zařízení navštíví třeba desetkrát. Ať si radši každý ohodnotí sám, jak mu chutná. Restaurace je živý organismus a to neznamená, že se tam každý den vaří stejně dobře nebo stejně špatně.

8.1 Shrnutí a vyhodnocení

Cílem rozhovoru bylo zjistit názor odborníka na danou problematiku a potvrdit předpoklad, že všeobecně dochází k degradaci italské kuchyně a nerespektování

postupů při vaření. Rozhovor byl koncipován tak, aby odpověděl na nejdůležitější otázky týkající se italské gastronomie a jejího využití u nás. Provozovatel kavárny a dlouholetý šéfkuchař se zabývá převážně italskou, ale také francouzskou a kubánskou kuchyní. Vzhledem k tomu, že se dlouhodobě podílí na vydávání časopisu o italské kuchyni, můžeme konstatovat jeho velké zaujetí pro tento obor a jeho disciplínu. Pokud by se měl věnovat založení vlastní restaurace, zvolil by pro náplň své práce kubánskou kuchyni, a to především z důvodu její absence na území Prahy a její výjimečnosti mezi ostatními. Sám vedl v minulosti kurzy vaření italské restaurace, které se setkaly s mimořádným úspěchem. Důležitý však není jejich masový a komerční charakter, ale důraz na individualitu a hloubkové vzdělávání prostřednictvím menších skupin lidí. Rád lidem ukazuje zejména netradiční recepty, které obsahují u nás málo dostupné či nekonvenční suroviny. Jeho úkolem je zákazníkům zprostředkovat italskou kuchyni v co možná nejvěrnějším podáním za použití klasických postupů a kvalitních a originálních přísad. Z názoru pana Reimitze na prezentaci italské kuchyně u nás vyplynula velká obava o její kvalitu. Je evidentní, že klesající úroveň není pouhou domněnkou, nýbrž každodenní realitou. Setkáváme se především s upadající vzhledem k touze provozovatelů generovat pouze zisk na úkor kvality a spokojenosti zákazníků. Zdůrazňuje především fakt, který by měli brát na vědomí všichni provozovatelé italských restaurací, a to, že originální suroviny nelze ničím nahradit.

Rozhovor s panem Reimitzem poukázal na několik problémových oblastí, které souvisejí s italskou kuchyní. Tyto a další poznatky z rozhovoru jsou shrnuty v následujícím výčtu.

- Italská kuchyně je stále oblíbená pro svou jednoduchost a dostupnost, oblíbené jsou i kurzy vaření.
- Lidé se však bojí používat netradiční suroviny a nejsou schopni si je opatřit, i když se v Praze dá sehnat jakákoliv surovina.
- Nabídka v Praze se dá považovat za nejlepší na našem území, ale i přes to se tu nachází množství nekvalitních zařízení.
- Italské restaurace by se neměly přizpůsobovat českým zákazníkům zejména v oblasti obědové nabídky.

- Největším problémem restaurací v Praze je právě nahrazování původních surovin jinými, většina restaurací nabízejících italské pokrmy nepoužívá originální suroviny a postupy. Tyto restaurace často nerespektují tradiční receptury a šéfkuchaři recepty modifikují dle vlastní představivosti.
- Cílem restaurací by nemělo být hodnocení, ale samotná prezentace jídla.
- Kritika a recenze mají subjektivní charakter a každý zákazník by se měl řídit spíše vlastním názorem než tím, co si někde přečte.

ZÁVĚR

Stravovací služby a všechny jejich aspekty jsou důležitou součástí cestovního ruchu a jeho materiálně-technické základny. Musíme si uvědomit, že všechny úkony týkající se stravování, tedy nejen samotná nabídka pokrmů, ale také další skutečnosti jako jsou lidské zdroje, respektování gastronomických pravidel či výběr lokality, jsou dominantní pro zákazníkův konečný výběr. Na základě teoretické části byl čtenář seznámen s těmito zákonitostmi a dalšími pojmy, které s tímto tématem souvisejí. Tato část práce se soustředila na historii italského stravování v porovnání s českými zeměmi, dále pak na rozdíly ve stravování a stolování mezi oběma zeměmi, základní rysy italské kuchyně, tradiční produkty a pokrmy a zvyky jejich obyvatel. Teoretická práce tak splnila stanovené cíle – definovala vlastnosti italské kuchyně v komplexním měřítku a prezentovala italskou gastronomii jako celek.

Praktická část byla rozdělena do několika úseků. V úvodu se věnovala dotazníkovému šetření, které odhalilo všeobecné povědomí respondentů o italské gastronomii. Prostřednictvím dotazníku byla zjištěna spokojenost zákazníků s nabídkou italských restaurací v České republice a jejich kvalita, která dosáhla průměrného hodnocení. Z výzkumu vyplynulo, že čeští zákazníci si raději vaří sami doma a restaurace navštěvují pouze příležitostně. Dobře se orientují v nabízených produktech, trendech a dostupných surovinách, jejich znalost italské kuchyně se dá považovat za velice uspokojivou. Její využívání však závisí na dostupnosti a ceně jednotlivých surovin. Další část byla věnována analýzám dvou oblastí týkajících se nabídky italské kuchyně na území Prahy a italského města Pisa. Tento rozbor byl zacílen na konkrétní aspekty obou vybraných oblastí, jako je hodnocení složení jídelních a nápojových lístků, respektování klasické sekvence jejich jednotlivých částí a pořádání akcí, které jsou přidanou hodnotou každého podniku v konkurenčním prostředí. Analýza pražských podniků odhalila problémové oblasti, kterými jsou především obědové nabídky přizpůsobené českému zákazníkovi a nerespektování italských tradic při přípravě jednotlivých pokrmů. Tyto poznatky byly shrnuty ve SWOT analýze, stejně jako silné stránky restauračních podniků, jejich hrozby a příležitosti. V závěru této kapitoly byla vyhodnocena ta zařízení, která splňují kritéria tradiční italské kuchyně. Tato kritéria byla vybrána na základě porovnání nabídek obou zemí a stanovení rozdílů mezi nimi.

Rozhovor měl za úkol získat náhled osoby věnující se italské gastronomii, která sama provozuje stravovací zařízení a má s italskou kuchyní bohaté zkušenosti. Rozhovor se zaměřoval na hodnocení italských restaurací v Praze, jejich úroveň a kvalitu nabízených jídel. Celá práce vycházela z předpokladu, že v současné době dochází k degradaci italské kuchyně a transformaci tradičních postupů při její přípravě. Tuto domněnku potvrdila zejména analýza restaurací na území Prahy, která definovala problémové oblasti na základě komparace s nabídkou v Itálii, a rozhovor s provozovatelem. Diplomová práce předložila celistvý koncept nabídky, úrovně a kvality produktů restauračních zařízení s důrazem na italskou gastronomii v Praze a splnila tak cíle, které byly formulovány v jejím úvodu.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Seznam použitých českých zdrojů

BERÁNEK, J. – P. KOTEK. *Řízení hotelového provozu*. 4. přeprac. vyd. Praha: Mag Consulting; Grada Publishing, 2007. ISBN 978-80-86724-30-0.

ČERNÝ, J. – A. SRKALA. *Moderní obsluha*. 1. vyd, Praha: Merkur, 1993. ISBN 80-7032-961-0.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. *Lidé a jídlo*. 1. vyd. Praha: ISV nakladatelství, 1999. ISBN 80-85866-41-2.

INDROVÁ, J. – Z. PETRŮ – VAŠKO M. *Podnikatelská činnost ve stravování a hotelnictví*. 1. vyd. Praha: Vysoká škola ekonomická v Praze, 1996. ISBN 80-7079-739-8.

KOTÍKOVÁ, H. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2013. ISBN 978-80-247-4603-6.

PALATKOVÁ, M. *Mezinárodní cestovní ruch*. 1. vyd. Grada Publishing: Praha, 2011. ISBN 978-80-247-3750-8.

PÁSKOVÁ, M. – J. ZELENKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Česká republika: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002.

PEHLE, T. – B. ANDRICH. *Lexikon těstovin*. [z něm. orig. přel. Helena Dupařová]. 1. vyd. Čestlice: Rebo productions, 2006. s. 18. ISBN 80-7234-569-9.

ZIMÁKOVÁ, B. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, s r.o., 2009. ISBN 978-80-86578-74-3.

Seznam použitých zahraničních zdrojů

DEL DUCA, M. *Manager dei processi ristorativi. Il mercato ristorativo: tipologie organizzative, sistemi e tecnologie produttive*. 1° edizione. Perugia: Morlacchi Editore, 2004. ISBN 88-6074-035-5.

MARIANI, J. F. *How Italians conquered the world*. 1st ed. New York: PALGRAVE MACMILLAN, 2011. ISBN 978-0-230-10439-6.

MONTANARI, M. *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*. [z italského originálu přeložila Zora Jandová-Obstová]. Praha: Lidové noviny, 2003. ISBN 80-7106-560-9.

Seznam použitých internetových zdrojů

ACADEMIA BARILLA. *The 10 Italian Cooking Commandments*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/press-releases/italian-cooking-commandments.aspx>

ACADEMIA BARILLA. *Who we are*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/who-we-are/default.aspx>

AROMI. *O restauraci*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.aromi.cz/cs/o-restauraci/>

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR. *Představení asociace*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.ahrcr.cz/predstaveni-asociace/>

CAMERA DI COMMERCIO PISA. *Guida i ristoranti della provincia di Pisa*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: http://www.pi.camcom.it/uploads/nuova_guida_ristoranti_2012.pdf

CI CONSULT RESEARCH. *Přestanou jíst Italové těstoviny? Vliv krize na tradiční jídla*. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.cicar.cz/article/show-article/prestanou-jist-italove-testoviny-vliv-krize-na-tradicni-jidla>

CONCIERGE IN UMBRIA. *Deciphering Your Restaurant Bill in Italy: Coperto, Servizio, and Tipping*. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://ciuitaly.com/blog/files/coperto-italian-restaurant-cover-charge.php>

ČESKÁ TELEVIZE. *Středomořská kuchyně okouzila UNESCO*. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/svet/107903-stredomorska-kuchyne-okouzila-unesco/>

ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. *Analýza spotřeby potravin v roce 2010*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/1e01747a199f30f4c1256bd50038ab23/4100f5e146962c05c12579d8003ba05f/\\$FILE/cpotr041012analyza.pdf](http://www.czso.cz/csu/csu.nsf/1e01747a199f30f4c1256bd50038ab23/4100f5e146962c05c12579d8003ba05f/$FILE/cpotr041012analyza.pdf)

DESERTERIE. *O nás*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://deserterie.cz/o-nas/DISCOVER ITALIAN FOOD. Roundup of Italian food history>. [cit. 2015-02-09]. Dostupné z: <http://www.discoveritalianfood.com/italian-food-history.html>

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA. *Liste dei cibi e delle bevande*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: http://www.internazionaliditalia.eu/documents_it/LISTE%20PER%20CIBI%20E%20BEVANDE.pdf

INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN. *Češi chtějí potraviny české, nejlépe regionální, jsou přesvědčeni o jejich kvalitě*. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/cesi-chteji-potraviny-ceske-nejlepe-regionalni-jsou-presvedceni-o-jejich-kvalite.aspx>

ITALIAN FOOD ASSOCIATION. *About the Italian Food Association*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: Italian Food Association <http://www.italianfoodassociation.com/about-italian-food-association.php>

- ITALSKO-ČESKÁ OBCHODNÍ A PRŮMYSLOVÁ KOMORA. *O nás*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.camic.cz/o-nas.tab.cs.aspx>
- LA FINESTRA IN CUCINA. *O restauraci*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.lafinestra.cz/cs/o-restauraci/>
- LIVESCIENCE. *Italian Culture: Facts, Customs & Tradition*. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.livescience.com/44376-italian-culture.html>
- MINISTERSTVO PRO MÍSTNÍ ROZVOJ. *Statistické šetření sektoru stravování*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.mmr.cz/getmedia/46223218-36e7-4503-a17e-b7f76240b602/06-Statisticke-setreni-sektoru-stravovani.pdf>
- MUZEUM GASTRONOMIE. *O gastronomii*. [online]. [cit. 2014-05-02]. Dostupné z: <http://www.muzeumgastronomie.cz/cs/o-gastronomii>
- PRAGUE CITY TOURISM. *Jídlo a pití*. [online]. © 2015. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.prague.eu/cs/objekty/jidlo>
- REIDSITALY. *The norms and culture of Italian dining and restaurants*. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: http://www.reidsitaly.com/planning/dining/dining_norms.html
- RISTORANTE CLESSIDRA. *Ristorante – Enoteca La Clessidra*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.ristorantelaclessidra.net/index.htm>
- SOSTA DEI CAVALIERI. *The restaurant*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.sostadeicavalieri.it/en/sosta-cavalieri-restaurant-pisa.html>
- THE GUARDIAN. *Italy's daily grind*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.theguardian.com/commentisfree/2008/dec/19/starbucks-foodanddrink>
- UNIHOST. *O nás*. [online]. [cit. 2014-12-20]. Dostupné z: <http://www.unihostostrava.cz/www/cz/o-nas/>
- VINODIVINO. *Menu rosé*. [online]. [cit. 2015-02-05]. Dostupné z: <http://www.vinodivino.cz/a61-menu-rose/novinky-a-udalosti.tab.cs.aspx>

SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ

Seznam tabulek

Tabulka 1: SWOT analýza.....	74
Tabulka 2: Charakteristika analyzovaných restaurací s italskou nabídkou	76

Seznam grafů

Graf 1: Typologie stravovacích zařízení dle základních kategorií	17
Graf 2: Věk dotazovaných	46
Graf 3: Dosažené vzdělání	47
Graf 4: Jaké kuchyni dáváte přednost?	48
Graf 5: Označte pokrmy, se kterými jste se již setkali.	49
Graf 6: Kupujete některou z následujících potravin?	50
Graf 7: Označte alkoholické nápoje, se kterými jste se již setkali.....	51
Graf 8: Vaříte doma italská jídla?	52
Graf 9: Jak často navštěvujete italské restaurace?	53
Graf 10: Znáte nějaké italské restaurace na území Prahy?	54
Graf 11: Jak byste hodnotili úroveň italských restaurací v České republice na stupnici od jedné do pěti?	55
Graf 12: Navštívili jste někdy restauraci v Itálii?	56

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha A - Systémy operací Food and Beverage.....	I
Příloha B – Nápojový lístek.....	II
Příloha C – Dotazník	III
Příloha D – Seznam analyzovaných restaurací v Itálii.....	VI
Příloha E – Seznam analyzovaných restaurací v Praze	VII

Příloha A – Systémy operací Food and Beverage

Systémy operací Food and Beverage

Zákazník	Servis	Výroba
		Nákupní a skladovací činnost: <ul style="list-style-type: none"> – výběr dodavatele – nákup zboží a surovin – odběr, příjem a výdej zboží – skladování
		Výrobní činnost: <ul style="list-style-type: none"> – řízení a plánování – hospodaření se zásobami
		Prodejní a odbytová činnost: <ul style="list-style-type: none"> – Formy prodeje a způsoby obsluhy – Formy nabídky
	Příprava	
Příchod	Uvítání a usazení hosta	Příprava
Výběr a objednávka	Přijetí objednávky	Vaření
Obdržení pokrmu	Servírování	Prezentování
Konzumace	Debaras	
Placení	Vyúčtování	
Odchod	Mytí nádobí	Mytí nádobí
	Úklid	Úklid
		Banketní činnost Cateringová činnost

Zdroj: Králová, 2015 (vlastní šetření)

Příloha B – Nápojový lístek

Příklad nápojového lístku v baru

ESEMPIO DI LISTINO PER IL BAR					
CAFFETTERIA		BIRRE		COCKTAILS	
caffé	€ 0.90	birra Peroni spina 20 cl	€ 3.00	cocktails	€ 8.00
caffé corretto	€ 1.50	birra Peroni spina 40 cl	€ 4.00	long drinks	€ 8.00
caffé decaffeinato	€ 1.20	birra Peroni 33 cl	€ 3.00		
caffé freddo	€ 1.50	birra heineken 33 cl	€ 4.00	APERITIVI	
caffé shakerato	€ 2.00	birra Becks 33 cl	€ 4.00	aperitivo analcolico bott.	€ 3.00
orzo	€ 1.20	birra Corona 33 cl	€ 4.00	aperitivo alcolico bott.	€ 3.00
cappuccino	€ 1.50			aperitivo della casa	€ 3.00
cappuccino orzo/dec.	€ 1.70	VINI		PASTICCERIA / SNACKS	
cioccolato in tazza	€ 2.50	Prosecco - calice	€ 4.00	brioches e lievitati	€ 0.80
latte macchiato	€ 1.80	Vermentino di Luni - calice	€ 4.00	paste	€ 0.80
tè infusi	€ 2.00	Chianti - calice	€ 4.00	pizza	€ 1.50
		Porto - calice	€ 4.00	pasticceria salata	€ 2.00
BIBITE		BEVANDE SUPERALCOLICHE <small>(costituisce elenco ai sensi dell'art. 150 R. D. 6 maggio 1940, n. 635)</small>		tramezzino	€ 2.00
bibita spina piccole	€ 2.00	liquori nazionali/Amari	€ 5.00	panino farcito	€ 2.50
bibita spina medie	€ 3.00	liquori esteri	€ 7.00	patatine	€ 1.50
bibita spina grandi	€ 4.00	Vermut	€ 4.00	snack confezionato	€ 1.50
bibita in lattina	€ 3.00	Cognac	€ 8.00		
succo di frutta	€ 2.50	whisky	€ 8.00	GELATERIA	
tè freddo	€ 2.50	grappa	€ 5.00	granita	€ 2.50
bibita energetiche	€ 3.00	Vodka	€ 5.00	sorbetto	€ 2.50
acqua 0.5 lt.	€ 1.50	Limoncello	€ 5.00	frappé	€ 2.50
acqua 1.0 lt.	€ 2.50				

Zdroj: INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA. *Liste dei cibi e delle bevande*. [online]. [cit. 2014-12-20].

http://www.internazionaliditalia.eu/documents_it/LISTE%20PER%20CIBI%20E%20BEVANDE.pdf

Příloha C – Dotazník

Pokud není uvedeno jinak, dotazovaný označuje pouze jednu možnost.

Věk

- a) do 25 let
- b) 26 – 35 let
- c) 36 – 45 let
- d) 46 – 60 let
- e) 61 a více let

Dosažené vzdělání

- a) základní
- b) středoškolské bez maturity
- c) středoškolské s maturitou
- d) vyšší odborné
- e) vysokoškolské

1. Jaké kuchyni dáváte přednost?

- a) české
 - b) italské
 - c) francouzské
 - d) asijské
 - e) neupřednostňuji žádnou
 - f) jiné (uved'te jaké)
-

2. Co si představíte pod pojmem italská kuchyně?

3. Označte pokrmy, se kterými jste se již setkali. Můžete označit více odpovědí.

- | | |
|----------------|---------------|
| a) pizza | e) lasagna |
| b) tiramisù | f) minestrone |
| c) panna cotta | g) caprese |
| d) bruschetta | h) risotto |

4. Kupujete některou z následujících potravin? Můžete označit více odpovědí.

- | | |
|-----------------|-----------------|
| a) prosciutto | e) parmezán |
| b) olivový olej | f) mozzarella |
| c) mascarpone | g) těstoviny |
| d) ricotta | h) italské víno |

5. Označte alkoholické nápoje, se kterými jste se již setkali. Můžete označit více odpovědí.

- | | |
|-------------|---------------|
| a) Aperol | e) Cinzano |
| b) Sambuca | f) Grappa |
| c) Campari | g) Limoncello |
| d) Amaretto | h) Bombardino |

6. Vaříte doma italská jídla? Pokud ano, která?

- a) ne
 - b) ano
-

7. Jak často navštěvujete italské restaurace?

- a) jednou až dvakrát za měsíc
 - b) jednou až dvakrát v týdnu
 - c) nikdy
 - d) jiná odpověď
-

8. Znáte nějaké italské restaurace na území Prahy? Pokud ano, které?

- a) ne
 - b) ano
-

9. Jak byste hodnotili úroveň italských restaurací v České republice na stupnici od jedné do pěti? (1 znamená nejlepší, 5 nejhorší hodnocení).

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4
- e) 5

10. Navštívili jste někdy restauraci v Itálii? Pokud ano, kde?

- a) ne
 - b) ano
-

Příloha D – Seznam analyzovaných restaurací v Itálii

Il bistrot	Dostupné z: http://www.ilovebistrot.it/
La Buca	Dostupné z: http://www.labucapisa.it/en/
La Clessidra	Dostupné z: http://www.ristorantelaclessidra.net/
La Pergoletta	Dostupné z: http://www.ristorantelapergoletta.com/
Ristorante Da Mario	Dostupné z: http://www.ristorantedamario.it/
Ristorante Da Rino	Dostupné z: http://www.ristorante-rino.it/
Ristorante Nando	Dostupné z: http://www.ristorantedanando.it/
Sosta dei Cavalieri	Dostupné z: http://www.sostadeicavalieri.it/
Turiddo	Dostupné z: http://turiddo.altervista.org/

Příloha E – Seznam analyzovaných restaurací v Praze

Amade Restaurant	Dostupné z: http://www.amaderestaurant.cz/
Ambiente Pasta Fresca	Dostupné z: http://pastafresca.ambi.cz/cz/
Aromi	Dostupné z: http://www.aromi.cz/cs/uvod/
Casa de Carli	Dostupné z: http://www.casadecarli.cz/
Kogo Havelská	Dostupné z: http://www.kogo.cz/kogo-havelska/kogo-havelska/
Kogo Slovanský dům	Dostupné z: http://www.kogo.cz/kogo-slovansky-dum/kogo-slovansky-dum/
La Finestra in Cucina	Dostupné z: http://www.lafinestra.cz/cs/uvod/
La Veranda	Dostupné z: http://www.laveranda.cz/
Oliva	Dostupné z: http://www.olivarestaurant.cz/
Ristorante Divinis	Dostupné z: http://divinis.cz/
VinoDiVino	Dostupné z: http://www.vinodivino.cz/

BIBLIOGRAFICKÉ ÚDAJE

Jméno autora: Kateřina Králová

Obor: Management cestovního ruchu

Forma studia: Kombinovaná

Název práce: Analýza stravovacích zařízení s důrazem na italskou gastronomii v Praze

Rok: 2015

Počet stran textu bez příloh: 77

Celkový počet stran příloh: 7

Počet titulů českých použitých zdrojů: 9

Počet titulů zahraničních použitých zdrojů: 3

Počet internetových zdrojů: 25

Vedoucí práce: Ing. Jaroslava Kočová