

**Univerzita Hradec Králové**  
**Fakulta informatiky a managementu**  
**Katedra rekreologie a cestovního ruchu**

**Kultura pití čaje jako součást stravovacích služeb**  
Bakalářská práce

Autor: Veronika Podhorská  
Studijní obor: Management cestovního ruchu

Vedoucí práce: Mgr. Michal Trousil, Ph.D.

Hradec Králové

leden 2016

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně pod vedením Mgr. Michala Trouсила, Ph.D., a že jsem v seznamu použité literatury uvedla všechny prameny, ze kterých jsem vycházela.

V Hradci Králové dne 12. 11. 2016

Veronika Podhorská

### Poděkování:

Ráda bych poděkovala vedoucímu práce Mgr. Michalu Trousilovi, Ph.D. za odborné vedení a cenné rady a čas při zpracování této bakalářské práce. Zároveň bych též poděkovala všem informátorům za jejich ochotu a čas věnovaný k uskutečnění rozhovorů. Poslední poděkování patří mé rodině a blízkým přátelům, kteří mi byli oporou.

## **Anotace**

Téma: Kultura pití čaje jako součást stravovacích služeb

Cílem bakalářské práce je zmapovat vývojovou linii kultury pití čaje v České republice a možnosti využití v cestovním ruchu. Práce využívá metody literární rešerše, řízených rozhovorů s majiteli čajoven ve vybraných lokalitách v Kutné Hoře, Benešově, Vlašimi a Sedlčanech. V práci jsou dále analyzovány nabídky zájezdů za čajem českých cestovních kanceláří určené specifické skupině – milovníkům čaje, za pomoci metody obsahové analýzy. Výzkum v oblasti zjišťování povědomí a fenoménu kultury pití čaje v České republice vychází z literární rešerše a řízených rozhovorů. Obsahová analýza prošetřila trh nabídek zájezdů za čajem poskytovaných českými cestovními kancelářemi.

Na závěr práce jsou dána doporučení, která by mohla pomoci povýšit kulturu pití čaje v České republice a zatraktivnit nabídku v cestovním ruchu.

## **Klíčová slova**

Čaj, stravovací zařízení, čajovna, cestovní ruch, Čína, kultura pití čaje, Česká republika

## **Annotation**

Title: The Culture of tea drinking as a part of catering services

The aim of the Bachelor Thesis is to evaluate the historical line, the current situation and the phenomenon of the Culture of tea drinking in the Czech Republic and possibilities used in tourism. The methods used in this Thesis contained literature reviews, guided interviews carried out with owners of tea rooms in selected localities of Kutná Hora, Vlašim, Benešov and Sedlčany. Moreover, a method of content analyses contained research of the offers of package tours of the Czech travel agencies. The findings of the Thesis illustrate in literature reviews and guided interviews are the phenomenon of the tea drinking in the Czech Republic. Furthermore, the findings of the research of the Czech travel agencies illustrate their offers of package tours to tea lovers.

At the end, the outcomes of this Thesis can recommend how to improve the tea drinking in the Czech Republic with use in tourism.

## **Key words**

Tea, catering facilities, tea room, tourism, China, culture of drinking tea, The Czech Republic

## Obsah

1. Úvod .....	7
2. Cíl práce a metodika zpracování .....	8
3. Teoretická východiska .....	10
3.1 Kultura pití čaje jako součást stravovacích služeb a CR .....	10
3.2. Stravovací služby .....	10
3.2.1. Společné stravování .....	11
3.2.2. Stravovací zařízení.....	11
3.2.3. Kultura pití čaje v různých zemích .....	14
3.2.4. Kultura pití čaje v České republice .....	19
3.2.6 O čaji .....	24
4. Empirická část .....	26
4.1 Základní výzkumné otázky .....	26
4.2. Sběr informací a průběh šetření .....	26
4.3. Charakteristika zkoumaných měst z hlediska cestovního ruchu.....	29
4.4. Výsledky šetření z řízených rozhovorů.....	33
4.4.1. Pojem kultura pití čaje.....	33
4.4.2. Fenomén kultury pití čaje v České republice.....	35
4.4.3. Vývoj fenoménu kultury pití čaje ve zkoumané lokalitě/regionu .....	37
4.4.4. Problémy majitelů čajoven .....	42
4.4.5. Fenomén čaje v cestovním ruchu.....	43
4.4.6. Nabídky zájezdů za čajem a účast majitelů čajoven.....	44
4.4.7. Uplatnění kultury pití čaje na festivalech .....	45
4.5. Výsledky šetření z obsahové analýzy.....	47
4.5.1. Cestovní portály nabízející zájezdy za čajem.....	47
4.5.2. Nejnavštěvovanější čajová destinace, Srí Lanka .....	48
4.5.3. Nabídky zájezdů země čajválů, Indie .....	51
4.5.4. Čína .....	53
4.5.5. Ostatní čajové destinace .....	54
5. Shrnutí výsledků.....	55
6. Závěry a doporučení .....	58
7. Seznam použité literatury.....	62
Přílohy.....	I

Příloha č. 1 Scénář otázek pro rozhovor:.....	I
Příloha č. 2 Zadání k závěrečné práci.....	VI

# 1. Úvod

Čaj provází lidstvo již několik tisíciletí a v sychravém počasí nebo při nachlazení po něm sáhne každý z nás. Český národ s oblibou popíjí čaj černý, avšak naši tradicí jsou ovocné nebo bylinné čaje, které většinou neobsahují žádné plody čajovníku.

Čím se může pyšnit Česká republika, je *největší koncentrace čajoven na světě*. Co nebo kdo způsobil provozování tohoto typu stravovacích zařízení s nabídkou dovezených čajů ze všech koutů světa a proč se Češi cítí v čajovně jako doma v obývacím pokoji na kanapi? Byl to *Joe Hloucha*, cestovatel, který na pražském výstavišti založil první japonskou čajovnu počátkem dvacátého století. Ovšem opravdový boom českých čajoven a import různých kultur a ideologií přišel až po sametové revoluci, což dokazuje *Spolek Milců* v čele s Jiřím Jimsou a Alešem Juřinou a popularita franšízy *Dobrá čajovna*, jež dnes expanduje i mimo Českou republiku.

Je pravda, že kdyby nebylo Joe Hlouchy, nepyšnil bychom se čajovnou Jokohama, ale nebýt *prvního čajovníkového lístku a legendy o božském vladaři, císaři Šang-nungovi*, možná bychom nepopíjeli tento lahodný teplý nápoj s obsahem Theinu. Pití čaje se proměnilo v rituály a bezpochyby vede japonský ča-no-ju s přípravou znamenitého práškového čaje *Matcha*, jež je v posledních dnech považován za největší trend na českém i zahraničním trhu. Díky svým účinkům zlepšit paměť i náladu a nabudit organismus. Čajových obřadů je velké množství, například velmi známý *Čaj o páté*, ale je důležité vědět, že mají svá pravidla. Čaj však zůstává dominantním prvkem prožitku, avšak lidé jsou zvědaví a chtějí o čaji vědět víc.

V České republice funguje na trhu mnoho *cestovních kanceláří, cestovních agentur či webových portálů*, které nám umožní odcestovat do mateřských zemí čajovníku a poznat na vlastní pěst místní čajovou kulturu. Ukazuje se že, v současnosti je jednou z nejoblíbenějších a nejnavštěvovanějších destinací Srí Lanka, která je výjimečná pro svou perlu přírody - cejlonský čaj. Trendem dnešní doby je nabízení zájezdů na klíč pro zákazníky dle jejich požadavků. Velmi atraktivní pro zákazníka jsou destinace, které dosud nikdo nenavštívil a čekají na své objevení, jako byl donedávna Laos.

V praktické a metodické části této práce se zjišťuje, jaký mají vývoj mateřské země čaje a Česká republika v kultuře pití čaje. Zároveň zkoumá fenomén českých čajoven ve vybraných oblastech, a jaké kulturní a jiné akce pořádají. Neposledně se zaměřuje, zda majitelé čajoven cestují do mateřských zemí a zda české cestovní kanceláře nabízejí zájezdy za čajem.

## 2. Cíl práce a metodika zpracování

Cílem bakalářské práce je analýza vývojové linie a současnost kultury pití čaje v České republice a možností využití v cestovním ruchu. Zároveň se práce snaží zjistit fenomén kultury pití čaje v České republice.

Dílčím cílem této práce je zodpovězení základních výzkumných otázek ohledně kultury a fenoménu pití čaje:

1. Co je to kultura pití čaje?
2. Jaký význam má fenomén kultury pití čaje v České republice?
3. Jaký vývoj měl fenomén kultury pití čaje ve zkoumaném regionu?
4. Jaké jsou největší problémy majitelů čajoven?
5. Jakou roli může hrát fenomén čaje v cestovním ruchu?
6. Nabízejí cestovní kanceláře zájezdy za čajem?
7. Účastnili se majitelé čajoven zájezdů za čajovou kulturou?
8. Jak je uplatněna kultura pití čaje na festivalech?

Zprvu se práce zabývá teoretickými východisky. Zaměřuje se na kulturu pití a cestovního ruchu čaje jako součást stravovacích služeb. Zjištěné skutečnosti o stravovacích službách, společného stravování a jejich specifických stravovacích zařízeních, zároveň o kultuře pití čaje ve vybraných zemích a České republice, vychází primárně z odborné literatury. Jedním z nejdůležitějších literárních zdrojů je kniha Příběh čaje od rodiny Thomanových. Cestovní ruch ve stravovacích službách vychází primárně z elektronických zdrojů. Důvodem je dnešní rychlost a vývoj cestovního ruchu. Teoretická východiska jsou velmi důležitá k dosažení stanoveného cíle práce, jelikož dle těchto východisek se též sestavují základní výzkumné otázky. Tato práce zároveň poukazuje i na využití čaje a jeho kultury pití v cestovním ruchu. Práce uvádí, které země světa a jejich specifické oblasti čaj produkují a využívají k účelům cestovního ruchu nebo přímo slouží jako atraktivita cestovního ruchu. Významnou částí práce teoretické, ale i empirické, je fenomén kultury pití čaje v České republice. Specificky liniová křivka až do současnosti.

K zodpovězení výše uvedených základních otázek v empirické části je použita metoda kvalitativního výzkumu v podobě rozhovorů s majiteli čajoven ve městech Benešov, Vlašim, Kutná Hora a Sedlčany. Tato města byla zvolena z důvodu dostupnosti autorky práce, která má k lokalitám osobní vztah. K získání většího množství rozhovorů z dalších čajoven v blízkých lokalitách bylo osloveno v období od ledna do srpna 2016 emailem konkrétně 10 čajoven, avšak žádný z majitelů oslovených čajoven nesouhlasil s uskutečněním rozhovoru



pro tuto práci. Více podrobných informací, jak rozhovory s majiteli konkrétních čajoven probíhaly, je uvedeno v empirické části v kapitole Sběr a průběh informací.

Dále je použita metoda obsahová analýza cestovních kanceláří v České republice, jež nabízejí zájezdy za čajem do mateřských zemí. Informace byly získány na internetovém vyhledávači Google v srpnu roku 2016 za pomoci zadání klíčových slov, konkrétních slovních spojení. Postup obsahové analýzy je taktéž podrobně popsán a zabývá se jím empirická část práce v kapitole Sběr a průběh informací.

## 3. Teoretická východiska

### 3.1 Kultura pití čaje jako součást stravovacích služeb a CR

### 3.2. Stravovací služby

Stravovací služby<sup>1</sup> se řadí mezi velice staré obory lidské činnosti. Rozvoj stravovacích služeb se vyvíjel současně s rozvojem ubytovacích služeb, především hotelových služeb. Provozovny stravovacích služeb mohou být označovány za gastronomická zařízení. Důvod navštěvování stravovacích zařízení je pro lidi mnohostranný. Někteří mají potřebu spokojit základní lidskou potřebu, hlad a žízeň, druzí hledají sociální sblížení, pobavení. Každý ze zákazníků se liší svým sociálním postavením, svým způsobem chování a finanční možností rozptýlení ve stravovacích službách.

Dle Orišky<sup>2</sup> stravovací služby „umožňují uspokojování základní potřeby výživy, přispívají k zotavení a vytvářejí větší fond volného času využitelného k uspokojování potřeb účastníků cestovního ruchu, které jsou cílem účasti na cestovním ruchu.“

Rozdělení stravovacích služeb dle funkce: <sup>3</sup>

- *Služby základního stravování* – jedná se o základní formu poskytování stravovacích služeb, jež zahrnuje nabídku a prodej kompletního menu, eventuálně jsou doplněny i nápoje. Nabídka služby základního stravování se vztahuje na označené menu pro oběd a večeře.
- *Služby doplňkového stravování a občerstvení* – jde o stravovací služby doplněné o dodatečné potřeby zákazníků ve stravování. Tento typ stravování poskytují například denní bary, bistra, různé bufety a jiná.
- *Služby společensko-zábavné* – se týkají stravovacích služeb, jež jsou spojené například s hudební produkcí, kulturním programem a dalšími činnostmi.

Podle Orišky<sup>4</sup> stravovací služby základního stravování a doplňkového stravování jsou zároveň poskytovány účastníkům cestovního ruchu i během cestování v dopravních prostředcích a jiných zařízeních pro přepravu osob nebo při silničních tazích. Stravování

---

<sup>1</sup> RYGLOVÁ, Kateřina, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. *Cestovní ruch - podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, str. 56. ISBN 978-80-247-4039-3

<sup>2</sup> ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. 1. vyd. V Praze: Idea servis, 2010, str.137. ISBN 978-80-85970-68-5.

<sup>3</sup> ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. 1. vyd. V Praze: Idea servis, 2010, str.137. ISBN 978-80-85970-68-5.

<sup>4</sup> ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. 1. vyd. V Praze: Idea servis, 2010, str. 138-139. ISBN 978-80-85970-68-5.

v dopravních prostředcích předpokládá existenci specifických prostorů, jež mohou být restaurační či bufetové vozy řazené ve vlakové soupravě, restaurace na lodích výletních nebo okružních plaveb, eventuálně stravování zajištěné přímo pro cestující na palubě letadla. Sortiment jídel a nápojů se liší typem letecké společnosti s ohledem na to, zda se jedná o klasické letecké společnosti nebo nízkonákladové společnosti. Dále se sortiment jídel a nápojů podávaných na palubě letadla může lišit trváním letu, krátkého či dlouhého.

### 3.2.1. Společné stravování

Společné stravování<sup>5</sup> je tedy považováno za činnost současně vykonanou s hromadnou výrobou, prodejem a spotřebou jídel a nápojů pro velké skupiny lidí, nazývané organizované stravování. Formy společného stravování jsou nasměrovány především rychlým rozvojem nových technologií, změnami ve způsobu života lidí a jejich obyčejů, automobilovým rozvojem a neposledně možností dané velikostí důchodů obyvatelstva.

Formy společného stravování: <sup>6</sup>

- Účelové (uzavřené) – zahrnuje stravování specificky vymezených skupin lidí, stálého okruhu zákazníků, kdy spotřebitel platí pouze část ceny jídel. Patří sem závodní stravování, školní, nemocniční, ústavní a další
- Veřejné (restaurační) – tento typ stravovacích služeb plní funkci uspokojování potřeb výživy a zároveň funkci společenského styku a zábavy zákazníků. V některých případech se stává součástí ubytovacích služeb. ***Veřejné společné stravování je považováno za nejstarší formu stravování spojenou s rozvojem obchodu a cestovního ruchu.***

### 3.2.2. Stravovací zařízení

Služby jsou především poskytovány ve stravovacích zařízeních, jež tvoří prostory, v nichž se připravují a podávají pokrmy či nápoje, eventuálně se uskutečňuje prodej doplňkových služeb a další služby s tím spojené.

Stravovací zařízení ve vztahu k uspokojování potřeb hostů: <sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> RYGLOVÁ, Kateřina, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. *Cestovní ruch - podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, str. 56 . ISBN 978-80-247-4039-3.

<sup>6</sup> RYGLOVÁ, Kateřina, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. *Cestovní ruch - podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, str. 56 . ISBN 978-80-247-4039-3.

<sup>7</sup> ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. 1. vyd. V Praze: Idea servis, 2010, str.139 - 142 . ISBN 978-80-85970-68-5.

- Zařízení se stravovací funkcí – tato funkce se týká zařízení poskytující formu služby základního stravování. Provozovny jsou restaurace, pohostinství (modifikované typy restaurací), motoresty (restaurace budovaná při silnicích a dálnicích s dostatečnou kapacitou pro parkování), jídelní a restaurační vozy.
- Zařízení s funkcí doplňkového stravování a občerstvení – tento typ zařízení nabízí stravování ve formě malých pokrmů či doplňků. Mezi provozovny se řadí například denní bar (obslužné zařízení s prodejem občerstvení), bufet (občerstvení se samoobslužným způsobem), bistro a fast-foody.
- Zařízení se společensko-zábavní funkcí – jde o zařízení, jež současně nabízí stravovací služby se službami pro využití volného času. Řadí se mezi ně lobby bar (bar v hotelové hale, převážně nabízí teplé a studené nápoje), noční bar a noční klub (dominantou je bar a taneční parket, poskytuje lehké pokrmy a nápoje), vinárna (zařízení se specializuje na vína a podává lehké pokrmy), pivnice (specializuje se na podávání piva a vhodně doplňujících teplých a studených jídel), espresso (prodej zejména kávy a teplých nápojů doplněné dezerty a studenými a teplými předkrmy), kavárny (zařízení specializující se na prodej teplých nápojů, sladkých dezertů a dalších cukrářských výrobků, studené a občas studené kuchyně). **Čajovny**, zařízení specializující se rozsáhlou nabídkou čajů z mnoha různých zemí, zde nebyly zmíněny, avšak patří do této formy společensko-zábavních zařízení, jak bude uvedeno následně v práci.

## Specifické stravovací zařízení

### Čajové zahrady

Čajové restaurace nazývané *tea gardens* vznikaly ve Velké Británii v první polovině 18. století. Londýn patřil mezi první města. Zahradní restaurace se otevíraly v květnu a jejich sezóna byla ukončena příchodem podzimu. Staly se oblíbenými místy rozmanitých společenských setkání. Scházely se na nich rodiny i s dětmi na rozdíl od kaváren, jež navštěvovali pouze muži. Okouzující zahrady s klikatými cestami dopřávali návštěvníkům i místo odpočinku.

Zahrady měly své hudební pavilony, kde hrával orchestr k tanci. V odpoledních hodinách zde probíhaly poklidné slavnosti a večery žily v barvách ohňostrojí a oslav. V zahradách nechyběly maškarní plesy a jiné radovánky. V restauraci se podávaly různé druhy nápojů, avšak čaj se stal nejvíce oblíben. Servírován byl v tradičním anglickém čajovém servisu doplněný nabídkou cukrářských výrobků a chlebem s máslem.

V druhé polovině 18. století<sup>8</sup> se londýnské čajové zahrady začaly rozšiřovat. Mezi nejoblíbenějšími čajovými zahradami anglické společenské smetánky se stal Vauxhall. Zahrady navštěvovaly významné osobnosti. Díky čajovým zahradám si čaj našel cestu k široké veřejnosti a převážně k ženám. Popularita ve Velké Británii postupně upadala již koncem 18. století a čajové restaurace byly časem uzavřeny.

## **Čajovny**

Čajovny<sup>9</sup>, jak výše uvedeno v kapitole *Stravovací zařízení 3.2.2.*, jsou zařízení se společensko-zábavní funkcí, jelikož svým vybavením a charakterem vytváří ideální prostředí pro společenskou zábavu a společenská setkání, jež jsou spojena s poskytováním stravovacích služeb a cestovním ruchem.

V České republice se nachází alespoň jedna čajovna v každém větším městě a stále držíme prvenství mezi zeměmi s největší koncentrací čajoven na světě. Aleš Juřina uvádí v rozhovoru s Annou Vackovou pro deník E15 ze dne 11. září 2012 číslo okolo 330. České čajovny jsou velmi různorodé. Jsou to většinou tišší místa s přítmím, kde hraje meditativní hudba a popíjí se čaj, který je nabízen z velmi široké nabídky čajů ze všech koutů světa. Nabízena jsou i malá jídla nebo drobné pochutiny. V českých čajovnách se smí kouřit vodní dýmky, jinak jsou nekuřáckými provozovny. Každý majitel čajovny si zařizuje svou čajovnu ve svém oblíbeném stylu. Existuje mnoho druhů čajoven a každá má své kouzlo. Mohou to být čínské čajovny, japonské, orientální, aj.

## **Čínské čajovny, barometr čínského dění<sup>10</sup>**

Čajovny v Číně byly odjakživa středem dění společenského života. Původní čajovny byly situovány v terasách, kde se vše diskutovalo a nejsou to místa klidu pro meditace. Jsou to naopak hlučná místa, kde se domlouvají obchodní transakce, nebo se odehrávají barvitá divadelní představení. Jednou z atraktivit jsou čajovny s chovateli ptáků. Chovatelé popíjí svůj oblíbený čaj a zároveň učí své miláčky zpívat.

---

<sup>8</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, 243 s. ISBN 80-720-3447-2

<sup>9</sup> ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. 1. vyd. V Praze: Idea servis, 2010, str.139 - 142 . ISBN 978-80-85970-68-5.

<sup>10</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, 243 s. ISBN 80-720-3447-2

Mezi nejznámější řetězec českých čajoven v České republice patří neodmyslitelně Dobrá čajovna, jejíž pobočky se nacházejí ve velkých městech s širokou nabídkou kvalitního čaje z různých koutů světa. Tento řetězec rozšířil své čajovny i do zahraničí.

První čajovna *Dobrych čajoven* vznikla v červnu 1993 na Václavském náměstí. Více o historii kultury pití čaje a českých čajoven je popsáno níže v kapitole *Kultura pití v České republice* 3.2.4.

### 3.2.3. Kultura pití čaje v různých zemích

Lin Ju-tchan <sup>11</sup> „*Kultura je výplodem pohody a Číňané měli na její rozvoj úžasnou pohodu tří tisíc let. Měli tedy dostatek času popíjet čaj a dívat se přes svůj šálek čaje klidně na život a v hovorech nad těmi šálky zhustili život až na samou trest'.....*

*A tak občas napadla Číňany za sykotu kotlíku a zvučení pramene šťastná myšlenka a vždycky po nějakých pěti letech nebo za změny poměrů se jejich duch stal tvůrčím a objevili něco nového v básnické metrice, ve výrobě porcelánu nebo ve štěpování hrušní a národ se zase dostal vpřed.“*

## Čína

Čaj<sup>12</sup> je součástí čínských kulturních dějin již od prvopočátku. Číňané připisují první zmínku císaři Šen-nungovi, učenci a léčitel. Císař pil pouze převařenou vodu, a to z hygienických důvodů. V roce 2737 před Kristem císař odpočíval pod divokým keřem čajovníku. Pár lístků spadlo do vroucí vody a poté, co císař vodu pozřel, s údivem zjistil, jak lahodnou osvěžující a povzbuzující chuť má tento nápoj. Čaj se zároveň používal i v lékařství jako lék nebo tonikum na posílení soustředění a zahnání únavy. V 5. století jej císařové obdrželi jako dar a zároveň se stal obchodním zbožím v krčmách, obchodech s vínem a též ve stravovacích zařízeních.

V období *dynastie Tchang*<sup>13</sup> (618 - 906 po Kristu) se tento horký nápoj nepoužíval pouze jako lék. Čaj se stal požitkem z pití a jeho příprava a podávání vzkvetlo v čajový obřad. Do čaje se v této době přidává špetka soli, jež učiní nápoj lehce hořký. Na zvýraznění jemné chuti čaje se běžně používala sladká cibulka, zázvor, pomerančová kůra, hřebíček a máta. V období *dynastie Sung* (960 - 1279) se čaj rozetřel či rozemlel na jemný prášek a zašlehal se do vroucí vody. Po vypití prvního šálku se opětovně zalil

---

<sup>11</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str.15. ISBN 80-720-3447-2

<sup>12</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str.8- 11. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

<sup>13</sup>Tamtéž, str.8- 11

vřelou vodou, našlehal a opět se popíjel. Tento způsob pití čaje se mohl opakovat až sedmkrát. Zásadně se popíjel čaj zelený. V období *dynastie Ming* (1368 - 1644) se začal popíjet čaj černý a aromatizovaný čaj s vůní květin. Tyto dva druhy čaje stále pocházejí z jedné rostliny, avšak zelené čajové listy se konzervují fermentací a poté se vysouší v peci.

Čaj se stal součástí životního stylu všech vrstev, ale zároveň i životního stylu vzdělanců, *wen-žen*. Pití čaje napomáhá dosažení duševní pohody a vnitřního vyrovnaní. Ve velkých městech se čaj začal podávat v čajovnách. Čaje se též popíjeli na ulici, mnohdy až do brzkého rána. Prodávali jej pouliční prodavači na nočních trzích. Nedílnou součástí kultury pití čaje se staly čínské zahrady. Učenci a úředníci, kteří ukončili svou kariéru, odešli do osamění v horách a zde vybudovaly zahrady, kde načerpávali kouzlo přírody, filozofovali a zvali si své přátelé na čaj.

V 19. a 20. století upadla čajová kultura. 14leté tchaj-pchinské povstání, které zanechalo miliony mrtvých, zdevastovalo i čajové plantáže. Pití čaje však ze země nevytizelo.<sup>14</sup> Číňané stále pěstují a popíjí svůj osvěžující a povzbuzující nápoj. Oblibou se jim stal čaj zelený a ovocný. Každá oblast má svůj postup přípravy čaje. Tradiční čajový servis pro více osob se skládá z malé konvičky z isingské kameniny a několika kalíšků. Při podávání čaje pro jednu osobu se použije speciální šálek s pokličkou, *gainwan*. Čaj je nedílnou součástí čínských domácností a nabízí se hostům. První podávaný šálek je vždy pro hosta. V čínských restauracích<sup>15</sup> se čaj podává před jídlem k osvěžení a nastartování chuťových buněk. Pro dobré trávení se čaj podává i po jídle. Horký nápoj v samovarech též nesmí chybět na pracovištích a jednáních s klienty. Tykev naplněnou čajem si nosí i sběrači na plantáže, kteří se jím během dne občerstvují.

## Japonsko

Poprvé se horký nápoj z čajovníkových lístků<sup>16</sup> popíjel v paláci císaře Šómu, jež hostil sto buddhistických mnichů. Kultura pití čaje v Japonsku se vyvíjela v souladu s buddhismem.

Čaj se stal součástí komplikovaného a unikátního obřadu *čanoju*<sup>17</sup>, *horká voda na čaj*. Pozvánku na čajový obřad host obdrží dopisem psaný kaligrafií,

---

<sup>14</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str. 49. ISBN 80-720-3447-2

<sup>15</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 90. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

<sup>16</sup> THOMA, Michal. *77 čajů: pro laiky i labužníky*. 1. české vyd. Praha: Slovart, 2014, str. 151. ISBN 978-80-7391-871-2.

<sup>17</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 12. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

kteřou napsal sám hostitel, mistr čaje. Tento čajový obřad<sup>18</sup> se koná v čajovém domku japonské zahrady. Je typický pro tři sezení a trvá tři až čtyři hodiny. Podává se lehké občerstvení a *saké*, rýžové víno. Hosté podají komplimenty vnitřního interiéru čajového domu a obdivují krásu zahrady. V druhém sezení je nabídnut hostům hustý čaj *usuča*, jež se popíjí z jedné misky, a následně čaj *koiča*, který je hostům připraven individuálně. Hosté v této fázi hovoří s hostitelem a mezi sebou. Hostitel se rozloučí poděkováním a omluvou za případné chyby, kterých se dopustil. Hosté opětují poděkování za příjemný zážitek čajového obřadu. *Čanoju* se stalo uměleckým oborem a je vyučován v čajových školách.

Pití tradičního zeleného čaje stále zůstává v Japonsku upřednostňované<sup>19</sup>, avšak s oblibou pití černého čaje se ve městech rozrostly elegantní čajovny západního stylu. Teplé a studené čajové nápoje se podávají s ovocem, ovocnými šťávami, smetanou či teplým mlékem.

## Indie

Indie<sup>20</sup> patří spolu s Čínou a Japonskem k nejvýznamnějším čajovým oblastem na světě. Překvapující je, že zde čajový průmysl vůbec neexistoval a rozvinul se teprve před pouhými sto osmdesáti lety. V roce 1823 objevil skot Robert Bruce divoké čajovníky na pomezí Číny a Barmy. Jednalo se o ásámskou variantu čajovníku, jež je mírně odlišná od varianty čínské.

Objev čajovníku v Indii málem upadl v zapomnění, když Robert Bruce náhle zemřel. Jeho bratr Charles Alexander Bruce<sup>21</sup> navázal na jeho snažení a v roce 1834 v botanické zahradě v Kalkatě byla objevená semena čajovníku uznána za skutečné. Charles byl jmenován vrchním správcem čajových plantáží v horním Ásámu. O pět let později byla sklizena první úroda, která byla prodána na aukci v Londýně za velmi vysokou cenu. Británie se stala producentem čaje.

Britové do indického subkontinentu nepřinesli pouze pěstování čajovníku<sup>22</sup>, ale zároveň i způsob popíjení a přípravu čaje, která se mnohem více liší od tradiční čínské či japonské. Tento nápoj se zásadně popíjí s cukrem a mlékem, stejně jako ve Velké Británii.

---

<sup>18</sup> THOMA, Michal. *77 čajů: pro laiky i labužníky*. 1. české vyd. Praha: Slovart, 2014, str. 151. ISBN 978-80-7391-871-2.

<sup>19</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 19. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

<sup>20</sup> THOMA, Michal. *77 čajů: pro laiky i labužníky*. 1. české vyd. Praha: Slovart, 2014, str. 18-19. ISBN 978-80-7391-871-2.

<sup>21</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str. 208-209. ISBN 80-720-3447-2

<sup>22</sup> THOMA, Michal. *77 čajů: pro laiky i labužníky*. 1. české vyd. Praha: Slovart, 2014, str. 30-31. ISBN 978-80-7391-871-2



Šálek čaje lze v Indii zakoupit doslova na každém rohu u všudypřítomných prodavačů, kterým se říká „čajvála“. Vyvolávají „čaj, čaj, čaj!“<sup>23</sup> na ulici, na nádražích, ale i ve vlacích. Masala čaj v parném počasí zažene žízeň, příjemně osvěží. Mléko a čaj dodají nápoji překrásnou krémově béžovou barvu a směs koření propůjčí exotické aroma. Masala znamená doslova a do písmene koření. Směs Indické Chai masala obsahuje kardamomová semínka, která se drtí ve hmoždíři. Dále zázvor, hřebíček, skořice a bílý pepř v různých poměrech a skladbách.

## Tibet

Čaj hraje obrovskou roli v životě Tibetanů.<sup>24</sup> Pro kočovné tibetské národy je čaj nepostradatelnou složkou potravy. Kočovníci se převážně živí prorostlým masem a mléčnými výrobky. Vitamín C obsažený v čaji jim napomáhá při trávení. Rovněž je to nápoj, který osvěží, zahřeje i zasytí. Vypijí ho nemalé množství a stává se pro ně prvořadým přísunem tekutin. Tibetané věnují přípravě čaje velkou pozornost. Čaj se vaří z čajové cihly, jež se nastrouhá a povaří v kotli, *džahkog*. Přelije se do válcovité nádoby, máselnice, a přidá se sůl, jačí máslo a čaj se promíchá za pomoci tluku. Nakonec se nalije do konvice a udržuje se teplý nad ohništěm po celý den.

## Rusko

Rusko<sup>25</sup> též patří k významným konzumentům čaje, který pronikl do země v 17. století z východní části Evropy. Čaj nejprve popíjela pouze vyšší vrstva, šlechtici a obchodníci. V první polovině 18. století se stal nápojem všech vrstev obyvatelstva za rychlého rozvoje karavanního obchodu s čajem. Rusové mají oblíbený jak zelený, tak i černý čaj. Podávají jej ve sklenici zasazené v kovovém stojánku či stříbrné drážce s ouškem a před napitím prvního doušku si do úst vloží lžičku medu či kostku cukru.

Ve většině domácností se čaj vaří v samovaru<sup>26</sup>, který pravděpodobně vznikl z kotlíku používaného v Mongolsku. Samovar je také používán v restauracích, v tržních stáncích, na nádražích či ve vlakových vagónech. V samovaru se neustále vaří voda, v malé konvičce nahoře se připraví velmi silný čaj, *čajová esence*. Tato hustá esence se nalije do šálku a rozředí se horkou vodou z kohoutku samovaru. Čaj se dochucuje citrónem, cukrem a může se přidat i ovocný džem. Tradiční samovar se vyrábí z bronzu

---

<sup>23</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str. 224. ISBN 80-720-3447-2

<sup>24</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str. 77-79. ISBN 80-720-3447-2

<sup>25</sup> Tamtéž, str. 270-271

<sup>26</sup> Tamtéž, str. 270-271

a mosazi, k výrobě se však používá zároveň i ocel, porcelán či pro náročné milovníky zlato. Rodina, která vlastní samovar si jej předává z generace na generaci. Samovar je symbolem ruské pohostinnosti. Nechybí ani jako věcný dar na ruských svatbách nebo si jej odváží zahraniční turisté jako jeden ze suvenýrů.

## Velká Británie

V 16. století<sup>27</sup> si Angličané dopřáli první doušky čaje při zámořských plavbách do Číny a dalších zemí. Londýnští kavárníci nabízeli čaj jako čajový odvar, jež slouží jako lék na mnohé zdravotní potíže. Za vlády Karla II. se čaj popíjel na královském dvoře v podobě *čajových dýchánek*. Jeho cena byla dosti vysoká, a proto se stává nápojem vyšších vrstev. Kultura pití čaje se začala odrážet v anglické literatuře ve formě veršů. Prvním dokladem jsou verše napsané dvorním básníkem Edmundem Wallerem adresované Kateřině de Braganza, manželce Karla II.

Zanedlouho se pití čaje rozmohlo a čaj přinesl do Británie nový životní styl.<sup>28</sup> Čajové dýchánky v kavárnách si dopřávali zásadně muži. Ženy si dopřávaly čaj doma. V kavárnách se často popíjel alkohol, kouřilo se, hazardovalo a uzavírali se obchody.<sup>29</sup> Angličané pili čaj nejenom v kavárnách, doma, ale rozmohl se trend čajových zahrad. Místem čajových zahrad byl okraj Londýna, nejslavnější z nich Marylebone, Ranelagh a Vauxhall. Podávání čaje a občerstvení bylo obohaceno kulturním a sportovním zpestřením (večerní koncerty, jízda na koni, lodní výlety, taneční sály, aj).

Britové<sup>30</sup> dodnes udržují své čajové zvyky i přes velkou konkurenci kávy. Popíjí se čaj černý podávaný s cukrem a mlékem. Tradiční anglický čajový servis se skládá z konvičky na čaj, šálků s uchem a podšálků nebo misek, konvičky na mléko, cukřenky, tácku. Bývá doplněn o dezertní a odkládací talířky, jelikož k čaji nesmí chybět čajová sušenka či koláč.

---

<sup>27</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 61, 93. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

<sup>28</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 61, 93. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

<sup>29</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str. 239-242. ISBN 80-720-3447-2

<sup>30</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 61, 93. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

### 3.2.4. Kultura pití čaje v České republice Historie kultury pití čaje v České republice

Kdy se dostal čaj do českých zemí? Nikdo přesně neví. Pro nás to stále zůstává tajemstvím. Na rozdíl od kávy<sup>31</sup>, u té víme, že ji Turek Ahmed servíroval ve své brněnské kavárně v roce 1702. Existují pouze nepřímé důkazy o čaji v naší zemi. Slovo čaj, bylo nalezeno na skvostné porcelánové konvičce se šálky na čaj, vyrobené v třicátých letech 18. století v Kunštátu. Zároveň dle jistých literárních pramenů v 18. století kupec Jan Alois Svatojánský prodával čínský čaj v domě U Zlatého okouna v Praze. Čaj byl tehdy považován za velmi luxusní zboží.

Básník Jan Kollár<sup>32</sup> vydal v roce 1832 lyricko-epickou báseň *Slávy dcera*. V *Léthe*, čtvrtý zpěv básně, stojí zmínky o Číně a Japonsku, ale i o čaji. Spisovatel Karel Havlíček Borovský se též ve svých literárních dílech a článcích o českém prostředí zmiňuje o čaji. V roce 1845 píše o něm v *Obrazech z Rusi*. O čaji psal i básník a spisovatel Jan Neruda. Národní listy v roce 1874 otiskly jeho fejeton, ve kterém píše o čaji, jenž začíná být modernějším nápojem než káva. Pět let později byl Janu Nerudovi uveřejněn fejeton, který pro změnu vypráví o pražských pouličních prodavačích čaje, jež začali jezdit s vozíky a nabízeli horký nápoj pro zahřátí.

V 19. století čeští umělci a obdivovatelé našli zalíbení<sup>33</sup> v mateřských zemích čaje – Čína, Japonsko, Indie. Spisovatelé pokračovali ve vydávání literárních děl s tematikou o čaji. Malíři, jako byl Quido Mánes, se nechali inspirovat orientem a nejenom to, orient začali osobně objevovat na cestách. Grafik a malíř Emil Orlik odcestoval dvakrát do Japonska, kde strávil delší čas. Japonskem inspirované dílo můžeme shlédnout v Národní galerii v Praze. Dále čeští architekti přenášeli stavební sloh ze zemí čaje a vytvářeli v zámeckých zahradách repliky pagod a pavilonů. Tyto památky můžeme například najít ve Vlašimi, Kroměříži, Kynžvartu, anebo v Praze.

I cestovatelé a dobrodruzi si oblíbili orient a na konci 19. století navštívili mateřské země čaje. Z těchto cest poté vydávaly knihy, články a přednášky. Jedním z nich byl Joe Hloucha (1881-1957), významný čajomil, spisovatel i sběratel japonského umění. V roce 1906 poprvé navštívil Japonsko. Nasbírané zkušenosti o dva roky později uplatnil na jubilejní výstavě obchodní komory na Výstavišti v Praze. Zde si se svým bratrem postavil japonskou čajovnu. Po skončení výstavy v roce 1908 bratři Hlouchové přestěhovali čajovnu do nově postaveného paláce Lucerna a provozovali ji pod názvem Jokohama. Otevření

---

<sup>31</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str. 273. ISBN 80-720-3447-2

<sup>32</sup> Tamtéž, str. 273

<sup>33</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str. 274. ISBN 80-720-3447-2

čajovny Jokohama nejspíše napomohlo tomu, že se čaj začal prodávat a u nás se objevily první dovozní firmy.

Před rokem 1989<sup>34</sup> se kvalitní čaj začal ztrácet z českého trhu. Nabídka kvalitních čajů byla velice omezená. Prodával se převážně čaj v nálevových sáčcích, avšak velmi zřídka se jednalo o kvalitní druhy čaje. Do východního Německa nebo do Maďarska si milovníci čaje jezdili pro kvalitnější čaj. V Tuzexu se dal sehnat za bony například sypaný čaj v plechovkách od firmy Twinings.

Za zmínku stojí i otevření Modré čajovny v Jilské ulici v Praze přibližně v druhé polovině osmdesátých let. Zařízení mělo atmosféru Orientu, ale jeho nabídka čajů nebyla široká a po roce provozu se změnila v restauraci. Rok 1989 přinesl do českých zemí čajový boom. Vzplanula cestovatelská mánie do orientálních zemí a na západě se rozmohl obchod s čajovým sortimentem.

Rok 1991<sup>35</sup> se stal rozvojem českého čajovnictví. Prahu navštívil japonský guru, Sóšicu Sen XV., velmistr školy Urasenke. Na Pražském hradě uspořádal čajový obřad. Sametovou revolucí pokračuje vzkvět čaje v českých zemích. Ve městech začaly vznikat nové unikátní čajovny mnoha orientálních kultur a ideologií, zároveň specializované obchody nabízející širokou nabídku vynikajících druhů čaje.

### **3.2.5. Cestovní ruch ve stravovacích službách**

Cestovní ruch<sup>36</sup> je jedním z odvětví s největším růstem. Cestovní ruch působí jako faktor rozvoje ekonomiky a vytváří nová pracovní místa nejen v oboru cestovního ruchu, ale zároveň i v ostatních odvětvích na trhu. K cestovnímu ruchu pochopitelně patří i služby a jejich neustálé zdokonalování, a právě mezi ty nejvýznamnější patří stravovací služby.

Tyto služby jsou jedním z majoritních předpokladů rozvoje cestovního ruchu, jež ovlivňují způsob života a prodloužení volného času lidí a zároveň mají velký vliv na jejich životní úroveň. Stravovací služby vytvářejí nová a nová pracovní místa, působí velmi pozitivně na zaměstnanost v regionech, kde se nedaří například průmyslu a zde podporují zájem o bydlení v těchto regionech. Zároveň se stravovací služby podílejí na tvorbě HDP a působí pozitivně na mnohá další odvětví.

V posledních letech je obecně známo, že vzrostl potenciál cestovního ruchu gurmánské turistiky, zážitkové turistiky a neposledně gurmánských zájezdů či televizních pořadů

---

<sup>34</sup> Tamtéž, str. 278

<sup>35</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, str. 278. ISBN 80-720-3447-2

<sup>36</sup> SMETANA, František – KRÁTKÁ, Eva. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2009. 160 s. ISBN 978-80-7373-054-3

zaměřených na tyto záležitosti spojené i s cestovním ruchem. Tento trend může přimět účastníka cestovního ruchu, aby se rozhodl a navštívil stravovací zařízení, například čajovnu, a s ní místa spojená, případně se vydal i do zahraničí. Právě tyto nabídky se stávají aktuální pro nejrůznější cestovní kanceláře a cestovní agentury. Právě nabídky cestovních kanceláří, cestovních agentur a cestovních portálů, které nabízejí zájezdy za čajovou kulturou, zkoumá v empirické části a jsou podrobně popsány v kapitole Nabídky zájezdů za čajem a účast majitelů 4.4.6.

## **Oblasti pěstování čaje ve vztahu k cestovnímu ruchu**

### **Afrika**

Africký kontinent<sup>37</sup> patří mezi nejvýznamnější producenty čaje, co se týká kvality a produkce. Ve většině případů se zde pěstuje černý čaj. Příznivé klimatické podmínky umožňují sklízet čajové lístky prakticky celoročně a udávají spíše kvantitu čaje, nežli kvalitu. Významnými státy a jejich oblastmi jsou Kameroun, Keňa, Malawi, JAR a neposledně Tanzanie. Do těchto oblastí nejsou moc nabízeny zájezdy za čajem a čajovou kulturou.

### **Indie**

Indický subkontinent<sup>38</sup> má jednu z nejznámějších oblastí pěstování čaje, a tou je Darjeeling. Svahy Himálajského pohoří nabízejí vysokohorské klima, intenzivní horské slunce a zároveň chladné noci. Nadmořská výška až 3000 m působí na pomalý růst čajových lístků, a tak vzniká intenzivní aroma. Darjeeling je považován za *šampaňské mezi čaji*. Vysoký počet místních plantáží má stejnou prestiž jako prvotřídní francouzská vinařská oblast. Nejvyšší čajové listy pochází z nejvyšších položených oblastí, ale vždy také záleží na správné sklizni a zpracování v továrně.

Další indickou oblastí je oblast Ásám, považovanou za největší souvislé území pěstování čaje na světě. Ásámský čaj je sladový, výživný, s tmavým výluhem. Je výrazně aromatický a často se používá v čajových směsích. Jak je uvedeno v empirické části práce, kapitola Nabídky zájezdů země čajvů, Indie, jsou nabízeny zájezdy od cestovních kanceláří jako je CK MarcoPolo, CK Bluestyle, CK Livingstone, CK Multitravel, CK S.E.N. a jiné. Indie je bez pochyby zemí velkých kontrastů, nabízí historii jedné z nejstarších civilizací na světě,

---

<sup>37</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 91. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

<sup>38</sup> Tamtéž, str. 91

nespočet památek a chrámů, ale také fascinující Himaláje a pestrou barevnou gastronomií. Tato země sama vybízí k cestování.

### **Srí Lanka (Cejlon)**

Čajové lístky ze Srí Lanky<sup>39</sup> jsou známy pod původním geografickým názvem Cejlonský čaj. Na Srí Lance je čaj nejdůležitějším vývozním artiklem. Cejlonský čaj se dělí do kategorií v závislosti na nadmořské výšce, ve které roste. Mezi nejznámější oblasti pěstování cejlonského čaje patří Adams Peak, Uva Dimbula a Nuwara-Eliya. Poslední zmíněná oblast patří mezi nejpopulárnější, čaj je velmi dobré kvality a sklízí se celoročně. Čajové lístky z této oblasti jsou známé pro svůj citronový charakter. Jak uvádí empirická část, Srí Lanka je tropickým rájem pro milovníky čaje. Srí Lanka je známá nejen pro svůj proslulý cejlonský čaj, ale též pro velké množství UNESCO a hinduistických památek.

### **Čína**

Obecně je Čína<sup>40</sup> považována za kolébku čaje. Historie čínského čajovníku je nastíněna v teoretické části práce 3.2.3. Kultura pití čaje ve vybraných zemích, Čína. Dodnes je považována za největšího producenta čaje. Čaj se zde pěstuje v jižních a středních provinciích, tím může nabídnout kompletní čajovou nabídku všech možných příchutí a druhů od zeleného čaje, žlutého, bílého a oolongu, přes čaj pu-erh až po černý. Produkce je ve většině případů směřována na export. Čína je ve světě známá Velkou čínskou zdí, kulturními i přírodními památkami, ale zároveň i unikátní gastronomií a velkoměsty. České cestovní kanceláře nabízejí zájezdy za čajovou kulturou, ale mezi jejich klienty nepatří mezi vyhledávané, jak uvedeno v empirické části kapitole 4.5.1. Čína.

### **Japonsko**

Japonsko<sup>41</sup> je zemí, kde přicházejí na svět výhradně čaje zelené. Důležitými japonskými oblastmi pro pěstování čaje jsou Shizuoka u posvátné hory Fudži, Kagoshima, zde se pěstuje světoznámý císařský čaj. Japonské čajové pravidlo udává „čím tmavší, tím vyšší kvalita zeleného čaje“. Japonsko, země vycházejícího slunce, je dnes obecně považováno za zemi s nejrozvinutější ekonomikou. Zároveň však vlastní zachovalé staré tradice jako

---

<sup>39</sup> Tamtéž, str. 91

<sup>40</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 92. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

<sup>41</sup> Tamtéž, str. 92

jsou Gejši, čajové obřady a neposledně samuraje. Jak uvedeno v empirické části, není Japonsko nejvyhledávanější v oblasti čajových zemí a kultur.

## **Gruzie**

Gruzie je turisty téměř nepolíbená. Severní oblast Gruzie je známá díky hlubokým pralesům, dobrému vínu a panenské přírodě. Jak uvedeno v empirické části, v kapitole Ostatní čajové destinace, nabízí CK Livingstone jako jedna z mála poznávací zájezdy do Gruzie. Díky znovuobjevení této čajové oblasti chtějí přilákat turisty na gruzijské plantáže.

## **Kulturní akce a festivaly**

Tradiční kulturní události pití čaje byly vždy pořádané pouze pro zvané, uzavřenou společnost. Jak uvedeno v teoretické části 3.2.3. Kultura pití ve vybraných zemích, Čína, Japonsko i Velká Británie měly své čajové obřady. V Japonsku<sup>42</sup> to byl obřad cha-no-yu, ve Velké Británii čaj o páté, v Číně tradiční čajové zahrady. Tyto společenské čajové události nabízely příležitost, kde si pozvaní povídali, sdíleli informace a seznamovali se s novými rodinnými příslušníky. Dnes nabraly společenské události jiných obrátek a kulturních akcí spojené s čajovou kulturou nabízí dnešní doba mnoho. Na internetovém vyhledávači Google <sup>43</sup>zadáním klíčových slov „festival čaje“ jsou vyhledány festivaly Čajokrásno, Čajomírfest, Čajůfest. Festivaly zkoumá osmá otázka základních výzkumných otázek. Je zanalyzována v kapitole 4.4.7. Uplatnění kultury pití čaje na festivalech, kde je uvedeno více informací.

Trendem dnešní doby jsou, obecně známo, sociální sítě, kde se sdružují různé i registrované komunity. Konkrétně na sociální síti Facebook<sup>44</sup> byly vyhledány komunity s nejvyšším počtem registrovaných osob: Čajomír, Teelovers – milovníci čaje, Milujeme zelený čaj, Milujeme čaj a Čajomilci.

---

<sup>42</sup> PETTIGREW, Jane a . *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, str. 14-18. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.

<sup>43</sup>Google.cz: *Google* [online]. Google, 2016 [cit. 2016-11-11]. Dostupné z: <https://www.google.cz/#q=festival+%C4%8Daje>

<sup>44</sup>Facebook.com: *Facebook* [online]. Facebook, 2016 [cit. 2016-11-11]. Dostupné z: [https://www.facebook.com/search/top/?q=milovn%C3%ADci%20%C4%8Daje&init=mag\\_glass&tas=0.167790473674154&search\\_first\\_focus=147887195298](https://www.facebook.com/search/top/?q=milovn%C3%ADci%20%C4%8Daje&init=mag_glass&tas=0.167790473674154&search_first_focus=147887195298)

### 3.2.6 O čaji

Čaj je po vodě považován za druhý nejrozšířenější a nejkonsumovanější nápoj s osvěžujícími účinky na světě. Může se pyšnit svou barvitou a fascinující historií, která je součástí společenských a kulturních dějin mnoha národů. Hustě olistěný keř, z něhož se čaj vyrábí, má svůj původ z planého čajovníku, který pochází z hornatého území na jihu Číny, přesněji na hranicích s Indií a Myanmarem (Barmou).<sup>45</sup>

V Klasické knize o čaji se autor zabývá původem čajovníku a popisuje jej <sup>46</sup>: „Čajovník je ušlechtilý strom jihu. Dorůstá výšky od jedné dvou stop až několika desítek metrů. Při soutěskách v Pohoří Pa roste dokonce čajový strom, jehož kmen sotva obejmou dva dospělí muži. Z něj se listy sklízí tak, že mu odsekávají větve. Čajový strom má habitus jako kau-lu-mu, listy jako gardénie, květy jako bílá růže, plody jako areka, stopky květů jako hřebíček a kořeny jako ořešák.“ Dlouholetým šlechtěním tohoto keře byla vypěstovaná řada odrůd, avšak pro pěstování je nejdůležitější čajovník čínský, ásámský a indonéský.

Čajovník čínský se botanicky nazývá *Camellia sinensis*. Botanické rozdělení čajovníku bylo dlouho neustálené. Znamý švédský botanik Carl Linné v 18. století označil čajovník *Thea sinensis*.<sup>47</sup> Zároveň se domníval, že černý (*Thea bohea*) a zelený čaj (*Thea viridis*) pochází ze dvou různých čajových keřů. V 19. století bylo však dokázáno, že černý i zelený čaj pochází z jednoho a téhož keře čajovníku. Pouze se liší způsob zpracování listu. Dnešní taxonomie řadí tuto rostlinu do rodu *Camellia*, čeledě *Theaceae*.<sup>48</sup>

Čajovník je oproti kávovníku poměrně jednoduchá a méně náročná rostlina, které se daří přizpůsobit růst v širokém zeměpisném pásmu, v půdách různých jakostí a podnebí. Čajovníku čínskému prospívá spíše pěstování v hornatých polohách s mírným podnebím, výsledný čaj je mnohem kvalitnější, zatím co pěstování v tropických nížinách více prospívá čajovníku ásámskému. Jeho sklizeň je rozdílně bohatší. Rostlina potřebuje velké množství srážek celých dvanáct měsíců. V zimě keře čajovníku mohou být pokryty sněhem a dobře snášejí i teploty do -6 stupňů celsia. Je tomu tak ve většině oblastí Japonska a Číny.<sup>49</sup>

Ruční sběr čajových lístků je převážně zachován, pouze v některých pěstitelských zemích je použito mechanického sběru, kombajnů. Ručním sběrem rostliny se udržuje kvalita lístků.

---

<sup>45</sup> THOMA, Michal. *77 čajů: pro laiky i labužníky*. 1. české vyd. Praha: Slovart, 2014, str. 7. ISBN 978-80-7391-871-2.

<sup>46</sup> LU, Yu. *Klasická kniha o čaji*. 1. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, str. 13. ISBN 80-866-8501-2.

<sup>47</sup> THOMA, Michal. *77 čajů: pro laiky i labužníky*. 1. české vyd. Praha: Slovart, 2014, str. 158. ISBN 978-80-7391-871-2

<sup>48</sup> ŽÁČEK, Zdeněk. *Nad šálkem plným vůně*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1977, str.121. [8] s. barev. obr. příl. ISBN 51-219-77

<sup>49</sup> ŽÁČEK, Zdeněk. *Nad šálkem plným vůně*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1977, str.123-124.8] s. barev. obr. příl. ISBN 51-219-77



Sběrači používají rukavice, dodržují přísný zákaz kouření, nepoužívají parfémy a během sběru smějí jíst pokrmy, které nejsou aromatické. Dbá se na ulamování fleše závislé na počtu mladých lístků. Nejvyšší jakosti jsou čaje z *jemné fleše*. Z keře se sklízí výhonek a dva přilehlé lístky. Dále se sklízí výhonek a tři lístky, nazývané *střední fleš*, a sběr výhonku a více lístků, *hrubá fleš*.<sup>50</sup>

---

<sup>50</sup> ŽÁČEK, Zdeněk. *Nad šálkem plným vůně*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1977, str.128-129. [8] s. barev. obr. příl. ISBN 51-219-77

## 4. Empirická část

### 4.1 Základní výzkumné otázky

Metoda šetření vychází ze stanovených a níže uvedených výzkumných otázek. Empirická část práce je založena na řízených rozhovorech a obsahové analýze.

Sestavené výzkumné otázky, na které byly v rozhovorech a analýze hledány odpovědi jsou:

1. Co je to kultura pití čaje?
2. Jaký význam má fenomén kultury pití čaje v České republice?
3. Jaký vývoj měl fenomén kultury pití čaje ve zkoumaném regionu?
4. Jaké jsou největší problémy majitelů čajoven?
5. Jakou roli může hrát fenomén čaje v cestovním ruchu?
6. Nabízejí cestovní kanceláře zájezdy za čajem?
7. Účastnili se majitelé čajoven zájezdů za čajovou kulturou?
8. Jak je uplatněna kultura pití čaje na festivalech?

### 4.2. Sběr informací a průběh šetření

#### Řízené rozhovory

Řízené rozhovory proběhly se čtyřmi informátory v měsíci srpen roku 2016. Každému z dotazovaných informátorů byly položeny předem připravené výzkumné otázky a podotázky. Všichni informátoři byli upozorněni na to, aby odpovídali na připravené otázky a podotázky pravdivě, a to za účelem zajištění co největší objektivity a přesnosti výsledku výzkumu. Konkrétně byl osloven JD majitel provozující Dobrou čajovnu v Kutné Hoře, dále SS majitelka čajovny U Veselé konvičky v Benešově, dále ZCH majitelka Čajovny ve dvoře v Sedlčanech, jakož i PZ majitel čajovny U Světloňky ve Vlašimi. Do současné doby provozují čajovnu pouze dva z dotazovaných informátorů, a to JD Dobrá čajovna v Kutné Hoře a ZCH Čajovna ve dvoře. Všechny rozhovory byly provedeny po předchozí domluvě po telefonu, s provedeným audio záznamem a následným provedením jejich přepisu a analyzovány do empirické části práce.

Jak výše uvedeno, průzkum byl proveden pomocí řízených rozhovorů s majiteli čtyř vybraných čajoven. Všechny čtyři rozhovory proběhly osobním setkáním a další potřebné dotazy byly poté řešeny telefonickým rozhovorem.

Dne 3. července 2016 byl proveden první rozhovor s informátorem JD majitelem Dobré čajovny v Kutné Hoře. Rozhovor se uskutečnil přímo v jím provozované čajovně. Z řízeného rozhovoru bylo zjištěno, že je rodák z Litvínova, který se pro splnění jeho snu provozovat čajovnu rozloučil se svými přáteli ve svých 28 letech, přestěhoval se do Kutné Hory, zde převzal Dobrou čajovnu po Antonínu Korbovi, kterou až doposud provozuje, a to počínaje 1. ledna 2003. V rámci franšizy Dobré čajovny má z dotazovaných informátorů zjevně největší možnosti ve vzdělávání se v oblasti kultury pití čaje, a to i v přímém kontaktu s pěstiteli čaje, zpracovateli čaje a distributory čaje.

Dne 11. července 2016 byl proveden druhý rozhovor s informátorkou SS, bývalou majitelkou čajovny U Veselé konvičky v Benešově. Z důvodu toho, že se cítila svázaná, chtěla se vyhnout pracovního shonu, toužila se setkávat se stejně zaměřenými lidmi, si v průběhu roku 2010 otevřela čajovnu. Tuto provozovala až do roku 2015. Důvodem ukončení činnosti čajovny bylo to, že jí pronajímatel, kterým bylo Město Benešov, neprodloužil nájemní smlouvu na další období. Svou čajovnu se snažila odlišit od jiných čajoven tím, že v dekoraci použila barvy navozující veselou atmosféru.

Dne 23. července 2016 byl proveden třetí rozhovor s informátorkou ZCH, majitelkou Čajovny ve dvoře v Sedlčanech. Rozhovor se uskutečnil přímo v jí provozované čajovně. Čajovnu provozuje velice krátce. Již fungující čajovnu převzala 1. ledna 2016. Tato čajovna je specifická tím, že spolupracuje se zdravotně postiženými lidmi. Sama informátorka hodnotí čajovnu jako „sociální podnik“.

Dne 25. července 2016 byl proveden poslední rozhovor s informátorem PZ, bývalým majitelem čajovny U Světlonožky ve Vlašimi. Rozhovor se uskutečnil na polo usedlosti v okolí Vlašimi, kde nyní žije a podniká. Z rozhovoru vyplývá, že si PZ chtěl otevřít čajovnu „za každou cenu“. O tom svědčí to, že si čajovnu vybudoval ze staré garážové budovy. Do své čajovny o 50 m<sup>2</sup> investoval nemalé množství peněz. S ohledem na to hodnotí svou čajovnu na úroveň nejlepších pražských čajoven. V říjnu 2001 otevřel první čajovnu ve Vlašimi a provozoval ji necelých 3,5 let.

### **Obsahová analýza**

Ve výzkumné otázce č. 6. Nabízejí cestovní kanceláře zájezdy za čajem? byla využita metoda **obsahové analýzy** k šetření webového obsahu českých cestovních kanceláří, jež nabízejí zájezdy za čajem.

Dne 28. 8. 2016 byla do internetového vyhledávače *Google*<sup>51</sup> zadána klíčová slova, konkrétně slovní spojení „zájezdy za čajem“. Touto metodou bylo vygenerováno přibližně 122 000 výsledků, avšak k získání reprezentativního média na zodpovězení výzkumné otázky č. 6. Nabízejí cestovní kanceláře zájezdy za čajem?, bylo podrobeno šetření pouze prvních přibližně 30 internetových odkazů. Každé z těchto médií bylo poté samostatně prošetřeno v průběhu měsíce září a říjen 2016.

Pomocí toho klíčového spojení byly vyhledány cestovní kanceláře CK Campana, CK Firotour, CK Redok, CK Hroch, CK Livingstone, CK China Tour CK Normád, CK AquaTravel, CK GO 2, CK MultiTravel, CK Mondo, CK S.E.N., CK Nirvana Travel a mnoho dalších CK a CA<sup>52</sup>, jež nabízí zájezdy za čajem. Jedná se většinou o velké a známé CK, zároveň se najdou i CK menší a méně známé, avšak jejich nabídka může být více lákavá a uspokojujivá než od velkého konkurenta.

Pro získání více a zároveň reprezentativních medií, byla do internetového vyhledávače *Google* tentýž den zadána následná klíčová slovní spojení: „zájezd na čajové plantáže“<sup>53</sup> a „zájezd a čaj“. Přibližně 4 470 celkových výsledků bylo vygenerováno u klíčového slovního spojení „zájezd na čajové plantáže“, 3 000 přibližných výsledků u klíčového spojení „zájezd a čaj“. V obou případech bylo prošetřeno přibližně prvních 20 vygenerovaných odkazů. Přibližně od strany č. 4 ve vyhledaném webovém obsahu z internetového vyhledávače *Google* se začaly objevovat spíše webové odkazy na články na různá témata o čaji, nežli webové odkazy CK s nabídkou zájezdů za čajem.

Vygenerované webové odkazy obsahovaly nejenom konkrétní cestovní kanceláře, které *nabízejí zájezdy za čajem*, ale zároveň vygenerovaným médiem byly i *internetové portály*<sup>54</sup>, které *nabízejí zájezdy za čajem* od různých cestovních kanceláří. Dále mezi vygenerované webové odkazy patřily i webové stránky čajoven, které zájezdy za čajem konkrétních cestovních kanceláří inzerují na jejich webových stránkách.

---

<sup>51</sup> *Google.cz: Google* [online]. Google, 2016 [cit. 2016-10-12]. Dostupné z: <https://www.google.cz/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=zajejdy+za+cajem>

<sup>52</sup> Tamtéž

<sup>53</sup> *Google.cz: Google* [online]. Google, 2016 [cit. 2016-10-12]. Dostupné z: <https://www.google.cz/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=zajejzd+na+cajov%C3%A9+plant%C3%A1ze&start=40>

<sup>54</sup> *Google.cz: Google* [online]. Google, 2016 [cit. 2016-10-12]. Dostupné z: <https://www.google.cz/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=zajejdy+za+cajem>

### 4.3. Charakteristika zkoumaných měst z hlediska cestovního ruchu

Pro výzkum čajoven jsou zařazena města Kutná Hora, Benešov, Vlašim a v neposlední řadě Sedlčany. Všechna města spadají dle klasifikace územní struktury České republiky do úrovně krajů (NUTS 3) do Středočeského kraje. Každé zkoumané město je jedním zástupcem územní jednotky na úrovni LAU 1 (dříve NUTS 4) konkrétního okresu.<sup>55</sup> Tato města jsou rozprostřena jižně, jihovýchodně a východně od hlavního města Prahy.<sup>56</sup> Každé je svou rozlohou, počtem obyvatel a počtem kulturních památek odlišné.<sup>57</sup>

#### Kutná Hora

Kutná Hora<sup>58</sup> byla v roce 1995 zapsána na prestižní Seznam světového kulturního a přírodního dědictví. Ve Středočeském kraji je tak jediným městem, které se tímto statutem UNESCO může pyšnit.

První písemné zmínky o Kutné Hoře sahají do 13. století. Vznik a celkový rozvoj města byl od počátku spjat s těžbou stříbrné rudy a ražbou grošů.<sup>59</sup> Tuto dobu přibližuje Muzeum stříbra – Hrádek<sup>60</sup>, který byl původně středověkou dřevěnou tvrzí. Postupem času tvrz získala gotickou podobu. V současné době zde lákají turisty 2 okruhy. I. Okruh – expozice o historii města a těžby rud, II. okruh – cesta stříbra, která vede do podzemních chodeb, kde se těžilo stříbro.

Dominantou města je Chrám sv. Barbory<sup>61</sup>, který je zapsán na seznamu UNESCO. Základní kámen byl položen v roce 1388 a po architektonické stránce jsou počátky přisuzovány Janu Parléři. Chrám byl založen horníky a je pojmenován po patronce horníků, sv. Barboře. Zprvu stavba rostla velmi rychle, její dokončení se však datuje k roku 1905.

Ve vzdálenější městské části Kutné Hory, Sedlci, se nachází nejznámější, avšak poněkud bizarní, památka – Kostnice<sup>62</sup>. V roce 1142 byl panem Miroslavem z Markvanic založen

---

<sup>55</sup> *RIS: Regionální informační servis* [online]. MMR ČR: MMR ČR, 2012 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.risy.cz/cs/administrativni-cleneni-nuts-cesko>

<sup>56</sup> *Mapy.cz* [online]. Seznam.cz, a.s.: Seznam.cz, a.s., 2016 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <https://mapy.cz/zakladni?x=14.4223000&y=50.0860000&z=10>

<sup>57</sup> *RIS: Regionální informační systém* [online]. MMR ČR: MMR ČR, 2012 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.risy.cz/cs/vyhledavace/obce/>

<sup>58</sup> *Czechtourism.cz: Průvodcovská služba Kutná Hora* [online]. Czechtourism: Sprinx Systems, 2016 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: [http://www.czechtourism.cz/getmedia/167272da-8f40-48b8-a4c6-05ba406957f3/kutna\\_hora.pdf.aspx](http://www.czechtourism.cz/getmedia/167272da-8f40-48b8-a4c6-05ba406957f3/kutna_hora.pdf.aspx)

<sup>59</sup> *Česká inspirace: Města plná života* [online]. Česká inspirace: World Media Partners, s.r.o., 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.ceskainspirace.cz/kutna-hora/>

<sup>60</sup> *Kutná Hora: Hrádek* [online]. Kutna-Hora.net: Online Travel Solution, 2007 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.kutna-hora.net/hradek.php>

<sup>61</sup> *Kutná Hora: Chrám sv. Barbory* [online]. Kutna-Hora.net: Online Travel Solution, 2007 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.kutna-hora.net/barbora.php>

<sup>62</sup> *Ossuary.eu: Kutná Hora Sedlec* [online]. Kutná Hora - Sedlec: Římskokatolická farnost Kutná Hora - Sedlec, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.ossuary.eu/index.php/cz/kostnice>

kostel cisterciáckého opatství, jehož součástí byla podzemní kaple. Vnitřní výzdobu hřbitovní kaple kostela Všech svatých tvoří až 40 tisíc kosterních ostatků nebožtíků a obětí moru. Návštěvnost v průměru každoročně přesáhne čtvrt milionu turistů.

Mezi neslavnější rodáky patří Josef Kajetán Tyl, jehož jméno nese Městské Tylovo divadlo<sup>63</sup>. Úplným začátkem byl ochotnický spolek Tyl, který budovu městského divadla využívá i dnes. V divadle se realizují profesionální, ale i amatérská vystoupení, koncerty, taneční pořady, festivaly a příležitostné programy. V divadle pravidelně hostují přední umělci a soubory pražských divadelních scén.

## **Benešov**

Město Benešov<sup>64</sup> vzniklo na důležité obchodní stezce z Prahy do Jižních Čech. Původně se jednalo pouze o opevněný dvorec, dnes zvaný Karlov. Jméno nese po zakladateli Benediktu. Místo se stalo hlavním sídlem pánů z Benešova, kteří jej opustili až v době, kdy získali nedaleký hrad Konopiště v roce 1318. Postupem času se osada rozšířila v městečko, jehož středem bylo tržiště – dnešní Masarykovo náměstí, které je obklopeno dochovanými památkami.

Nejstarší stavbou je Kostel sv. Mikuláše na Karlově<sup>65</sup>, byl vystaven v gotickém slohu, po požáru v roce 1420 byl přestavěn v renesančním stylu a v 17. století následovala přestavba ve stylu baroka. Kostel nese prvky všech architektonických stylů, přesto si zachoval původní gotické portály. Zvonice patřící ke kostelu se pyšní jedním z nejstarších dochovaných zvonů v České republice.

V těsné blízkosti se nachází další církevní památka, bývalá piaristická kolej s Kostelem sv. Anny<sup>66</sup>, kam se sjíždějí věřící i ze sousedních států. Za povšimnutí stojí i několik původních budov na Masarykově náměstí a v centru města s popisnými č.p. 225 (barokní), č.p. 74, 474, 477 a 480 (secesní). Další zajímavostí je židovský hřbitov s nejstarším dochovaným náhrobkem z roku 1687.

Město Benešov nabízí nejen návštěvu památek, ale je i obohaceno o kulturní život. Ve městě se nachází Muzeum umění a designu a také Městské divadlo Na Poště.

---

<sup>63</sup> *Divadlo-kutnahora.cz: Městské Tylovo divadlo v Kutné Hoře* [online]. Kutná Hora: Dogfish.cz, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.divadlo-kutnahora.cz/o-nas/historie/>

<sup>64</sup> *Benesov-city.cz: Kulturní a informační centrum Benešov* [online]. Benešov: Webhouse, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: [http://www.benesov-city.cz/vismo/zobraz\\_dok.asp?id\\_org=219&id\\_ktg=1132&p1=2470](http://www.benesov-city.cz/vismo/zobraz_dok.asp?id_org=219&id_ktg=1132&p1=2470)

<sup>65</sup> tamtéž

<sup>66</sup> *Benesov-city.cz: Kulturní a informační centrum Benešov* [online]. Benešov: Webhouse, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: [http://www.benesov-city.cz/vismo/zobraz\\_dok.asp?id\\_org=219&id\\_ktg=1132&p1=2470](http://www.benesov-city.cz/vismo/zobraz_dok.asp?id_org=219&id_ktg=1132&p1=2470)

Nedaleko Benešova leží zámek Konopiště<sup>67</sup>, který byl založen roku 1294 biskupem Tobiášem z Benešova. Následným vlastnickým rodem byl rod Šternberků, který následovaly rody Hodějovských z Hodějova, Albrechta z Valdštejna, Michnů z Vacínova, Lobkoviců a dalších. Avšak zámek Konopiště je spojen především s následníkem císařského trůnu, Františkem Ferdinandem d'Este. K zámku patří zahrady, z nichž je nejznámější Růžová zahrada se skleníkem, a rozlehlé lesy, ve kterých předchozí majitelé pořádali časté hony, proto výzdobu tvoří četné lovecké trofeje. Součástí zahrad je i přírodní divadlo Konopiště<sup>68</sup>, jež nabízí možnost kulturních i společenských akcí, hudebních festivalů, koncertů i oper.

### **Vlašim**

Na současném území města Vlašimi<sup>69</sup> byla v roce 1318 založena tvrz Hynkem z Vlašimi za účelem ochrany brodu přes řeku Blanici. Tvrz byla postupem času přestavována dle aktuálních trendů až do současné podoby zámku v klasicistním stylu, který mu dali poslední šlechtičtí obyvatelé, knížata z Auerspergu. Zámek patří městu Vlašimi, jež jej obhospodaruje od roku 1945.

V dnešní době se zde nachází i Muzeum Podblanická. Dominantou zámku jsou tři dochované novogotické brány, nejvýznamnější je Vlašimská brána, kterou město zobrazilo do svého znaku. Uvnitř této brány se nachází galerie. Zámek obklopuje park, který je dějištěm kulturních akcí, např. koncerty, výstavy, divadelní představení. Nejen v zámeckém parku se konají každoroční kulturní akce, ale i město má své slavnosti, mezi nejznámější patří Májové slavnosti. Město Vlašim zdobí tři věže<sup>70</sup>, zámecká, Kostel sv. Jiljí a Kostel československých husitů. V posledním zmíněném kostele je dle pověstí prastarý zvon z roku 1433 a údajně zde kázal i Mistr Jan Hus.

Velký Rynek a tajemná socha byly centrem místních trhů, v 15. století se zde konaly výroční osmidenní trhy, byly zde „masné“ i „chlebové“ krámy, krámy vrchnosti a také veřejné lázně.

---

<sup>67</sup> *Zamek-konopiste.cz: Národní památkový ústav* [online]. Národní památkový ústav: Porta, 2012 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <https://www.zamek-konopiste.cz/cs>

<sup>68</sup> *Benesov-city.cz: Kulturní a informační centrum Benešov* [online]. Benešov: Webhouse, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: [http://www.benesov-city.cz/vismo/osnova.asp?id\\_org=219&id\\_osnovy=7036&p1=7036](http://www.benesov-city.cz/vismo/osnova.asp?id_org=219&id_osnovy=7036&p1=7036)

<sup>69</sup> *Aktualne.cz: Vlašim* [online]. Centrum.cz: Economia, a.s., 1999 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.aktualne.cz/wiki/geografie/staty-a-mesta/vlasim/r~09f6dd76e1d411e4994f002590604f2e/>

<sup>70</sup> *Mesto-vlasim.info: Historie města* [online]. Vlašim: Online Travel Solution, 2013 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.mesto-vlasim.info/historie-mesta.php>

Vlašim též proslavila pověst o blanických rytířích, kteří žijí uvnitř hory Blaník a jsou připraveni v nejtěžší době vyrazit českému národu na pomoc. Na vrcholu Blaníku stojí dřevěná rozhledna Velký Blaník<sup>71</sup>, která je svým tvarem postavena jako husitská hláska.

## **Sedlčany**

Rožmberská pětilistá růže se stala znakem města Sedlčany<sup>72</sup>, původně trhovía ves a panství jihočeských Rožmberků. Město se rozprostírá v rozmanité krajině středního Povltaví přibližně 60 km jižně od hlavního města Prahy.

Nejcennější historickou památku ze 13. století mají Sedlčany gotický kostel sv. Martina<sup>73</sup>. Dnes v jejích prostorech sídlí Regionální informační středisko. Architektem této skvostné budovy s grafity od L. Nováka byl Jan Heidl. V horní části náměstí se vypíná Morový sloup Bernarda Spinettiho z 18. století. Poslední památka na tomto náměstí, která stojí za povšimnutí a zajisté i láká navštívit, je místní sedlčanské muzeum. Nabízeny jsou zde expozice na témata pravěk, středověk, novověk, cechovní místnost a národopis. Zároveň muzeum nabízí stálou expozici osobnosti rybníkáře Jakuba Krčína a síň hudebního skladatele Josefa Suka. Spatřit nejzajímavější objekty na obloze a pozorování hvězd umožňuje Lidová hvězdárna Josefa Saidla Sedlčany<sup>74</sup>. Observatoř je postavena na Cihelném vrchu. Dalekohled průměru 20 centimetrů je umístěn ve válcové věži s kopulí na vrcholu a každý pátek po setmění za jasného počasí umožní hvězdárna nahlédnout na nebe i veřejnosti.

Město Sedlčany nenabízí pouze historické památky, ale stává se i dějištěm kulturních a mezinárodních akcí<sup>75</sup>. V roce 1990 město obnovilo historickou tradici slavností Rosa, jež se konají každoročně v červnu. K tradici se váže bájná legenda o vítězství sedlčanských nad neporazitelným Žižkou z Trocnova, jenž město marně obléhal za ranní rosy. Závodní trať sedlčanské kotliny nabízí milovníkům motorového sportu podívanou ve velké řadě disciplín autocrossu, rallycrossu, motocrossu až po offroad a hobby závody.

---

<sup>71</sup> *Rozhledny.kohl.cz: Aktuální stav rozhleden v ČR* [online]. Praha: PetrKohl, 2006 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://rozhledny.kohl.cz/rozhledna-velky-blanik-u-vlasimi>

<sup>72</sup> *Povltaví.cz: Sedlčany* [online]. Povltaví: Devsaran, 2016 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://www.povltavi.cz/?q=sedlcany>

<sup>73</sup> *Mesto Sedlčany.cz: Sedlčany* [online]. MěÚ Sedlčany: Drupal, 2011 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://mesto-sedlcany.cz/node/6891>

<sup>74</sup> *Povltaví.cz: Sedlčanská hvězdárna* [online]. Povltaví: Devsaran, 2016 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://www.povltavi.cz/?q=hvezdarna>

<sup>75</sup> *Povltaví.cz: Sedlčany* [online]. Povltaví: Devsaran, 2016 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://www.povltavi.cz/?q=sedlcany>



## 4.4. Výsledky šetření z řízených rozhovorů

### 4.4.1. Pojem kultura pití čaje

První výzkumná otázka, která byla řešena, byla otázka č. 1: Co je to kultura pití čaje? V rozhovorech bylo zjištěno, že pod pojmem kultura pití čaje si většina informátorů představí ***sdružování lidí, kteří mají společný zájem. Vychutnat si šálek kvalitního čaje v klidném, ničím nerušeném prostředí.***

Informátor JD, majitel Dobré čajovny v Kutné Hoře, vidí kulturu pití čaje jako pojem velice široký s tím, že každá rodina, resp. každý milec čaje, má své zvyky, tradice, rituály. Při vychutnání šálku čaje člověk zpomalí, jako by se zastavil čas. Dále použil při zodpovězení dané otázky slova jednoho ze zakladatelů Dobré čajovny Aleše Juřiny: ***„Čajovna je na půl cesty mezi hospodou a kostelem“.*** Je to taková úvaha o tom, že se Češi rádi setkávají v hospodě, ale ne vždy je to baví, a proto volí cestu alternativy. Dále kultura pití čaje znamená pro informátorku SS, majitelku bývalé čajovny U Veselé konvičky v Benešově, prvotně přípravu čaje, která má vést ke sblížení lidí, jež se u této přípravy čaje setkají. Samotná příprava čaje má nabudit v člověku harmonii, klid, utěšit ho, aby nikam nespěchal, vychutnal si chvíli u čaje, a tím navozuje atmosféru pro lidi a otevřená témata, která u čaje bývají nebo k nim patří.

Každý z informátorů získal své ***zkušenosti a informace*** o kultuře pití čaje ***samostudiem***, od přátel či jiných zkušenějších čajovníků, z odborné literatury, internetu, anebo na cestách v zemích čaje. Informátor PZ, majitel bývalé čajovny U Světloňky ve Vlašimi, bydlel v Praze, kde navštěvoval pravidelně čajovny a „nasával“ atmosféru a praktické zkušenosti od čajovníků, kteří pro něj pracovali a měli větší zkušenosti než on, to i s ohledem na to, jak dlouho se pití a přípravě čajů věnovali. Informace čerpá zejména z publikace Příběh čaje, jejíž autory jsou Soňa, Zdeněk a Michal Tomanovi, všichni příbuzensky spřízněni. Tuto publikaci popsal jako „*Bibli čaje*“. Daný informátor zdůrazňuje, že pro něho je ***místo k setkávání*** mnohem podstatnější než vlastní nabídka čajů.

Obdobným způsobem získává informace a zkušenosti informátorka ZCH, majitelka Čajovny ve dvoře v Sedlčanech. Přírodním zdrojem informací o pití čaje byl pro ni předchozí vlastník uvedené čajovny, od kterého ji přebírala a také samostudium. Pozitivně hodnotí z hlediska zdrojů informací o pití čaje i to, že převzala do své podnikatelské činnosti čajovnu, která *byla „zajetá v kolejích“*. Dle jejích slov však nejvíce informací čerpá na internetu „vygooglováním“, jakož i dotazováním se zkušených přátel čajovníků.

Naopak informátor JD, majitel Dobré čajovny v Kutné Hoře, získává své zkušenosti a informace na cestách ***z různých koutů světa*** s tím, že převážně cestuje do Asie. Jeho cílem je, aby jeho zaměstnanci a lidé, kteří pracují a reprezentují značku Dobrá čajovna, měli

korektní informace a „*věděli, jak to vypadá v realitě*“. Vyzdvihuje, že pro přípravu, podávání a rovněž vlastní pití čaje platí, že „*nemůže to být - jedna paní povídala*“.

Všichni dotazovaní informátoři se shodují v tom, že vlastní kultura pití čaje má svá pravidla, avšak každý z nich specifikoval tato pravidla různými představami. Informátorka SS, majitelka bývalé čajovny U Veselé konvičky v Benešově, poukázala na to, že kultura pití čaje má svá pravidla potud, pokud probíhá **seance nebo rituál**. Je pak toho názoru, že **v České republice** a v zemích, kde se nepěstuje čaj, se **pravidla**, která mají být dle jejího názoru aplikována při seancích a rituálech, **nedodržují**. Blíže však jí uvedená pravidla nespecifikuje.

Informátor JD, majitel Dobré čajovny v Kutné Hoře, zdůraznil pravidla japonského rituálu Cha-no-yu. V překladu tato slova znamenají „*Horká voda na čaj*“, tj. „*Hostitel i hosté se snaží plnit své předepsané role. Zatímco majitel čajové chýše se snaží o pečlivou přípravu nápoje, jeho přátelé musí dbát etikety. Jakmile host obdrží šálek čaje, měl by se svého souseda optat, zdali se smí napít. Před samotnou konzumací je na místě i projevení vděčnosti hostiteli*“.

K dotazu dotýkajícího se trendů a změn v kultuře pití čaje informátor PZ, majitel čajovny ve Vlašimi, nedokázal odpovědět. Odůvodnil to tím, že se již dlouhou dobu „*nepohybuje*“ v tomto odvětví a vydal se jiným směrem podnikání. Informátorka ZCH, majitelka uvedené sedlčanské čajovny, konstatovala trendy v kultuře přenesené do praxe, když v tomto směru zdůraznila výhradně poptávku na trhu. To nikoliv z hlediska plošného, ale výlučně z hlediska poptávky v její čajovně. Sleduje, že do čajovny chodí **zákazníci**, kteří jsou spíše **zvědaví**. Jelikož jí nabízený doplňkový sortiment zdravé výživy je dle jejích slov velice široký, její zákazníci přicházejí spíše za nákupem. Stav svých zákazníků hodnotí tak, že těch, „*kterí vědí, co chtějí*“, **je velmi malé procento**. Tito zákazníci přicházejí **za pohodou, klidem** a dopřejí si kvalitní šálek čaje. Ve výběru čaje mají většinou jasno. Trendem u těchto zákazníků jsou zelené čaje, které převažují nad černými čaji. Její ostatní zákazníci pijí „*nečaje*“, tzn. ovocné čaje, rooibosy, čajové směsi nebo bylinné čaje.

Informátor JD z čajovny v Kutné Hoře konstatoval, že současné trendy v pití čaje mají „*rychlý spád*“. Tyto trendy pak konkrétně shledává v tom, že **se začínají pít oolong čaje - polozelené čaje, matcha** čaje-japonský zelený čaj rozemletý na jemný prášek. Největší současný trend v kultuře čaje pak shledává v rostoucí poptávce po tzv. **kvetoucích čajích**, to nejen za účelem jejich konzumace, ale i za účelem jejich **užití jako dekorace**.

#### 4.4.2. Fenomén kultury pití čaje v České republice

Druhá výzkumná otázka, na kterou byli informátoři dotázáni, byla otázka č. 2: Jaký význam má fenomén kultury pití čaje v České republice?

Informátorka SS, majitelka bývalé čajovny U Veselé konvičky v Benešově, poukázala při odpovědi na danou otázku na to, že „*lidi si to hodně spojují s klidem, v čajovně vypnou*“, a to v situaci, kdy pijí trendové čaje a s tím kouří tabák **ve vodní dýmce**, což platí zejména pro **mladší generaci**. Z hlediska položené otázky pak význam fenoménu kultury takového pití čaje touto mladší generací poukazuje na to, že „*je to další druh očisty a požitku, toho nespěchání, co k tomu patří, k vodní dýmce, která vydrží hodně dlouho po dobu pití čaje*“.

Informátor JD, majitel Dobré čajovny v Kutné Hoře, shledává význam fenoménu kultury pití čaje v České republice v tom, že **čajovníci** z ČR jsou ochotni resp. schopni omezit své výdaje tak, že investují do letenky za účelem **návštěvy** té které **čajové plantáže**, což dle jeho hodnocení běžní čajomilci neučiní. Z tohoto hlediska pak shledává **čajovníky z ČR za přední odborníky i co do měřítka celosvětového**.

Při hodnocení rozvoje kultury pití čaje v ČR je nutno zdůraznit stanovisko informátora PZ, majitele bývalé čajovny U Světloňky ve Vlašimi, který vyzdvihl význam Dobré čajovny, jejíž provozovatele označuje jako guru a průkopníky čajové kultury v ČR, u kterých sám v roce 2001, kdy otevíral svou čajovnu, čerpal informace, radil se s nimi. Tento konstatuje z hlediska jemu známých informací, že „*to začalo někdy na silvestra 1989 na oslavách s bývalým prezidentem Václavem Havlem*“, kdy byla otevřena první čajovna. Z tohoto pohledu vyzdvihuje rovněž **význam tzv. ezoterické společnosti**, avšak neopomínají atmosféru, která kolem toho panovala. Uvedený informátor má pak za to, že **čajovny** v současné době **nepřibývají**. Domnívá se, že už je počet čajoven několik let stabilizovaný a docela dobře fungují.

Informátor JD z čajovny v Kutné Hoře určuje rozvoj kultury pití čaje v ČR na období kolem 90. let minulého století. Konkrétně uvádí, že 1. 6. 1993 byla otevřena první Dobrá čajovna na Václavském náměstí v Praze. Následně v červenci téhož roku byla uskutečněna první „**expedice do Asie za čajem**“. Z hlediska změn od uvedených prvopočátků v čajové kultuře u nás proti současnému stavu uvádí, že se dříve čaje převážně dovážely prostřednictvím různých dodavatelů a čajovníci byli odkázáni na jimi dovezený sortiment. Nyní se do ČR dostal čaj sypaný i listový a čajovník si sám může zajistit přímý dovoz čaje, který si osobně vybere.

Jak se liší kultura pití čaje v ČR od kultury pití čaje v mateřských zemích čaje? Informátorka ZCH, majitelka čajovny v Sedlčanech, konkrétně srovnává indický čaj masalu „*kořeněnou až štiplavou záležitostí s mlékem*“. Vysvětluje, že **v ČR se masala pije převážně v zimních měsících**, avšak v Indii, ji pouliční prodavači čaje vaří v horku, lidé ji pijí v horku.

**Indové** ji považují za národní rituál a masalu pijí **z důvodu zchlazení či osvěžení**. Pití čaje masala v ČR je jiný rituál. Spíše se z toho stává přenos kultury, ale my ji ve skutečnosti nemůžeme přenést.

Informátorka SS, majitelka čajovny U Veselé konvičky v Benešově, též hovoří o odlišnosti kultury pití čaje v ČR od kultury pití čaje v mateřských zemích čaje. Důvod vidí v používání čajů jako prostředku úlevy. Pití čaje se používalo za účelem ozdravným, lékařským. Až později se začal napojovat duchovní prožitek, avšak v ČR vnímáme účel pití čaje a duchovní kulturu s tím spojenou v jednom.

Odlišnost kultury pití čaje v ČR od kultury pití čaje v mateřských zemích čaje vidí informátor JD z kutnohorské čajovny ve znalostech čajovníků. Čeští čajovníci cestují do mateřských zemí čaje již 23 let a za tu dobu nasbírali nepočitatelné množství informací o čaji. Pokud se setkají v zemi s odborníkem určité oblasti, který má znalosti o pěstovaném čaji v té které specifické oblasti, na rozdíl od českých čajovníků již nemá znalosti o oblasti pěstování čaje o 100 km dále. Říká tedy: „*my víme desetkrát více než on*“.

Dále uvádí, z jakého důvodu lidé vyhledávají čajovny v ČR. Myslí si, že lidé vyhledávají místo, kde zapomenou na shon a chaos okolního světa. Je to místo, kde lidé potkají nové přátele, kde si posedí na zahrádce a zaposlouchají se, jak na kostele bijí hodiny, kde si mohou přijít zahrát svou oblíbenou deskovou hru a vypít si kvalitní šálek čaje. Je to určitě prostor pro veškeré sociální i věkové skupiny.

Obdobně odpověděl na dotazovanou otázku, proč lidé vyhledávají čajovny v ČR i informátor PZ, majitel bývalé vlašimské čajovny. Je to místo, kde přejdete pomyslnou dělicí čáru z absolutního ruchu a neklidu do totálního klidu, jako je to patrné v Dobré čajovně na Václavském náměstí. Informátorka SS, majitelka bývalé čajovny U Veselé konvičky v Benešově, uvedla, že lidé vyhledávají čajovny v ČR z důvodu netradičního prostředí, kde se mohou dozvědět nové informace, lidé jsou tu vstřícnější a pořádají se tu kulturní akce.

K dotazu spočívajícím v tom, který čaj podávaný v ČR je nejlepší, informátorka SS z benešovské čajovny se konkrétně vyjadřuje k čajům pocházejících z ČR. Tyto hodnotí velmi nekvalitně, jako čaje obsahující přídavné látky, jako jsou aroma. Zajímavě odpovídá na tuto otázku informátor JD z čajovny v Kutné Hoře, který říká, že: „*Jsou dva. První je ten, který jste právě prodala a druhý je ten, který nemáte. Jinak neexistuje nejlepší čaj. Ten, který jste prodala, tak to je ten, který tomu člověku bude chutnat. A ten který nemáte, tak to se někdy stane. Že někdo přijde a chce čaj, který prostě nemáte*“. Jako čaj, který se v ČR pije nejvíce, dva ze tří informátorů uvádí čaj pytlíkový, s ovocnými směsmi, který však jako čaj hodnotit nelze. Co se týká kvalitních čajů, hovoří shodně o čajích japonských.

Informátorka ZCH ze sedlčanské čajovny pak uvádí s ohledem na své zákazníky i čaje gruzínské a ruské. Naopak při hodnocení toho, kde si lidé nejčastěji kupují čaj, se

informátoři neshodují. Objevují se zde závěry o internetových obchodech, dárkových obchodech, supermarketech, jakož i o specializovaných prodejnách.

#### 4.4.3. Vývoj fenoménu kultury pití čaje ve zkoumané lokalitě/regionu

Třetí výzkumná otázka, včetně podotázek k ní položených, na kterou byli majitelé čajoven dotazováni, byla otázka č. 3: Jaký vývoj měl fenomén kultury pití čaje ve zkoumaném regionu?

Informátor JD, majitel kutnohorské čajovny Dobrá čajovna, měl vždy k čaji kladný vztah, proto v roce 2002 přijal nabídku na převzetí **již zaběhnuté** Dobré čajovny v Kutné Hoře. Podobně na tom byla se vztahem k čajovnám majitelka benešovské čajovny SS U Veselé konvičky, která čajovnu převzala v roce 2010. Jako manažerka v IT společnosti žila ve shonu, a proto jí alternativní čajovna zaujala. I provozovatelka sedlčanské Čajovny ve dvoře ZCH vnímá čajovnu jako klidné místo, navíc převzatou čajovnu otevřeli v lednu 2016 jako jeden z dalších sociálně-terapeutických projektů. Vlašimskou čajovnu U Světloňsky vybudoval PZ od píky z prostor garáží v říjnu 2001, inspirovala jej k tomu Dobrá čajovna a vytvoření místa, kde se budou lidé scházet.

Dobrá čajovna v Kutné Hoře byla původně provozována mimo centrum města informátorem JD, ale vzhledem k potřebám větších prostor s lepším zázemím (kuchyň, zahrádka) byla přesunuta do historického centra Kutné Hory, přímo naproti Kostelu sv. Jakuba. I když je to centrum města, je to stále místo, které nabízí klid a pohodu i dobrou dostupnost. Lokalitu v centru města vlašimské čajovny U Světloňsky zvolil PZ konkrétně na adrese Žižkovo náměstí 248, jež je pár kroků od parku a vlašimského zámku. Majitelka SS uvádí, že těžila též z vhodné lokality v centru města, jež bylo Malé náměstí v Benešově. Poslední informátor ZCH provozuje Čajovnu ve dvoře v Sedlčanech v ulici Nádražní 109. Přestože je čajovna naproti budově pošty a gymnázia, není v přímé dostupnosti v centru města. ZCH by ráda čajovnu přesunula do jiných prostor na náměstí ve Vlašimi, avšak vyhlídnutý prostor není v současné době k pronájmu.

Z dotazovaných informátorů měl pouze JD z kutnohorské čajovny zkušenosti s otevřením i jiné čajovny. Spolupracoval s jinou čajovnou z Kolína, tato spolupráce již neprobíhá z důvodu rozdílných názorů společníka.

Benešovská čajovna informátora SS byla velice alternativního rázu, oproti běžným čajovnám byl interiér plný sytých barev. Čajovna sloužila jako kulturní infocentrum, scházeli se zde studentští muzikanti za účelem hudebních zkoušek, neziskové organizace a dobrovolníci zde pořádali přednášky, čajovna byla otevřená všem nápadům a akcím, se kterými zákazníci přišli. SS popsala čajovnu jako „dům otevřených dveří“. Sedlčanská čajovna nebyla jen čajovnou ale současně i „sociálním podnikem“, jak uvedla ZCH. Čajovna

je zároveň i obchodem se sortimentem zdravých potravin a vegetariánskou kuchyní pouze v obědovém čase.

I kutnohorská čajovna nabízí vegetariánskou kuchyni, taktéž přes obědy. Jak říká JD: „Jsme zaměřeni na lidi a čaj“ a „každá čajovna je unikátní“. Tato čajovna je unikátní lokalitou v blízkosti kostela, uzavřeným zahradním koutkem a bambusovým hájem. Velmi odlišně vnímá svou čajovnu U Světloňky majitel PZ. Interiér čajovny byl dle jeho slov „hodně designově zařízen“, bylo využito orientální architektury, dle PZ „muslimsko-indicko-něco-nevím“. Toto vše na velmi malém prostoru o 50 m<sup>2</sup>.

Do kutnohorské čajovny chodí pravidelně vegetariáni a turisté kolem oběda, dle informátora JD odpolední čas vyplňují návštěvy střední generace, která využívá klidu k odpočinku a vypítí šálku dobrého čaje. V době skončení výuky středních škol vyměňují typ zákazníků studenti. K večeru nejčastěji chodí páry a skupinky přátel, kteří si užijí kromě čaje i hudební produkci. Informátoři SS, ZCH a PZ se shodují, že silnou skupinu zákazníků tvoří studenti středních (všední dny) a vysokých (o víkendu) škol.

Majitel PZ kategorizuje skupinu studentů do užšího profilu „intelektuálně na trošičku vyšší úrovni, IQ 100+, nebo možná 120+“. Dále blíže specifikuje typologii zákazníků vlašimské čajovny U Světloňky jako „nekuřáky“. Menší, avšak pravidelnou, skupinu tvoří dle informátora PZ jogíni, lidé se zaměřením na esoteriku a osobní rozvoj, v neposlední řadě i důchodci. Pravidelnou majoritní skupinu zákazníků čajovny v Sedlčanech tvoří, jak říká informátorka ZCH, skupina lidí středního až důchodového věku, a to je způsobeno doplňkovým prodejem zdravé výživy (bezlepkové produkty, výrobky z kozího mléka, přírodní sladila, pečivo pro diety, atd.). Další skupinu tvoří lidé dojíždějící za prací, protože čajovna sídlí v Nádražní ulici, která je hlavní tepnou k vlaku. Nepravidelnými návštěvníky jsou lidé, kteří přijdou za konkrétní kulturní či vzdělávací akcí pořádanou čajovnou či stálými zákazníky.

Tato skupina byla zároveň nepravidelnými zákazníky v čajovně U Veselé konvičky v Benešově, dle slov majitelky SS. Naopak důchodci o čajovnu nejevili zájem. Matky na rodičovské dovolené s dětmi se tam dost „hloučkovaly“ a využívaly prostoru pro děti, kde si mohly hrát s „ethno-bubínky“ a na de Jaredoo. Zavítali tam i mladí lidé v punkovém stylu. A pak „takoví starší hippies“, jak říká informátorka SS.

Čajovna U Světloňky ve Vlašimi prožívala v prvních 6 měsících od otevření velký boom, „kdy tam bylo plno i přes týden“, jak říká informátor PZ, a postupně návštěvnost čajovny klesala. Zprvu tam docházeli zvědaví lidé, kteří běžně do čajovny nechodili a doma si dopřávali „nekvalitní pytlíkový čaj“. Avšak právě z těchto lidí se profilovala úzká skupina, která si pravidelnou návštěvou vytříbila svůj čajový vkus. Dle slov informátora PZ si své zákazníky „naučili a rozmazlili pít dobrého čaje“ a zároveň doplnili kulturu pití čaje

orientální hudbou, která je nedílnou součástí každé čajovny. Informátor PZ, jakožto majitel, dbal na rozvoj čajových dovedností svého stěžejního zaměstnance „Honzíka“. Čajovna ve dvoře v Sedlčanech je teprve „v plenkách“, proto není vývoj čajové kultury „tak markantní“, jak říká provozovatelka ZCH. Je však možné, že je to i tím, že čajovna navázala na svého předchůdce a v podstatě se drží v původních kolejích.

V Benešově, v čajovně U Veselé konvičky, zpočátku lidé pili běžně známé čaje, jako jsou černé, zelené, ovocné. Postupem času se lidé dozvídali více informací o druzích, i o původu čajů díky čajovým seancím a přednáškám a zaměřili se na kvalitnější čaje ze známých, ale i exotických provincií. Informátorka od Veselé konvičky říká, že k nejoblíbenějším provinciím patřil „překvapivě východ“.

Dle informátora JD z Dobré čajovny v Kutné Hoře, již zaběhnuté franšízy, nebyl vývoj v čajích, ale v doplňkových produktech a akcích. Dalším krokem pro vývoj čajové kultury kutnohorské čajovny, jak je již výše uvedeno, informátor JD přestěhoval čajovnu do malebného centra města. Tím získal další prostory pro vytvoření „orientální“ zahrady a bambusového háje, i kuchyň, díky které mohl rozšířit nabídku o vegetariánskou stravu.

Základní znalosti k otevření Dobré čajovny informátor JD získal díky tomu, že se jedná o franšizu, a proto se o základní znalosti, zaškolení a informace postaral Spolek milců, s.r.o. a Dobrá čajovna. Zároveň, aby mohl pracovat v čajovně, musel složit tovaryšské zkoušky. Jak říká JD: „je to něco jako maturita z čaje“. To však nemění nic na tom, že se zajímal o čaj a kulturu s ním spojenou již dříve. Současně je jeho největším zdrojem zkušeností Asie, kam několikrát v roce odcestuje. Před otevřením čajovny zajímavě sbírala zkušenosti informátorka ZCH z Čajovny ve dvoře v Sedlčanech. Informace jí předával, i dnes předává, dlouholetý kamarád, jenž v rámci pracovních cest navštěvuje a sbírá informace v zemích čaje. Zároveň informátorka ZCH říká, „že si čas od času udělá pracovní kolečko a objíždí místní čajovny v regionu“, v podstatě mapuje jejich nabídky a služby a filtruje z nich informace, které jsou současně kvalitním médiem.

Co se týká spolupráce s jinou čajovnou v regionu, tři ze čtyř uvedených informátorů odpovědělo NE. Informátorka SS z benešovské čajovny U Veselé konvičky říká, že: „mezi čajovnami v ČR existuje jistá rivalita“, což jí i docela mrzelo. Nejspíše tomu napovídá množství čajoven vs. počet zákazníků, a jakmile otevře v blízkosti jiná čajovna, v ten moment není provoz čajovny udržitelný. Obdobně odpověděl na dotazovanou otázku i informátor čajovny U Světloňky PZ: „Město Vlašim má pouze 10 000 obyvatel, což je velmi malé město, je pod možnostmi nebo demograficky už je to problém. To procento zákazníků, kteří navštíví čajovny, je funkční někde na úrovni krajského města nebo alespoň typu Tábor“.

Jediným z dotazovaných, jenž odpověděl Ano, byl JD, majitel Dobré čajovny v Kutné Hoře a jak výše uvedeno, spolupracuje s kolegy z Dobrých čajoven, s nimiž se i setkává na „každoročních sletech“, které se konají pokaždé v na jiném místě. Přijedou i kolegové z jiných zemí například Polsko, Maďarsko aj. Hovoří o nich jako o „rodině“.

SS, informátorka čajovny U Veselé konvičky v Benešově, se setkávala po dobu provozu této čajovny s kolegy jiných čajoven. Scházeli se jednou za rok, většinou v létě, v chýších nebo teepee. Setkání tedy probíhalo tradičním sezením a očistou, v takovém duchovním stylu uvádí informátorka SS.

Nabídka čajového sortimentu v sedlčanské Čajovně ve dvoře není upřednostňována čajem z jedné konkrétní země či oblasti. Oblibou v čajovně jsou čaje indické, nepálské, japonské i gruzínské a také ruské, popisuje informátorka ZCH.

Opakem je obliba specifického čaje informátora JD, kutnohorské čajovny, který odpověděl na tuto otázku a uvádí jeho BEST OF oblast čajovníku čínského: Jižní a jihovýchodní Čína, přilehlá území Vietnamu, Laosu, Barmy a Indie. Důvodem je čajovníkový strom, který je zde pěstován v nadmořských výškách nad 2000 m a jeho pralesní kultura.

Konkrétní oblast pěstování čajovníku, kterou preferuje, uvádí informátorka SS z Benešova. Je jí preference čaje z Kavkazu. Sama jej ochutnala přímo na kavkazských čajových plantážích. Čaj je z této země opravdu zemitý, je opravdu kvalitní, jako je to s vínem.

Na otázku, zda čajovny nabízí i čaj k prodeji, odpověděli všichni informátoři kladně. Informátoři ZCH, PZ a SS uvedli, že nabízí vážený čaj k prodeji pouze v jejich kamenné prodejně a nemají zprovozněný e-shop. Ten však plně funguje Dobré čajovně v Kutné Hoře, jak uvádí informátor JD. A dále prodej čaje v kamenné čajovně i e-shopu kutnohorská Dobrá čajovna doplňuje dalšími produkty, které souvisejí s čajovou kulturou. Konkrétně se jedná o již zmíněná vegetariánská jídla, čajovou keramiku, drobné pochutiny, džusy, vodní dýmky, kaligrafie, prodejní výstavy obrazů, knihy z autorského čtení v čajovně, hudební nástroje a muziku. Trochu jiným sortimentem doplňuje čajovou kulturu Čajovna ve dvoře v Sedlčanech. Informátorka ZCH vyjmenovala též široký sortiment, jako tomu bylo v případě JD, avšak se jednalo o produkty zdravé stravy, které již byly popsány výše, ale nabídnuty jsou i produkty ze sociálně terapeutické dílny, jež je součástí čajovny. Jsou to malé obrázky, prstýnky, broušené kamínky aj.

Informátor PZ, majitel vlašimské čajovny U Světlonožky, upoutal odpovědí na otázku, zda pořádá doprovodné akce pro jeho zákazníky. Jako ostatní čajovny odpověděl, že každý týden probíhají v čajovně přednášky, semináře na různá témata, koncerty pozvaných kapel, avšak o promítání filmů se na rozdíl od PZ nezmínil nikdo. Snažil se



promítání uskutečnit ve čtyřech sezonních blocích a byly promítány desítky filmů na téma cestopisná, amatérská, pohádková aj.

Informátorka ZCH ze sedlčanské čajovny, velmi podrobně uvedla výčet doprovodných akcí, které pořádá. Naopak ona upoutala přednáškami o dětských pohádkách, přednáškami od neziskových organizací, jež se hodně věnují charitě, jež řeší traumata lidí, projekty pro děti z ulice. A JD, informátor Dobré čajovny v Kutné Hoře, uvedl, že mimo běžné doprovodné akce, jež se konají 1-2 x do měsíce, si čas od času zvou i velmi známé a renomované zahraniční hudebníky různých žánrů.

Během těchto doprovodných akcí se občas naskytly problémy, říká informátorka SS. Sřet kultur. Na tyto doprovodné akce do Veselé konvičky v Benešově docházeli v hojnějším počtu i „křišňáci“, což odradilo ve velkém počtu jiné zákaznící a postupem času se velmi snížila návštevnost těchto doprovodných akcí.

Problém s počtem účastníků na pořádaných doprovodných akcích měl i informátor PZ z vlašimské čajovny. Například uvádí: „zájem na Václava Bobka byl takový, že bylo týdnů dopředu vyprodáno, ale když se promítal dokument Duše východu od Viliama Poltikoviče, přišlo pouze 5 lidí.“

Na otázku, zda vychovává Vaše čajovna své zákaznící v kultuře pití čaje, odpověděl výše uvedený informátor z čajovny ve Vlašimi, že si již tuto situaci nevybavuje, jelikož je to již mnoho let od provozu. Velmi stručně odpověděla informátorka ZCH z Čajovny ve dvoře. Uvedla, že si mapuje poptávku od svých zákaznících a snaží se ji uspokojit. Informátor JD z čajovny v Kutné Hoře tutéž otázku uvádí: „musí, jinak bychom se neuživili“. Pořádá každý měsíc degustace čajů a získává od zákaznících zpětnou vazbu. V čajovně mají zákaznící možnost si zahrát stolní hry a zpřijemnit si čas strávený sami nebo s přáteli.

Čajovna by měla nejenom vychovávat své zákaznící, jak výše uvádí JD, ale zároveň by měla být dobře propagována. Tohoto názoru je informátorka SS z benešovské čajovny U Veselé konvičky, která seznámila s jejich propagací v Benešově a okolí. Čajovna osobně rozdávala letáky do rukou potenciálních zákaznících, jejich přátelé vyvěšovali letáky ve svých restauracích, ordinacích, do svých obchodů. Dále se čajovna snažila propagovat na internetu. Zákaznící mohli shlédnout informace o čajovně na webových stránkách a později i na sociálních sítích, na Facebooku. I když informátorka nebyla jejím zastáncem, propagace velmi dobře fungovala a zákaznící si ji oblíbili.

Na to je jednoduché vysvětlení – sociální síť je IN, uvádí SS. Stejného propagačního kanálu se ujala čajovna v Sedlčanech. Informátorka ZCH. Ta však navíc využila propagaci v regionálním tisku. Inzerovala v sedlčanském tisku. V posledních měsících se snaží čajovna zviditelnit a využila větší reklamy v regionálních letáčích na Sedlčansku.

Informátor JD, regionální propagaci své čajovny provádí vlastními silami, národní a celorepublikovou propagaci zajišťuje Spolek milců čaje. V rámci propagace provozuje vlastní webové a facebookové stránky. Mateřská společnost Dobrá čajovna pak volí i nákladnější propagaci v rámci regionálního tisku. Avšak jeho osobní názor na propagaci dnešní doby zní: „*Jedna paní povídala*“.

#### 4.4.4. Problémy majitelů čajoven

Čtvrtá výzkumná otázka, včetně podotázek k ní položených, na kterou byli majitelé čajoven dotazováni, byla otázka č. 4: Jaké jsou největší problémy majitelů čajoven?

Z hlediska konkurence schopnosti všichni informátoři nehodnotí provoz své čajovny za problematický, to i s ohledem na to, že všichni provozují, či provozovali svou čajovnu v daném místě sami. Informátorka ZCH, majitelka sedlčanské čajovny, jako hlavní problém při svém provozu shledává **ekonomickou stránku** věci, konkrétně **ekonomickou udržitelnost provozu**. Podobně hodnotí situaci ve svém provozu i informátor PZ, majitel bývalé čajovny ve Vlašimi, který poukazuje na to, že při zahájení provozu měl velké **investiční náklady**. Tento však uvádí, že provoz čajovny nehodnotil jako ekonomickou aktivitu, spíše jako sociální projekt. Z hlediska ekonomického uzavírá, že byl provozně takzvaně na nule, dle svých slov „*to dotoval svojí prací*“. V tomto směru však nemá na mysli práci při vlastní obsluze zákazníků, spíše však práci spojenou se zásobováním čajovny, tvorbou programu a péčí o vlastní prostor čajovny. Určité specifikum oproti všem informátorům spočívá v jeho odpovědi v tom, že svým způsobem musel bojovat při provozu čajovny s tím názorem společnosti, že čajovny jsou **spojovány s uživateli drog „hašišové doupě“**. Za problematické žádný z informátorů neshledávají užívání vodních dýmek ve svých provozovnách. Až na čajovnu provozovanou v Sedlčanech všichni informátoři měli ve svém sortimentu tabák do vodních dýmek a umožňovali ve své čajovně vodní dýmky používat.

Informátor PZ z vlašimské čajovny uvedl, že pokud by provozoval čajovnu i v dnešní době, již by **kouření dýmk**y neumožnil, a to s ohledem na její škodlivost na zdraví jejich uživatelů. Z hlediska zákonné úpravy dotýkající se zákazu kouření v restauračních zařízeních, tedy i v čajovnách, informátoři tuto problematiku výrazným způsobem neřeší či neřešili. Za významné povšimnutí stojí závěr ZCH, majitelky sedlčanské čajovny, která se věnuje otázce nutnosti řešení bezbariérového přístupu jejich čajovny. Z hlediska dostupnosti její čajovny a na to navazující obeznámení se potencionálních zákazníků shledává za problematické to, že její čajovna není ve středu města. V tomto směru dokonce uvažuje nad přestěhování provozu do užšího centra města.

#### 4.4.5. Fenomén čaje v cestovním ruchu

Pátá výzkumná otázka, včetně podotázek k ní položených, na kterou byli majitelé čajoven dotazováni, byla otázka č. 5: Jakou roli může hrát fenomén čaje v cestovním ruchu zkoumané regionu?

Z hlediska umístění té které čajovny prakticky všichni informátoři hovoří o tom, že její **umístění v centru** města je k provozu **potřebné**. Všichni informátoři stejně hodnotí provoz čajovny tak, že na tento má vliv návštěvnost dané lokality v rámci cestovního ruchu.

Dále by všichni informátoři uvítali vyšší podporu turistické návštěvnosti turistické lokality. Zajímavě hodnotí tuto otázku provozovatel kutnohorské čajovny, který do této souvislosti dává i jakýsi negativní přístup k turistům ze strany občanů Kutné Hory, své město v tomto smyslu hodnotí jako konzervativní. Denní návštěvnost čajoven se pohybuje od 20-30 lidí ve Vlašimi a Benešově, přes 50 lidí v Kutné Hoře (byť se jedná o turisticky nejatraktivnější lokalitu), až po 100 lidí v Sedlčanech. U sedlčanské čajovny však nelze opomenout to, že v daném počtu významnou část představují zákazníci, kteří prodáváný sortiment nekonzumují přímo v čajovně, ale odnášejí si ho.

**Sezónnost či roční období návštěvnost čajoven neovlivňuje**, v Kutné Hoře by však uvítali vyšší návštěvnost v turistické sezóně. Čajovny jsou **nejnavštěvovanější** převážně **o víkendech**, zejména **pátek a sobota**. Informátor PZ z vlašimské čajovny otevíral v počátcích provozu čajovnu od 10 hod. do 22 hod., posléze od odpoledních hodin do večera, to proto, že se po tři čtvrtě roku provozu čajovny ukázalo, že do jeho čajovny dopoledne nikdo nechodí. Informátoři se shodují v tom, že **významnou část** jejich **zákazníků** tvoří **studenti**. V Sedlčanech registrují zvýšenou návštěvnost **matek na mateřské dovolené**. Přesněji pak skladbu návštěvníků určuje informátor PZ z vlašimské čajovny, který uvádí, že jej navštěvovali konkrétně **mladí lidé, studenti**, občas několik **jogínů, důchodci**, stejně tak **střední generace**. Po celou dobu působnosti čajovny se však jednalo o **zákazníky do 25 let**. V Benešově docházelo ke kolísání počtu návštěvníků v závislosti na ročním období. V létě je navštěvovali spíše starší lidé, převážně v pátek v rámci pořádaných akcí, proti tomu v zimě převážnou klientelu tvořili mladí lidé. Skladba zahraničních návštěvníků je různorodá zejména **v kutnohorské** čajovně, tuto navštěvují **Španělé, Holanďané a Číňané**. **V Benešově** se pak jednalo zejména **o skotské a anglické studenty**, kteří byli v Benešově na výměnném studijním pobytu. Ve Vlašimi a Sedlčanech prakticky zahraniční turisté tamější čajovny nenavštěvují.

Zajímavým poznatkem je závěr informátorky SS z benešovské čajovny, která uvádí, že se preference zahraničních turistů od českých zákazníků nijak významně nelišila, spíše si nechali čaj doporučit, z hlediska toho, který čaj se právě nejvíce pije. **Zelené čaje** v konzumaci **zahraničními turisty převažovaly**. V rámci doprovodných akcí mimo

prostory čajoven, je vyjma účasti čajoven na festivalech, o kterých bude pojednáno v samostatné části práce níže, stojí za zmínku provozování tzv. pojízdné čajovny benešovským a vlašimským informátorem. Benešovská *pojízdná čajovna* byla využívána *na dětských akcích* či na akcích pořádaných *pro mentálně postižené spoluobčany*. Vlašimská pojízdná čajovna byla využívána výlučně *na letních hudebních festivalech*.

#### 4.4.6. Nabídky zájezdů za čajem a účast majitelů čajoven

Šestá výzkumná otázka, včetně podotázek k ní položených, na kterou byli majitelé čajoven dotazováni, byla otázka č. 6: Nabízejí cestovní kanceláře zájezdy za čajem?

V rámci této otázky tři ze čtyř informátorů, konkrétně benešovský, vlašimský a sedlčanský informátor, neznají žádnou cestovní kancelář nabízející zájezdy spojené s čajovou kulturou. Informátor PZ z Vlašimi nikdy o takovéto nabídce neslyšel, informátorka SS z benešovské čajovny „zaznamenala nějakou brožurku“. Majitelka sedlčanské čajovny ZCH rovněž žádné bližší poznatky nemá. Nejpřesněji se vyjádřil JD, majitel Dobré čajovny v Kutné Hoře. Byť neuvedl konkrétní názvy cestovních kancelář, nevyklučuje, či existují cestovní kanceláře, které nabízejí zájezdy za čajem. Je nutno uvést, že jejich služeb nevyužívá jednak s ohledem na *nákladnost takového cestování* a dále s ohledem na to, že *cestovní kancelář* mu *nezprostředkuje dostat se na místa, kam se dostat chce*. Sám však k takové cestě nepřistupuje jako k zájezdu, ale jako obchodní cestě. Ví o tom, že *v USA jsou zavedené kanceláře zaměřené na cestování za čajem*.

Sedmá výzkumná otázka, na kterou byli majitelé čajoven dotazováni, byla otázka č. 7: Účastnili se majitelé čajoven zájezdů za čajem?

Pozitivní poznatky i k této otázce poskytl informátor JD, majitel Dobré čajovny v Kutné Hoře. Hovoří o tom, že zájezdy za čajovou kulturou bere jako *expedice*, letošního roku již navštívil *Čínu, Vietnam, Thajsko a Laos*, ze kterého již čaje dováží. Výběr zemí je nesystematický, navštívuje země, které ho zajímají. Například Laos bral jako výzvu, to s ohledem na to, že prakticky *nikdo neví o pěstování čaje v Laosu*. Organizátorem zájezdu do mateřských zemí čaje je *Spolek milců čaje, podmínkou* účasti na tomto zájezdu je *tzv. tovaryšský list a také zaměstnanecký poměr k Dobré čajovně*. Uvedený informátor v rámci řízeného rozhovoru popisuje *cestu do Číny a Vietnamu* s tím, že této cesty se zúčastnili *čtyři osoby z ČR*, v Číně se setkali s dalšími šesti lidmi ze zahraničí, s kterými se přesunuli do Vietnamu. V daný okamžik již cesta trvala čtyři týdny s tím, že délka času každé *expedice činí minimálně tři týdny*. Uvedená cesta do Vietnamu se uskutečnila pouze proto, že tento informátor našel v novinách fotografii čajovníku, který se mu líbil a který chtěl osobně vidět. Bližší informace zejména o tom, kde přesně se čajovník nachází, však neměl.

Znal pouze oblast, ze které čajovník pochází. Přes výše uvedené čajovník z fotografie expedice našla.

Informátor PZ z vlašimské čajovny vysloveně za čajem nikdy necestoval. Informátorka SS benešovské čajovny rovněž ne, ačkoliv by ráda za čajem cestovala, nicméně **finanční náročnost** takových cest jí to nedovoluje. Obdobně hovoří i informátorka ZCH ze sedlčanské čajovny, tedy tato rovněž za čajem necestuje, také s ohledem na finanční náročnost těchto cest. Nicméně spolupracuje s osobou, která do **mateřských zemí čaje**, jako je **Nepál, Indie a Japonsko**, cestuje, ovšem nikoliv v přímé souvislosti s čajovou kulturou, nýbrž pracovně. Ovšem za dané situace jsou její poznatky o kultuře pití čaje, v takto jí navštěvovaných mateřských zemích získané, přínosné. Velmi často pak dělá **přednášky** o svých cestách **v sedlčanské čajovně**, a to i pro veřejnost. I tyto cesty trvají až tři týdny.

#### 4.4.7. Uplatnění kultury pití čaje na festivalech

Osmá výzkumná otázka, včetně podotázek k ní položených, na kterou byli majitelé čajoven dotazováni, byla otázka č. 8: Jak je uplatněna kultura pití čaje na festivalech?

Zkušenost informátorů s aktivním nasazováním svých čajoven a kultury pití čaje jako takové je různá. Oproti očekávání je v tomto směru nejméně aktivní Dobrá čajovna z Kutné Hory, která se festivalů zúčastňuje minimálně, a to pouze vybraných festivalů **zaměřených na esoteriku a evolution**. Poněkud vyšší zkušenost s účastí na festivalech má sedlčanská čajovna. Tato se zúčastňuje festivalů **na přizvání pořadatelů**. Z hlediska kultury pití čaje hodnotí festivaly jako velmi spotřební záležitost zaměřená na distribuci alkoholu. Účast čajovny na takových festivalech hodnotí tak, že **návštěvníci neočekávají účast čajovny**, nicméně určitý zájem ze strany účastníků eviduje. Je zajímavé, že aktivně se festivalů zúčastňovaly obě čajovny z býv. Benešovského okresu, tj. čajovna U Světloňky z Vlašimi i čajovna U Veselé konvičky v Benešově. Informátorka SS, majitelka čajovny U Veselé konvičky v Benešově, se zúčastňovala od počátku otevření čajovny pravidelně festivalů, a to v každém roce jejího provozu. Frekvence byla taková, že v období od června do září toho, kterého roku, byla každý týden na nějakém festivalu. Své výrobky a služby nabízela prostřednictvím tzv. pojízdné čajovny. Jako **nejvíce výdělečné** festivaly hodnotila **punkové festivaly**. Z festivalů, kterých se zúčastnila, vyzdvihla Sázavafest, Openfest, Valník, Rock For People, jakož i specifický festival v Odlochovicích pořádaných **pro mentálně postižené spoluobčany** a širší veřejnost. Účast zahraničních čajoven na těchto festivalech nezaznamenala. **Negativní zkušenost** měla tato čajovna **s některými organizátory** festivalů, kdy tito si nechali zaplatit **dvojnásobné nájemné**, které mělo zaručit to, že na festivalu nebude další čajovna, avšak tato **exkluzivita** realizována nebyla.

Stejný způsob prezentace svých výrobků, služeb a kultury pití čaje jako takové jako zvolila majitelka benešovské čajovny, zvolil i majitel vlašimské čajovny. Tedy i on provozoval mobilní pojízdnou čajovnu, kterou provozoval 3 roky. Běžně se zúčastňoval rovněž Sázavafestu, technofestivalů, bigbeatových festivalů a country festivalu na Konopišti, zjevně Folkového kvítku. Tento však hodnotil z hlediska úspěšnosti velice negativně, zájem o čaj a kulturu pití čaje byl ze strany účastníků tohoto festivalu minimální. Frekvence účasti na festivalech byla taková, že se zúčastnil 5-6 festivalů během léta. Co do úspěšnosti hodnotí jako ***nejlepší menší festivaly okolo 3-5 tisíc návštěvníků.***

## 4.5. Výsledky šetření z obsahové analýzy

### Konkrétní nabídky zájezdů za čajem

Zadáním konkrétních klíčových slov „zájezdy za čajem“, „zájezdy na čajové plantáže“, „zájezd a čaj“ do internetového vyhledávače Google, jež bylo popsáno v kapitole 4.4., bylo zjištěno mnoho cestovních kanceláří nabízejících pobytové a poznávací zájezdy za čajem do různých mateřských zemí čaje i těch méně známých.

Pomocí výše uvedených klíčových slovních spojení se zobrazily *cestovní portály*, *sponzorované odkazy* a webové stránky konkrétních *cestovních kanceláří a agentur*. *Častěji* se vyskytovaly odkazy na konkrétní *CK* a *CA*, průměrně **8 - 10** na jednu stránku *výsledků*. Cestovních *portálů* bylo vygenerováno *podstatně méně*, na prvních 2 stranách průměrně **2 odkazy**, na zbylých se vyskytovaly spíše CK a CA. Z pravidla se na každé stránce vygenerovaných výsledků zobrazilo **3 – 5 sponzorovaných odkazů** souvisejícími se zájezdy.

### 4.5.1. Cestovní portály nabízející zájezdy za čajem

Mezi vyhledávanými médii byly nalezeny nejčastěji využívané cestovní portály Letuska.cz, Zajezdy.cz a sdovolen.cz.

Na portálu Letuska.cz.<sup>76</sup> byl nabídnut mezi prvními poznávací zájezd **CK Asiana Klasický okruh Srí Lankou** – národní park, sloní farma, čajové plantáže a krásná příroda. **Deseti denní zájezd na Srí Lanku**, zemi v srdci Indického oceánu, zavítá pátý den do Kandy, na místa **zpracování cejlonského čaje**. Navštívením místa čaje v Kandy není pouze o nahlédnutí do tajemství zpracování cejlonského čaje, ale zároveň **degustace čaje** je součástí poznání. **Cena zájezdu pro jednu osobu** se pohybuje za deset dní okolo **33 000 Kč**. Zájezdem provádí **anglicky mluvící průvodce**. **Cena zahrnuje** též letenku, ubytování, stravování formou polopenzí, transport. **Cestovní pojištění, vstupné do památek a vstupní vízum** si klient musí **uhradit sám**. CK Asiana zajištění požadovaného víza do země nabízí. Portál Letuska.cz nabízí další nabídky poznávacích zájezdů<sup>77</sup>, ale jedná se o zájezd s obměněným programem s návštěvou stále stejné destinace, a tou je ostrov Kandy a na něm nejvýše položené město Nuwara Eliya, jinak též zvané hlavní město čaje.

---

<sup>76</sup> Letuska.cz: Letuška [online]. Asiana, s.r.o., 1993 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <https://www.letuska.cz/#!/magazin/zajezdy/klasicky-okruh-sri-lankou>

<sup>77</sup> Letuska.cz: Letuška [online]. letuska.cz: Asiana, s.r.o., 1993 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.letuska.cz/#!/magazin/zajezdy/okruh-sri-lankou-s-pobytem-u-more>

Jiný portál, **Zajezdy.cz**, který byl též vyhledán přes aplikaci Googlu za pomoci klíčového slovního spojení „zájezd za čajem“<sup>78</sup>, nabízí destinaci v Indonésii. **Dvacetidenní** poznávací zájezd *S Lodi, jež dováží kávu a čaj* na Jávu pořádá **CK Hroch**. Dvacet dní je dlouhá doba a tento zájezd **pouze jeden den zavítá na čajové plantáže** a umožní nahlédnutí do světa čaje na Jávě. Cena zájezdu se pohybuje okolo **55 000 Kč** a zahrnuje letenku, ubytování, služby průvodce a dopravu. Zároveň zahrnuje pojištění proti úpadku CK, avšak **nezahrnuje ostatní pojištění**, poplatky za vstupy či fakultativní výlety, **stravování** a neposledně vízové poplatky. **CK Hroch garantuje** svým klientům v případě neuskutečnění zájezdu **100 % návratnost peněz** za uhrazený zájezd. Stejně tak jako portál Letuška.cz nabízí Zájezdy.cz další zájezdy<sup>79</sup>, které zahrnují jednodenní fakultativní výlet s čajovou kulturou.

Shodný **dvacetidenní** poznávací zájezd<sup>80</sup> *S Lodi, jež dováží kávu a čaj* na Jávu nabízí portál Sdovolená.cz. Současně tento portál nabízí poznávací zájezd *Ostrovní Indonésii*<sup>81</sup>, ve **dvaceti osmi dnech** nabídne **CK Alvarez** návštěvu ostrovů Komodo, Rinca a Bali. Opět **pouze jeden den** je věnován **poznání čaje** a jeho kultury na úbočí hory Lawu. Uvedená cena začíná na **67 190 Kč** a je závislá na termínu. Zahrnuje leteckou dopravu s odletem z Prahy a stravování formou snídaně, ostatní informace poskytne CK.

#### 4.5.2. Nejnavštěvovanější čajová destinace, Srí Lanka

Největší pěstitele čaje, Čínu a Indii, následuje **Srí Lanka**, ostrovní stát v jihovýchodní Asii. Dle šetření ve vyhledaných médiích přes webovou stránku Google<sup>82</sup> patří Srí Lanka mezi **nejnavštěvovanější čajové destinace**.

Jednou z vyhledaných cestovních kanceláří je **CK Firo Tour**<sup>83</sup>. Nabízí desetidenní poznávací zájezd *Putování Cejlonem za vůní čaje*. I tento **poznávací zájezd se věnuje** čaji pouze **jeden den**, a to šestý. Zavítá do půvabné **vysočiny Nuwara Eliya**, nadmořské výšky 1889 m.n.m.,

---

<sup>78</sup> *Zajezdy.cz: Zájezdy.cz* [online]. Zájezdy.cz: Agentura Zájezdy.cz, a.s., 2003 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.zajezdy.cz/dovolena-poznavaci-zajezd-java-indonesie-s-lodi-jez-dovazi-caj-a-kavu-indonesie-z658120/246598187/#popis>

<sup>79</sup> *Zajezdy.cz: Zájezdy.cz* [online]. Zájezdy.cz: Agentura Zájezdy.cz, a.s., 2003 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.zajezdy.cz/dovolena-java-bali-htl-parigata-resort-indonesie-z668732/295282652/>

<sup>80</sup> *Sdovolená.cz: sdovolená.cz* [online]. seznam.cz: Seznam.cz, a.s., 2010 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.sdovolená.cz/detail-zajezdu/indonesie/poznacaci-zajezd-java-indonesie-s-lodi-jez-dovazi-caj-a-kavu/408169>

<sup>81</sup> *Sdovolená.cz: sdovolená.cz* [online]. seznam.cz: Seznam.cz, a.s., 2010 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.sdovolená.cz/detail-zajezdu/indonesie/ostrovni-indonesii/429293##sortBy%3A1>

<sup>82</sup> *Google.cz: Google* [online]. Google, 2016 [cit. 2016-10-12]. Dostupné z: <https://www.google.cz/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=zajezdy+za+cajem>

<sup>83</sup> *Firotour: Firotour Cestovní Kancelář* [online]. Firo-Tour,a.s.: Etnetera a.s., 2016 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.firotour.cz/zajezdy/sri-lanka/putovani-cejlonem-za-vuni-caje-cvc162/>



kde se **pěstuje** světoznámý **cejlonský čaj**. **Navštívena** bude nejenom *plantáž*, ale i **továrna** na zpracování čaje. Zahrnuta je i **ochutnávka** jedinečného **cejlonského čaje**. Tohoto zájezdu se může **účastnit 16 lidí**. V ceně zájezdu bude zahrnuto ubytování, vyjma jednolůžkového pokoje, doprava, letenka, **česky hovořící průvodce**, zákonné pojištění. Samostatně se musí doplatit požadované vízum do země, odletové taxy a další pojištění a vstupné.

CK FiroTour dále nabízí poznávací **zájezd obdobného rázu - Perla Indického oceánu**<sup>84</sup>. Tento **čtrnáctidenní** poznávací **zájezd** na Srí Lanku navštíví různá místa a opět se na jeden den zastaví na **vysočině Nuwara Eliyakde**, jako to bylo u poznávacího zájezdu *Putování Cejlonem za vůní čaje*<sup>85</sup>. Bude navštívena místní plantáž a továrna na zpracování cejlonského čaje, ukončena ochutnávkou. Stejná je situace u ceny zájezdu a případných doplatků.

Další cestovní kanceláři, která pořádá poznávací zájezdy do země cejlonského čaje, je královéhradecká cestovní kancelář, **CK Mundo**, s poznávacím zájezdem *Putování tropickým rájem za památkami i přírodou*. Tento **šestnáctidenní** poznávací zájezd **se věnuje čaji** a jeho kultuře **dva dny**. Osmý den též navštíví koloniální horské středisko Nuwara Eliya, jako tomu bylo ve dvou předchozích příkladech. Ale bonusem tohoto výletu je desátý den s návštěvou **oblasti čajových plantáží v blízkosti vrcholu Little Adam's Peak 2 243 m.n.n.**, jež je známé jako významné poutní místo. Cena zájezdu se pohybuje okolo **42 000 Kč** a zahrnuje zpáteční letenku, snídaně, dopravu, ubytování, vstupy a dopravu na safari v NP, průvodce, pojištění. Nezahrnuje však vízum do země, vstupy do památek a strava mimo snídaní.

I renomovaná cestovní kancelář, specialista na bohaté nabídky poznávacích, turistických, ale i pobytových zájezdů, **Redok Travel**<sup>86</sup>, nabízí **desetidenní poznávací zájezd Ostrov památek a čajových plantáží** na Srí Lanku. Tentokrát zastávka mezi čajovými plantážemi se uskuteční sedmý den zájezdu na **srílanské vysočině Hill Country**. Zhlédnutí procesu výroby čaje v továrně bude doplněno nejenom ochutnávkou, ale i **možností nákupu místního cejlonského čaje**. **Baťovskou cenu 39 990 Kč** zahrnuje i **českého a místního průvodce**. Dále cenová politika zájezdu je obdobná těm ostatním, až na **bonusovou nabídku komplexního cestovního pojištění včetně připojištění vyššího storna zdarma při uzavřené cestovní smlouvě k určitému datu**.

---

<sup>84</sup> FiroTour: FiroTour Cestovní Kancelář [online]. Firo-Tour,a.s.: Etnetera a.s., 2016 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.firotour.cz/zajezdy/sri-lanka/perla-indickeho-oceanu-cpi162/>

<sup>85</sup> FiroTour: FiroTour Cestovní Kancelář [online]. Firo-Tour,a.s.: Etnetera a.s., 2016 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.firotour.cz/zajezdy/sri-lanka/putovani-cejlonem-za-vuni-caje-cvc162/>

<sup>86</sup> Redok.cz: Redok Travel [online]. Redok.cz: Magicware,s.r.o., 2015 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.redok.cz/clanky/sri-lanka/za-cejlonskym-cajem-a-starobylymi-vedami-na-sri-lanku/>

CK Redok má **širší nabídku** poznávacích zájezdů, které se jeden den či dva podívají na kouzelná místa cejlonského čaje<sup>87</sup>. Patří mezi ně *Silvestr v exotickém ráji, Maledivy – tropický ráj a poznání Srí Lanky, Exotika Srí Lanky a luxus Malediv, Odpočinek i poznání Indického oceánu*. **Cenové rozpětí** těchto poznávacích výletů se pohybuje **přibližně od 39 990 do 62 990 Kč**. **Cena** se bude **lišit** pouze **různým typem stravování**. Nejvyšší cena 62 990 Kč bude tedy zahrnovat stravování na poznávacím zájezdu **all inclusive**.

Naposlední cestovní kancelář je **CK S.E.N.**<sup>88</sup>, jež nabízí exotickou dovolenou v tropickém ráji *Srí Lanka Komfort*. Tento **desetidenní** poznávací zájezd zve k poznání domorodé kultury, sloního sirotčince v Pinnawale, zhlédnutí UNESCO a hinduistických památek a neposledně se věnuje i velmi vzácné komoditě **Ostrova Cejlon** - cejlonskému čaji. Návštěva čajových plantáží a čajové fabriky a malebné scenérie čajového ostrova pokryje jeden den poznávacího zájezdu. **Cena** za zájezd se **odvíjí od objednaného termínu a typu ubytování** a je v rozmezí od 51 000 Kč do 65 000 Kč za osobu. Poznávacím zájezdem provádí **průvodce** pouze 5 dní, jež je započítáno v ceně letenky. **Průvodce po zbytek zájezdu si musí klient hradit** sám, což platí i pro fakultativní výlety.

Zároveň **CK S.E.N. nabízí** klientům v **uzavřené skupince** zabezpečit tento **zájezd Srí Lanka Komfort na klíč**<sup>89</sup> - **libovolný počet osob i termín, individuální požadavky**. **Internetová stránka** zaujme na první pohled dech beroucími **fotografiemi** navštívených míst.

Dalšími zobrazenými nabídkami zájezdů za čajem na Srí Lanku a blízké okolí byly nabídky **CK Nomad, CK Fischer, CK Kudrna, CK Campana, CK Poznání, CK EximTours, CK Livingstone a CK Nirvanatravel**. Poslední zmíněná **CK Nirvanatravel** jako **jediná** z prošetřených cestovních kanceláří poskytuje osmidenní **pobytové-poznávací** zájezd *Vše, co jste dosud nevěděli o čaji*, který se věnuje **celých 8 dní** kultuře a **poznávání čaje**. V rámci zájezdu je zahrnuta návštěva **největší aukce čaje na světě**, která funguje již více jak 130 let. Stejně jako v ostatních zmíněných zájezdech navštíví město Kandy a Hanthana, kde se nachází muzeum čaje v bývalé čajové továrně. Na plantáži ve vysokých horách Nuwara Eliya získají účastníci zájezdu osobní zkušenost se sběrem čaje, kdy si mohou sběr čajových lístků vyzkoušet na vlastní kůži.

---

<sup>87</sup> Redok.cz: Redok Travel [online]. Redok.cz: Magicware,s.r.o., 2015 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.redok.cz/vyhledavani/?DestinationID=100>

<sup>88</sup> Cksen.cz: SEN cestovní kancelář [online]. CK S.E.N.: WEBMIN, 1992 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <https://www.cksen.cz/poznavaci-zajezdy/sri-lanka/>

<sup>89</sup> Tamtéž

### 4.5.3. Nabídky zájezdů země čajválů, Indie

Zadáním do internetového vyhledávače Google klíčového spojení „Indie zájezdy za čajem“<sup>90</sup> se vygenerovalo několik zásadních cestovních kanceláří, např. CK MarcoPolo, CK Blue-style, CK Multitravel, CK Livingstone, CK S.E.N. a CK Chinatours, dále pak cestovní portály Letuska.cz a Zajezdy.cz.

Na cesty za exotikou **Indie** v podobě nabídek ušitých na míru se **specializuje CK Livingstone**<sup>91</sup>. Cestuje v malých skupinkách, **dbá na individuální přístup** k zákazníkům. Jedním z nabízených poznávacích zájezdů jsou *Čtyři klenoty Himálaje-Dárdžiling-Sikkim-Bhútán-Káthmándú*. **Devatenáctidenní** cesta nabízí bezprostřední kontakt unikátní kultury s tradicemi horských oblastí, historickými památkami, panoramaty Himalájí a víry hinduismu a buddhismu, jež se v těchto místech mísí. Jeden den tohoto poznávacího zájezdu je vyhrazen **čajovým plantážím Dárdžilingu** a návštěvě továrny. Tento zájezd má možnost **zkrácení délky pobytu** na 15 dní a odletět bez návštěvy Nepálu<sup>92</sup>. Cena zájezdu se pohybuje okolo 93 990 Kč a cena za celý pobyt na poznávacím zájezdu činí **99 990 Kč**. Vše včetně letenky, letištních tax, dopravy, ubytování, stravování, **českého průvodce** a cestovního pojištění. Nezahrnuje však vstupní víza do Nepálu, Bhútánu a Indie a případně **příplatek za jednolůžkový pokoj**. A k návštěvě těchto míst bude zapotřebí peníze **na spropitné**, jež se v jejich kultuře běžně dává za kteroukoli službu či pomoc.

Dalším zajímavým poznávacím zájezdem CK Livingstone je *Neznámý Bhútán - Unikátní Indie*, s Rudou Švaříčkem a fotografem Kolbabou<sup>93</sup> umožní nahlédnout do tajemného světa **Bhútánu s trekem a kole**. Tímto poznávacím zájezdem provází nejenom **český, ale i bhútánský průvodce**. Do ráje čaje se dostane třetí den. Kombinací na kole a autem zavítá k Obrovskému Buddhovi v horách 3 116 m.n.m., Sedlo Doch-la se 108 svatyněmi, kde se rozprostírá horská čajovníková **plantáž Ásámu**. Poznávací zájezd žhavé Indie ukončí 19. den degustace světově vyhlášeného ássámského čaje a návštěva čajové továrny. Konkrétní **cena** tohoto poznávacího zájezdu na webové stránce **nebyla udána**.

---

<sup>90</sup> Google.cz: Google [online]. Google: Google, 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.google.cz/search?q=Indie+z%C3%A1jezdy+za+%C4%8Dajem&oq=Indie+z%C3%A1jezdy+za+%C4%8Dajem&aqs=chrome.69i57.356j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<sup>91</sup> Livingstone.cz: Cestovní kancelář Livingstone, cesty za exotikou [online]. Livingstone.cz: Adaptic, s.r.o., 1995 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: [http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/dardziling\\_sikkim\\_bhutan\\_kathmandu/](http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/dardziling_sikkim_bhutan_kathmandu/)

<sup>92</sup> Tamtéž

<sup>93</sup> Livingstone.cz: Cestovní kancelář Livingstone, cesty za exotikou [online]. Livingstone.cz: Adaptic, s.r.o., 1995 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/neznamy-bhutan-s-rudou-svarickem-a-fotografem-jirim-kolbabou/>

V neposlední řadě nabízí CK Livingstone pro **náročné cestovatele** a čajomily až **třicetidenní** poznávací zájezd *Indie – Nepál – Indie*<sup>94</sup>, který může být dle požadavků zkrácen o některé z navštěvovaných míst.

Pod klíčovými slovy „zájezdy na čajové plantáže Indie“<sup>95</sup> byly pod prvními odkazy nalezeny **portály vasezajezdy.cz, s dovolena.cz, cestovani.cz a cestovní kanceláře CK Za sluncem, CK S.E.N., CK Karavela.**

Pobytový a poznávací zájezd na portálu Vasezajezdy.cz *Čajové plantáže v Darjeelingu a trekking v indických Himalajích* od CK Arcadia Air<sup>96</sup> patří k zájezdům, které věnuje polovinu času zájezdu právě čaji. Jedná se o čtrnáctidenní zájezd s plnou penzí a ubytováním v kempu. V současné době jej CK nenabízí, ale je pouze na poptání.

*Skvosty jižní Indie* je poznávací zájezd o devětadvaceti dnech od **CK Karavela**. Zájezd nabídne poznání přírodní scenérie ze hřbetu slonů a poznání exotického koření, kardamomových a čajových plantáží.

**CK Za sluncem** nabízí čtrnáctidenní poznávací zájezd *Čajové plantáže v Darjeelingu a Trekking v oblasti Sikkim*<sup>97</sup> s ubytováním a plnou penzí. Cestovní kancelář využívá vlastního průvodce. Trek bude trvat 5 dní, který nabídne putování přes čajové plantáže oblasti Darjeelingu. CK Za sluncem **doporučuje** jako **nejvhodnější měsíce** pro tuto cestu **březen, duben, říjen a listopad.**

Poznávací zájezd z Indie do Nepálu *Bhútán, Sikkim, Dardžiling, Nepál komfort*<sup>98</sup> nabízí již výše uvedená **CK S.E.N.** V rámci pobytu stráví **dva dny** poznáváním čaje oblasti Dardžilingu, první den si vychutnají plantážové scenérie a druhý den si při návštěvě plantáže užijí ochutnávku a budou mít možnost si **zakoupit čaje a produkty z místní úrody.** Cestovní kancelář má k dispozici **českého i místního průvodce.** Pod nabídkou na **webových stránkách**<sup>99</sup> je možnost přečíst si **reference klientů**, kteří se již tohoto zájezdu účastnili.

---

<sup>94</sup> Livingstone.cz: Cestovní kancelář Livingstone, cesty za exotikou [online]. Livingstone.cz: Adaptic, s.r.o., 1995 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/indie-nepal-indie/>

<sup>95</sup> Google.cz: Google [online]. Google: Google, 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.google.cz/search?q=z%C3%A1jezdy+na+%C4%8Dajov%C3%A9+plant%C3%A1%C5%BEe+Indie&oq=z%C3%A1jezdy+na+%C4%8Dajov%C3%A9+plant%C3%A1%C5%BEe+Indie&aq=s=chrome.69i57.484j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<sup>96</sup> Vasezajezdy.cz: Vaše Zájezdy.cz [online]. Vaše Zájezdy: Vaše Zájezdy, 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://indie.vasezajezdy.cz/zajezdy/cajove-plantaze-v-darjeelingu-a-trekking-v-200011/>

<sup>97</sup> Zasluncem.cz: Za sluncem, pojedte s námi [online]. Za sluncem: Za sluncem, s.r.o., 2008 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: [http://www.zasluncem.cz/dovolena/indie/cajove-plantaze-v-darjeelingu-a-trekking-v-oblasti-sikkim-14-dni\\_poznavaci-zajezdy/](http://www.zasluncem.cz/dovolena/indie/cajove-plantaze-v-darjeelingu-a-trekking-v-oblasti-sikkim-14-dni_poznavaci-zajezdy/)

<sup>98</sup> Cksen.cz: SEN cestovní kancelář [online]. CK S.E.N.: WEBMIN, 1992 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <https://www.ksen.cz/poznavaci-zajezdy/bhutan-indie-nepal/>

<sup>99</sup> Tamtéž

#### 4.5.4. Čína

Zájezdy za čajem ušité na míru do Číny nabízí **CK Chinatours**. Cílem patnáctidenního poznávacího zájezdu *Čína – cesta čaje*<sup>100</sup> je představit čínskou čajovou kulturu a místa s ní spjatá. Součástí zájezdu je krátké školení v areálu čajového muzea v Hangzhou, ochutnávky zelených čajů, oolongů a návštěva tržiště s keramikou. Tento zájezd je současně v nabídce **CA MultiTravel**<sup>101</sup> a portálu **levnezajezdy.cz**<sup>102</sup>. Jelikož se jedná o zájezd na míru, cena se pohybuje od 62 800 Kč a nelze uvést podrobnější informace ohledně vízové politiky a doplňkových služeb. To samé platí pro další poznávací zájezdy za čajem nabízené touto **CK Třemi soutěskami do Žlutých hor**<sup>103</sup> (14 dní – od 81 480 Kč, polopenze, vstupy v ceně, 6-16 účastníků).

Již výše uvedená **CK Hroch** prodává poznávací zájezd *Čína – hledání bájně Šangri-la*<sup>104</sup>, patnáctidenní pobyt zahrnuje seznámení s nejlepší kuchyní světa, návštěvu Velké čínské zdi, Himalájí a čajových plantáží. V ceně 48 500 Kč je zahrnuta letenka, ubytování v hotelech, místní dopravu, česky hovořícího průvodce po celou dobu. Klient si hradí sám stravu, pojištění a ostatní vstupné.

*Čína pro milovníky historie + Shaolin (komfort)*<sup>105</sup>, poznávací zájezd již zmíněné **CK S.E.N.** provází třináct dní po památkách UNESCO, Zakázaným městem čínských císařů, plantážemi zeleného čaje na západ od města Hangzhou. Tomuto městu a jeho okolí věnuje CK S.E.N. jeden celý den. Cena zájezdu se liší s ohledem na termíny, pohybuje se od 60 970 Kč do 63 440 Kč, avšak nezahrnuje víza, vstupné a fakultativní výlety. Cestování vlakem po pevnině je možné si zpříjemnit doplňkovou službou S.E.N. Premium za 2 340 Kč, což zahrnuje 1. třídu vlaku a 2 přesuny. V případě zájmu je možné pro uzavřenou skupinu uspořádat tento zájezd na klíč.

---

<sup>100</sup> *Chinatours.cz: China Tours, zažít Asii* [online]. China Tours: China Tours, s.r.o., 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.chinatours.cz/zajezdy-na-miru/cina-cesta-cape/>

<sup>101</sup> *MultiTravel.cz: MultiTravel.cz* [online]. MultiTravel: MultiTravel, s.r.o., 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.multitravel.cz/cina/poznavaci-zajezdy/cina-cesta-cape-419249>

<sup>102</sup> *Levnezajezdy.cz: levnezajezdy.cz* [online]. Levnezajezdy.cz: Levné zájezdy.cz, 2000 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.levnezajezdy.cz/cina/poznavaci-zajezdy/cina-cesta-cape-419249>

<sup>103</sup> *Chinatours.cz: China Tours, zažít Asii* [online]. China Tours: China Tours, s.r.o., 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.chinatours.cz/zajezdy/5164-tremi-souteskami-do-zlutych-hor/>

<sup>104</sup> *World-trek.cz: World Trek* [online]. World Trek: PrestaShop, 2014 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.world-trek.cz/cs/zajezdy/127-poznavaci-zajezd-cina-sangri-la.html>

<sup>105</sup> *Cksen.cz: SEN cestovní kancelář* [online]. CK S.E.N.: WEBMIN, 1992 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <https://www.cksen.cz/poznavaci-zajezdy/cina/>

#### 4.5.5. Ostatní čajové destinace

##### Malajsie

Do exotické Malajsie zve **CK Kudrna** v poznávacím zájezdu - expedici *Malajsie a Brunej*<sup>106</sup>. Ze šestnáctidenního pobytu jsou dva věnovány čajové kultuře na plantážích v okolí horské stanice Cameron Highlands. Cestovní kancelář při objednávce požaduje složení zálohy ve výši 15 500 Kč, celková výše ceny zájezdu je 37 900 Kč.

##### Vietnam

*Národního park BaBe a čajové plantáže*<sup>107</sup> je třídní zájezd nabízený **CA Levná dovolená a ubytování v Thajsku**, který směřuje do provincie nejlepšího čaje Vietnamu, Thai Nguyen. Cena zájezdu se platí v USD a je odvozena od počtu ve skupině. Cena zahrnuje dopravu z Hanoie klimatizovaným automobilem, delegáta, ubytování, plnou penzi s vodkou a jedním pivem, nebo nealkoholickým nápojem (pouze k večeři), čaj.

##### Gruzie

**CK Livingstone** pořádá poznávací zájezd *Arménie – Gruzie – za krásami jižního Kavkazu*<sup>108</sup> na devatenáct dní. Zájezd se skládá ze dvou poznávacích okruhů, a to Arménie a Gruzie, kde sjezdem z hor na pobřeží Černého moře se rozprostírají gruzínské čajové plantáže.

---

<sup>106</sup> Kudrna.cz: Kudrna, cestovní kancelář [online]. Avito.cz: Kudrna, s.r.o., 2011 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.kudrna.cz/zajezd/malajsie-a-brunej.html>

<sup>107</sup> Thajskoubytovani.com: Levná dovolená a ubytování v Thajsku [online]. Levná dovolená a ubytování v Thajsku: Levná dovolená a ubytování v Thajsku, 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.thajskoubytovani.com/vietnam-narodni-park-babe-a-cajove-plantaze>

<sup>108</sup> Livingstone.cz: Cestovní kancelář Livingstone, cesty za exotikou [online]. Livingstone.cz: Adaptic, s.r.o., 1995 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/armenie-gruzie-za-krasami-jizniho-kavkazu/>

## 5. Shrnutí výsledků

Práce byla analyzována za pomoci prošetřených médií informátorů z vybraných lokalit regionů Kutná Hora, Benešov, Vlašim a Sedlčany a použitím obsahové analýzy k prošetření nabídek zájezdů za čajem českých cestovních kancelářů.

V řízených rozhovorech bylo zjištěno, že pod pojmem kultura pití čaje si většina dotazovaných informátorů představí to samé, sdružování lidí, kteří mají společný zájem. Vychutnat si šálek kvalitního čaje v klidném, ničím nerušeném prostředí.

Každý z informátorů nasbíral své zkušenosti a informace o kultuře pití čaje samostudiem, od přátel či jiných zkušenějších čajovníků, z odborné literatury, internetu anebo na cestách mateřskými zeměmi. Knihu Příběh čaje od Soni, Zdeňka a Michala Tomanových, jak bylo výše uvedeno, používají všichni informátoři a je nejčastěji používaným českým zdrojem informací.

Potvrzeno také bylo, že jako každá jiná kultura má pravidla, tak i čajová kultura je má. Napovídá tomu výše uvedený příklad japonského rituálu Cha-no-yu.

Dnešní čajové trendy sledují všichni informátoři mimo informátora ZP, je to z toho důvodu věnování se jinému životnému projektu. Zákazníci této doby jsou nároční, zvědaví a zajímají se hodně o zdravou stránku života. Ukázalo se, že je v oblibě pití Oolong čaje – polozeleného a Matcha čaje-japonského. Zároveň největší současný trend v kultuře čaje se poté shledávají kvetoucí čaje, jejichž účelem není konzumace, ale jejich užití jako dekorace.

Každý z dotazovaných informátorů měl svůj osobní názor, jaký význam má fenomén kultury pití čaje v České republice. Shodli se, že největší boom kultury pití čaje v ČR začal otevřením desítek českých čajoven a import různých kultur a ideologií po sametové revoluci. Všichni se shodli, že kultura pití v ČR se pyšní největší koncentrací čajoven na světě. Z tohoto hlediska jsou poté čajovníci z ČR považováni za přední odborníky a guru i co do měřítka celosvětového. Čajová kultura je určena pro veškeré sociální i věkové skupiny. Jak se ukázalo, ve všech městech největší skupinou byli mladí lidé, studenti. Poté následovali matky na rodičovské dovolené s dětmi. Fenomémem kultury pití čaje v ČR bylo také zjištěno, že český národ ustupuje od nakupování a pití pytlíkového čaje a začíná se více zajímat o kvalitu a původ čajovníku, který si zakoupí a vypijí třeba v kruhu přátel.

Dále v práci byl zjištěn různorodý vývoj fenoménu kultury pití čaje ve zkoumaném regionu/lokalitách. Ve třech ze čtyř lokalit, Kutná Hora, Benešov a Sedlčany, majitelé čajoven si otvírali již zaběhnutou čajovnu. Pouze ve Vlašimi majitel svou čajovnu vybudoval sám od základu. Čajovna v Kutné Hoře a čajovna v Sedlčanech je stále v provozu. Dvě zbylé čajovny, ve Vlašimi a Benešově, již nejsou v provozu. V Benešově byl problém

s vysokým nájmem prostor ve městě a ve Vlašimi majitel čajovny našel krok k novému životnímu projektu. Zároveň v obou lokalitách vedla k uzavření provozoven demografická a ekonomická situace lokalit. Spolupráce čajovníků ve zkoumaných lokalitách není moc oblíbená. Důvodem je konkurence čajoven v jiných regionech nebo konkrétně ve městě. Pouze Dobrá čajovna v Kutné Hoře spolupracuje aktivně s kolegy dalších franšízových poboček. Mají velmi ucelený vztah a dle informátora JD jsou jako rodina.

S problémy se potýkají všichni majitelé čajoven ze zkoumaných lokalit. Ve Vlašimi se museli potýkat s názorem společnosti, že čajovny jsou spojovány s uživateli drog „hašišové doupě“. Naopak v žádné lokalitě lidé neshledávají užívání vodních dýmek v provozovnách za nevhodné ve svých provozovnách. Žádný z informátorů se neobává možného zákazu kouření vodních dýmek v jejich čajovně a ani jej nepovažovali v minulosti. V Sedlčanech informátorka shledává hlavním problémem provozu své čajovny ekonomickou stránku věci, konkrétně ekonomickou udržitelnost provozu.

Role fenoménu kultury pití čaje v cestovním ruchu ve všech zkoumaných lokalitách jinak hraje, ale v některých částech se mohou shodovat. Jedním konkrétním příkladem je lokalita provozování čajovny. Ve všech lokalitách jsou čajovny ve středu historického města a tento fakt má velký vliv na návštěvnost dané lokality v rámci cestovního ruchu. Jak je známo, město Kutná Hora je turisticky hodně navštěvované, ale informátor kutnohorské čajovny shledává, že sezónnost či roční období návštěvnost čajovny neovlivňuje, uvítal by však vyšší návštěvnost v turistické sezóně. Čajovny všech lokalit jsou nejnavštěvovanější převážně o víkendech, zejména pátek a sobota a nejvíce je navštěvují studenti středních i vysokých škol. Co se týká zahraničních turistů, lokalita Benešov je nejvíce navštěvována, a to právě zahraničními studenty, kteří jsou ve městě na výměnných studijních pobytech. Nabídka letních hudebních festivalů, kterých se účastní nejenom návštěvníci z ČR, ale i ze zahraničí, umožňuje čajovněm vyrazit za zákazníky. Vlašimská pojízdná čajovna výlučně využívala této nabídky, a tím rozšířila kulturu pití čaje v cestovním ruchu České republiky.

Šetření nabídek zájezdů CK za čajem a účast majitelů čajoven ukázalo, že má povědomí pouze informátor z kutnohorské Dobré čajovny. Sám se svými kolegy lítá do Asie a tráví tam až týdny poznáváním kultury pití čaje a třeba i hledáním jednoho specifického pralesního čajovníku z obrázku v novinách. Ostatní informátoři povědomí o nabídkách zájezdů za čajem nemají, avšak nevylučují, že české cestovní kanceláře mohou zájezdy nabízet. Do mateřských zemí se osobně nevydávají z finančního a časového důvodu.

Samostatné šetření nabídek CK na internetovém vyhledávači Google vyhledalo velké množství CK, CA a portálů, které nabízejí a prodávají pobytové a poznávací zájezdy



za čajem do mateřských zemí čaje za pomoci konkrétních klíčových spojení: „zájezdy za čajem“, „zájezdy na čajové plantáže“, „zájezd a čaj“.

Konkrétními cestovními portály byly například portál [Letuska.cz](http://Letuska.cz), [Zajezdy.cz](http://Zajezdy.cz) a [sdovolena.cz](http://sdovolena.cz).

Širokou nabídku nabízely cestovní kanceláře CK Campana, CK Firotour, CK Redok, CK Hroch, CK Livingstone, CK China Tour CK Normád, CK AquaTravel, CK GO 2, CK MultiTravel, CK Mondo, CK S.E.N., CK Nirvana Travel.

Zájezdy byly nabízeny do exotických zemí v různých oblastech. Jednalo se o nabídky nejčastěji na Srí Lanku, do Indie, do Číny, do Indonésie a Nepálu. Málo nabízenými destinacemi byly například Gruzie a Vietnam.

## 6. Závěry a doporučení

Cílem bakalářské práce bylo zjistit, jak se vyvíjí linie kultury pití čaje v České republice až po současnost a možného využití v cestovním ruchu. Práce se snažila přiblížit fenomén kultury pití čaje ve vybraných destinacích ve Středočeském kraji. Taktéž v práci byly prozkoumány nabídky cestovních kanceláří, jež nabízejí zájezdy za čajem do mateřských zemí čaje.

Čaj se stal v této práci hlavním médiem, jelikož má možnost obohatit cestovní ruch a umožní lidem nejenom v České republice, ale i ve světě, zažít prožitek z vychutnání si dobrého šálku čaje a nasátí čajové kultury.

Tento lahodný nápoj mnoha chutí je produktem a kulturním nápojem převážně asijských zemí. Jak je obecně známo, čaj se používal nejprve jako lék nebo tonikum z čerstvě nasbíraných zelených lístků. Později přišel jako přírodní medicína, následovalo užívání v rodinném kruhu s vytvoření čajových rituálů a pravidel. Byl součástí lázní, zkrášlovacích procedur a wellnesu. Dnešním největším čajovým trendem je použití čajovníku v moderní gastronomii. Jedná se převážně o sladké dezerty i zákusky (zmrzlina, pudinky, cheesecake, čokolády, energetické tyčinky), současná mladší generace si velmi oblíbila varianty japonského zeleného práškového čaje Matcha (mléčné nápoje, latté, studené či teplé limonády). Tato gurmánská turistika má téměř shodný potenciál pro rozvoj CR v České republice jako turismus v čajových provinciích. V ČR si turisté mohou dopřát čajových produktů od základní přípravy nápoje až po výše uvedené gastronomické speciality. Je to varianta pro méně dobrodružné typy turistů, kteří upřednostňují pohodlí či nedisponují dostatečnými finančními prostředky, a přesto nechtějí o čajový prožitek přijít. A aby jim mohli zdejší čajovníci nabídnout to nejlepší, vypravují se na dobrodružné cesty a dováží zkušenosti, zážitky i vybrané čaje z čajových provincií celého světa.

Pro pěstování čajovníku je zapotřebí specifických podmínek, jak výše uvedeno v teoretické části práce, potřebuje vysokou a stálou vláhu a mírnější podnebí. Proto není možné čajovník pěstovat nejenom v České republice, ale i celkově v Evropských zemích. S ohledem na klimatické podmínky se čajovníku nejlépe daří ve vyšších polohách, většinou v horách zemí: Čína, Japonsko, Rusko, Gruzie, Vietnam, Srí Lanka, která je dnes jednou z nejnavštěvovanějších oblastí, Cejlon, Indonésie, Pákistán aj. S růstem obliby čaje a poznání čajových oblastí pomalu přibývá těch málo známých čajových oblastí, jako je například Laos, a vzkvétá čajový cestovní ruch, jak analyzovala empirická část práce nabídek českých cestovních kanceláří. Českým turistům se otvírají nové příležitosti objevovat nové a neobjevené destinace spojené s čajovou kulturou a rozšířit čajovou kulturu do managementu cestovního ruchu.

Je známo, že Česká republika může nabídnout až 300 multikulturních čajoven. To jiné země na světě nemají a náš národ se tímto unikátem může pyšnit. A to i přes to, že i kultura v České republice se ubírá jiným směrem, tím je české pivo, víno a české gastronomické speciality, jako jsou lázeňské oplatky, hořické trubičky, tlačenka či jitrnice. Kultura pití čaje je v České republice pouze převzatá ze světových čajových destinací. Český národ stále bude ve světě viděn jako národ PIVARŮ A VINARŮ, avšak nám stále bude nejspíše patřit nejvyšší příčka ve světovém žebříčku počtu orientálních čajoven v zemi. Tento potenciál je zřejmě z hlediska cestovního ruchu podhodnocen. V následující kapitole jsou rozvedena podrobnější doporučení, která by mohla pomoci. Zároveň by mohla přilákat více zahraničních turistů, kteří mohou být účastníky čajového cestovního ruchu v České republice.

Dle získaných informací vzešla následující doporučení, která jsou pouze orientační. Doporučení jsou řazena nejdříve po zkoumaných oblastech s příslušnou čajovnou. Poté následují doporučení pro Českou republiku, Prahu a na konec pro cestovní kanceláře a agentury.

### **Lokalita Kutná Hora**

- Otevření čajového altánu v zahradách Vlašského dvora, kde se hraje divadlo, konají se festivaly a jiné kulturní akce - přiláká to více turistů, jednodenních návštěvníků a ostatních
- Obnova anglické tradice Čaje o páté – využití prostorů kulturních či společenských domů v Kutné Hoře
- Pojízdna čajovna - na trhy, Kutnohorské stříbření

### **Dobrá čajovna v Kutné Hoře**

- rozšířit o kurzy kaligrafie a origami – atraktivnost pro místní zákazníky, jednodenní turisty
- origami součástí denního zpestření popíjení šálku čaje v čajovně - možnost zvýšit návštěvnost zákazníků typu *rodiny s dětmi*
- více spolupracovat s MěÚ, na základě rozhovoru s informátorem JD– návštěvnost zahraničních návštěvníků, turistů
- umístění nabídek kulturních čajových aktivit do infocenter města Kutné Hory
- spolupráce s CK a CA ve městě – zviditelnění propagace nabídek zájezdů za čajem do mateřských zemí čaje a zároveň nabídek místních kulturních čajových aktivit

### **Lokalita Benešov**

- otevření nové čajovny, jelikož provozování čajovny v Benešově dle informátora SS není ztrátové, pouze nutné získání levnějšího nájmu nebo vlastní reality k provozování
  - studentům Benešova chybí tento typ stravovacího zařízení, z velké části jde zahraniční studenty, matky na rodičovské dovolené s dětmi
  - návštěvníci divadla v Benešově si nemají kde posedět po divadle. Většina stravovacích zařízení má v 22 h již zavřeno.
  - spolupráce s několika CK a CA ve městě – lépe propagovat a zviditelnit nabídky zájezdů za čajem do mateřských zemí čaje
- Pojízdna čajovna
  - velké množství festivalů ve městě Benešov a v přilehlých lokalitách
  - městské trhy a jarmarky
- Benešov vlastní velký kulturní dům – obnova anglické tradice Čaje o páté
- Růžová zahrada a zámecký park – čajový altán a pořádání rodinných seancí (Ferdinand d' Este byl velkým cestovatelem), kavárna - rozšíření nabídky

### **Lokalita Vlašim**

- Zámecký park vlastní jednu z unikátních památek – čínský pavilon, který původně sloužil jako společenské centrum. Prostory by mohly být využity k otevření čínské čajovny. V horkých dnech deky na trávu. Rodinné oslavy, seance
- Kraj blanických rytířů – koná se zde velké množství kulturních akcí, možnost pojízdne čajovny, vaření čaje tradičním způsobem
- Sokolovna ve Vlašimi – obnova anglické tradice Čaje o páté

### **Čajovna U Světlonožky**

- Znovuobnovení provozu, výborná lokalita na starém městě
- Pojízdna čajovna
  - v Zámeckém parku se koná mnoho kulturních akcí
  - trhy, jarmarky a mnoho dalších kulturních akcí

### **Lokalita Sedlčany**

- Nedaleko čajovny Ve dvoře se nalézá ZOO - možnost otevření čajového pavilonu

### **Čajovna Ve Dvoře**

- Nalákání zákazníků studentů na aktuální čajové trendy. Např. Matcha v různých variantách

### **Obecně ČR**

- Vrátit trend Čaje o páté do kulturních a společenských domů
- Větší spolupráce CK a CA s čajovny a MěÚ
- V parcích a veřejných prostranstvích vystavit čajové altány
- Nalákat zahraniční turisty na čajovou kulturu v ČR a naopak. České turisty přimět více navštěvovat čajové zahraniční destinace

### **Konkrétně Praha**

- Vytvořit toulky po pražských čajovnách – konkrétně na černý čaj Pu-erh, spolupráce České centrály cestovního ruchu - Czech Tourism s CK
- Bleší trhy - pojízdná čajovna- Kolbenka, náplavka, Tylovo náměstí

### **CK a CA**

- Rozšířit nabídky zájezdů za čajem o neobjevené lokality. Lépe propagovat a nabízet zájezdy za čajem

## 7. Seznam použité literatury

### Tištěné zdroje:

1. LU, Yu. *Klasická kniha o čaji*. 1. vyd. Praha: DharmaGaia, 2002, 94 s. ISBN 80-866-8501-2.
2. ORIEŠKA, Ján. *Služby v cestovním ruchu*. 1. vyd. V Praze: Idea servis, 2010, 405 s. ISBN 978-80-85970-68-5.
3. PETTIGREW, Jane. *Čaj: rádce pro znalce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2001, 192 s. Průvodce pro znalce. ISBN 80-720-9212-X.
4. RYGLOVÁ, Kateřina, Michal BURIAN a Ida VAJČNEROVÁ. *Cestovní ruch - podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, 213 s. ISBN 978-80-247-4039-3.
5. THOMA, Michal. *77 čajů: pro laiky i labužníky*. 1. české vyd. Praha: Slovart, 2014, 224 s. ISBN 978-80-7391-871-2.
6. THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2002, 398 s. ISBN 80-720-3447-2.
7. VALTER, Karel. *Vše o čaji pro čajomily*. 3. aktualiz. vyd. Praha: Granit, 2001, 190 s., [16] s. barev. obr. příl. ISBN 80-729-6013-X.
8. ŽÁČEK, Zdeněk. *Nad šálkem plným vůně*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1977, 257 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 51-219-77.

### Internetové zdroje:

9. *Aktualne.cz: Vlašim* [online]. Centrum.cz: Economia, a.s., 1999 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.aktualne.cz/wiki/geografie/staty-a-mesta/vlasim/r~09f6dd76e1d411e4994f002590604f2e/>
10. *Benesov-city.cz: Kulturní a informační centrum Benešov* [online]. Benešov: Webhouse, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: [http://www.benesov-city.cz/vismo/zobraz\\_dok.asp?id\\_org=219&id\\_ktg=1132&p1=2470](http://www.benesov-city.cz/vismo/zobraz_dok.asp?id_org=219&id_ktg=1132&p1=2470)
11. *Benesov-city.cz: Kulturní a informační centrum Benešov* [online]. Benešov: Webhouse, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: [http://www.benesov-city.cz/vismo/osnova.asp?id\\_org=219&id\\_osnovy=7036&p1=7036](http://www.benesov-city.cz/vismo/osnova.asp?id_org=219&id_osnovy=7036&p1=7036)
12. *Cksen.cz: SEN cestovní kancelář* [online]. CK S.E.N.: WEBMIN, 1992 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <https://www.cksen.cz/poznavaci-zajezdy/sri-lanka/>
13. *Cksen.cz: SEN cestovní kancelář* [online]. CK S.E.N.: WEBMIN, 1992 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <https://www.cksen.cz/poznavaci-zajezdy/bhutan-indie-nepal/>
14. *Cksen.cz: SEN cestovní kancelář* [online]. CK S.E.N.: WEBMIN, 1992 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <https://www.cksen.cz/poznavaci-zajezdy/cina/>
15. *Česká inspirace: Města plná života* [online]. Česká inspirace: World Media Partners, s.r.o., 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.ceskainspirace.cz/kutna-hora/>

16. *České muzeum stříbra: Příspěvková organizace* [online]. Kutná Hora: České muzeum stříbra, 2016 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.cms-kh.cz/kamenny-dum>
17. *Czechtourism.cz: Průvodcovská služba Kutná Hora* [online]. Czechtourism: Sprinx Systems, 2016 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: [http://www.czechtourism.cz/getmedia/167272da-8f40-48b8-a4c6-05ba406957f3/kutna\\_hora.pdf.aspx](http://www.czechtourism.cz/getmedia/167272da-8f40-48b8-a4c6-05ba406957f3/kutna_hora.pdf.aspx)
18. *Divadlo-kutnahora.cz: Městské Tylovo divadlo v Kutné Hoře* [online]. Kutná Hora: Dogfish.cz, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.divadlo-kutnahora.cz/o-nas/historie/>
19. *Facebook.com: Facebook* [online]. Facebook, 2016 [cit. 2016-11-11]. Dostupné z: [https://www.facebook.com/search/top/?q=milovn%C3%ADci%20%C4%8Daje&init=mag\\_glass&tas=0.167790473674154&search\\_first\\_focus=1478871952986](https://www.facebook.com/search/top/?q=milovn%C3%ADci%20%C4%8Daje&init=mag_glass&tas=0.167790473674154&search_first_focus=1478871952986)
20. *Firotour: Firotour Cestovní Kancelář* [online]. Firo-Tour,a.s.: Etnetera a.s., 2016 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.firotour.cz/zajezdy/sri-lanka/perla-indickeho-oceanu-cpi162/>
21. *Firotour: Firotour Cestovní Kancelář* [online]. Firo-Tour,a.s.: Etnetera a.s., 2016 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.firotour.cz/zajezdy/sri-lanka/putovani-cejlonem-za-vuni-caje-cvc162/>
22. *Google.cz: Google* [online]. Google, 2016 [cit. 2016-11-11]. Dostupné z: <https://www.google.cz/#q=festival+%C4%8Daje>
23. *Google.cz: Google* [online]. Google, 2016 [cit. 2016-10-12]. Dostupné z: <https://www.google.cz/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=zajezd+na+cajov%C3%A9+plant%C3%A1ze&start=40>
24. *Google.cz: Google* [online]. Google, 2016 [cit. 2016-10-12]. Dostupné z: <https://www.google.cz/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=zajezdy+za+cajem>
25. *Google.cz: Google* [online]. Google: Google, 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.google.cz/search?q=Indie+z%C3%A1jezdy+za+%C4%8Dajem&oq=Indie+z%C3%A1jezdy+za+%C4%8Dajem&aqs=chrome.69i57.356j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>
26. *Google.cz: Google* [online]. Google: Google, 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.google.cz/search?q=z%C3%A1jezdy+na+%C4%8Dajov%C3%A9+plant%C3%A1%C5%BEE+Indie&oq=z%C3%A1jezdy+na+%C4%8Dajov%C3%A9+plant%C3%A1%C5%BEE+Indie&aqs=chrome.69i57.484j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>
27. *Chinatours.cz: China Tours, zažít Asii* [online]. China Tours: China Tours, s.r.o., 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.chinatours.cz/zajezdy-na-miru/cinacesta-caje/>
28. *Chinatours.cz: China Tours, zažít Asii* [online]. China Tours: China Tours, s.r.o., 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.chinatours.cz/zajezdy/5164-tremisouteskami-do-zlutych-hor/>
29. *Kudrna.cz: Kudrna, cestovní kancelář* [online]. Avito.cz: Kudrna, s.r.o., 2011 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.kudrna.cz/zajezd/malajsie-a-brunej.html>

30. *Kutná Hora: Hrádek* [online]. Kutna-Hora.net: Online Travel Solution, 2007 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.kutna-hora.net/hradek.php>
31. *Kutná Hora: Chrám sv. Barbory* [online]. Kutna-Hora.net: Online Travel Solution, 2007 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.kutna-hora.net/barbora.php>
32. *Kutná Hora: Vlašský dvůr* [online]. Kutna-Hora.net: Online Travel Solution, 2007 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.kutna-hora.net/vlassky-dvur.php>
33. *Letuska.cz: Letuška* [online]. letuska.cz: Asiana, s.r.o, 1993 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <https://www.letuska.cz/#!/magazin/zajezdy/klasicky-okruh-sri-lankou>
34. *Letuska.cz: Letuška* [online]. letuska.cz: Asiana, s.r.o., 1993 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.letuska.cz/#!/magazin/zajezdy/okruh-sri-lankou-s-pobytem-u-more>
35. *Levnezajezdy.cz: levnézájezdy.cz* [online]. Levnézájezdy.cz: Levné zájezdy.cz, 2000 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.levnezajezdy.cz/cina/poznavaci-zajezdy/cina-cesta-caje-419249>
36. *Livingstone.cz: Cestovní kancelář Livingstone, cesty za exotikou* [online]. Livingstone.cz: Adaptic, s.r.o., 1995 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/armenie-gruzie-za-krasami-jizniho-kavkazu/>
37. *Livingstone.cz: Cestovní kancelář Livingstone, cesty za exotikou* [online]. Livingstone.cz: Adaptic, s.r.o., 1995 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: [http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/dardziling\\_sikkim\\_bhutan\\_kath\\_mandu/](http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/dardziling_sikkim_bhutan_kath_mandu/)
38. *Livingstone.cz: Cestovní kancelář Livingstone, cesty za exotikou* [online]. Livingstone.cz: Adaptic, s.r.o., 1995 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/neznamy-bhutan-s-rudou-svarickem-a-fotografem-jirim-kolbabou/>
39. *Livingstone.cz: Cestovní kancelář Livingstone, cesty za exotikou* [online]. Livingstone.cz: Adaptic, s.r.o., 1995 [cit. 2016-10-14]. Dostupné z: <http://www.livingstone.cz/zajezdy/katalog/detail/indie-nepal-indie/>
40. *Mapy.cz* [online]. Seznam.cz, a.s.: Seznam.cz, a.s., 2016 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <https://mappy.cz/zakladni?x=14.4223000&y=50.0860000&z=10>
41. *Mesto-vlasim.info: Historie města* [online]. Vlašim: Online Travel Solution, 2013 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.mesto-vlasim.info/historie-mesta.php>
42. *Mesto-sedlcany.cz: Město Sedlčany* [online]. MěÚ Sedlčany: Drupal, 2011 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://mesto-sedlcany.cz/node/4068>
43. *Město Sedlčany.cz: Město Sedlčany* [online]. MěÚ Sedlčany: Drupal, 2011 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://mesto-sedlcany.cz/node/6891>
44. *Multitravel.cz: MultiTravel.cz* [online]. MultiTravel: MultiTravel, s.r.o., 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.multitravel.cz/cina/poznavaci-zajezdy/cina-cesta-caje-419249>
45. *Muzeum-sedlcany.cz: Městské muzeum Sedlčany* [online]. Sedlčany: Městské muzeum Sedlčany, 2013 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://www.muzeum-sedlcany.cz/wp/>



46. *Ossuary.eu: Kutná Hora Sedlec* [online]. Kutná Hora - Sedlec: Římskokatolická farnost Kutná Hora - Sedlec, 2011 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.ossuary.eu/index.php/cz/kostnice>
47. *Povltaví.cz: Sedlčany* [online]. Povltaví: Devsaran, 2016 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://www.povltavi.cz/?q=sedlcany>
48. *Povltaví.cz: Sedlčanská hvězdárna* [online]. Povltaví: Devsaran, 2016 [cit. 2016-10-10]. Dostupné z: <http://www.povltavi.cz/?q=hvezdarna>
49. *Redok.cz: Redok Travel* [online]. Redok.cz: Magicware,s.r.o., 2015 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.redok.cz/clanky/sri-lanka/za-cejlonskym-cajem-a-starobylymi-vedami-na-sri-lanku/>
50. *Redok.cz: Redok Travel* [online]. Redok.cz: Magicware,s.r.o., 2015 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.redok.cz/vyhledavani/?DestinationID=100>
51. *RIS: Regionální informační servis* [online]. MMR ČR: MMR ČR, 2012 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.risy.cz/cs/administrativni-cleneni-nuts-cesko>
52. *RIS: Regionální informační systém* [online]. MMR ČR: MMR ČR, 2012 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://www.risy.cz/cs/vyhledavace/obce/>
53. *Rozhledny.kohl.cz: Aktuální stav rozhleden v ČR* [online]. Praha: PetrKohl, 2006 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <http://rozhledny.kohl.cz/rozhledna-velky-blanik-u-vlasimi>
54. *Sdovolená.cz: sdovolená.cz* [online]. seznam.cz: Seznam.cz, a.s., 2010 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.sdovolená.cz/detail-zajezdu/indonesie/poznavaci-zajezd-java-indonesie-s-lodi-jez-dovazi-caj-a-kavu/408169>
55. *Sdovolená.cz: sdovolená.cz* [online]. seznam.cz: Seznam.cz, a.s., 2010 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <https://www.sdovolená.cz/detail-zajezdu/indonesie/ostrovni-indonesii/429293##sortBy%3A1>
56. *Thajskoubytovani.com: Levná dovolená a ubytování v Thajsku* [online]. Levná dovolená a ubytování v Thajsku: Levná dovolená a ubytování v Thajsku, 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.thajskoubytovani.com/vietnam-narodni-park-babe-a-cajove-plantaze>
57. *Vasezajezdy.cz: VašeZájezdy.cz* [online]. Vaše Zájezdy: Vaše Zájezdy, 2016 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://indie.vasezajezdy.cz/zajezdy/cajove-plantaze-v-darjeelingu-a-trekking-v-200011/>
58. *World-trek.cz: World Trek* [online]. World Trek: PrestaShop, 2014 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.world-trek.cz/cs/zajezdy/127-poznavaci-zajezd-cina-sangri-la.html>
59. *Zajezdy.cz: Zájezdy.cz* [online]. Zájezdy.cz: Agentura Zájezdy.cz, a.s., 2003 [cit. 2016-10-13]. Dostupné z: <http://www.zajezdy.cz/dovolena-poznavaci-zajezd-java-indonesie-s-lodi-jez-dovazi-caj-a-kavu-indonesie-z658120/246598187/#popis>
60. *Zajezdy.cz: Zájezdy.cz* [online]. Zájezdy.cz: Agentura Zájezdy.cz, a.s., 2003 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z: <http://www.zajezdy.cz/dovolena-java-bali-htl-parigata-resort-indonesie-z668732/295282652/>
61. *Zamek-konopiste.cz: Národní památkový ústav* [online]. Národní památkový ústav: Porta, 2012 [cit. 2016-10-09]. Dostupné z: <https://www.zamek-konopiste.cz/cs>
62. *Zasluncem.cz: Za sluncem, pojed'te s námi* [online]. Za sluncem: Za sluncem, s.r.o., 2008 [cit. 2016-10-15]. Dostupné z:

[http://www.zasluncem.cz/dovolena/indie/cajove-plantaze-v-darjeelingu-a-trekking-v-oblasti-sikkim-14-dni\\_poznavaci-zajezdy/](http://www.zasluncem.cz/dovolena/indie/cajove-plantaze-v-darjeelingu-a-trekking-v-oblasti-sikkim-14-dni_poznavaci-zajezdy/)

# Přílohy

## Příloha č. 1 Scénář otázek pro rozhovor:

### 1. Co je to kultura pití čaje?

- Jakou máte představu o pojmu kultura pití čaje?
- Kde jste získal/a zkušenosti a informace o kultuře pití čaje?
- Má podle Vás kultura pití čaje nějaká pravidla?  
    Jaká pravidla?
- Jakou máte představu o trendech v kultuře pití čaje?
- Zaznamenal/a jste v poslední době nějaké změny v kultuře pití čaje?  
    Jaké změny to jsou?
- Kde čerpáte a získáváte informace o kultuře pití čaje?  
    Co je pro Vás nejdůležitější zdroj?

### 2. Jaký význam má fenomén kultury pití čaje v České republice?

- Jaká je podle Vás kultura pití čaje v České republice?  
    Proč si to myslíte?  
    Jak si to vysvětluje?
- Jakým stylem se kultura pití čaje rozvíjela v České republice?  
    Kdy jste zaznamenal/a trend pití čaje v České republice?  
    Vzpomenete si na období, kdy vznikaly první čajovny v Čechách?  
    Jaké změny od té doby nastaly?  
    Jak se od té doby proměnily trendy v kultuře pití čaje?
- Jak moc se liší kultura pití čaje v České republice od kultury pití čaje v mateřských zemích čaje?  
    V čem se konkrétně liší?
- Proč lidé vyhledávají čajovny?  
    Jací lidé vyhledávají čajovny?  
    Jak si to vysvětlujete?
- Který čaj v České republice považujete za nejlepší?  
    Proč si to myslíte?  
    Jak si to vysvětlujete?
- Jaké typy čajů se nejčastěji pijí v České republice?  
    Jak si to vysvětlujete?
- Kde si lidé kupují čaj?  
    Čím to je?

### 3. Jaký vývoj měl fenomén kultury pití čaje ve zkoumaném regionu?

- Co Vás vedlo k otevření Vaší čajovny?
- Kdy a kde jste si otevřel/a svou čajovnu?
- Z jakého důvodu jste zvolil/a tuto lokalitu pro otevření své čajovny?
- Je to Vaše první čajovna?
- Pokud ne, můžete specifikovat?
- O jaký typ čajovny se jedná?
- V čem je jiná než ostatní čajovny?
- Jaký typ zákazníků chodí do Vaší čajovny?
- Jaký vývoj měla kultura pití čaje ve Vaší čajovně od otevření do současnosti?
- Kde jste získal/a vzdělání a zkušenosti k otevření čajovny?
- Jak se dále vzděláváte?

Kde se dále vzděláváte?

- Spolupracujete s jinou čajovnou v regionu?

Pokud ano, s jakou čajovnou a jak spolupracujete?

Pokud ne, z jakého důvodu nespolupracujete?

- Setkáváte se s jinými čajovníky?

Kde se s nimi setkáváte?

Proč se s nimi setkáváte?

Jak často se s nimi setkáváte?

- Upřednostňujete nabídku čajů ze specifické země?

Proč ji upřednostňujete?

- Preferujete specifickou oblast, kde se pěstuje čaj?

Proč ji preferujete?

- Nabízíte čaj i k prodeji?

Pokud ano, kde specificky? (kamenná čajovna, e-shop)

Pokud ne, z jakého důvodu čaj k prodeji nenabízíte?

- Doplnujete nabídku čaje i dalšími produkty, které s ním souvisí?

Jakými například?

- Sestavujete čajovou nabídku dle sezony?

- Pořádáte doprovodné akce pro Vaše zákazníky?

Pokud ano, o jaké jde? Jak často je pořádáte? A kde je pořádáte?

Vyskytly se během těchto akcí nějaké komplikace?

Pokud ano, čím to bylo?

Jak by se těmto komplikacím dalo předcházet?

- Vychovává Vaše čajovna své zákazníky v kultuře pití čaje?  
Pokud ano, jak je vychovává?
- Zapojujete své zákazníky do výběru čajů a jejich nabídky?  
Pokud ano, jak zákazníky zapojujete?  
Pokud ne, proč zákazníky nezapojujete?
- Jakým způsobem propagujete Vaši čajovnu?  
Kde Vaši provozovnu propagujete?  
Co je nejefektivnější propagace?  
Proč si myslíte, že je nejefektivnější?  
S jakou propagací máte problémy?  
Popište slabé stránky?  
Má Vaše čajovna webové stránky?  
Propagujete na sociálních sítích?
- Propagujete kulturu pití čaje ve Vaší lokalitě, městě, regionu či okrese?  
Jak ji propagujete?  
Kde ji propagujete?

#### **4. Jaké jsou největší problémy majitelů čajoven?**

- Kdo je Vaše největší konkurence?  
Čím Vám konkuruje
- Používáte ve Vaší čajovně vodní dýmky?  
Pokud ano, jak řešíte novelu zákona o kouření?  
Do jaké míry Vám může zákaz kouření ovlivnit zisk?  
Jak moc jsou důležité vodní dýmky pro Vaše zákazníky?
- Co Vás dále jako majitele čajovny nejvíce tíží v provozu a rozvoji Vaší čajovny?

#### **5. Jakou roli může hrát fenomén čaje v cestovním ruchu?**

- Z jakého důvodu jste zvolil/a tuto lokalitu pro otevření Vaší čajovny?
- Je to vhodné místo pro Vaši čajovnu?  
Pokud ano, proč Vám toto místo vyhovuje?  
Pokud ne, proč Vám toto místo nevyhovuje?  
Kde byste jinde otevřel/la Vaši čajovnu?  
Proč byste ji otevřel/la právě tam?
- Kolik zákazníků navštíví Vaši čajovnu denně?

- Který den v týdnu je Vaše čajovna nejnavštěvovanější?
- Jak ovlivňuje roční období a sezonnost Vaši Čajovnu?
- Jaký typ zákazníků Vás navštěvuje?  
Kteří z nich Vás navštěvují nejvíce?
- Jaké věkové kategorie zákazníků navštěvují Vaši čajovnu?  
Která z nich Vás navštěvuje nejvíce?
- Změnila se věková kategorie Vašich zákazníků od doby otevření Vaší čajovny?

Jak se změnila?

Čím to je?

- Navštěvují Vaši čajovnu i zahraniční turisté?  
Pokud ano, jakých národností?  
Která národnost nejčastěji navštěvuje Vaši čajovnu?  
Dorozumíte se zahraničními turisty?  
Co láká zahraniční turisty navštívit Vaši čajovnu?  
Převažují zahraniční turisté nad domácími?  
Jaké čaje si objednávají zahraniční turisté?  
Jak je odlišná preference čajů zahraničních turistů od ostatních?
- Pořádá Vaše čajovna doprovodné akce mimo Vaše prostory?  
Pokud Ano, jakého zaměření se týkají?  
Jak často se konají?  
Mění se četnost konání akcí v závislosti na období?  
Jak velká je účast na těchto akcích?  
Je zde přítomna i Vaše konkurence?  
Kde propagujete tyto doprovodné akce?  
Pokud ne, proč nepořádáte doprovodné akce?

## **6. Nabízejí cestovní kanceláře zájezdy za čajem?**

- Znáte nějaké cestovní kanceláře, které nabízí zájezdy za čajem?  
Pokud ano, které konkrétně?  
Kde jste se o nich dozvěděl/a?
- Navštívil/a jste osobně cestovní kanceláře, které nabízí zájezdy za čajem?  
Pokud ano, co Vás zaujalo v jejich nabídce?  
Byl/a jste spokojen/a či nespokojen/a?  
Z jakého důvodu?

## **7. Účastní se majitelé čajoven zájezdů za čajovou kulturou?**

- Jezdíte sbírat své čajové zkušenosti do mateřských zemí čaje?  
Pokud ne, z jakého důvodu necestujete?  
Pokud ano, jaké země si vybíráte?  
Z jakého důvodu si tyto země vybíráte?
- S jakou společností létáte?
- Jak často cestujete za čajem do zahraničí?
- Jak dlouho tam trávíte čas?
- Cestujete tam sám/a nebo s někým z Vašich blízkých přátel či kolegů?
- Jezdíte tam za poznáním čajové kultury nebo nakupovat čaje pro Vaši čajovnu?

## **8. Jak je uplatněna kultura pití čaje na festivalech?**

- Navštěvujete se svou provozovnou festivaly?  
Pokud ne, z jakého důvodu?  
Pokud ano, jakého typu je festival zaměřen?
- Jak jste se o festivalu/lech dozvěděl?
- Jak dlouho festival/y navštěvujete?
- Navštěvujete festival/y pravidelně?
- Účastní se festivalů pouze české anebo i zahraniční čajovny?
- Co Vás v poslední době nejvíce na festivalu zaujalo či inspirovalo?

## **Identifikační otázky**

1. Kolik je Vám let?
2. Jaké máte vzdělání?
3. V jakém oboru?
4. Jak dlouho působíte v oblasti stravovacích služeb?
5. Jak dlouhá je Vaše praxe v čajovně?

## **Příloha č. 2 Zadání k závěrečné práci**