

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
EKONOMICKÁ FAKULTA  
KATEDRA OBCHODU A CESTOVNÍHO RUCHU

---

Studijní program: B6208 Ekonomika a management

Studijní obor: Obchodní podnikání – cestovní ruch

**Bakalářská práce**

Gastronomie Podhůří Šumavy jako prvek rozvoje cestovního  
ruchu

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Roman Švec

Autor:

Adéla Pulkrábová

---

2011

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
Ekonomická fakulta  
Akademický rok: 2009/2010

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Adéla PULKRÁBOVÁ**  
Osobní číslo: **E08132**  
Studijní program: **B6208 Ekonomika a management**  
Studijní obor: **Obchodní podnikání**  
Název tématu: **Gastronomie Podhůří Šumavy jako prvek rozvoje cestovního ruchu**  
Zadávací katedra: **Katedra obchodu a cestovního ruchu**

### Zásady pro vypracování:

#### **Cíl práce:**

Zanalyzovat a zhodnotit úroveň gastronomických služeb ve vymezené oblasti. Zanalyzovat potřeby zákazníka ve vymezené oblasti. Na základě analýzy potřeb zákazníka navrhnout doporučení pro rozvoj služeb.

#### **Metodický postup:**

1. Studium odborné literatury
2. Provedení analýzy gastronomických služeb ve vymezené oblasti
3. Průzkum a realizace terénního šetření
4. Návrh pro rozvoj gastronomických služeb

#### **Rámcová osnova:**

1. Úvod. 2. Cíl a metodika. 3. Literární rešerše. 4. Analýza poznatků z vlastního zkoumání. 5. Vlastní návrhy. 6. Závěr. 7. Seznam literatury.

Rozsah grafických prací: **dle potřeby**  
Rozsah pracovní zprávy: **30 - 40 stran**  
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**


Seznam odborné literatury:

- David, P., Soukup, V. a kol. *Šumava - Prachaticko a Vimpersko*. Praha, S & D Nakladatelství, 1999.
- Erhart, J., Erharová, M. *Šumava/Böhmerwald*. České Budějovice: vydáno vlastním nákladem, 2009.
- Goeldner, C. R., Ritchie, J. R. B. *Tourism: Principles, Practices, Philosophies*. 11th edition. Hoboken: John Willey a Sons, 2009.
- Horner, S., Swarbrooke, J. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada Publishing, 2003.
- Kuklík, K. *Šumava*. Praha: KUKLIK, 1993.
- Metz, R., Grüner, H., Kessler, T. *Restaurace a host*. Praha: Europa - Sobotáles cz., 2008.
- Parmová, D. *Provoz služeb cestovního ruchu*. České Budějovice: JČU ZF, 2003.
- Smetana, F., Krátká, E. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii*. Praha: FORTUNA, 2009.
- Stárek, V., Vaculka, J. *Ubytovací úsek v oblasti cestovního ruchu*. Praha: MMR, 2008.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Roman Švec**  
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Datum zadání bakalářské práce: **15. února 2010**

Termín odevzdání bakalářské práce: **16. dubna 2011**

  
prof. Ing. Magdalena Hrabánková, CSc., prof.h.c. 370 05 České Budějovice  
děkanka

JIHOČESKÁ UNIVERZITA  
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
EKONOMICKÁ FAKULTA  
Studentské 13

  
Ing. Kamil Pícha, Ph.D.  
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 26. února 2010

## Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Gastronomie Podhůří Šumavy jako prvek rozvoje cestovního ruchu vypracovala samostatně s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 sb. v plném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly, v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb., zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne

Podpis:.....

## Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat zejména vedoucímu mé bakalářské práce Ing. Romanu Švecovi za jeho odbornou pomoc a aktivitu, kterou mi věnoval při sestavování bakalářské práce a mé rodině, která mě po dobu zpracování bakalářské práce podporovala.

## Obsah

|       |                                                                  |    |
|-------|------------------------------------------------------------------|----|
| 1     | Úvod.....                                                        | 7  |
| 2     | Cíle a metodika .....                                            | 8  |
| 2.1   | Cíle práce .....                                                 | 8  |
| 2.2   | Metodika a techniky práce .....                                  | 8  |
| 2.3   | Pracovní hypotézy .....                                          | 9  |
| 3     | Literární rešerše .....                                          | 10 |
| 3.1   | Vymezení základních pojmů.....                                   | 10 |
| 3.1.1 | Národní hospodářství.....                                        | 10 |
| 3.1.2 | Obchod.....                                                      | 11 |
| 3.1.3 | Služby .....                                                     | 12 |
| 3.1.4 | Potřeby .....                                                    | 13 |
| 3.2   | Cestovní ruch .....                                              | 14 |
| 3.2.1 | Definice cestovního ruchu .....                                  | 14 |
| 3.2.2 | Potřeby v cestovním ruchu .....                                  | 15 |
| 3.2.3 | Služby cestovního ruchu .....                                    | 16 |
| 3.3   | Stravovací služby .....                                          | 19 |
| 3.3.1 | Charakteristika stravovacích služeb.....                         | 19 |
| 3.3.2 | Pojem stravovací zařízení .....                                  | 20 |
| 3.3.3 | Kategorizace hostinských zařízení a jejich charakteristika ..... | 21 |
| 3.3.4 | Produkt stravovacího zařízení.....                               | 23 |
| 3.3.5 | Nabídka produktu stravovacího zařízení .....                     | 24 |
| 3.3.6 | Základní prvky ve stravovacích službách.....                     | 26 |
| 3.3.7 | Škodlivost návštěv restaurací ve vztahu ke zdraví .....          | 27 |
| 4     | Situační analýza .....                                           | 30 |
| 4.1   | Analýza dat ze sekundárních zdrojů .....                         | 30 |
| 4.1.1 | Region Prachaticko .....                                         | 32 |
| 4.1.2 | Analýza regionu Prachaticka z hlediska cestovního ruchu.....     | 32 |

|       |                                                                        |    |
|-------|------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.1.3 | Prachatice .....                                                       | 33 |
| 4.1.4 | Analýza města Prachatice a okolí hlediska cestovního ruchu .....       | 33 |
| 4.1.5 | Husinec .....                                                          | 35 |
| 4.1.6 | Analýza města Husinec a okolí z hlediska cestovního ruchu .....        | 35 |
| 4.1.7 | Vimperk .....                                                          | 36 |
| 4.1.8 | Analýza města Vimperk a okolí z hlediska cestovního ruchu .....        | 37 |
| 4.1.9 | Analýza stravovacích zařízení v Prachaticích, Vimperku a Husinci ..... | 38 |
| 4.2   | Primární údaje .....                                                   | 47 |
| 4.2.1 | Vlastní šetření .....                                                  | 47 |
| 4.2.2 | Řízené rozhovory .....                                                 | 61 |
| 4.3   | Syntéza zjištěných údajů .....                                         | 65 |
| 4.3.1 | Charakteristika zákaznického segmentu .....                            | 65 |
| 4.3.2 | Kvalita služeb stravovacích zařízení .....                             | 66 |
| 4.3.3 | Získávání informací o stravovacích zařízení .....                      | 67 |
| 4.3.4 | Nabídka stravovacích zařízení .....                                    | 67 |
| 5     | Návrhy a opatření .....                                                | 68 |
| 6     | Závěr .....                                                            | 73 |
| 7     | Summary .....                                                          | 75 |
| 8     | Použité zdroje .....                                                   | 76 |
| 8.1   | Odborná literatura .....                                               | 76 |
| 8.2   | Internetové stránky .....                                              | 78 |
| 9     | Seznam tabulek a grafů .....                                           | 81 |
| 9.1   | Seznam grafů .....                                                     | 81 |
| 10    | Seznam příloh .....                                                    | 83 |

# 1 Úvod

Cestovní ruch je neodmyslitelnou součástí národního hospodářství každého státu. Jeho význam spořívá ve skutečnosti, že vytváří velký počet pracovních míst, jeho příjmy významně přispívají k naplňování státního i veřejných rozpočtů a také působí pozitivně na vývoj salda platební bilance.

Cestovní ruch se neustále rozvíjí a zákazník je stále náročnější. Pokud se chceme prosadit na trhu cestovního ruchu, musíme neustále sledovat nově přicházející trendy, investovat finanční prostředky do vzdělávání a odborné přípravy, abychom byli schopni uspokojit potřeby zákazníka v cestovním ruchu.

Neodmyslitelnou součástí cestovního ruchu jsou stravovací služby, které jsou tématem mé bakalářské práce. Poskytování těchto služeb je velmi náročné, a to díky jejich specifickým vlastnostem jako je například nehmotnost, nedělitelnost nebo časová či místní návaznost. Na stravovací služby nemůžeme nahlížet jako na jeden celek. Tato služba se skládá z několika částí, které jsou jednotlivě hodnoceny zákazníkem. Pokud chceme poskytovat kvalitní stravovací služby, musíme se snažit o co nejvyšší úroveň jednotlivých prvků stravovacích služeb.



## **2 Cíle a metodika**

### **2.1 Cíle práce**

Hlavním cílem této bakalářské práce bude zanalyzovat a zhodnotit úroveň gastronomických služeb ve vymezené oblasti.

Vedlejším cílem bude získání celkového přehledu o stravovacích zařízeních ve vymezené oblasti a to z hlediska počtu a struktury. Dalším vedlejším cílem bude zjistit potřeby hostů stravovacích zařízení ve vymezené oblasti. Posledním vedlejším cílem bude na základě analýzy potřeb hostů stravovacích zařízení navrhnout možná doporučení pro rozvoj poskytovaných stravovacích služeb ve vymezené oblasti.

### **2.2 Metodika a techniky práce**

Pro sepsání této bakalářské práce bude použit následující metodický postup:

#### Analytická část

Součástí analytické části bude nejprve prostudování odborné literatury. Po studiu odborné literatury bude následovat sepsání literární rešerše.

Následujícím krokem bude vypracování situační analýzy, ve které bude ze sekundárních zdrojů vymezena zkoumaná oblast a její zmapování z hlediska nejdůležitějších atraktivit cestovního ruchu a veškerých stravovacích zařízení. Cílem situační analýzy bude zanalyzovat veškerá stravovací zařízení, která se nachází v městech Prachatice, Vimperk a Husinec.

Druhou část situační analýzy budou tvořit primární údaje, které budou získány díky dotazníkového šetření a řízených rozhovorů.

Dalším krokem v analytické části bude terénní šetření, které bude provedeno pomocí dotazníků a řízených rozhovorů a následně jejich vyhodnocení. Většina dotazníků bude předávána respondentům buď přímo tazatelem (mé osoby), či pracovníkem

stravovacího zařízení, ve kterém se bude respondent nacházet. K vyhodnocení budou použity jen ty dotazníky, které budou správně vyplněny.

### Syntetická část

Po vyhodnocení dotazníku bude následovat syntéza údajů. V této části práce budou údaje ze sekundárních zdrojů propojeny s primárními údaji, tedy s výsledky dotazníkového šetření a řízených rozhovorů. Syntetická část pomůže ke zmapování reálné situace ve stravovacích službách ve vymezené oblasti.

### Aplikační část

Aplikační část bude obsahovat opatření, která budou navržena na základě syntézy údajů. Navržená opatření by mohly vést ke zlepšení situace ve stravovacích službách ve zkoumané oblasti.

## **2.3 Pracovní hypotézy**

Pro tuto bakalářskou práci jsou stanoveny čtyři hypotézy, které budou v závěru práce potvrzeny nebo vyvráceny.

Hypotézy:

1. Hlavní informační zdroj o stravovacích zařízeních je internet.
2. Hosté si stravovací zařízení vybírají zejména podle jeho umístění.
3. Absence zpětné vazby mezi hosty a stravovacími zařízeními.
4. Hosté jsou nespokojeni především s obsluhou stravovacích zařízení.

## 3 Literární rešerše

### 3.1 Vymezení základních pojmů

#### 3.1.1 Národní hospodářství

Cestovní ruch patří mezi nejvýznamnější oblasti národních i světové ekonomiky, včetně ekonomiky České republiky a je také součástí národního hospodářství (Čertík a kol, 2000). Proto je důležité si nejprve vymežit pojem národní hospodářství.

Národní hospodářství (dále také NH) můžeme dle Lišky (2004) charakterizovat jako souhrn materiální podstaty a činnosti subjektů podnikání hospodářského charakteru a jiných občanů na území určitého státu. Pod označení národní hospodářství však nezahrnujeme jen majetek jeho obyvatel a přírodní bohatství, ale také jejich pracovní schopnosti a činnosti, které směřují k efektivnímu uspokojení potřeb společnosti.

Podle Žáka (2002) můžeme národní hospodářství charakterizovat stručněji, a to jako souhrn rezidentských jednotek, tj. jednotek, jejichž centrum zájmu leží na ekonomickém území státu.

Národní hospodářství je členěno na jednotlivé sektory. Sektor vzniká spojením hospodářských odvětví<sup>1</sup> na základně obdobných znaků. Zařazení do určitého sektoru se děje především podle kritéria ukazatele produktivity práce; přesněji řečeno podle objektivních podmínek růstu produktivity práce jednotlivých odvětví a zároveň podle míry vlivu těchto odvětví na produktivitu práce náhorního hospodářství Liška (2004).

Jednotlivé sektory národní hospodářství podle Lišky (2004):

1. Primární sektor. Do tohoto sektoru řadíme odvětví tzv. prvovýroby, tj. odvětví, která produkují statky „ve spolupráci s přírodou“, je to nejnižší stupeň

---

<sup>1</sup> Odvětví je skupinou subjektů, které mají stejné nebo podobně vstupy, technologii, výstupy (můžeme je dále členit na pododvětví) např. průmysl, zemědělství, lesnictví, stavebnictví, doprava, spoje, cestovní ruch, školství kultura, zdravotnictví, peněžnictví, správa, soudnictví, obrana, bezpečnost atd.

zpracovávání pracovních předmětů. Patří sem zemědělství, těžba přírodních zdrojů, lesnictví a rybolov

2. Sekundární sektor. Sem zařazujeme odvětví zpracovatelského průmyslu. Tedy odvětví, která zpracovávají přírodní suroviny a vyrábějí a zpracovávají umělé zdroje. Patří sem veškerý průmysl, stavebnictví a energetika.
3. Terciární sektor. Sem zařazujeme služby, které distribuují, uchovávají, opravují především materiální statky. Do tohoto sektoru bývá zahrnován obchod, doprava, veškeré opravárenství, veřejné stravování, peněžnictví, pojišťovnictví, veřejná správa, soudnictví, obrana, školství, kultura, zdravotnictví a sociální péče. Význam terciárního sektoru a jeho podíl v národním hospodářství významně roste. Výstupem z tohoto sektoru většinou není hmotný produkt.

Soukupová a Strachotová (2006) dále doplňují, že rozeznáváme také čtvrtý, tzv. kvaternární sektor národního hospodářství, který zahrnuje činnost o vědě, výzkumu, školství. Podíl tohoto sektoru narůstá zejména v nejvyspělejších ekonomikách.

K měření produkce národního hospodářství používáme základní nástroj, čímž je hrubý domácí produkt neboli HDP. Hrubý domácí produkt je celková finanční hodnota finální produkce, vyprodukovaná na území daného státu za určité období domácími a zahraničními výrobci; započítává se pouze hodnota konečné produkce. Udává se buď v tržních cenách, pak mluvíme o nominálním HDP, nebo ve stálých cenách, a pak se jedná o reálný HDP (Liška, 2004).

### **3.1.2 Obchod**

Při vysvětlování předchozího pojmu bylo řečeno, že do terciárního sektoru národního hospodářství řadíme obchod a služby. Proto je nutné si tyto pojmy dále vymežit.

Podle Pražské a Jindry (1997) můžeme pojem obchod chápat činnost a jako instituci. Obchod jako činnost představuje nejobsáhlejší pojetí. Je to činnost zahrnující nákup a prodej zboží. Obchodní činností se mohou zabývat i subjekty, jejichž hlavní činností je výroba. Tam je většinou funkčně, časově i organizačně oddělen nákup a prodej, které se obvykle zabývají i odlišným zbožím. Kromě toho představuje obchod

i činnosti, při nichž se neobchoduje se zbožím, ale i se službami, s informacemi či s energií, s cennými papíry apod.

Do obchodu dále dle Pražské a Jindry (1997) v nejširším slova smyslu můžeme zařadit i služby. Jde jednak o služby související s prodejem zboží (např. rezervace zboží) a jednak jde o výhradní prodej služeb (prodej bankovních produktů). Obchod v institucionálním pojetí představuje subjekty zabývající se převážně obchodem, přičemž za obchodní instituce v užším slova smyslu jsou považovány ty subjekty, které nakupují fyzické zboží za účelem dalšího prodeje bez jeho podstatnější úpravy.

### 3.1.3 Služby

Pojem služba podle Kotlera a Amstronga (2004) můžeme charakterizovat: „jako aktivity či užitky nabízené k prodeji, které mají v podstatě nehmotnou povahu, a nelze k nim převádět vlastnické právo“.

Dle Kotlera (2001) je známa tato kategorizace služeb:

1. **Čistě hmotné zboží.** Nabídka sestává pouze z produktu. Může to být například mýdlo či zubní pasta. S hmotným produktem nejsou poskytovány žádné služby.
2. **Hmotný produkt spolu se službou.** Hmotný produkt (zboží) je nabízen spolu se službami (jednou nebo více).
3. **Hybrid.** Nabídka se skládá ze dvou stejných dílů – zboží a služeb.
4. **Služba spolu s malým podílem hmotného produktu.** V nabídce převládá služba a spolu s ní je nabízen i malý doplněk ve formě zboží nebo další drobnější služby.
5. **Čistá služba.** Nabídka se skládá pouze ze služby.

Služby disponují všeobecnými znaky, mezi které dle Kotlera (2001) patří:

**Nehmotnost.** Služby jsou nehmotné; na rozdíl od materiálních produktů je nemůžeme před koupí ohmatat, prohlédnout, ochutnat, poslechnout nebo očichat.

**Nedělitelnost.** Služby jsou vytvářeny a konzumovány současně. To neplatí pro materializované zboží, které je vyrobeno, uskladněno ve skladech, distribuováno přes zprostředkovatele a spotřebováváno i s velkým časovým odstupem.

**Proměnlivost.** Služby jsou vysoce proměnlivé, protože závisejí na tom, kdo, kdy a kde je poskytuje.

**Pomíjivost.** Služby nelze skladovat. To je také důvodem, proč si řada lékařů nechává zaplatit za návštěvu již v době, kdy si ji objednáváme – svoji službu nám totiž mohou poskytnout jen v této době.

Jakubíková (2009) doplňuje:

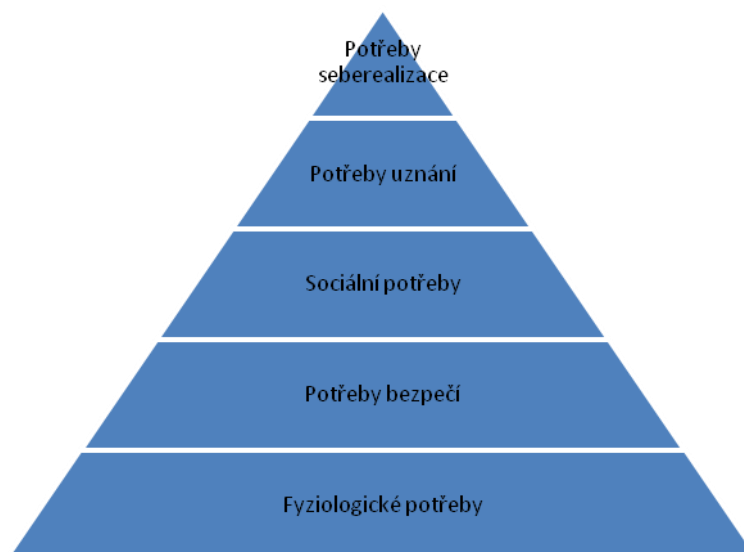
**Absence vlastnictví.** Službu nelze vlastnit.

#### **3.1.4 Potřeby**

Obchod a zejména služby slouží jako nástroj k uspokojování lidských potřeb, které Clemente (2004) definuje jako nezbytné věci, které podporují biologii lidského těla a lidské podmínky: jídlo oblečení, úkryt, společenská příslušnost atd. Pracovníci marketingu rozlišují biogenické potřeby (takové, které se vztahují k fyziologickým požadavkům na jídlo a pití) a psychologické potřeby (např. potřeba citového bezpečí).

Kolter a Armstrong (2004) definují potřebu jako pocit nedostatku a také jako koncepci, na níž je založen marketing. Potřeby zahrnují základní fyzické potřeby – například stravu, ošacení, pocit tepla a bezpečí; sociální potřeby, jako je potřeba sounáležitosti; citové potřeby i individuální potřeby, jako je potřeba poznání či seberealizace. Nebyly objeveny marketingovými specialisty, ale jsou přirozenou součástí lidských bytostí.

Schéma č. 1: Pyramida potřeb podle Maslowa (Parmová, 2003)



Podle A. H. Maslowa vystupují vyšší potřeby jako motivy činnosti tehdy, když jsou uspokojeny potřeby nižší (Hyhlík - Nakonečný, 1973).

## 3.2 Cestovní ruch

### 3.2.1 Definice cestovního ruchu

V České republice je nejčastěji užívána definice UNWTO<sup>2</sup>, která cestovní ruch definuje jako činnost osob cestujících do míst a pobývajících v místech mimo své obvyklé prostředí po dobu kratší než jeden ucelený rok, za účelem trávení volného času a služebních cest (osoba nesmí být odměňována ze zdrojů navštíveného místa).

Cestovní ruch můžeme podle Goeldnera a Richieho (2009) charakterizovat jako složení aktivit, služeb a průmyslu, které přináší nespočet zážitků, jako je: doprava, ubytování, stravovací zařízení, obchody, zábava, sportovní zařízení a jiná pohostinská zařízení vhodná pro jednotlivce či skupiny, kteří cestují mimo domov. Cestovní ruch je veškerý

---

<sup>2</sup> Světová organizace cestovního ruchu (UNWTO).

světový průmysl cestování, hotelů, přepravy a dalších komponentů, kteří zahrnují propagaci a uspokojení potřeb a požadavků cestujícího.

Příjmy z cestovního ruchu jsou významným ukazatelem výkonnosti tohoto odvětví v dané zemi. Cestovní ruch se podílí na vytváření hrubého domácího produktu v dané zemi. Celosvětově se každý rok účastní cestování za účelem poznání, sportu, kultury, z náboženských, pracovních nebo obchodních důvodů více než 700 milionů osob (Hesková, 2006).

Cestovní ruch má velký význam také při vytváření podnikatelských příležitostí a zaměstnanosti v různých odvětvích národního hospodářství a různých oborech lidské činnosti. Je důležitá skutečnost, že cestovní ruch vytváří podnikatelské příležitosti, a zaměstnanost rovněž i v ekonomicky méně rozvinutých oblastech a často i v místech, která by byla jen obtížně jinak ekonomicky efektivně využitelná (Malá, 2002).

Dále je nutné zmínit, že cestovní ruch je podle Kiráľové (2003) charakterizován jako komplex služeb, který slouží k uspokojování specifických potřeb člověka.

### **3.2.2 Potřeby v cestovním ruchu**

Cestovní ruch je formou uspokojování potřeb. Subjekt cestovního ruchu nepocítuje cestovní ruch jako potřebu, ale pocítuje různé konkrétní potřeby, které je možné uspokojit účastí na cestovním ruchu, např. potřeba poznání, odpočinku, zdraví aj. Většinu z těchto potřeb je uspokojit i mimo cestovní ruch, např. poznávání studiem cestopisné literatury či sledováním filmu. Ale uspokojení těchto potřeb v cestovním ruchu představuje vyšší stupeň uspokojení, který vzniká až na určitém stupni sociálně-ekonomického rozvoje a je projevem dosáhnutého blahobytu a životního stylu (Gúčík, 2000).

Gúčík (2000) dále doplňuje, že potřeby, které se uspokojují během účasti na cestovním ruchu, jsou mnohotvárné a je možné je rozdělit na primární (cílové), které jsou cílem účasti na cestovním ruchu a sekundární, jejichž uspokojení zprostředkuje uspokojení cílových potřeb. Potřeby vytvářejí zájmy, záliby, očekávání



apod. jako dlouhodobější a relativní samostatné faktory osobnosti, které spolu ovlivňují rozhodování účastníka cestovního ruchu.

Schéma č. 2: Pyramida potřeb cestovního ruchu (Gúčík, 2002)



### 3.2.3 Služby cestovního ruchu

Služby cestovního ruchu jsou výlučně nebo převážně určeny k uspokojování potřeb účastníků cestovního ruchu a mají určité speciální znaky, mezi které dle Heskové (2006) řadíme:

**Časová a místní návaznost služeb na primární nabídku cestovního ruchu.** Což znamená, že např. poskytování lázeňských služeb se váže na výskyt přírodního léčivého zdroje a určuje charakter spotřeby lázeňských služeb.

**Komplexnost a komplementarita.** Z tohoto bodu vyplývá, že jedna špatná služba v tomto balíku může mít negativní vliv na hodnocení celého produktu.

**Zastupitelnost.** Neboli substituce, tj. vzájemné nahrazení jedné služby jinou službou.

**Mnohooborový charakter.** Zahrnuje informační, dopravní, ubytovací, stravovací, sportovně-rekreační, kulturně-společenský a další.

**Zprostředkování.** Zprostředkovateli jsou především cestovní kanceláře a cestovní agentury.

**Akontace.** Tento pojem vyjadřuje, že se za službu, resp. jejich balík, platí předem.

**Dynamika poptávky po službách cestovního ruchu.** Poptávka po službách cestovního ruchu závisí na množství činitelů ekonomických, demografických, sociálních, psychologických a jiných.

**Sezónnost.** Tato vlastnost má mimořádně velký vliv na poptávku.

**Nevyhnutelnost informací o službách cestovního ruchu a jejich kvalitě.** Vyplývá z požadavků zákazníků, jejichž rozhodování o účasti na cestovním ruchu jsou podmíněna dostatečným zdrojem věrohodných informací.

**Neanonymita spotřebitele služby.** Účastník cestovního ruchu, na rozdíl od spotřebitelů na trhu spotřebního zboží, vystupuje obvykle jako neanonymní.

Jako základní členění služeb cestovního ruchu můžeme určit podle Kunešové a Nedvědové (1992) členění z hlediska charakteristiky cestovního ruchu. Podle tohoto hlediska rozlišujeme:

- 1. Služby základní.** Do této skupiny služeb řadíme služby přepravní, ubytovací a stravovací služby. Tyto služby jsou nezbytné pro zajištění účasti na cestovním ruchu.
- 2. Služby vedlejší (doplňkové).** Sem řadíme všechny další služby, které jsou účastníky cestovního ruchu požadovány jak v průběhu přepravy, tak hlavně v místech cestovního ruchu.

Charakteristika jednotlivých služeb cestovního ruchu dle Orišky (1999):

**Dopravní služby.** Tyto služby umožňují přepravu účastníka cestovního ruchu z místa trvalého bydliště do cílového místa a zpět.

**Ubytovací služby.** Tyto služby umožňují přenocování nebo přechodné ubytování v cílovém místě.

**Stravovací služby.** Zabezpečují uspokojování základních potřeb výživy. Stravovací služby jsou předmětem této bakalářské práce, a proto budou tématem další kapitoly literární rešerše.

**Zprostředkovatelské služby.** Souvisí se zprostředkováním, často i organizováním a zabezpečováním činností podmiňujících a umožňujících účast na cestovním ruchu.

**Lázeňské služby.** Tyto služby tvoří komplex činností souvisejících s lázeňskou léčbou a pobytem v lázních.

**Kongresové služby.** Jsou určené pro uspokojování potřeb účastníků kongresových akcí. Kongresové akce (seminář, kolokvium, konference) mají předem stanovený odborný program se specifikovaným cílem jednání, který je kombinovaný s doprovodnými, před – a pokongresovými akcemi.

**Služby venkovského cestovního ruchu.** Jsou relativně samostatným souborem služeb poskytovaných účastníkům venkovského cestovního ruchu včetně agroturistiky.

**Průvodcovské služby.** Tyto služby poskytují průvodci cestovního ruchu, především ve spolupráci s cestovními kanceláři. Předmětem jejich činnosti je opakovaný doprovod skupin účastníků cestovního ruchu, případně i jednotlivců, péče o dodržování dohodnutého programu sjednaného standardu služeb, poskytování informací za úhradu.

**Společensko - kulturní služby.** Uspokojují společenské a kulturní potřeby účastníků cestovního ruchu. Jejich poskytování je spojené s hlavním motivem kulturního a městského cestovního ruchu.

**Sportovně – rekreační služby.** Jsou z hlediska cíle účasti na cestovním ruchu považovány za jednu z nejvýznamnějších služeb.

**Animační služby.** Často se spojují s péčí – asistencí o návštěvníka cestovního ruchu.

**Směnářenské služby.** Jsou spojené s rozvojem zahraničního cestovního ruchu. Tvoří součást obchodu s devizovými prostředky, kterými se rozumí koupě nebo prodej devizových hodnot, jako i jejich výměna (tzv. konverze).

**Pojistné služby.** Umožňují účastníkovi cestovního ruchu obstarat si cestovní pojištění.

**Obchodní služby.** Jsou předpokladem komplexního uspokojení potřeb cestujících. Obchodní síť má zabezpečovat nabídku takového zboží, které žádají účastníci cestovního ruchu (potraviny, nápoje, mapy, knižní průvodce apod.).

**Komunální služby.** Představují sortiment různorodých služeb nejen pro místní obyvatelstvo, ale i účastníky cestovního ruchu (kadeřnictví, holičství, manikúra, pedikúra apod.).

**Horská služba.** Slouží návštěvníkům horských, zejména vysokohorských středisek cestovního ruchu.

Účastníkům domácího i zahraničního cestovního ruchu jsou poskytovány i **další služby**, které uspokojují jejich specifické potřeby, případně souvisejí se zabezpečováním zájmů státu. Jde například o pracoviště ministerstva vnitra (pro pasovou službu a cizineckou agendu), která zájemcům na požádání vydávají cestovní doklady k cestám do zahraničí, o pracoviště celní služby na hraničních přechodech nebo ve vnitrozemí (ochrana vnitřního trhu státu), jednotlivé složky policejních orgánů, dbající o pořádek i o bezpečnost účastníků cestovního ruchu, případně další služby.

### **3.3 Stravovací služby**

Dále bude nastíněna problematika stravovacích služeb jako důležité součásti práce a základní služby cestovního ruchu.

#### **3.3.1 Charakteristika stravovacích služeb**

Stravování je mohutné odvětví podnikání v celé Evropě a je rozhodujícím prvkem produktu mnoha evropských destinací cestovního ruchu (Horner a Swarbrooke, 2003).

Stravovací službou je výroba, příprava a rozvoz pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozování hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, při stravování osob

vykonávající vojenskou službu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu (Beránek, 2004).

Jedná se o služby základního stravování (nabídka a prodej kompletního menu, případně i nápojů, označené jako oběd nebo večeře), doplňkového stravování a občerstvení a společensko-zábavní služby, spojené např. s hudební produkcí, kulturním programem případně dalšími aktivitami (Orieška, 2010).

Hesková (2006) dále doplňuje, že pohostinská zařízení nabízejí služby účastníkům cestovního ruchu nejen v cílovém místě, ale i během cestování. Během cestování se poskytují služby základního a doplňkového stravování v dopravních prostředcích nebo při silnicích. Stravování v dopravních prostředcích předpokládá existenci zvláštních prostorů (např. restaurační a bufetové vagony zařazené ve vlakových soupravách, restaurace na lodi), případně se zabezpečuje přímo v prostoru určeném na přepravu cestujících (např. na palubě letadla). V cílových místech poskytují stravovací služby pohostinská zařízení, která se budují jako součást ubytovacích zařízení (hotelů, motelů, botelů, penzionů) nebo jako samostatné objekty, které uspokojují potřeby místního obyvatelstva, jakož i účastníků cestovního ruchu.

Orieška (2010) dále dodává, že je možno využívat jak společné stravovací služby v cestovním ruchu, tak i individuální stravování, které bývá obvykle spojeno s pobytem ve vlastním ubytovacích zařízení a prostředcích.

### **3.3.2 Pojem stravovací zařízení**

Dle publikace Pohostinství pro cestovní ruch (2008) je tento pojem charakterizován jako objekt, prostor nebo plocha, kde je veřejnosti poskytováno stravování; může být samostatné nebo součástí ubytovacího zařízení. Páteří stravovacího systému v České republice jsou restaurace, které jsou otevřeny obvykle od rána do pozdní noci. Za nimi následují jídelny, menzy a další objekty veřejného stravování, které slouží většinou pouze během podávání oběda, popř. večeře. V odvětví ubytování a stravování je většina podniků provozována soukromými osobami a více než 99 % z nich má méně než

20 zaměstnanců, spadají tak do definice malých a středních podniků a tvoří důležitou součást celé české ekonomiky.

Podle Beránka (2004) se provozovna stravovacích služeb umísťuje a prostorově a dispozičně řeší tak, aby potraviny a suroviny určené k přípravě a výrobě pokrmů nebyly nepříznivě ovlivňovány okolím. Budovy a provozní místnosti musí být zabezpečeny proti vnikání škůdců. Provozovna musí být udržována v čistotě, nesmí docházet k nadměrnému usazování prachu nebo tvorbě plísní.

### **3.3.3 Kategorizace hostinských zařízení a jejich charakteristika**

Dle „Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení (1994)“<sup>3</sup> se hostinská zařízení dělí podle druhu kategorií a zařazují se do nich dle převažujícího charakteru jejich činnosti. Základní rozdělení hostinských zařízení restauračního typu dle statistické metodiky EU do kategorií je následující:

- 1. Restaurace.** Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možnost různých forem společenské zábavy.
- 2. Bary.** Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy. Je možno též prodávat výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, podle místních podmínek teplé pokrmy, zejména minutkové

#### **Restaurace**

**Restaurace** je hostinské zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pokrmů základního stravování.

---

<sup>3</sup> Zpracované na základě jednání Rady cestovního ruchu ze dne 12. 7. 1994 Ministerstvem hospodářství ČR, Českým statistickým úřadem, Českou centrálou cestovního ruchu, Národní federací hotelů a restaurací ČR, Asociací cestovních kanceláří ČR, Asociací Českých soukromých cestovních kanceláří a Sdružením podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu.

**Pohostinství** je modifikovaným typem restaurace zabezpečující základní i doplňkové stravování.

**Jídelní restaurační vozy a jiná zařízení pro přepravu osob** poskytují základní i doplňkové stravování ve veřejných dopravních prostředcích.

**Motoresty** jsou restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel budované při silnicích nebo při dálnicích, které poskytují služby především motoristům.

**Samoobslužná restaurace (kafeterie)** je hostinské zařízení zajišťující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem.

**Bufet** je hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např. mléčný bufet, rybí bufet.

**Bistro** je analogická forma bufetu. Obdobně jsou charakterizována i hostinská zařízení typu fast food outlets jako např. McDonald's, Burger King, která však podávají pokrmy a nápoje převážně v nevratných obalech.

**Občerstvení, kiosky** je hostinské zařízení zabezpečující poskytování občerstvení. Zřizuje se obvykle jako sezónní, příležitostné zařízení často bez vlastní odbytové plochy. Občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny nebo střediska (prodejní okno), případně jako pochůzkový prodej, (např. pomocí prodejních košů).

## **Bary**

**Denní bar** je hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je barový pult. Poskytuje obslužným způsobem občerstvovací, případně i podle svého zaměření stravovací služby. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např.:

- **Gril bar** (grilované pokrmy)
- **Pizzerie** (pizza)
- **Snack bar** (výrobky studené kuchyně, minutková jídla)

- **Aperitiv bar** (výrobky studené kuchyně, různě připravované nápoje)

- **Lobby bar** (je součástí hotelu a nabízí především různě připravené teplé i studené nápoje)

**Noční bar, noční klub, varieté, dancing** jsou noční zábavná hostinská zařízení poskytující obslužným způsobem pokrmy a nápoje. Dominantu vybavení tvoří barový pult a taneční parket. Podle zaměření a prostorových možností se počítá i se samostatným prostorem pro varietní vystoupení.

**Vinárna** je obslužné hostinské zařízení specializované především na podávání vína. Dále podává studené, případně i teplé pokrmy.

**Kavárna** je obslužné hostinské zařízení se zaměřením hlavně na prodej teplých nápojů, cukrářských výrobků, studené kuchyně a podle místních podmínek i teplých pokrmů. Svou funkcí a charakterem slouží k delšímu pobytu hosta. Tomu je přizpůsobeno i zařízení a vybavení (křesla, boxy, stylový nábytek, je k dispozici tisk, společenské hry atd.). Kavárny mohou být podle svého poslání specializovány (taneční kavárna, koncertní kavárna, kino - kavárna) nebo kombinovány (kavárna - cukrárna).

**Espresso** je obslužné hostinské zařízení, které zabezpečuje prodej teplých nápojů, zejména kávy, cukrářských výrobků a výrobků studené kuchyně. Dominantu vybavení tvoří přístroj na výrobu kávy typu espresso.

**Hostinec** je hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

**Pivnice** je obslužné hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

### **3.3.4 Produkt stravovacího zařízení**

Nejprve je důležité si vymezit, co znamená pojem pokrm. Pokrm můžeme podle Beránka (2004) charakterizovat jako potravinu, včetně nápoje, kuchyňsky upravenou studenou nebo teplou cestou nebo ošetřenou tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.



Dle Horner a Swarbrooka (2003) můžeme říci, že produkt se skládá z hmotných prvků, jimiž jsou jídla a nápoje, a z nehmotných služeb a jeho charakter samozřejmě závisí na typu konkrétní stravovací služby, ale obvykle jej utvářejí následující prvky:

1. Jídlo ve formě, ve které je lze okamžitě konzumovat. Jídlo jako produkt je kombinací zpracovaných potravin a způsobu jejich vizuální prezentace.
2. Profesionální zdatnost osob, které jídlo servírují, zejména rychlé a přesné vyřízení objednávky. Kromě toho jsou důležitá i další kritéria kvality obsluhy, například znalost produktu a přístup k zákazníkům.
3. Výzdoba, pohodlí a atmosféra stravovacího zařízení, ať jde o restauraci nebo o stánek rychlého občerstvení.
4. Umístění provozovny určuje typ zákazníků, kteří ji budou navštěvovat.
5. Otevírací doba, a to jak dny, tak hodiny.
6. Sortiment nabídky a možnosti kombinace jejích jednotlivých položek (polední menu atd.)
7. Možné způsoby placení, například hotovost, šeky, kreditní karty.
8. Pověst produktu, která obvykle souvisí s obchodní značkou.

Tento uvedený výčet prvků se vztahuje k hlavnímu jádru stravovacích služeb.

### **3.3.5 Nabídka produktu stravovacího zařízení**

Konkrétním výrazem nabídky je nabídkový lístek, resp. jídelní lístek a nápojový lístek, které jsou zároveň ceníkem jídel a nápojů a propagačním prostředkem sloužícím k ovlivňování spotřebitelské poptávky (Orieška, 2010).

Zvláštním výrazem nabídky můžeme označit menu, které dle Salače (2004) označujeme jako pevnou sestavu pokrmů, doplněnou podle okolností vhodnými nápoji, používané k určité příležitosti (svatba, rodinné setkání, denní menu). Podle počtu chodů rozeznáváme jednoduché menu (3 chody), složité menu (4 až 5 chodů) a slavnostní menu (6 a více chodů).

### 3.3.5.1 Gastronomická pravidla

Při řazení chodů na jídelním lístku je vhodné zachovávat gastronomické pořadí – gastronomická pravidla (Orieška, 2010).

Gastronomická pravidla můžeme charakterizovat jako shrnutí mezinárodních poznatků a zkušeností z oblasti stravování, sestavování jídelních a nápojových lístků, pořádání slavnostních hostin a technologie přípravy pokrmů. Moderní gastronomie respektuje pravidla moderní výživy, především z hlediska energetické a biologické hodnoty podávaných pokrmů a nápojů (Salač, 2004).

Pořadí pokrmů na jídelním lístku podle Salače (2004):

1. Studené předkrmy
2. Polévky
3. Teplé předkrmy
4. Ryby
5. Drůbež
6. Zvěřina
7. Dětské pokrmy
8. Lehká a zdravotní jídla
9. Speciality
10. Hotové pokrmy
11. Pokrmy na objednávku
12. Zeleninové pokrmy
13. Teplé přílohy, zeleniny, kompoty, saláty
14. Studené pokrmy
15. Sýry
16. Teplé moučníky
17. Studené moučníky
18. Zmrzliny
19. Ovoce

Pořadí nápojů na nápojovém lístku podle Salače (2004):

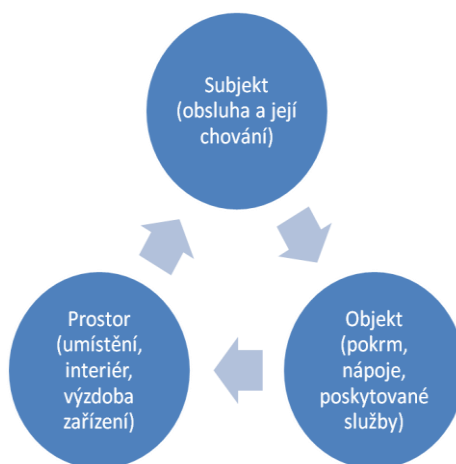
1. Aperitivy
2. Přírodní vína
3. Dezertní vína
4. Šumivá vína
5. Destiláty
6. Likéry
7. Nealkoholické nápoje
8. Pivo
9. Teplé nápoje

V současné době se velmi často vyskytuje trend slučování některých pokrmů v jídelním lístku či nápojů v nápojovém lístku do skupin.

### **3.3.6 Základní prvky ve stravovacích službách**

Zákaznickou spokojenost dle publikace Pohostinství pro cestovní ruch (2008) ovlivňují tři základní prvky a to subjekt, objekt a prostor. Aby byl zákazník maximálně spokojen, je třeba se zaměřit na všechny tři prvky zároveň a snažit se o dosažení co nejlepší úrovně ve všech třech oblastech. Kvalita jídla a nápojů je jednak daná zákonem týkajícím se hygienických nároků na stravovací zařízení a dále činnostmi závislými na rozhodnutí vedení restaurace. Může se jednat o nákup surovin, jejich zpracování, ale také o estetickou úroveň předkládaných pokrmů.

Schéma č. 3: Základní prvky stravovacích služeb



Zdroj: Vlastní zpracování dle publikace Pohostinství pro cestovní ruch

### 3.3.7 Škodlivost návštěv restaurací ve vztahu ke zdraví

Provozování stravovacích služeb je spojeno s určitými povinnostmi, které však nejsou mnohdy zaměstnanci stravovacích zařízení dodržovány a tím dochází k porušování zákonů.

Jedná se například od uskladnění surovin a zboží. Jejich uskladnění musí trvale odpovídat hygienickým předpisům. Sklady musí být vybaveny regály, rohožemi a měřicím zařízením pro kontrolu teploty skladu. Pokud se v některých provozovnách skladuje potravinářské zboží společně s nepotravinářským (vratné obaly, inventář, čisté a použité prádlo, čisticí prostředky), musí být nepotravinářské zboží uskladněno tak, aby byl vyloučen jeho přímý vliv na potravinářské zboží (Beránek, 2004)

V České republice existuje Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví (2000). Z tohoto zákona je důležité zmínit § 23, který je označen jako Další podmínky provozování stravovacích služeb. Tento paragraf se zabývá zejména povinnostmi při přípravě pokrmů ve stravovacích zařízeních. Je zde uvedeno, že osoba provozující stravovací službu je povinna:

- k výrobě a přípravě pokrmů používat jen látky, suroviny, polotovary a potraviny, které vyhovují požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy nebo na základě právních předpisů vydaným rozhodnutím orgánu ochrany veřejného zdraví; látky, suroviny, polotovary a potraviny skladovat za podmínek stanovených zvláštními právními předpisy,
- používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů,
- určit ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů, provádět jejich kontrolu a vést evidenci o kritických bodech, termínech a závěrech jejich kontrol; při stanovení kritických bodů a jejich evidenci postupovat způsobem upraven prováděcím právním předpisem,
- dodržovat podmínky upravené prováděcím právním předpisem pro výrobu, přípravu, rozvoz, přepravu, značení, skladování a uvádění pokrmů do oběhu, včetně zmrazených a zchlazených pokrmů,
- zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům upraveným prováděcím právním předpisem, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny,
- provádět opatření proti vzniku a šíření infekčních onemocnění a otrav z podávaných pokrmů,
- dodržovat při odběru a uchovávání vzorků pokrmů postup upravený prováděcím právním předpisem,
- v rozsahu a za podmínek upravených zvláštním právním předpisem pro potraviny vypočítat a označit výživovou hodnotu podávaných pokrmů, u kterých uvádí na jídelním lístku výživové tvrzení,
- při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě, skladování a uvádění pokrmů do oběhu používat pouze bezpečné materiály a předměty,

- zajistit, aby fyzické osoby činné při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě a skladování pokrmů a při jejich uvádění do oběhu používaly po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky,
- zajistit dodržování zákazu kouření v rozsahu stanoveném zvláštním právním předpisem,
- zajistit pro zaměstnance vykonávající činnosti epidemiologicky závažné pravidelné proškolení k získání a udržení znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví; o provedených školeních vést záznam

Velkým problémem u stravovacích zařízení je skutečnost, že pracovníci ve stravovacích službách mnohdy nerespektují zákaz podávání alkoholu či jiných návykových látek osobám mladším 18 let. Také jsou případy, kdy těmto osobám prodávají tabákové výrobky.

Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů (2005) obsahuje § 12 Zákaz prodeje nebo podávání alkoholických nápojů a povinnosti osob prodávajících alkoholické nápoje. Je zde uvedeno, že alkoholické nápoje se zakazuje prodávat nebo podávat osobám mladším 18 let a také osobám zjevně ovlivněným alkoholickým nápojem nebo jinou návykovou látkou

Tento zákon také dále obsahuje § 8 Zákaz kouření, kde je uvedeno, že se zakazuje kouřit v zařízeních společného stravování provozovaných na základě hostinské činnosti, pokud tato zařízení nemají zvláštní prostory vyhrazené pro kuřáky a označeny zjevně viditelným nápisem „Prostor vyhrazený pro kouření“, nebo jiným obdobným způsobem a zajištěné dostatečné větrání podle požadavků stanovených zvláštním právním předpisem. Prostory vyhrazené pro kuřáky musí jejich provozovatel označit zjevně viditelným nápisem „Prostor vyhrazený pro kouření“ nebo jiným obdobným způsobem.

## 4 Situační analýza

### 4.1 Analýza dat ze sekundárních zdrojů

Mapa č. 1: Vymezení Šumavy



Zdroj: [www.sumavaregion.cz](http://www.sumavaregion.cz), 22. 12. 2010

Šumava je nejstarším a nejrozsáhlejším pohorím a největší horskou chráněnou oblastí v České republice. Tvoří jihozápadní hranici s Rakouskem a Bavorskem. Zaujímá více než 1600 km čtverečních a sahá od Vyšebrodského průsmyku na jihu až k průsmyku Svaté Kateřiny u Nýrska v Západočeském kraji. V roce 1963 byla podstatná část této krajiny prohlášena Chráněnou krajinnou oblastí s 11 přírodními rezervacemi. Na to navázalo v roce 1991 vyhlášení Národního parku Šumava (Erhartovi, 2009).

Šumava svoji podobu dostala v třetihorách za alpínského vrásnění, kdy vznikl prudký terénní zlom na druhé straně hranic, kdežto do nitra Čech se Šumavské podhůří svažuje povlovně. Poslední modelaci reliéfů dokončila ve čtvrtohorách doba ledová, jejichž pozůstatkem jsou ledovcová jezera (Kuklík, 1993).

Jádrem Šumavy jsou Pláně – náhorní plošiny v nadmořské výšce 1000 až 1 100 metrů, které patří k nejrozsáhlejším ve střední Evropě. Hluboké a téměř nepropustné pohraniční lesy zasahující do vnitrozemí nelákaly k trvalému osídlování, ale od pravěku jimi vedly obchodní cesty. Nejslavnější Zlatá stezka byla pojmenována podle místních rýžovišť zlata, ale byla po ní dopravována hlavně sůl ze Solné Komory do Čech (Erhartovi, 2009).

Na území CHKO Šumava leží mnoho významných přírodních lokalit, které potřebují zvláštní ochranu a které se zároveň těší mimořádné pozornosti návštěvníků. Na Vimpersku a v jeho okolí jsou to např. národní přírodní rezervace Boubínský prales (vyhlášen rezervací již v r. 1858), Bílá strž s třináctimetrovým vodopádem nebo Černé a Čertovo jezero, přírodní rezervace Amálie údolí, Čertova stráň, Datelovská strž, Losenice, Nebe, Milešický prales nebo Zhůřská pláň a přírodní památky Blanice (největší evropská populace perlorodky říční), Královský hvozd (pralesovité zbytky smíšených horských lesů) nebo Poušť.

K turisticky atraktivním místům patří zejména oblasti kolem Železné Rudy, Prášil, Srní, Modravy, Kvildy a Borových Lad, Povydří, prameny Vltavy a řada přírodních rezervací, například Jezerní slat', jezera Laka, Plešné, Černé a Čertovo, Boubínský prales, vodopád Bílá strž a další.

Směrem k severu přechází Šumava většinou zvolna v poměrně členité a rozsáhlé Šumavské podhůří (2.407 km čtverečních). To je možno, podobně jako vlastní Šumavu, rozdělit do šesti geomorfologických podcelků. Nejzápadnější část Šumavského podhůří zaujímá Strážovská vrchovina. Nejvyšším vrcholem v ní je Želivský vrch (769 m). Sousední Svatoborská vrchovina, nazvaná podle vyhlídkového vrchu Svatoboru (845 m), vyplňuje oblast v okolí Sušice. V okolí Vimperka se rozkládá Vimperská vrchovina s nejvyššími vrcholy Bělčí (922 m) a Mářským vrchem (907 m). Na vnitrozemské pásmo Šumavy v okolí Boubína navazuje Prachatická hornatina, jejímž nejvyšším vrcholem je 1096 m vysoký Libín. Severovýchodní část Šumavského podhůří tvoří Bavorovská vrchovina, jež je nejrozsáhlejším z dosud popisovaných podcelků. Vyplňuje oblast, která zasahuje na západě až k Sušici a Horažďovicím a na východě za Bavorov až k Vodňanům. Na severu sousedí s Českobudějovickou



pánví. Jejím nejvyšším vrcholkem je vrch zvaný Na Stráži (700 m). Jihovýchodní část podhůří vyplňuje Českokrumlovská vrchovina. Nejvyšší výšky dosahuje nedaleko Chvalšín vrcholkem Velký Plešný (1.066 m).

#### 4.1.1 Region Prachaticko

Mapa č. 2: Vymezení regionu Prachaticko



Zdroj: [www.trasovnik.cz](http://www.trasovnik.cz), 15. 2. 2011

Prachaticko, region Šumavy a Šumavského Podhůří, leží při jihozápadní hranici Čech s jihozápadní částí Jihočeského kraje, je to místo s nízkou hustotou osídlení (polovina žije ve městech), krajina podhorská až horská s množstvím lesů (51% území) vodních toků, patří mezi nejméně znečištěné oblasti u nás, což z ní činí významnou turistickou oblast. Region je turisticky velmi významný, a to jak v létě, tak i v zimě.

#### 4.1.2 Analýza regionu Prachaticka z hlediska cestovního ruchu

Prachatický region nemohou minout především milovníci přírodních krás, historických památek, pěší turistiky, zimních sportů, cykloturisté a vodáci. Krajina oblasti je rozmanitá: jihočeské rybníky na Netolicku, ovocnářské oblasti Lhenicka, hluboké lesy

boubínské stejně jako pohraniční hvozdy s dřevařskými osadami, malebná krajina prachatického Pošumaví a Národního parku Šumava, pro vodáky zajímavá Vltava od Lenory a Soumarského mostu směrem k Nové Peci, řada pěších naučných stezek (jedna z nejstarších je Medvědí stezka), velký počet cyklotras – to vše čeká na návštěvníka této jedinečné krajiny.

V Prachatickém regionu se nachází nejvyšší hora české Šumavy – Plechý, jedno z nejstarších měst v Čechách – Netolice, nejvýše položená obec v České republice – Kvilda a nejvýše položená železniční stanice v České republice – Kubova Huť.

V tomto regionu se nachází turisticky zajímavá města jako Prachatice, Netolice, Vimperk, Husinec a Volary. Mezi turisticky zajímavé oblasti můžeme zařadit v tomto regionu například Boubín, Kvildsko, Netolicko, pohraniční hřebeny (Třístoličník, Plechý, Trojmezná), Prachaticko, Schwarzenberský plavební kanál; Vimpersko; Volarsko; Zadov – Churáňov – Nové Hutě.

Pro tuto bakalářskou práci jsou nejdůležitější města **Prachatice**, **Husinec** a **Vimperk**, jelikož právě tato města byla vybrána pro zkoumání úrovně a kvality stravovacích služeb pomocí dotazníků a řízených rozhovorů.

#### **4.1.3 Prachatice**

Město Prachatice leží v jihozápadní příhraniční části České republiky a je součástí Jihočeského kraje. Tvoří jej 8 katastrálních území (Prachatice, Staré Prachatice, Libínské Sedlo, Perlovice, Kahov, Oseky, Volovice, Stádla). Okolí města je tvořeno podhorskou vrchovinou s dominantním vrcholem Libína (1096 m n. m.), která plynule přechází v horské pásmo Šumavy.

#### **4.1.4 Analýza města Prachatice a okolí hlediska cestovního ruchu**

Město Prachatice patří k nejlépe zachovalým městským komplexům v České republice – historické jádro si zachovalo svoji renesanční podobu uvnitř prstence obehnaného doposud zachovanými městskými hradbami. Z těchto důvodů bylo historické jádro

v roce 1981 vyhlášeno Městskou památkovou rezervací - tento stupeň památkové ochrany má v České Republice pouze 40 nejzachovalejších měst. Město Prachatice věnuje péči o památky velkou pozornost v rámci Programu regenerace městských památkových rezervací.

Mezi hlavní turistické zajímavosti můžeme zařadit **Dolní bránu**, která je součástí renesančního městského opevnění. Na náměstí se nachází **kostel sv. Jakuba** – zástupce gotického slohu a význačná dominanta historického jádra. Uprostřed náměstí se nachází **kašna** s renesanční sochou a lavičkami, kde je možné nabrat další sílu k prohlídce města a přitom vnímat renesanční architekturu domů na náměstí. Na severní straně náměstí se nachází **Sitrův dům – Prachatické muzeum**. Patří mezi nejzajímavější památky ve městě. Jeho vlastníkem je město Prachatice. Na jeho místě původně stával gotický dům, o jehož existenci se nejstarší písemný doklad dochoval z roku 1555.

Severním směrem se nachází původní Prachatice, dnes nazývané **Staré Prachatice**. Osada se na tomto místě rozkládala snad již v desátém století, později se však její poloha ukázala pro další vývoj nevyhovující a tak vzniklo opodál město nové. Starým Prachaticím dominuje dodnes románský kostel svatého Petra a Pavla, později několikrát upravovaný.

Jižně od Prachatic je možné navštívit rozhlednu **Libín**. O postavení rozhledny se zasloužil Šumavský klub turistů, který byl založen v roce 1879 a patřil k Rakouskému turistickému klubu. Rozhledna je vysoká 27 m a pochází z roku 1883. Poskytuje nádherný kruhový rozhled na velkou část jižních Čech, zejména na pohraniční hřeben Šumavy, Blanský les, Boubín a za jasného počasí je možné zahlédnout i Alpy. Na strmých svazích Libína byla vyhlášena stejnojmenná přírodní rezervace chránící zbytky původního suťového lesa.

U Libínské rozhledny se nachází **Lanový park Libín**. Je postaven v krásné a díky poloze ve velmi atraktivní přírodní scénérii bývalého dioritového dolu. V lanovém parku je celkem šest tras, které se liší dle náročnosti. V lanovém centru je nově otevřen i Dětský lanový park. O bezpečnost se stará tým speciálně školených trenérů.

V blízkosti města se nachází **zámek Kratochvíle** – jeden z nejčistších renesančních stavebních komplexů a jediný typ italské renesanční vily na území Čech byl vystavěn v letech 1583 – 1589 jako letní sídlo pro nejvlivnějšího českého politika 2. poloviny 16. století Viléma z Rožmberka.

Kousek od zámku Kratochvíle se nachází město **Netolice**, které nejsou příliš velkým městem, spíše jen malým městečkem. V 16. století zajišťovala městu rozkvět a blahobyt Zlatá stezka, roku 1619 byly však dobyty a zničeny vojskem generála Dampiéra. V 18. století město proslulo trhy a chovem koní a dobytka. Na pravoúhlém náměstí je několik pozdně gotických, renesančních a barokních domů. V tom nejhezčím, Kudrnově domě, nazývaném také Rožmberský, z 16. století, je dnes umístěno Městské muzeum s národopisnou expozicí.

Nedaleko Prachatic se nachází město **Husinec**, které je údajně rodištěm Mistra Jana Husa.

#### **4.1.5 Husinec**

Město Husinec leží na břehu řeky Blanice, na jihozápadě Jižních Čech ve zvlněné krajině severozápadní části předhůří Šumavy a jedná se o rodné město Mistra Jana Husa.

#### **4.1.6 Analýza města Husinec a okolí z hlediska cestovního ruchu**

Můžeme říci, že největší atraktivitou v tomto městě je **rodný domek Mistra Jana Husa**, který se nachází na hlavní ulici městečka pod číslem popisným 36. Je to původně gotický dům a je oficiálně přístupný od roku 1873. Nad vchodem do domku je situován medailon od B. Schnircha z roku 1869 a jedná se o národní kulturní památku.

Jako další atraktivitu města můžeme zmínit **Farní kostel**. Kostel je postaven na gotických základech, jeho dnešní podoba pochází z doby po požáru v roce 1802. Kdy byl založen farní kostel, zasvěcený Povýšení sv. Kříže, se nedá zjistit. Je ale známo, že původně byla zde filiálka fary Lažišťské a že zde jen někdy kaplan

z Lažišť vykonával služby boží. Zde již dříve stávala – původně tam, kde nyní stojí bývalá škola, jak stojí v pamětech roku 1657.

Jako další atraktivita je zde **Hřbitovní kostel Cyrila a Metoděje**, který pochází z roku 1870 a jedná se o novorománský kostel. V kostelíku se konají již celou řadu let velké pouti. Dala jej postavit obec Husinec na nápad tehdejšího svého faráře p. Jana Šwédy, později děkana v Prachaticích, a to zčásti k lidem svým, zčásti pak z příspěvků od osadníků sebraných.

Dále můžeme zmínit **Husovu sochu** z roku 1958 od profesora Karla Lidického, která je umístěna na náměstí a **Husovu skála**, která je situována přibližně 0,5 km od Husince, u níž podle pověstí Jan Hus odpočíval při cestách ze školy z Prachatic.

Přibližně 3 km jihozápadně od Husince se nachází **Vlachovo Březí**. Městečko získalo svůj název po rytíři Vlachovi z rodu Malovců. Na náměstí nalezneme kostel, původně gotický, v období raného baroka (1659 – 1669) však zcela přestavěný, v roce 1785 doplněný kaplemi. Nedaleko kostela se nachází raně barokní zámek ze 17. století, který však není veřejnosti přístupný.

Z Vlachova Březí vede silnice do **Šumavských Hoštic**, kde se nachází farní kostel, který je původně gotický, přestavěn byl roku 1748 barokně F. Fortinem. Ze Šumavských Hoštic je možné se přesunout do města **Vimperk**.

#### **4.1.7 Vimperk**

Město Vimperk bývá často zváno „bránou Šumavy“ nebo také „městem pod Boubínem“. Kromě toho, že leží na hranici CHKO Šumava na severním úbočí vrchu Boubína, je také sídelním místem zprávy CHKO a NP Šumava. Město se rozkládá v údolí řeky Volyňky 16 km severozápadně od okresního města Prachatice v nadmořské výšce 700 m.

#### 4.1.8 Analýza města Vimperk a okolí z hlediska cestovního ruchu

Nejvýznamnější památkou města je **zámek**, původně hrad, postavený na vysokém kopci po polovině 13. století. K zámeckému areálu patří ještě dělostřelecká předsunutá bašta **Haselburg** z roku 1479, která je významnou ukázkou pozdně středověkého opeňovacího stavitelství. V zámku se nachází **muzeum**. Do jehož stálé expozice patří příroda v národním parku Šumava, knihtisk a sklářství.

V dolní části náměstí se nachází **Hlavní městský kostel Navštívení Panny Marie**, který byl původně raně gotickou stavbou, přestavěnou goticky po polovině 14. století a v pozdně gotické dvoulodí po roce 1500.

Dále se ve Vimperku nachází **Hřbitovní kostel sv. Bartoloměje**, který byl založen na sklonku 13. století a později pseudogoticky upraven. V jeho interiéru jsou cenné pozdně středověké nástěnné malby a náhrobky z 15. až 17. století.

Z pozdně gotického městského opevnění z doby kolem r. 1479 se dochovala značná část hradeb s baštami nad řekou Volyňkou a pod zámkem. Věžovitá **Černá brána** pod zámkem propojovala městské a tehdy hradní opevnění.

V blízkosti města se nachází **Chráněná krajinná oblast Šumava**, na jejíž území je mnoho významných lokalit. Nejbližší městu Vimperk je například **Boubínský prales**. Boubínský prales je unikátní rezervace v samém srdci Šumavy. Některé stromy tu jsou staré až 400 let, ale samotný prales je starší než lidský rod.

Z Vimperku vede trasa vimperské **Zlaté stezky** na hraniční přechod Strážný – Phillipsreut. Území, kterým trasa stezky prochází, leží částečně v CHKO a NP Šumava.

Pro milovníky zimních sportů se necelých 15 kilometrů od města nachází **Lyžařský areál Zadov**. Je zde celkem 7 sjezdovek pro sjezdové lyžování a snowboarding. Významnou roli zde hraje i běžecké lyžování. Zadov – Churáňov je jedno z nejznámějších center běžeckého lyžování v České republice.

Další možnost lyžování se nachází ve **Ski areálu Kubova Huť**. Je zde i snowpark pro snowboardisty. Dále se v blízkosti města Vimperk nachází **Lyžařský areál Nové Hutě**. Je zde vlek dlouhý 1050 metrů, malý dětský provazový vlek o délce 100 metrů a také 3 další vleky jiných provozovatelů v délkách do 600 metrů.

#### **4.1.9 Analýza stravovacích zařízení v Prachaticích, Vimperku a Husinci**

Pro tuto práci jsou důležitá zejména stravovací zařízení, v teoretické části byl vymezen pojem **stravovací zařízení** a byla zde zmíněna i kategorizace hostinských zařízení dle „**Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení**“. Proto budou následující stravovací zařízení nacházející se v Prachaticích, Husinci a Vimperku vyjmenována podle tohoto doporučení.

### **Restaurace**

#### **Prachatice**

**Restaurace Albatros** se nachází ve stejnojmenném hotelu a je přístupná nejen pro hotelové hosty. V příjemném prostředí je pestrý výběr jídel, salátů, těstovin, steaků, bezmasých pokrmů. Zajištění snídaní, obědů, večeří. Pondělí až pátek je zde nabídka denního obědového menu. Restaurace má kapacitu až 160 osob. Její součástí je zimní zahrada (částečně vyhrazená pro kuřáky), dětský koutek, letní venkovní terasa s výhledem do okolí a navazující na dětské hřiště, velký salonek pro více početné společenské nebo firemní akce. Nabídka gastronomických služeb zahrnuje také celkové zajištění společenských akcí až pro 150 osob, jako jsou například rauty, svatební hostiny, ochutnávky, oslavy, výročí, firemní večírky atd. Na přání po předchozí dohodě rezervace pro uzavřenou společnost, možnost objednání jídla po telefonu s sebou. Prostory pro kuřáky i nekuřáky. Možnost živé hudby.

**Restaurace Pilsner Pub** součástí Hotelu Albatros Active, který byl otevřen v letošním roce. Restaurace je plně klimatizovaná a poskytuje 100 míst s nabídkou místní gastronomie. Restaurace připravuje svatby, narozeniny, rauty a podnikové večírky.

**Restaurace Bocelli** je italská restaurace nenabízející jen pizzu, ale i polévky, saláty, těstoviny, steaky, mořské speciality, deserty aj.

**Restaurace Punkva.** Sklepní prostory této restaurace pocházejí z 15. Století. Jsou součástí soustavy chodeb, jež vedou pod celými Prachaticemi, a proto patří

mezi významné památky města. Restaurace je ve staročeském stylu s příjemnou obsluhou a výbornou kuchyní. Jídelní lístek obsahuje řadu specialit, výběr ze 70 jídel řadou předkrmů, několika salátů, moučníků, pohárů, kompotů a příloh. Restaurace má 30 míst a 10 míst u baru.

**Restaurace Hubertus** nabízí 95 míst k sezení a její součástí je i stejnojmenný hostinec.

**Restaurace Bastion** je součástí stejnojmenného penzionu nacházející se v historickém jádru Prachatic a nabízí i posezení na letní terase. Jedná se o nekuřáckou restauraci.

**Restaurace Národní dům** se nachází v historickém centru města. Kapacita této provozovny je 70 míst, vhodné pro oslavy, svatby. Každou sobotu hraje živá hudba k poslechu i tanci. Tato restaurace nabízí široký sortiment jídel.

**Restaurace Koruna** je součástí hotelu Koruna. Tato restaurace nabízí speciality staročeské i krajové kuchyně. Stylové prostředí starověkého domu nabízí využití restaurace salónku i vinárny pro svátky, rodinné oslavy, narozeniny i pracovní schůzky. Je zde celkem 30 míst k sezení a bezbariérový přístup.

**Restaurace Zlatá stezka** se nachází na náměstí Prachatic ve stejnojmenném hotelu a je vhodná pro pořádání akcí jako je svatba, raut či firemní večírky. Je zde kapacita 120 míst, jedná se o nekuřáckou restauraci. Součástí je i salonek, konferenční místnost a možnost venkovního posezení.

**Indická restaurace Tandoor** nabízí především ostrá jídla, na své si zde přijdou však i vegetariáni. Restaurace je nekuřácká. Všechna jídla připravují nepálští kuchaři. K přípravě používají speciální indickou pícku tandoor (odtud plyne i název podniku).

**Restaurace Tabasco** nabízí možnost pořádání oslav, firemních večírků a svateb.

**Restaurace Černý medvěd** nabízí speciality z grilu. Je zde možnost pořádání svatebních hostin a oslav.

**Restaurace U Kamila** nabízí kapacitu 30 míst k sezení a na zahrádce 15 míst k sezení.

**China restaurant – XIN LONG** je čínská restaurace, která poskytuje 65 míst k sezení a jedná se o nekuřáckou restauraci.



**Restaurace Pošta** nabízí točené pivo, chlazené nápoje, teplá a studená jídla české kuchyně.

### **Husinec**

**Restaurace Na Knížecí** nabízí teplé pokrmy, točené pivo a alkoholické i nealkoholické nápoje.

**Středověká krčma** nabízí zejména pokrmy připravované na ohni, široký výběr grilovaných mas a pokrmů z dob minulých. K pití jsou zde plzeňská piva, medoviny a kvalitní templářská vína z Čejkovic. Jsou zde dvě samostatné „Středověké krčmy“ po 45 místech s kompletním zázemím, které mohou být samostatně uzavřeny pro svatby, oslavy či jiné soukromé, nebo firemní akce. Obě krčmy jsou vybaveny dobovým nábytkem, šenky a krbovými grily s bočním ohřevem. Když počasí dovolí, je otevřeno na nádvoří objektu na terasách venkovní posezení s kapacitou přibližně 40 míst.

**Restaurace Na Šumavě** nabízí česká i minutková jídla a je zde možnost využití salonku pro 20 osob.

### **Vimperk**

**AMA restaurace** nabízí ve své nabídce pokrmy domácí i zahraniční kuchyně a polévek.

**Restaurace Lotte** se salonkem, kulečnickem a letní terasou, s možností nádherného pohledu na starou část města včetně kostela a zámku, se nachází v patře nově zrekonstruovaného objektu v centru města Vimperk.

**Restaurace Zlatá stezka** je součástí Amber Hotelu Anna. Tato restaurace nabízí výběr z české i mezinárodní kuchyně. Je zde k dispozici 70 míst k sezení a možnost Wifi připojení.

**Restaurace Boubín** je součástí stejnojmenného hotelu a nabízí pokrmy teplé i studené kuchyně, alkoholické i nealkoholické nápoje.

**Restaurace Růže** se nachází ve stejnojmenném hotelu v těsné blízkosti Hotelu Boubín, která nabízí domácí kuchyni.

**Restaurace Terasa** je součástí stejnojmenného hotelu. Restaurace disponuje kapacitou 80 míst a v létě je zde k dispozici i terasa s kapacitou 20 míst. Restaurace obsahuje i salonek s 20 ti místy. Kuchyně nabízí hotová jídla, jídla na objednávku, speciality české i mezinárodní kuchyně. Restaurace je také vhodná pro konání svateb, narozenin, křtin, podnikových večírků a školení.

**Restaurace Zlatá Hvězda** je součástí stejnojmenného hotelu. Tato restaurace disponuje kapacitou 65 míst. Restaurace nabízí hotová jídla, jídla na objednávku, speciality české i mezinárodní kuchyně, zvěřinu, ryby, saláty i bezmasá jídla. Nabídku jídel doplňuje i vinný lístek, ze kterých si host může pečlivě vybíraná vína tuzemské provenience.

**Restaurace MIŠ MAŠ** nabízí hotová jídla a jídla na objednávku. V létě je hostům k dispozici také terasa. Prostory restaurace, jež se nachází v bývalé městské pekárně, poskytují originální prostředí k pořádání firemních oslav, večírků a setkání. Pro děti je zde k dispozici dětský koutek.

**Restaurace Na Náměstí** poskytuje 40 míst k sezení. Je zde jak kuřácká, tak nekuřácká místnost a možnost bezplatného připojení Wifi. V létě je možnost posezení i na letní zahrádce. Restaurace nabízí celoročně českou kuchyni.

**Restaurace Stadion** je situována blízko zimního stadionu, což je pravděpodobně důvod jejího názvu.

**Restaurace Café Skalka** nabízí české pokrmy teplé i studené kuchyně.

**Restaurace Šumavský pivovar** je nekuřáckou restaurací s kapacitou 40 míst založenou v roce 2010. Kuchyně této restaurace je založena na používání kvalitních surovin. To znamená, že zde nenajdete například kaši v prášku či umělá dochucovadla. Heslem tohoto stravovacího zařízení je kvalita ne kvantita. Na jídelním lístku najdete několik pečlivě vybraných jídel, která se různě obměňují. Jídelníček je sestavován s vazbou na nabízená piva. Restaurace je zajímavým místem pro rodinné oslavy i firemní akce.

**Výletní restaurace Vodník** se nachází v romantickém prostředí bývalé plovárny ve Vimperku. V restauraci je k dispozici 50 míst, v případě zájmu je možno využít

salonek s krbem pro uzavřenou společnost s kapacitou 25 míst. V letních měsících je možno využít posezení na venkovní terase. Restaurace nabízí širokou nabídku jídel včetně steaků a ryb na grilu.

**Restaurace Volyňka** se situována ve stejnojmenném penzionu, nabízí kapacitu 100 míst. Restauraci je možno využít pro jakékoliv účely, jako je například svatba, raut, oslava, ples, výročí, firemní akce či oslava narození miminka.

### **Bufet**

#### **Vimperk**

Ve Vimperku se nachází jen jediné restaurační zařízení tohoto druhu a to v budově spotřebního družstva Jednota.

### **Bistro**

#### **Prachatice**

**Archa – rychlé občerstvení** nabízí saláty, bagety, hamburgery, řízky zeleninové i masité a výrobky studené kuchyně

#### **Vimperk**

Ve Vimperku se nachází jedno bistro typu fast food, které se jmenuje **Fastfood Factory**.

### **Denní bary**

#### **Prachatice**

**Pizzerie Marco** se nachází v historické části města Prachatic asi 100m od náměstí a je vyhledávaným gastronomickým místem milovníků italské kuchyně. Příjemné prostředí dotváří originální interiér, doplněný o obrazy zachycující historii města

Prachaticce. V pizzerii je k dispozici 60 míst, v případě zájmu je možno využít salonek s kapacitou 25 míst. Pizzu je možné také objednat domů

**Pizzerie Primavera** je nekuřácká pizzeria, která nabízí i rozvoz pizzy domů.

### **Vimperk**

**Pizzerie Marco** se nachází v historické části města Vimperk. Pizzerie nabízí velký výběr salátů, pizz a těstovin, které jsou připravovány z originálních surovin. Originalita kuchyně spočívá v tom, že těsto na pizzu je připravováno podle rodinné italské receptury pocházející z okolí Benátek. Nabídku jídel vhodně doplňuje velký výběr kvalitních italských vín. Pizzerie je také vhodná pro pořádání akcí pro uzavřenou společnost, k dispozici je salonek s kapacitou minimálně pro 25 hostů. Je zde možné příjemné posezení u krbu, je zde k dispozici audio-video technika včetně prezentace na počítači a v létě je možné posezení na venkovní terase. Pizza je také rozvážena.

**Pizzerie Westlife** nabízí čerstvě připravované pizzy. Mezi její služby patří i rozvoz pizz domů.

### **Noční barvy**

#### **Prachaticce**

V Prachaticích se nacházejí podniky tohoto druhu a to **Music club Hrozen, Harley Davidson grill bar a disco club, Biker's bar, Billiard bar, Celtic bar, Club 111, Liberty club.**

#### **Vimperk**

Ve Vimperku je jediný podnik tohoto druhu a to **Disco club Calypso.**

## **Vinárna**

### **Prachatice**

**Vinárna Koruna** je ve stejnojmenném hotelu a disponuje kapacitou celkem 60 ti místy k sezení.

**Vinárna Club** nabízí 40 míst k sezení. Je zde k poslechu živá hudba.

### **Vimperk**

**Vinárna Zlatá Hvězda** se nachází ve stejnojmenném hotelu a je určena pro menší společenské akce, tato vinárna má vlastní taneční parket a disponuje kapacitou 50 míst.

## **Kavárna**

Jak už bylo zmíněno v teoretické části, někdy stravovací zařízení tohoto druhu bývají kombinovány jako kavárna – cukrárna, není tomu jinak ani v Prachaticích a Vimperku.

### **Prachatice**

**Cukrárna – kavárna Vanesa** nabízí příjemné posezení ve stylové kavárně, v letních měsících i na terase v Parkáně. Je zde velký výběr zákusků a nápojů. Vlastní výroba zákusků a dortů, možnost svatebních dortů dle přání a různých tvarů. Specialitou jsou máslové kremrole.

**Kavárna Bonferi** je nekuřácká kavárna v historickém centru Prachatic. Podávají se zde domácí dezerty, saláty, sendviče, zmrzliny, mléčné koktejly. V letních měsících je tady renesanční atrium s výhledem na věž kostela sv. Jakuba a v zimě se hosté mohou zahřát u otevřeného krbu v kuřácké části.

**Café Corsini** nabízí denně čerstvé zákusky s kávou Corsini. K chuti přijde točené pivo Lobkowicz. Pro maminky s dětmi je připraven dětský koutek s trampolínou a mnoha hračkami.

**Café Duras** nabízí teplé i studené nápoje a dezerty. Je zde dětský koutek a jedná se o nekuřáckou kavárnu.

## **Vimperk**

**Kavárna MIŠ MAŠ** je spojena se stejnojmennou restaurací. V její nabídce můžete najít různé druhy kávy Piacetto, mnoho příchutí horké čokolády Ciocanato, míchané nápoje, koktejly a alkoholické a nealkoholické nápoje.

**Cukrárna a kavárna U Jelena** se zabývá výrobou zákusků, dortů a zmrzliny. Také nabízí velký výběr z mnoha druhů italské kávy Lavazza a čajů Dilmah. Dále můžete v nabídce najít zákusky, chlebíčky, hořické trubičky, poháry a kopečkovou zmrzlinu. Od dubna do října je v nabídce také točená zmrzlina. V létě návštěvníci mohou využít posezení na terase.

**Cukrárna Na Náměstí** nabízí z mnoha druhů zmrzlin a zákusků. V létě je možné posezení na terase.

**Cukrárna Pod Zámkem** je první cukrárnou italského typu ve Vimperku. Tato cukrárna své výrobky vyrábí výhradně z kvalitních a certifikovaných surovin pod neustálým odborným dohledem. Tato cukrárna spolupracuje s předními italskými výrobci surovin a potřeb pro špičkovou cukrářskou výrobu. Cukrárna vyrábí lehké smetanové a ovocné řezy, klasické české zákusky, máslové, šlehačkové a ovocné dorty klasické a příležitostní, minizákusky, svatební zákusky a výslužky, dětské dorty, zákusky pro diabetiky, pravou italskou zmrzlinu. Kromě těchto věcí také připravuje italskou kávu a kávové speciality, horkou čokoládu a čokoládové delikatesy, sezonní nápoje, ovocné koktejly, mléčné koktejly, zmrzlinové a ovocné poháry, palačinky, vafle a mnoho dalších.

**Cukrárna U Supa** se zaměřuje na výrobu pravých hořických trubiček. Tato cukrárna nenabízí žádné moderní dorty a zákusky. Majitel cukrárny Vám nabídne různé druhy

hořických trubiček, originální slepovanou oplatku máčenou v čokoládě, různé druhy zmrzlin a horkou čokoládu.

### **Hostinec**

#### **Prachatice**

**Hubertus** se nachází v prostorech stejnojmenné restaurace a nabízí 30 míst k sezení.

#### **Husinec**

**Hospůdka U Toma** slouží spíše místnímu obyvatelstvu.

#### **Vimperk**

Ve Vimperku se nachází 3 zařízení tohoto druhu a to hostinec **Na Koreji a Pekárna**. Tato zařízení však slouží spíše pro místní obyvatele.

### **Pivnice**

#### **Prachatice**

V Prachaticích se nachází celkem tři zařízení tohoto druhu a to **Šenk u růže, Pivnice U Vojtů** a **Pivnice U Markéty**, která se nachází v hotelu Park, který je situován v okrajové části města.

### **Výčep piva**

#### **Vimperk**

Ve městě jsou celkem tři výčepy piva a to **XIII., Rafanda, Šumavský Pivovar**. Nejmladší z nich je Šumavský Pivovar, který vznikl teprve nedávno a to v roce 2010 a je součástí stejnojmenné restaurace.

## 4.2 Primární údaje

### 4.2.1 Vlastní šetření

Vlastní šetření bylo provedeno pomocí dotazníků. Dotazníkové šetření bylo provedeno v měsících červenec až září 2010 ve městech Vimperk, Husinec a Prachatice.

Ve Vimperku jsou to jmenovitě zařízení: Restaurace AMA, Restaurace Terasa, Hotel Zlatá Hvězda, Restaurace Zlatá stezka, Restaurace Stadion.

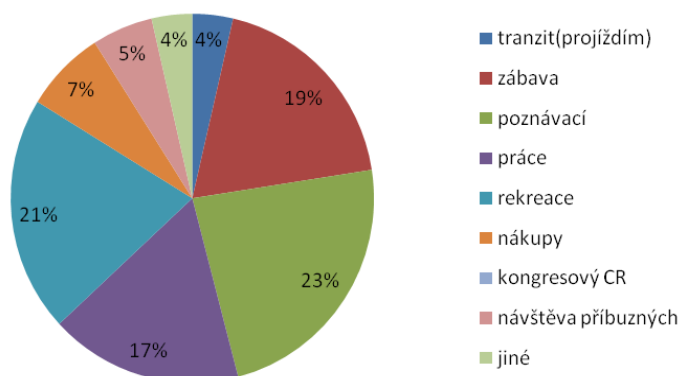
V Husinci jsou to jmenovitě zařízení: Restaurace Na Knížecí, Středověká krčma.

V Prachaticích jsou to jmenovitě zařízení: Hotel Zlatá Stezka, Hotel Zlatá Koruna, Restaurace Bastion, Restaurace Punkva, Restaurace Černý medvěd.

Dotazník obsahoval celkem 19 otázek a týkal se spokojenosti hostů se službami toho stravovacího zařízení, ve kterém jim byl dotazník předán. Dotazníky byly hostům předány buď zaměstnancem stravovacího zařízení, nebo jsem se jich přímo osobně dotazovala před konkrétním stravovacím zařízením. Respondenti byli vybíráni náhodně, zejména podle ochoty odpovědět na dotazník. K dispozici jsem měla celkem 200 dotazníků, zodpovězeno jich bylo pouze 111. Dotazovaní byli jak čeští občané, tak i turisté přijíždějící z německy mluvících zemí. Více převažovali respondenti z České republiky, jejich přesný počet je 89, německy mluvící respondenti byli v počtu 22. Dotazníky pro česky i německy mluvící respondenty byly totožné, lišily se jen v otázce, která se týkala místa bydliště. Dotazníky jsou uvedeny v příloze č. 1 a 2. Dotazníky slouží zejména k hodnocení kvality stravovacích zařízení ve vymezené oblasti. K získání většího okruhu údajů byly provedeny řízené rozhovory v informačním centru Prachatice, turistickém informačním středisku Vimperk. Dále byly provedeny řízené rozhovory s provozovateli restaurace Černý medvěd v Prachaticích, a restaurace AMA ve Vimperku, a také v Krajské hygienické stanici Jihočeského kraje s pobočkou v Prachaticích.



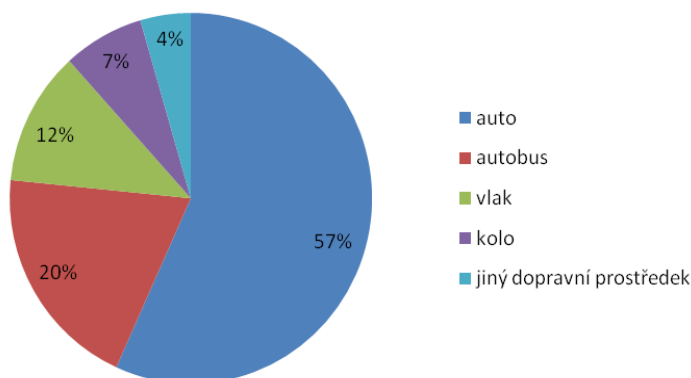
**Graf 1: Jaký je účel Vaší cesty?**



Zdroj: Vlastní šetření

Nejvíce respondentů přijelo do zkoumané oblasti za poznáním (23 %), dále hned následuje jako důvod cesty rekreace (21 %), hned poté byla udávána velmi často jako důvod cesty zábava (19 %) a také práce (17 %). 7% dotazovaných přijelo také z důvodu nákupů. Ostatní odpovědi neměli tak výrazný podíl. 5 % přijelo z důvodu návštěvy příbuzných a 4 % zkoumanou oblastí jen projíždělo či měli jiný účel cesty. Ani jeden respondent neuvedl jako důvod kongresový cestovní ruch.

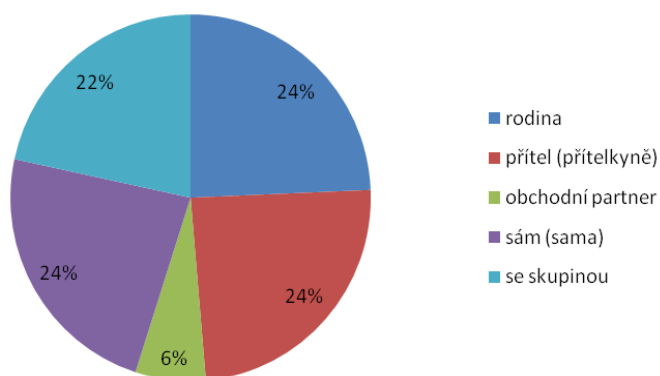
**Graf 2: Jakým dopravním prostředkem jste se dopravil/a do regionu?**



Zdroj: Vlastní šetření

Přes polovina dotazovaných použila jako dopravní prostředek osobní automobil (57 %). Také vlak byl hojně využíván (20 %), další použité dopravní prostředky byly použity s menším podílem. Vlakem přijelo 12 %, na kole 7 % a jiný dopravní prostředek použilo 4 %.

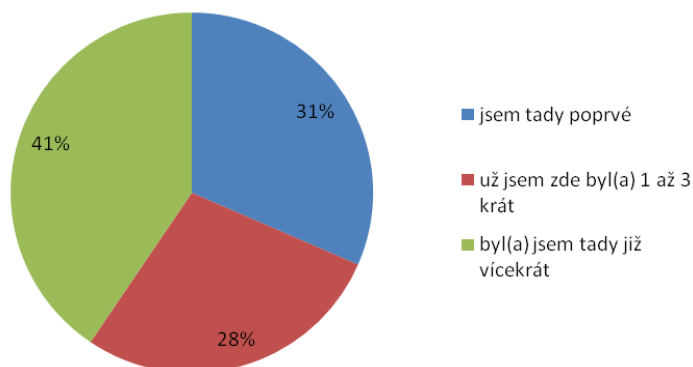
**Graf 3: S kým cestujete?**



Zdroj: Vlastní šetření

U této otázky byli odpovědi velice vyrovnané. Jak se skupinou, rodinou, s přítelem či přítelkyní či sami navštívilo danou oblast 24 % procent dotazovaných. Jen 6 % dotazovaných zde bylo s obchodním partnerem.

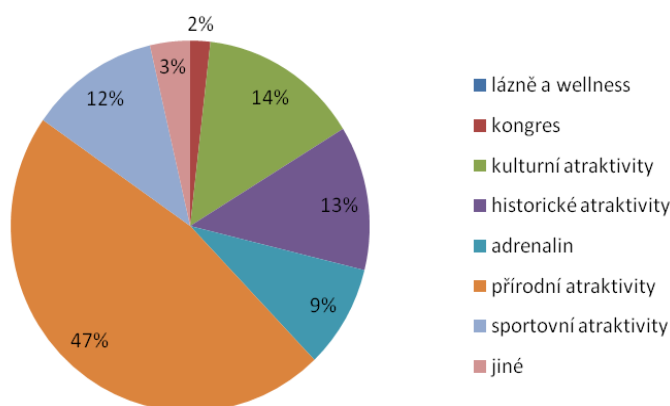
**Graf 4: Jste v tomto regionu poprvé nebo jste ho navštívil/a už dříve?**



Zdroj: Vlastní šetření

Na tuto otázku měl velký vliv faktor to, že dotazovaní tvořili významnou část místní obyvatel. Proto nejvíce převažuje odpověď, že zkoumanou oblast dotazovaní navštívili již vícekrát (41 %). Hned poté následuje odpověď, že zde respondenti byli poprvé (31 %) a 28 % zde bylo jeden až třikrát.

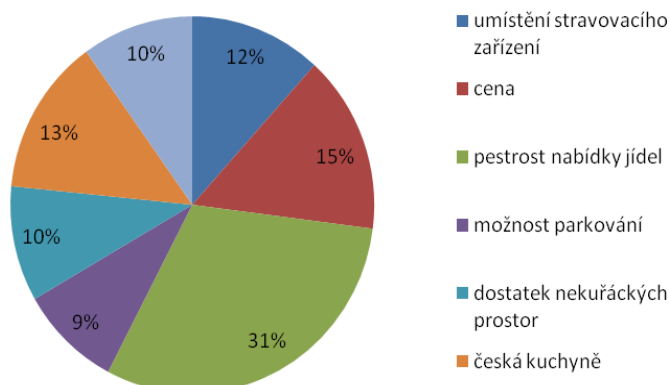
**Graf 5: Co Vás na tomto regionu nejvíce přitahuje?**



Zdroj: Vlastní šetření

U této otázky významně převažuje odpověď přírodní atraktivity, kterou zvolilo přes polovinu dotazovaných (49 %). Mají zde velký podíl ale i kulturní atraktivity (15 %), historické atraktivity (13 %), dále hned následují sportovní atraktivity (12 %) a adrenalin 9 %. Nejmenší podíl má kongres (2 %). Ani jeden z dotazovaných nezvolil jako odpověď lázně a wellness.

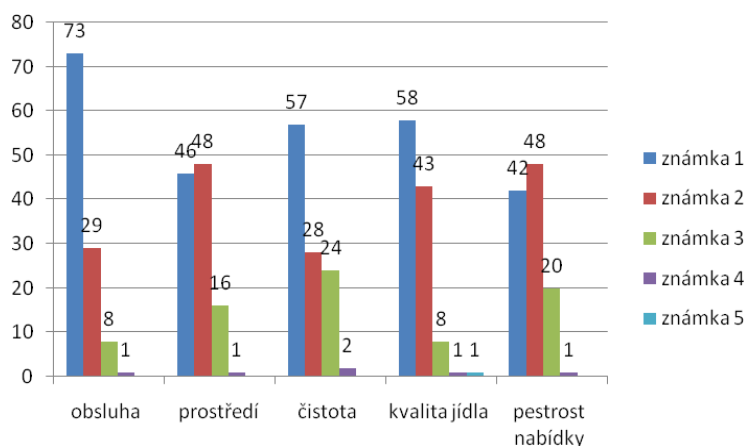
**Graf 6: Podle jakého kritéria si vybíráte stravovací zařízení?**



Zdroj: Vlastní šetření

Dotazovaní si stravovací zařízení volí nejvíce podle pestrosti nabídky jídel (34 %). 17 % dotazovaných hledí na cenu, poté následuje, jestli je ve stravovacím zařízení nabízena česká kuchyně (15 %), 13 % dotazovaných si stravovací zařízení vybírá podle jeho umístění, 11 % vyžadují dostatek nekuřáckých prostor a 10 % dotazovaných hledí na možnost parkování.

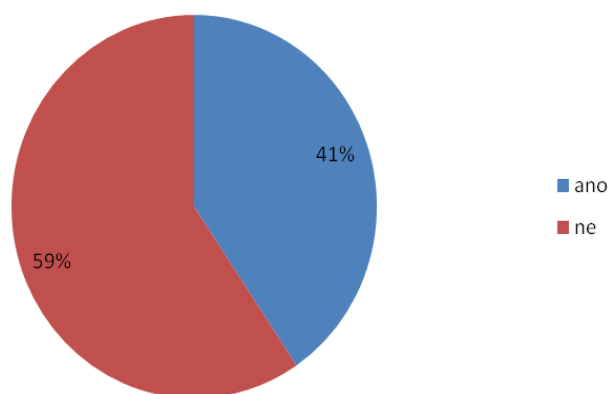
**Graf 7: Jak byste ohodnotil/a úroveň tohoto stravovacího zařízení? Označte jednotlivě číslicemi 1 - 5 (1 - výborně, 5 - nedostatečně).**



Zdroj: Vlastní šetření

Tato otázka patří v dotazníku mezi nejdůležitější, jelikož vypočívá o kvalitě stravovacích zařízení ve zkoumané oblasti. Dotazovaní udělovali známky 1 – 5 jako ve škole jednotlivým prvkům stravovacího zařízení, ve kterém jim byl dotazník předán. Ne však všichni respondenti na ni odpověděli. Pokud ano, volili převážně známku 1 a 2. Je zde však i značný počet udělené známky 3. Znamku 4 volili opravdu jen vyjíměčně a známka 5 byla udělena jen jednou u kvality jídla.

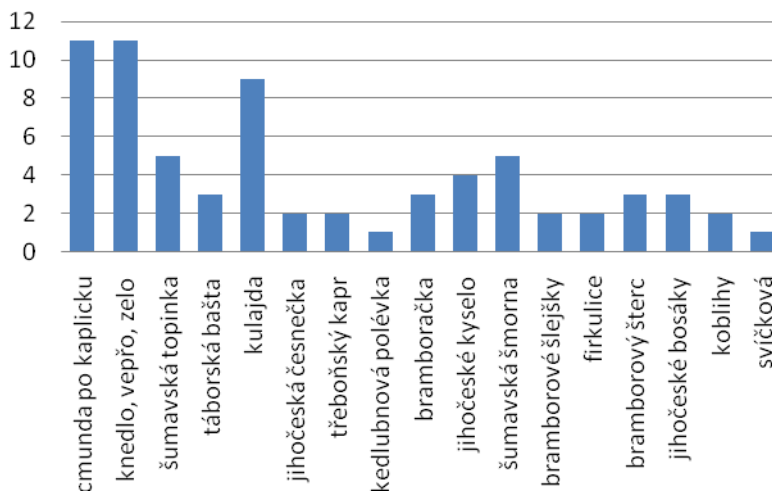
**Graf 8: Pokud navštívíte určitou oblast, vybíráte si takové stravovací zařízení, ve kterém nabízejí pokrmy typické pro danou oblast?**



Zdroj: Vlastní šetření

Více než polovina (59 %) si vybírá stravovací zařízení, podle toho, zda v něm nabízejí pokrmy typické pro danou oblast. Zůstává však otázkou, zda dotazovaní znají typické pokrmy pro danou oblast.

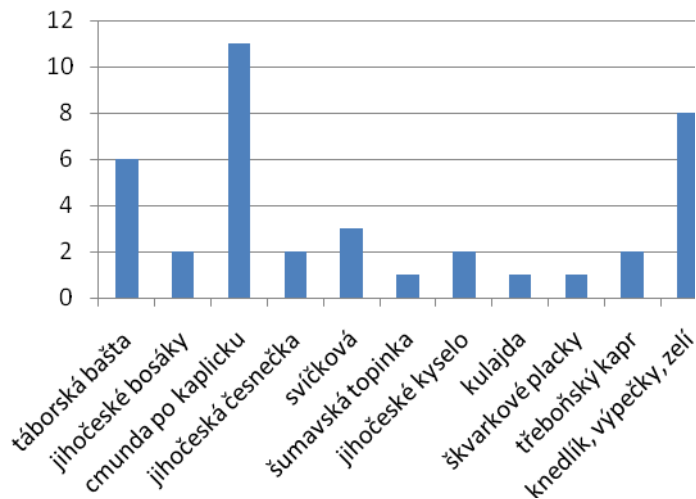
**Graf 9: Znáte nějaký typický jihočeský pokrm, pokud ano, jaký?**



Zdroj: Vlastní šetření

Tato otázka nebyla zodpovězena všemi respondenty. Pokud ano, stávalo se ve velké míře, že uvedené pokrmy nepatřily mezi jihočeské.

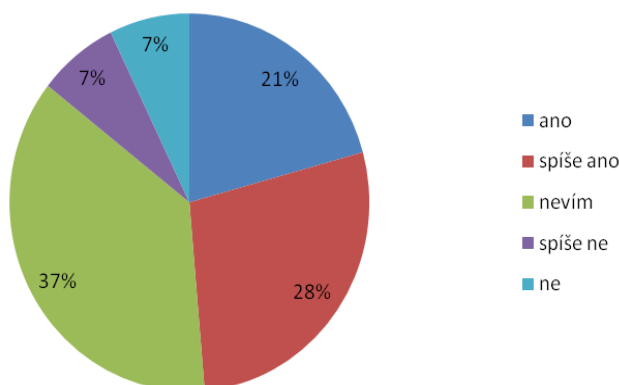
**Graf 10: Byl Vám nabídnout v tomto stravovacím zařízení nějaký jihočeský pokrm, pokud ano, jaký?**



Zdroj: Vlastní šetření

I na tuto otázku neodpověděli všichni respondenti. A pokud ano, opět se zde setkáváme s pokrmy, které nepatří mezi jihočeské.

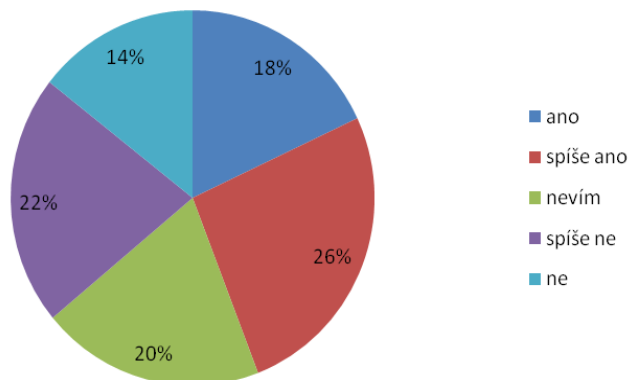
**Graf 11: Myslíte si, že nabídka jídel v tomto stravovacím zařízení odpovídá oblasti, ve které se nacházíte?**



Zdroj: Vlastní šetření

Dotazovaní spíše nevěděli, zda jídlo odpovídá oblasti, ve které se nachází (37 %), což dokazují i odpovědi na otázky č. 9 a 10, kdy respondenti jmenovali ve velké míře pokrmy, které do této oblasti nepatří. 28 % dotazovaných tvrdí, že nabídka jídla spíše odpovídá oblasti. 21 % si myslí, že nabídka jídla odpovídá oblasti. 7 % si myslí, že nabídka jídla spíše neodpovídá oblasti a 7 % si myslí, že neodpovídá

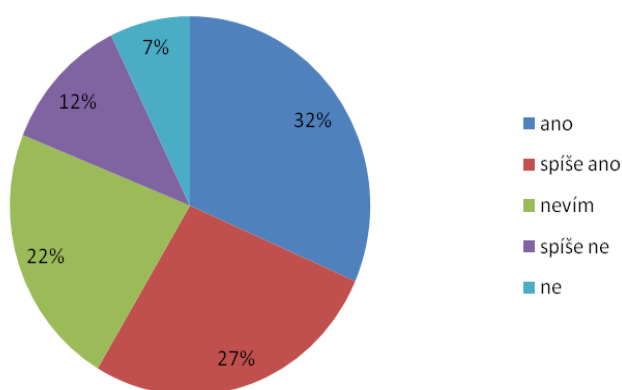
**Graf 12: Chtěl/a byste něco zlepšit na tomto stravovacím zařízení, pokud by zde byla možnost být jeho provozovatelem?**



Zdroj: Vlastní šetření

I přesto, že jsou odpovědi vyrovnané, nejvíce zde převažuje názor, že by respondenti na stravovacím zařízení, které ve zkoumané oblasti navštívili, chtěli spíše něco změnit (26 %). 22 % dotazovaných je toho názoru, že zde není spíše co měnit. 20 % neví, 18 % dotazovaných tvrdí, že je zde potřeba něco změnit a 14 % dotazovaných by zde nic neměnilo.

**Graf 13: Myslíte si, že služby v tomto stravovacím zařízení odpovídají jejich ceně?**

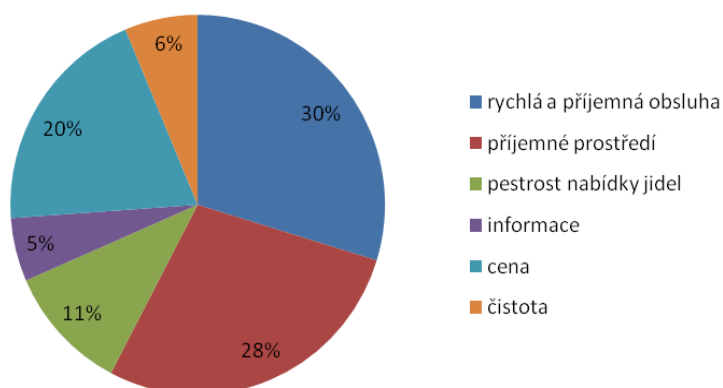


Zdroj: Vlastní šetření



32 % dotazovaných tvrdí, že služby v navštíveném stravovacím zařízení odpovídají jejich ceně, hned poté následuje skupina dotazovaných, kteří si myslí, že služby spíše odpovídají jejich ceně (27 %). 22% dotazovaných neví, 12 % dotazovaných si myslí, že služby spíše neodpovídají jejich ceně a zbylých 7 % je názoru, že služby neodpovídají jejich ceně.

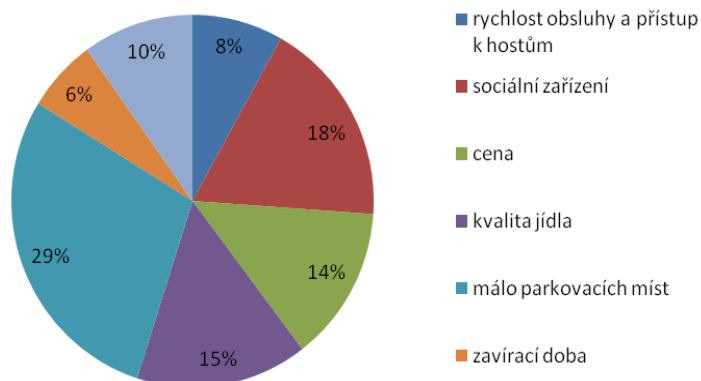
**Graf 14: S čím jste nejvíce spokojen/a u tohoto stravovacího zařízení?**



Zdroj: Vlastní šetření

30 % dotazovaných je nejvíce spokojeno s rychlou a příjemnou obsluhou. Dále jsou dotazovaní nejvíce spokojeni s příjemným prostředím (28 %) a s cenou (20 %). 11 % je spokojeno s pestrostí nabídky jídla, 6 % s čistotou a 5 % s informacemi.

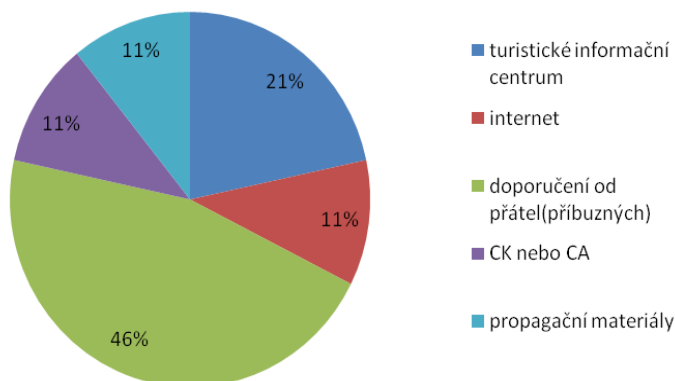
**Graf 15: S čím jste nejméně spokojen/a u tohoto stravovacího zařízení?**



Zdroj: Vlastní šetření

Tato otázka měla zjistit, s čím jsou hosté stravovacích zařízení naopak nejméně spokojeni. 29 % respondentů vidí jako největší nedostatek málo parkovacích míst, což může být způsobeno, že jako hlavní dopravní prostředek používají osobní automobil, jak bylo zjištěno v otázce č. 1. 18 % respondentů je nespokojeno se sociálním zařízením, 15 % považuje za problém kvalitu jídla, 14 % vidí jako hlavní problém cenu, 10 % postrádají dostatek nekuřáckých prostor, 8 % není spokojeno s rychlostí obsluhy a přístupu k hostům a 6 % není spokojeno se zavírací dobou.

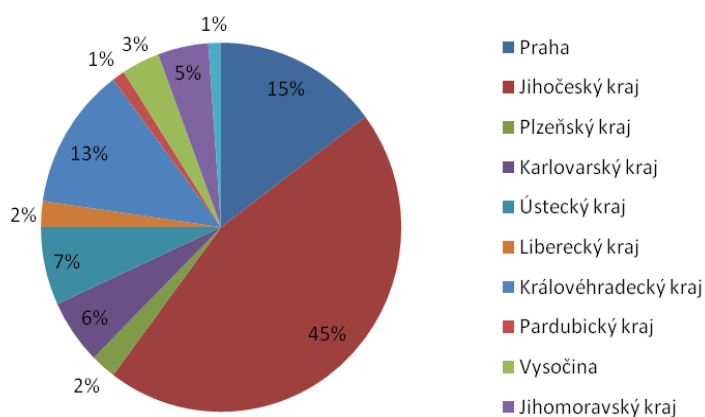
**Graf 16: Z jakého informačního zdroje jste se dozvěděl/a o tomto stravovacím zařízení?**



Zdroj: Vlastní šetření

Jako nejdůležitější informační zdroj zde vystupuje doporučení od přátel či příbuzných (46 %). 21 % dotazovaných se o stravovacím zařízení dozvědělo z turistického informačního centra. Jak z propagačních materiálů, cestovní kanceláře či agentury, tak internetu se o stravovacím zařízení dozvědělo vždy 11 % dotazovaných.

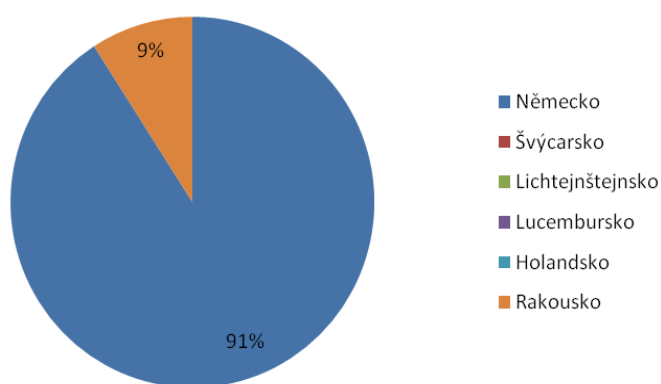
**Graf 17: Jaké je místo Vašeho trvalého bydliště?**



Zdroj: Vlastní šetření

Tato otázka byla pokládána, pokud se jednalo o respondenta z České republiky, celkem jich bylo 89. Zde můžeme vidět, že nejvíce převažovali respondenti z Jihočeského kraje, což bylo ovlivněno, (jak už bylo zmíněno) tím, že stravovací zařízení ve zkoumané oblasti navštěvují v hojném počtu obyvatelé zkoumané oblasti. Zde ale i velký podíl návštěvníků z Prahy (15 %) a z Královehradeckého kraje (13 %). Ostatní kraje mají menší podíl.

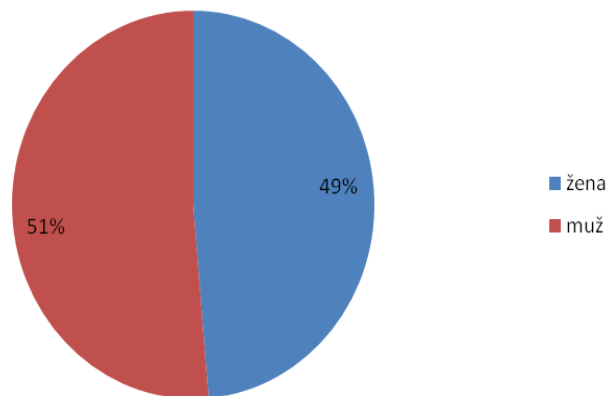
**Graf 18: Z jaké země přijíždíte?**



Zdroj: Vlastní šetření

Tato otázka byla pokládána, pokud se jednalo o respondenta z německy mluvící země, kterých bylo celkem 22. 20 respondentů přijelo z Německa a 2 byli z Rakouska.

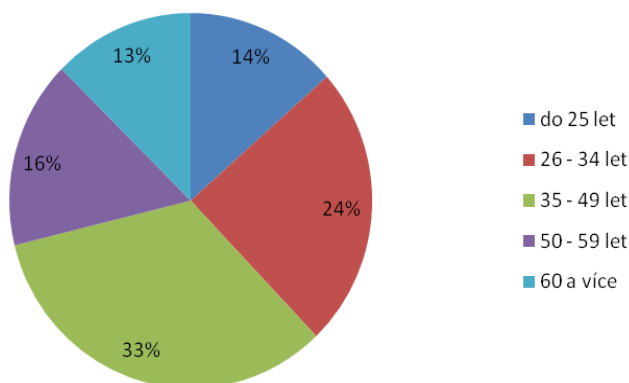
**Graf 19: Pohlaví?**



Zdroj: Vlastní šetření

Respondenti tvořili z 51 % muži a z 49 % ženy, můžeme říci, že struktura návštěvníků stravovacích zařízení ve zkoumané oblasti je vcelku vyrovnaná. Nemůžeme tedy tvrdit, že stravovací zařízení navštěvují více muži nebo ženy.

**Graf 20: Věk?**



Zdroj: Vlastní šetření

Tato otázka se týká věku dotazovaných. Nejvíce hostů stravovacích zařízení bylo ve věku 35 – 49 let (33 %). Dále převažovala skupina ve věku 26 – 34 let (24 %). Další

kategorii, a to 50 – 59 let zodpovědělo celkem 16 % dotazovaných. Nejmenší podíl mají kategorie do 25 let (14 %) a 60 let a více (13 %).

#### **4.2.2 Řízené rozhovory**

##### **Řízení rozhovor v turistickém informačním středisku Vimperk**

Turistické informační středisko ve Vimperku je členem Asociace turistických informačních center České republiky a je zařazeno v kategorii B, kde jsou zařazena turistická informační centra s regionální působností. Odpovědi na otázky týkající se stravovacích služeb ve Vimperku mi poskytla vedoucí turistického informačního střediska paní Petra Hrušková.

Na otázku, zda turisté žádají informace o stravovacích službách ve Vimperku, odpověděla, že velmi často. Zejména se zajímají o to, kde mohou levně a dobře najíst. Vyskytují se prý často skupiny, kterým nezáleží, v jakém prostředí se stravovací zařízení nachází. Hlavní je, aby zde byly nabízeny dostatečné porce jídla. Jiné skupiny naopak preferují, aby ve stravovacích zařízeních byl koutek pro děti či nekuřácký prostor.

Na otázku, zda informace o zařízeních žádají spíše čeští nebo zahraniční turisté, mi bylo řečeno, že zde nejsou tak značné rozdíly. Zejména v létě je to velmi vyrovnané.

Podle paní Hruškové si turisté většinou na stravovací zařízení a kvalitu poskytovaných služeb nestěžují.

Dále jsem se ptala, zda se turisté ptají na stravovací zařízení, kde jsou poskytovány zejména jihočeské pokrmy. Podle paní Hruškové se nejvíce ptají zahraniční turisté, zajímají se, kde mohou ochutnat místní speciality či pokrmy české kuchyně.

Pokud mají provozovatelé stravovacích zařízení zájem o propagaci, tak s nimi turistické informační centrum spolupracuje. To znamená, že mohou přinést propagační materiály a turistické informační středisko je nabízí svým klientům (turistům).

### **Řízený rozhovor v informačním centru Prachatice.**

V informačním centru Prachatice, které je členem Asociace turistických informačních center České republiky a také spadá do projektu jednotného značení oficiálních turistických informačních center<sup>4</sup>, který od roku 2003 realizuje česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism, jsem se snažila získat informace o stravovacích zařízeních, tentokrát o stravovacích zařízeních, které se nacházejí v Prachaticích. Na otázky mi odpovídala zaměstnankyně informačního centra paní Jana Vítková. Na otázku, zda turisté žádají informace o stravovacích zařízeních v Prachaticích, mi odpověděla, že velmi často. Stejně jako ve Vimperku tyto informace žádají jak čeští, tak zahraniční turisté.

Dále jsem se ptala, zda si turisté stěžují na kvalitu poskytovaných služeb ve stravovacích zařízeních. Na rozdíl od Vimperku, si turisté stěžují a to zejména v sezóně. Stěžují si hlavně na čekací dobu na jídlo, což je dáno vytížeností stravovacích zařízení v letní sezóně.

Informační centrum spolupracuje se stravovacími zařízeními. Mají k dispozici jak jejich propagační materiály, tak i informace na internetových stránkách [www.kisprachatice.cz](http://www.kisprachatice.cz), kde si zájemci mohou najít informace o kulturních akcích ve městě, o turistice, ubytovacích a stravovacích službách či různých sportovních akcích.

### **Řízený rozhovor s vedoucím restaurace Černý medvěd v Prachaticích**

Na otázky mi odpověděl vedoucí restaurace pan Václav Šimek. Otázky jsou zodpovězeny stručně, jelikož byl časově vytížen a nebyl ochoten poskytnout podrobnější informace.

---

<sup>4</sup> Tento projekt spočívá v zavedení jednotného značení turistických informačních center, která splňují vybraná kritéria. Do projektu jednotného značení oficiálních turistických informačních center se již zapojilo téměř 330 infocenter, další mají podanou žádost. Ve snaze zajistit další zkvalitnění služeb poskytovaných TIC dochází k rozšíření podmínek pro přidělování jednotného značení TIC. Cílem je zkvalitnění služeb a jejich lepší čitelnost pro zákazníka. Velký důraz je kladen na přizpůsobení otevírací doby potřebám zákazníka, na zlepšení jazykové vybavenosti pracovníků a na správné vedení a průběžnou aktualizaci databáze informací v oblasti cestovního ruchu.

Na otázku, zda ve svém stravovacím zařízení pociťuje sezónnost, mi odpověděl, že velmi výrazně. Zvláště v létě je znát zvýšená návštěvnost restaurace díky množství turistů.

Další otázka se týkala stížností zákazníků. Zda si stěžují například na kvalitu jídla či obsluhu. Pan Šimek se zatím s žádnými stížnostmi nesešel.

Na otázku, zda mají k dispozici nějaké propagační materiály či vytvořené vlastní internetové stránky, mi odpověděl, že bohužel nemají. Ani v informačním centru v Prachaticích nemají žádné letáky, které by mohli být nabízeny turistům.

Další otázka se týkala možnosti parkování. Hosté restaurace mají možnost parkovat jen na náměstí. Restaurace nemá žádná vlastní parkovací místa.

Poslední otázka se týkala nabízených pokrmů. Od pana Šimka jsem se dozvěděla, že restaurace má ve svém jídelním lístku zařazeny především pokrmy české kuchyně, není však specializována přímo na pokrmy jižních Čech.

### **Řízení rozhovor s vedoucím restaurace AMA ve Vimperku.**

Další rozhovor se uskutečnil s vedoucím restaurace AMA s panem Jiřím Marouskem.<sup>5</sup> I když se restaurace jmenuje AMA, především místní obyvatelé ji znají pod názvem U Marousků. Otázky byly stejné jako u předchozího rozhovoru.

Na otázku, zda pociťuje v restauraci vliv sezónnosti, mi odpověděl, že příliš ne. V létě je sice znát větší počet návštěvníků, zvláště těch zahraničních, ale i tak je návštěvnost v průběhu roku vysoká.

Dále jsem se ptala, zda si hosté stěžují, pokud jsou s něčím nespokojeni. Pan Marousek mi odpověděl, že ano. Pokud nejsou s něčím spokojeni, ozvou se. Pokud jsou však se službami spokojeni, také to oznámí.

---

<sup>5</sup> Restaurace AMA získala v roce 2009 cenu Spokojený zákazník, kterou každoročně vyhlašuje Sdružení českých spotřebitelů. Na tuto cenu byla nominována za ochotu a dlouhodobě kvalitně poskytované služby.



Na otázku, zda mají k dispozici internetové stránky či různé letáky, mi řekl, že pouze internetové stránky. V informačním středisku ve Vimperku bohužel žádné jiné propagační materiály nemají k dispozici.

Další otázka se týkala možnosti parkování. Hosté mají k dispozici parkovací místa přímo před restaurací, která jsou vyhrazena přímo pro ně.

Poslední otázka se týkala složení jídelního lístku. Na lístku podle pana Marouska hosté můžou najít zejména pokrmy mezinárodní kuchyně. Jelikož jsou mezi hosty zejména občané Spolkové republiky Německo, jsou na jídelním lístku zahrnuty i některé pokrmy z německé kuchyně. Restaurace se nespécializuje na pokrmy jižních Čech.

### **Řízený rozhovor na Krajské hygienické stanici Jihočeského kraje s pobočkou v Prachaticích.**

Tento rozhovor proběhl s vedoucí odboru hygieny výživy a předměty běžného užívání MUDr. Dagmar Smitkovou. I přesto, že byla časově vytížena, mi věnovala pár minut svého času na zodpovězení otázek.

Na otázku, jak často provádí kontroly ve stravovacích zařízeních, zejména v restauračních zařízeních v Prachaticích, Husinci a Vimperku, mi odpověděla, že většinou jen jedenkrát do roka. Zařízení, kde se pokrmy nepřipravují, jako jsou například bary či výčepy, jsou méně rizikové, proto se kontrolují jen podle potřeby. To znamená, na základě podnětu spotřebitelů. Nejčastěji se stává, že spotřebitelé posílají prostřednictvím elektronické pošty stížnosti na tato zařízení.

Dále jsem se ptala, zda mají restaurační zařízení větší problémy s dodržováním hygienických předpisů. Problémy jsou prý srovnatelné s ostatními částmi regionu i celou Českou republikou.

Na otázku, o jaké problémy se nejčastěji jedná, mi odpověděla, že nejčastější závady zjišťují v oblasti nedodržení provozní hygieny, jako je neudržování provozovny v čistotě a v dobrém stavu (bílení, dlažby, čistota zařízení, obnova zařízení kuchyně),

dále to jsou nedostatky ve skladování potravin. V některých provozovnách se například neprovádí HACCP nebo se v nich nalézají potraviny s prošlým datem spotřeby.

Dále jsem se ptala, jak vysoké sankce jsou provozovnám udělovány za nedodržení předpisů. Výše sankce se odvíjí od počtu a závažnosti zjištěných závad a rizikovosti zařízení. V případě jasné odpovědnosti osoby pracující v kuchyni jí může být uložena bloková pokuta na místě podle zákona o přestupcích (1 000,- až 5 000,-Kč).

Pokud nelze pochybení určit konkrétně nebo s ním tato osoba nesouhlasí, zahajuje se správní řízení podle zákona 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a ukládá se pokutu buďto na místě nebo od stolu. Na místě je to do 10 000, Kč. Od stolu lze uložit až milionové pokuty. V případě restauračních zařízení to mohou být pokuty v řádech desetitisíců korun.

### **4.3 Syntéza zjištěných údajů**

Ve zkoumané oblasti se nachází značné množství stravovacích zařízení. Největší počet stravovacích zařízení je zejména v kategorii restaurace a to buď jako samostatné provozovny či restaurace, které jsou součástí ubytovacích zařízení a jsou přístupné pro veřejnost a nemají výrazné problémy s dodržováním hygienických předpisů. Údaje o stravovacích zařízeních jsou však nepřesné. Informace byly zjišťovány ve spolupráci s informačním centrem v Prachaticích a ve Vimperku a na základě vlastního šetření.

#### **4.3.1 Charakteristika zákaznického segmentu**

Stravovací zařízení jsou navštěvována zejména těmi, kteří byli ve zkoumané oblasti již vícekrát, což dokazují i výsledky dotazníku. Ve velké míře mezi dotazovanými byli respondenti s bydlištěm v Jihočeském kraji. S velkou pravděpodobností se může jednat zejména o místní obyvatele. Dotazovaní stravovací zařízení hojně navštěvují buď sami, s přítelem či přítelkyní, rodinou či skupinou. V nejmenší míře stravovací zařízení navštěvují s obchodním partnerem.

Dotazovaní přijíždějí zejména za účelem rekreace, poznání, zábavy a práce. Oblast je návštěvníky přitahována hlavně díky přírodním atraktivitám, což potvrzuje i skutečnost, že se v blízkosti nachází Chráněná krajinná rezervace a Národní park Šumava. Největší zastoupení má zákaznický segment ve věku 39 – 45 let.

Návštěvnost stravovacích zařízení je zejména ze strany českých hostů. Hosté z cizích zemí se na celkovém počtu respondentů podíleli jen z 20 %.

Většina z hostů stravovacích zařízení se dopravila do oblasti osobním automobilem a to konkrétně 57 % dotazovaných. Jako důvod může být pohodlnost či nedostatečná dopravní infrastruktura.

Jak vyplynulo z dotazníkového šetření, hosté nemají příliš velký přehled o jihočeských pokrmech, v dotaznících často uváděli pokrmy typické ne pro jižní Čechy, ale pro celou Českou republiku.

#### **4.3.2 Kvalita služeb stravovacích zařízení**

Respondenti hodnotili stravovací zařízení ve většině případů známkami 1 a 2. Nejlepší hodnocení získala obsluha stravovacích zařízení. Což také dokazuje otázka, ve které byli respondenti tázáni, s čím jsou nejvíce u stravovacích zařízení spokojeni. Jen výjimečně dotazovaní zvolili známku 4 či 5. Hosté také dále byli velmi spokojeni s cenou za poskytované služby a s prostředím stravovacích zařízení.

Nejméně spokojeni byli dotazovaní s nedostatkem parkovacích míst, jelikož jako hlavní dopravní prostředek zvolili osobní automobil. Některá zařízení mají místa vyhrazená jen pro hosty, jiná vlastními parkovacími kapacitami nedisponují, jak vyplývá z řízených rozhovorů. Dále také byli nespokojeni se sociálním zařízením ve stravovacích zařízeních. Pokud jsou hosté s něčím nespokojeni, ne vždy to oznámí personálu stravovacího zařízení. Většinou se obrátí na informační centrum či na hygienickou stanici.

Stravovací zařízení jsou hosty zvolena hlavně podle pestrosti nabídky jídel a také dle ceny.

### **4.3.3 Získávání informací o stravovacích zařízeních**

U stravovacích služeb jsou důležité zejména reference od stávajících zákazníků, kteří dané zařízení doporučují dále svým známým a příbuzným. Stravovací zařízení ale mají také možnost dát své propagační materiály do informačních center v Prachaticích a ve Vimperku, které dále nabízejí svým zákazníkům (hostům). Záleží však na každém provozovateli stravovacích služeb, zda informačnímu centru tyto materiály poskytne. Informace o stravovacím zařízení mohou hosté také najít na internetových stránkách, které by však měli být neustále aktualizované a pro potenciálního zákazníka by měli působit zajímavě, aby se rozhodl k návštěvě daného stravovacího zařízení. I zde však záleží, zda má stravovací zařízení své vlastní internetové stránky.

### **4.3.4 Nabídka stravovacích zařízení**

Nabídka pokrmů je u každého stravovacího zařízení individuální. Při návštěvě několika stravovacích zařízení ve zkoumané oblasti bylo zjištěno, že se ale nejedná o příliš razantní rozdíly. Ve zkoumané oblasti převládají zejména stravovací zařízení, jež mají v nabídce převážně pokrmy mezinárodní kuchyně, aby se přizpůsobili zahraniční klientele a některé pokrmy české kuchyně. Ve zkoumané oblasti se ale nenachází zařízení, které je specializované jen na pokrmy z jižních Čech. Některá zařízení například na svých internetových stránkách tvrdí, že nabízí pokrmy regionální kuchyně, ve skutečnosti je jich na jídelním lístku zahrnuto jen několik nebo se v nabídce žádný z nich nenachází (viz. Příloha 3). Ve zkoumané oblasti se nachází jedno stravovací zařízení, konkrétně v Husinci, které je svým zařízením i pokrmy, jež jsou připravovány na dubovém ohni, specializováno na dobu středověku (viz Příloha 4).

## **5 Návrhy a opatření**

Stravovací služby jsou ve zkoumané oblasti velmi důležitým prvkem, a proto je potřeba je neustále podporovat a rozvíjet, aby byly uspokojeny potřeby hostů stravovacích zařízení.

### **Zavedení dotazníků spokojenosti**

Z řízených rozhovorů bylo zjištěno, že ne v každém stravovacím zařízení funguje zpětná vazba mezi hosty a stravovacím zařízením. Proto bych zavedla ve stravovacích zařízeních tzv. dotazníky spokojenosti. Personál by hostu před tím, než opustí stravovací zařízení, předal dotazník, který by vyplnil během maximálně dvou minut, aby ho příliš časově nezatěžoval. Cílem dotazníku by bylo zjistit, zda je spokojen se službami daného stravovacího zařízení, s čím byl nejvíce spokojen a s čím naopak nejméně. Na základě zjištěných informací by provozovatelé stravovacích zařízení mohli napravit nedostatky a chyby při poskytování stravovacích služeb.

### **Odvoz hosta ze stravovacího zařízení**

Z dotazníků bylo zjištěno, že největší počet hostů stravovacích zařízení pochází z Jihočeského kraje. Jako důvod můžeme určit, že se s velkou pravděpodobností jedná o místní obyvatele, kteří hojně navštěvují stravovací zařízení ve zkoumané oblasti. Jako dopravní prostředek nejvíce volí osobní automobil. Ne vždy se jedná o správnou volbu. Může se stát, že hosté odjíždí ze stravovacího zařízení automobilem, i přesto, že požili nějaký alkoholický nápoj. Proto bych stravovacím zařízením navrhla, aby navázali spolupráci s některou z taxi služeb, které v oblasti působí. Pokud by se host potřeboval dopravit domů včetně svého vozu, personál stravovacího zařízení by zavolal na číslo taxi služby a objednal by mu odvoz. Jeden ze zaměstnanců taxi služby by řídil vozidlo hosta a host by seděl na sedadle spolujezdce. Za vozidlem hosta by jelo pohotovostní vozidlo, které by kontrolovalo nejkratší cestu do místa bydliště hosta. Byla

by stanovena pevná sazba za jeden kilometr, host by si své náklady mohl kontrolovat pomocí tachometru, který by měl umístěný ve svém voze. Za každou minutu čekání na hosta by byla účtována určitá sazba.

### **Nabídka menu s jihočeskými pokrmy**

Stravovací zařízení by v tomto případě neměnila pokrmy obsažené ve svých jídelních lístcích, ale měla by pro každý den vytvořené denní menu, které by obsahovalo jen pokrmy typické pro jižní Čechy, popř. i pro oblast Šumavy. Menu by bylo pro každý den obměňované.

### **Zvýšená spolupráce mezi informačními centry a stravovacími zařízeními**

Z dotazníků vyplývá, že patrně ne všechna stravovací zařízení ve zkoumané oblasti mají vytvořené vlastní propagační materiály, a proto nemohou využít informačních center, která by tyto materiály mohla ochotně nabízet zákazníkům. Z řízených rozhovorů s informačními centry vyplývá, že turisté žádají velmi často informace o stravovacích zařízeních. Tyto informace jim sice mohou poskytnout sami pracovníci informačních center, ale bylo by vhodné mít pro turisty (zákazníky) připravený alespoň jeden propagační materiál, například leták, který by obsahoval základní informace o stravovacím zařízení a několik fotografií, které by turisty mohli zaujmout. Stravovací zařízení v Husinci by v tomto případě své materiály musela poskytnout buď informačnímu středisku ve Vimperku či informačnímu centru v Prachaticích. Tím by se stravovací zařízení mohla dostat více do podvědomí a přilákat tak více potenciálních zákazníků.

### **Produkt**

Produkt „Poznejte a ochutnejte Podhůří Šumavy“ bude určen zejména pro segment ve věku 39 – 45, který vyšel nejpočetněji v dotazníkovém šetření. Bude určen pro maximálně 18 lidí, kteří rádi poznávají přírodní a historické atraktivity,

keré dle dotazníkového šetření respondenty nejvíce přitahují. Produkt bude také určen pro segment turistů, kteří mají rádi aktivní dovolenou. Tento produkt je závislý na počasí, jelikož je většina aktivit prováděna venku a je také sezónní. Délka trvání jsou 3 dny.

#### Program produktového balíčku

První den programu bude pátek. Turisté budou odjíždět kolem 9. hodiny ranní z Českých Budějovic směrem do Prachatic. Doprava bude zajišťována mikrobusem pro 18 lidí. Očekávaný příjezd do Prachatic bude kolem 9. hodiny. V Prachaticích bude následovat prohlídka hlavních atraktivit jako je dolní brána, jež je součástí městského opevnění, a které se nachází na vstupu do historického centra, prohlídka gotického kostela sv. Jakuba, Sitrova domu, kde dnes sídlí Prachatické muzeum, Nové radnice. Pokud budou mít turisté zájem, mohou navštívit Muzeum krajky, které se v městě nachází a nabízí vstup zdarma. Pokud budou mít turisté zájem, mohou si po prohlídce zajít na jídlo do některé z místních restaurací. Po jídle bude následovat návštěva rozhledny Libín, která se nachází jižně od Prachatic. Poté bude následovat odjezd do města Vimperk, kde se ubytují v Hotelu Terasa. Večeře bude v Šumavském pivovaru, který se nachází nedaleko od hotelu. V pivovaru bude pro turisty připravena večeře. Ta bude přizpůsobena konzumaci piva, jelikož zde bude i jeho ochutnávka a také prohlídka pivovaru.

Druhý den programu bude v 8. hodin snídaně v hotelu. Kolem 9. hodiny bude následovat odjezd na celodenní výlet na Kvildu, která je nejvyšší položenou obcí v České republice. Odtud bude pokračovat cesta pěšky na Prameny Vltavy. Pokud budou mít turisté zájem, mohou navštívit pekárnu, která se na Kvildě nachází a zakoupit si občerstvení. Poté bude následovat přejezd do obce Modrava, která leží v samotném centru Národního parku Šumava, zde si turisté prohlédnou typické šumavské domky a kulturní památku – Klostermannovu chatu. Dále se přejeđe na Antýgl, který býval královským dvorcem. Kolem 17. hodiny večerní bude předpokládaný návrat do Vimperka. V 18. hodin bude pro turisty v hotelu připraveno

k večeři menu složené z pokrmů jižních Čech a také částečně z pokrmů, které jsou typické pro Šumavu (viz. Příloha 5).

Poslední den bude opět v 8. hodin snídaně v hotelu. Kolem 9. hodiny bude následovat prohlídka města a to konkrétně zámku, muzea, které se v zámku nachází, bašty Haselburg, Vlčkovy věže, kostela Navštívení Panny Marie, srubových domů. Poté bude následovat odjezd do města Husinec. Pokud budou turisté chtít, mohou si zajít na oběd do Středověké krčmy a poté navštíví Husův rodný dům a expozici, která se zde nachází. Poté bude následovat odjezd zpět do Českých Budějovic.

#### Služby obsažené v balíčku

Nabízený balíček bude obsahovat 2x ubytování v \*\*\*Hotelu Terasa. Dále v něm bude zahrnuta 2x snídaně buď formou bufetových stolů, nebo servírovaná, která je součástí ubytování, dále doprava mikrobusem, večeře a prohlídka v Šumavském pivovaru, večeře v Hotelu Terasa, služby průvodce a doprava, pojištění CK proti úpadku.

#### Balíček nezahrnuje:

Nabízený balíček nezahrnuje vstup na rozhlednu Libín, které činí 10,- Kč na osobu, dále vstup do muzea ve vimperském zámku, které je ve výši 20,- Kč na osobu, oběd ve Středověké krčmě a vstup do rodného domku Mistra Jana Husa, které činí 20,- Kč na osobu, pojištění léčebných výloh.

#### Cena balíčku

Cena balíčku je stanovena pouze orientačně a bude uzavřen ve dvou variantách. Bude nabízen turistům, kteří budou ubytováni v jednolužkovém pokoji a turistům, kteří budou ubytováni ve dvoulůžkovém pokoji.



Cena pro účastníka ubytovaného v jednolůžkovém pokoji:

2x ubytování 1400,- Kč.

1x večeře v Šumavském Pivovaru s prohlídkou a ochutnávkou 200,- Kč.

1x večeře v Hotelu Terasa 150,- Kč.

Povinné smluvní pojištění 100,-Kč.

Doprava 500,- Kč.

Konečná cena pro jednoho účastníka by činila 2350,- Kč.

Cena pro účastníka ubytovaného ve dvoulůžkovém pokoji:

2x ubytování 2200,- Kč

1x večeře v Šumavském Pivovaru s prohlídkou a ochutnávkou 200,- Kč.

1x večeře v Hotelu Terasa 150,- Kč.

Povinné smluvní pojištění 100,- Kč.

Doprava 500,- Kč.

Konečná cena pro jednoho účastníka by činila 3150,- Kč.

### Distribuce

Balíček bude zájemcům nabízen přímo v cestovní kanceláři, dále na internetových stránkách cestovní kanceláře, kde si ho budou moci i rezervovat. Dále bude nabízen na internetových stránkách zaměřených na cestování a v informačních centrech větších měst, kde jim budou poskytnuty pracovníky podrobnější informace.

## 6 Závěr

Hlavním cílem této bakalářské práce bylo zanalyzovat a zhodnotit současnou úroveň gastronomických služeb ve vymezené oblasti. Jednalo se o oblast Podhůří Šumavy a to konkrétně města Prachatice, Husinec a Vimperk.

Vedlejším cílem této práce bylo získání celkového přehledu o stravovacích službách ve vymezené oblasti a to z hlediska počtu a struktury. Dalším vedlejším cílem bylo zjistit potřeby hostů stravovacích zařízení ve vymezené oblasti a jejich základě navrhnout možná doporučení pro rozvoj poskytovaných stravovacích služeb.

Aby bylo možné posoudit současnou situaci ve stravovacích službách, bylo nutné shromáždit dostupné informace o stravovacích zařízeních ve zkoumané oblasti, provést dotazníkové šetření mezi hosty stravovacích zařízení a řízené rozhovory s informačními centry, provozovateli služeb a na krajské hygienické stanici.

Sepsání vlastní práce přecházelo stanovení hypotéz. Na základě údajů, které byly zjištěny v analytické části, byly tyto hypotézy buď potvrzeny či vyvráceny. Údaje byly zjišťovány terénního šetření, které se skládalo z dotazníků a řízených rozhovorů.

První hypotézu, jež konstatovala, že jako hlavní informační zdroj o stravovacích zařízeních je internet, můžeme vyvrátit zejména na základě dotazníkové šetření. Ne každé stravovací zařízení má vlastní internetové stránky. Informace o stravovacích zařízeních si předávají sami návštěvníci, jelikož je návštěvě zařízení dále doporučují svým známých či příbuzným. Proto je velmi důležité poskytovat služby nejvyšší kvality, aby hosté odcházeli co nejvíce spokojeni a stravovací zařízení dále doporučovali.

Druhá hypotéza udávala, že si hosté vybírají stravovací zařízení zejména podle jeho umístění. I tuto hypotézu můžeme vyvrátit na základě dotazníkového šetření a řízených rozhovorů s informačními centry. Hosté si stravovací zařízení vybírají více podle pestrosti nabídky jídel a ceny. Dále je také pro hosty prioritou, zda se ve stravovacím zařízení nachází koutek pro děti a nekuřácké prostory.

Další hypotéza udávala absenci zpětné vazby mezi hosty a stravovacími zařízeními. Tato hypotéza nemůže být dle řízených rozhovorů ani potvrzena, ani vyvrácena. Záleží individuálně na každém stravovacím zařízení. U některých zařízení si hosté stěžují, pokud nejsou spokojeni. Jinde však stížnost neoznámí. Z řízených rozhovorů bylo zjištěno, že si hosté místo ve stravovacích zařízeních stěžují v informačních centrech na kvalitu poskytovaných služeb. Dochází k tomu, že se v některých zařízeních pracovníci o stížnostech nedozvědí a nemohou tak zlepšit kvalitu poskytovaných služeb a tím lépe uspokojit své hosty.

Poslední hypotéza konstatovala, že hosté stravovacích zařízení jsou nespokojeni zejména s obsluhou stravovacích zařízení. Tato hypotéza může být vyvrácena, jelikož respondenti uváděli, že jsou s obsluhou nejvíce spokojeni. Nespokojeni byli nejvíce se sociálním zařízením stravovacích zařízení a s nedostatkem parkovacích míst.

Hlavním cílem bylo zanalyzovat a posoudit současnou úroveň gastronomických služeb ve vymezené oblasti a to bylo na základě všech dostupných informací splněno.

## **7 Summary**

The main aim of this bachelor work has been to analyze and evaluate current level of catering services in circumscription. Concretely it is Bohemian forest's foothills, namely is it town of Prachatice, Husinec and Vimperk.

Another aim has been to get total review about catering services in circumscription and the last aim has been to find out customer's needs in circumscription and propose possible recommendation for development of catering services.

First I had to study special literature and then I could complete the theoretical part of this work, which includes important terms for this bachelor work. The second part of this work contains information about circumscription, mainly in light of tourism. To be able to evaluate present situation of catering services in circumscription, I had to bring together information about all catering establishment, to carry out research among quests of catering establishment and to make interview with tourist information centres, catering establishment's owners and Hygiene station. Subsequently I made synthesis of gained data.

Before working at this bachelor work I determined four hypothesises. After obtaining all information I could these hypothesises either confirm or controvert. One of these hypothesis I couldn't neither confirm nor controvert.

On the basis all obtained information I could realize the main aim of this work.

## 8 Použité zdroje

### 8.1 Odborná literatura

- [1] **Beránek, J.** *Provozujeme pohostinství a ubytování*. Praha: MAG Consulting, 2004. ISBN 80-86724-02-6.
- [2] **Clemente, M.** *Slovník marketingu*. Brno: Computer Press, 2004. ISBN 80-251-0228-9
- [3] **Čertík, M. a kol.** *Cestovní ruch – vývoj, organizace a řízení*. Praha: OFF, 2000. ISBN 80-238-6275-8
- [4] **Erhartovi, J. a M.** *Šumava/Böhmerwald*. České Budějovice: vydáno vlastním nákladem, 2009. ISBN 978-80-254-4438-2
- [5] **Goeldner, Ch. R., Ritchie, J. R. B.** *TOURISM. Principles, Practices, Philosophies. 11th edition*. Hoboken: Jahn Wiley & Sons, 2009. ISBN 978-0-470-08459-5
- [6] **Gúčik, M.** *Základy cestovního ruchu*. Banská Bystrica: Ekonomická fakulta UMB, 2000.
- [7] **Hesková, M. a kol.** *Cestovní ruch. Pro VOŠ a VŠ*. Praha: Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-948-3
- [8] **Horner, S., Swarbrooke, J.** *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*, 2003. ISBN 80-247-0202-9
- [9] **Hyhlík, F., Nakonečný, M.** *Malá encyklopedie současné psychologie*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1973. ISBN
- [10] **Jakubíková, D.** *Marketing v cestovním ruchu*, Praha: GRADA Publishing, 2009 ISBN 978-80-247-3247-3
- [11] **Kirářová, A.** *Marketing destinace cestovního ruchu*. Praha: Ekopress, 2003. ISBN 80-86119-56-4

- [12] **Kotler, P.** *Marketing Management, 10. rozšířené vydání*. Praha: Grada Publishing, 2001. ISBN 80-247-0016-6.
- [13] **Kotler, P., Armstrong, G.** *Marketing*. Příbram: Grada Publishing, 2004. ISBN 80-247-0513-3
- [14] **Kuklík, K.** *Šumava*. Praha: KUKLIK, 1993. ISBN 80-9011566-0-6
- [15] **Kunešová, E., Nedvědová A.** *Technika cestovního ruchu*. Praha: Grada, 1992. ISBN 80-85623-32-3
- [16] **Liška, V. a kol.** *Makroekonomie*. Praha: PROFESIONAL PUBLISHING, 2004. ISBN 80-86419-54-1
- [17] **Malá, V. a kol.** *Základy cestovního ruchu*. Praha: Oeconomica, 2002. ISBN 80-245-0439-1
- [18] **Orieška, J.** *Služby v cestovním ruchu*. Praha: IDEA SERVIS, 2010. ISBN 978-80-85970-68-5
- [19] **Orieška, J.** *Technika služeb cestovního ruchu*. 1. vydání. Praha: Idea Servis, 1999. ISBN 80-85970-27-9
- [20] **Parmová, D.** *Provoz služeb v cestovním ruchu*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, 2003. ISBN 80-7040-611-9.
- [21] **Podhorský, M.** *Jihočeský kraj*. Praha: freytag & berndt, 2003. ISBN 80-7316-031-5.
- [22] **Pražská, L., Jindra, J.** *Obchodní podnikání: retail management*. Praha: Management Press, 1997. ISBN 80-85943-48-4
- [23] **Salač, G.** *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2004. ISBN 80-7168-752-9
- [24] **Soukupová, V., Strachotová, D.** *Podniková ekonomika*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 2009. ISBN 978-80-7080-711-8
- [25] **Žák, M. a kol.** *Velká ekonomická encyklopedie*. Praha: LINDE, 2002. ISBN 80-7201-381-5

## 8.2 Internetové stránky

*Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení*, 1994, dostupné na: <http://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/doporuceni.htm>

*Pohostinství pro cestovní ruch*, 2008, dostupné na: <http://www.mmr.cz/CMSPages/GetFile.aspx?guid=ad7c051d-8cf0-47cd-a0aa-2b860d0a4e98>

- <http://www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-258-2000-sb-o-ochrane-verejneho-zdravi/cele-zneni/>
- <http://www.epravo.cz/top/zakony/sbirka-zakonu/zakon-ze-dne-19-srpna-2005-o-opatrenich-k-ochrane-pred-skodami-pusobenymi-tabakovymi-vyrobky-alkoholem-a-jinymi-navykovymi-latkami-a-o-zmene-souvisejicich-zakonu-14891.html>
- <http://restaurace-info.cz/restaurace-lotte-prachatice-33851/>
- [http://www.trasovnik.cz/k\\_jihoc/prachat/prachat.asp](http://www.trasovnik.cz/k_jihoc/prachat/prachat.asp)
- <http://gastropruvodce.cz/43-vinarna-nad-branou.html?id=20571>
- <http://www.czechpubs.cz/prachatice/restaurace/restaurace-punkva.html>
- <http://www.ubytovani-prachatice.cz/ubytovani-v-hotelech/vimperk>
- <http://www.isumava.cz/view.php?nazevclanku=region-prachaticko&cisloclanku=2006010005>
- [http://www.regio.cz/cena/?loc=cena&id\\_slozka=2&id\\_sekce=5&id\\_podsekce=59](http://www.regio.cz/cena/?loc=cena&id_slozka=2&id_sekce=5&id_podsekce=59)
- <http://www.czechtourism.cz/1-charakteristika-a-vyznam-cestovniho-ruchu-v-cesku>
- <http://www.npsumava.cz/>
- <http://www.vimperk.cz/>

- <http://www.ubytovani-vodnik.cz/>
- <http://www.sumavskypivovar.cz/>
- <http://www.amberhotels.cz/>
- <http://www.hotelterasa.cz/>
- <http://www.hotelzlatahvezda.cz/>
- <http://www.restaurace.cz/>
- <http://www.restauracenamesti.websnadno.cz/>
- <http://www.jednotavimperk.cz/>
- <http://www.pizzerie-marco.cz/>
- <http://www.clubcalypso.cz/>
- <http://www.husinec.cz/>
- <http://www.krcma.org/>
- <http://www.pizzabarwestlife.cz/>
- <http://www.sumavanet.cz/>
- <http://www.prachatice.cz/>
- <http://www.hotelalbatros.cz/>
- <http://www.restauracepunkva.crneta.cz/>
- <http://www.pthotel.cz/>
- <http://www.pizzaprachatice.cz/>
- <http://www.clubhrozen.cz/>
- <http://www.indicka.cz/>
- <http://www.bastionpt.cz/>
- <http://www.e-kavarny.cz/kavarna-duras>



- <http://www.e-restaurace.cz/>
- <http://www.portalprachatice.cz/>
- <http://www.hotel-park.cz/>
- <http://www.kudyznudy.cz/>
- <http://www.adrenalin-libin.cz/>
- <http://www.boubinsky-prales.cz/>
- <http://www.lazadov.cz/>
- <http://www.prachaticko.obce.cz/>
- <http://www.jiznicechy.org/>
- <http://www.czechtourism.cz/>
- <http://www.kisprachatice.cz/>
- <http://www.vyletnik.cz/>
- <http://www.aticcr.cz/>
- <http://www.penzion-vimperk.cz/>
- <http://www.modrava.ceskehory.cz/>
- <http://www.antygl.ceskehory.cz/>
- <http://www.kubovahut.info/>
- <http://www.zlata-stezka.cz/>
- <http://www.cukrarnapodzamkem.cz/>

## **9 Seznam tabulek a grafů**

### **9.1 Seznam grafů**

Graf 1: Jaký je účel Vaší cesty?

Graf 2: Jakým dopravním prostředkem jste se dopravil/a do regionu?

Graf 3: S kým cestujete?

Graf 4: Jste v tomto regionu poprvé nebo jste ho navštívil/a už dříve?

Graf 5: Co Vás na tomto regionu nejvíce přitahuje?

Graf 6: Podle jakého kritéria si vybíráte stravovací zařízení?

Graf 7: Jak byste ohodnotil/a úroveň tohoto stravovacího zařízení. Označte jednotlivě číslicemi 1 - 5 (1 - výborně, 5 - nedostatečně).

Graf 8: Pokud navštívíte určitou oblast, vybíráte si takové stravovací zařízení, ve kterém nabízejí pokrmy typické pro danou oblast?

Graf 9: Znáte nějaký typický jihočeský pokrm, pokud ano, jaký?

Graf 10: Byl Vám nabídnout v tomto stravovacím zařízení nějaký jihočeský pokrm, pokud ano, jaký?

Graf 11: Myslíte si, že nabídka jídel v tomto stravovacím zařízení odpovídá oblasti, ve které se nacházíte?

Graf 12: Chtěl/a byste něco zlepšit na tomto stravovacím zařízení, pokud by zde byla možnost být jeho provozovatelem?

Graf 13: Myslíte si, že služby v tomto stravovacím zařízení odpovídají jejich ceně?

Graf 14: S čím jste nejvíce spokojeni u tohoto stravovacího zařízení?

Graf 15: S čím jste nejméně spokojeni u tohoto stravovacího zařízení?

Graf 16: Z jakého informačního zdroje jste se dozvěděl/a o tomto stravovacím zařízení?

Graf 17: Jaké je místo Vašeho trvalého bydliště?

Graf 18: Z jaké země přijíždíte?

Graf 19: Pohlaví?

Graf 20: Věk?

## **10 Seznam příloh**

Příloha 1: Dotazník v české mutaci

Příloha 2: Dotazník v německé mutaci

Příloha 3: Jídelní lístek restaurace Pilsner Pub v Hotelu Albatros Active v Prachaticích

Příloha 4: Jídelní lístek Středověké krčmy v Husinci

Příloha 5: Návrh menu

## Příloha 1: Dotazník v české mutaci

Dobrý den, jmenuji se Adéla Pulkrábová a jsem studentkou Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Zpracovávám bakalářskou práci na téma „Gastronomie Podhůří Šumavy jako prvek rozvoje cestovního ruchu“. Chtěla bych Vás požádat o několik minut Vašeho času k vyplnění tohoto dotazníku, který se týká úrovně stravovacích zařízení v oblasti Podhůří Šumavy. Vyberte vždy prosím jednu odpověď. Všechny Vámi uvedené informace budou použity jen ke zpracování mé bakalářské práce.

### 1. Jaký je účel Vaší cesty?

- a) tranzit (projíždím)
- b) zábava
- c) poznávání
- d) práce
- e) rekreace
- f) nákupy
- g) kongresový cestovní ruch
- h) návštěva příbuzných
- i) jiné

### 2. Jakým dopravním prostředek jste se dopravil/a do regionu?

- a) auto
- b) autobus
- c) vlak
- d) kolo
- e) jiný dopravní prostředek

3. S kým cestujete?
- a) rodina
  - b) přítel (přítekně)
  - c) obchodní partner
  - d) sám (sama)
  - e) se skupinou
4. Jste v tomto regionu poprvé nebo jste ho navštívil/a už dříve?
- a) jsem tady poprvé
  - b) už jsem zde byl/a 1 až 3krát
  - c) byl/a jsem tady již vícekrát
5. Co Vás na tomto regionu nejvíce přitahuje?
- a) lázně a wellness
  - b) kongres
  - c) kulturní atraktivity
  - d) historické atraktivity
  - e) adrenalin
  - f) přírodní atraktivity
  - g) sportovní atraktivity
  - h) jiné
6. Podle jakého kritéria si vybíráte stravovací zařízení?
- a) umístění stravovacího zařízení
  - b) cena
  - c) pestrost nabídky jídel
  - d) možnost parkování
  - e) dostatek nekuřáckých prostor
  - f) česká kuchyně
  - g) rychlá a příjemná obsluha

7. Jak byste ohodnotil/a úroveň tohoto stravovacího zařízení? Označte jednotlivé číslicemi 1 – 5 (1 – výborně, 5 – nedostatečně).

|                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------|---|---|---|---|---|
| obsluha          |   |   |   |   |   |
| prostředí        |   |   |   |   |   |
| čistota          |   |   |   |   |   |
| kvalita jídla    |   |   |   |   |   |
| pestrost nabídky |   |   |   |   |   |

8. Pokud navštívíte určitou oblast, vybíráte si takové stravovací zařízení, ve kterém nabízejí pokrmy typické pro danou oblast?

- a) ano
- b) ne

9. Znáte nějaký typický jihočeský pokrm, pokud ano, jaký?

.....

10. Byl Vám v tomto stravovacím zařízení nabídnout nějaký typický jihočeský pokrm, pokud ano, jaký?

.....

11. Myslíte si, že nabídka jídel v tomto stravovacím zařízení odpovídá oblasti, ve které se nacházíte?

- a) ano
- b) spíše ano
- c) nevím

- d) spíše ne
- e) ne

12. Chtěl/a byste něco zlepšit na tomto stravovacím zařízení, pokud by zde byla možnost být jeho provozovatelem?

- a) ano
- b) spíše ano
- c) nevím
- d) spíše ne
- e) ne

13. Myslíte si, že služby v tomto stravovacím zařízení odpovídají jejich ceně?

- a) ano
- b) spíše ano
- c) nevím
- d) spíše ne
- e) ne

14. S čím jste nejvíce spokojen/a u tohoto stravovacího zařízení?

- a) rychlá a příjemná obsluha
- b) příjemné prostředí
- c) pestrost nabídky jídel
- d) informace
- e) cena
- f) čistota

15. S čím jste nejméně spokojen/a u tohoto stravovacího zařízení?

- a) rychlost obsluhy a přístup k hostům
- b) sociální zařízení
- c) cena



- d) kvalita jídla
- e) málo parkovacích míst
- f) zavírací doba
- g) nedostatek nekuřáckých prostor

16. Z jakého informačního zdroje jste se dozvěděl/a o tomto stravovacím zařízení?

- a) turistické informační centrum
- b) internet
- c) doporučení od přátel (příbuzných)
- d) CK nebo CA
- e) propagační materiály

17. Jaké je místo Vašeho trvalého bydliště?

- a) Praha
- b) Středočeský kraj
- c) Jihočeský kraj
- d) Plzeňský kraj
- e) Karlovarský kraj
- f) Ústecký kraj
- g) Liberecký kraj
- h) Královéhradecký kraj
- i) Pardubický kraj
- j) Vysočina
- k) Jihomoravský kraj
- l) Olomoucký kraj
- m) Zlínský kraj
- n) Moravskoslezský kraj

18. Pohlaví?

- a) žena
- b) muž

19. Věk?

- a) do 25 let
- b) 26 – 34 let
- c) 35 – 49 let
- d) 50 – 59 let
- e) 60 a více

Děkuji Vám za vyplnění dotazníku a přeji krásný den!

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 2: Dotazník v německé mutaci

Guten Tag, meine Name ist Adéla Pulkrábová und ich bin die Studentin der Ökonomisch Fakultät der Südböhmische Universität in České Budějovice. Ich schreibe die Abschlussarbeit zum Thema „Gastronomie des Vorland des Böhmerwalds als das Element der Entwicklung des Reiseverkehrs“. Hiermit möchte ich Ihnen über die Beantwortung des nächsten Fragebogens bitten. Der Fragebogen ist ganz anonym und die eingebrachten Daten in der Abschlussarbeit ausschließlich benutzt werden. Kreisen Sie bitte allzeit eine Antwort.

1. Welcher Zweck hat Ihre Reise?

- a) Transit Straße
- b) Spaß
- c) Erkenntnis
- d) Arbeit
- e) Erholung
- f) Einkäufe
- g) Kongress Reiseverkehr
- h) Besuch der Verwandten
- i) andere

2. Mit welchem Verkehrsmittel reisen Sie?

- a) Auto
- b) Bus
- c) Zug
- d) Fahrrad
- e) andere Beförderungsmittel

3. Mit wem reisen Sie?
- a) Familie
  - b) Freund (Freundin)
  - c) Kontrahent
  - d) solo
  - e) mit Band
4. Sind Sie in dieser Region zum erstemal, oder haben Sie der schon besuchen?
- a) ich war hier erstemal
  - b) ich war hier einmal bis dreimal
  - c) ich war hier mehrmals
5. Was zieht Sie in dieser Region am meistens an?
- a) Kurort und Wellness
  - b) Kongress
  - c) Kulturattraktivität
  - d) Historienattraktivität
  - e) Adrenalin
  - f) Natürlichattraktivität
  - g) Sportattraktivität
  - h) andere
6. Nach welchem Kriterium wählen Sie gastronomische Einrichtungen aus?
- a) Stelle ein gastronomische Einrichtungen
  - b) Buntheit Angebote die Essen
  - c) Parkmöglichkeiten
  - d) viele nichtrauchen räume
  - e) Preis
  - f) tschechischen Küche
  - g) eine prompte und angenehme Bedienung

7. Wie schätzen Sie diese gastronomische Einrichtungen ab? (Ein – gut, Fünf – schlecht).

|                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------|---|---|---|---|---|
| Bedienung        |   |   |   |   |   |
| Umgebung         |   |   |   |   |   |
| Reinheit         |   |   |   |   |   |
| Güte des Essen   |   |   |   |   |   |
| Buntheit Angebot |   |   |   |   |   |

8. Wenn besuchen Sie bestimmte Region, besuchen Sie solche Gastronomische Einrichtungen, in welcher bieten sie die typische Speise für das Gelände?

- a) ja
- b) nein

9. Kennen Sie eine typische südböhmische Speise, wenn ja, welche?

.....

10. War Ihnen in diese Gastronomische Einrichtungen eine typische südböhmische Speise angeboten, wenn ja, welche?

.....

11. Denken Sie, dass die Essenangebot in diesem Gastronomische Einrichtungen antworte zu dem Bereich, in welche befinden Sie sich?

- a) ja
- b) eher ja
- c) ich weiß nicht

- d) eher nein
- e) nein

12. Wollen Sie etwas verbessern auf diesem Gastronomische Einrichtungen, wenn wäre hier die Möglichkeit der Betreibende sein?

- a) ja
- b) eher ja
- c) ich weiß nicht
- d) eher nein
- e) nein

13. Denken Sie, dass die Dienste in diesem Gastronomische Einrichtungen antworten zum Preis?

- a) ja
- b) eher ja
- c) ich weiß nicht
- d) eher nein
- e) nein

14. Was schätzen Sie positiv bei Gastronomische Einrichtungen in dieser Region ab?

- a) eine prompte und angenehme Bedienung
- b) angenehme Umgebung
- c) Buntheit Angebote die Essen
- d) Informatik
- e) annehmbarer preis
- f) Reinheit

15. Was schätzen Sie negativ in dieser Gastronomischen Einrichtungen ab?

- a) Abfertigungsrate und Zugriff auf Gästen
- b) Sozialräume

- c) Preis
- d) Güte des Essen
- e) wenig Stellplatz
- f) Schließzeit
- g) wenig nichtrauchensräume

16. Aus welcher Informationsquelle erfahren Sie um diese Gastronomische Einrichtung?

- a) Touristeninformationszentrum
- b) Internet
- c) Anpreisen von Freunden
- d) Reisebüro oder Reisevermittler
- e) Werbematerials

17. Von welchem Land ankommen Sie?

- a) Deutschland
- b) Österreich
- c) Schweiz
- d) Liechtenstein
- e) Luxemburg
- f) Holland

18. Sexus?

- a) Frau
- b) Mann

19. Alter?

- a) bis 25 Jahr
- b) 26 – 34 Jahr
- c) 35 – 49 Jahr
- d) 50 – 59 Jahr
- e) 60 und mehr

Vielen Dank für das Ausfüllen dem Fragebogen und ich wünsche Ihnen schönen Tag!

Zdroj: Vlastní zpracování



Příloha 3: Jídelní lístek restaurace Pilsner Pub v Hotelu Albatros Active v Prachaticích

Polévky

|        |                                                   |         |
|--------|---------------------------------------------------|---------|
| 0,33 l | Šumavská bramboračka                              | 42,- Kč |
| 0,33 l | Trhaná slepice v polévce, domácí těstovina        | 38,- Kč |
| 0,33 l | Polévka z blanšírovaných rajčat a pečených paprik | 48,- Kč |

Předkrmy a jídla k pivu

|         |                                                      |          |
|---------|------------------------------------------------------|----------|
| 0,15 kg | Cibulové kroužky v pivním těstíčku – chilli majonéza | 54,- Kč  |
| 0,15 kg | Pivní šmitec, čerstvý chléb                          | 38,- Kč  |
| 0,15 kg | Škvarková pomazánka s rozpečeným chlebem             | 38,- Kč  |
| 0,1 kg  | Salát s utopenců, chléb                              | 58,- Kč  |
| 0,10 kg | Tortila chips salsa, sýrová omáčka                   | 38,- Kč  |
| 0,3 kg  | Marinovaná kuřecí křídla s omáčkou z modrého sýra    | 108,- Kč |
| 0,2 kg  | Knedlíky s vajíčkem a okurkou                        | 48,- Kč  |
| 0,1 kg  | Topinka s ďábelskou směsí                            | 48,- Kč  |
| 0,2 kg  | Domácí bramborák s uzeninou                          | 58,- Kč  |
| 0,15 kg | Tatarák z roštěnce, topinky                          | 150,- Kč |

Speciality pilsner pub

|          |                                                |          |
|----------|------------------------------------------------|----------|
| 0,5 kg   | Marinovaná pečená vepřová žebra                | 138,- Kč |
| 1,2 kg   | Pečené vepřové koleno                          | 228,- Kč |
| ½        | Vodňanské kachny se zelím a jihočeskými drbáky | 188,- Kč |
| 0,250 kg | Filet beef steak                               | 318,- Kč |
| -        | smetanová omáčka ze zeleného pepře             |          |

- hříbková s česnekem
- fazolky ve slaninovém kabátu

Na Vaše přání připravíme

|        |                                 |         |
|--------|---------------------------------|---------|
| 0,1 kg | Smažený sýr s tatarskou omáčkou | 98,- Kč |
|--------|---------------------------------|---------|

Špecle a pasta

|        |                                                                          |          |
|--------|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| 0,1 kg | Restované špecle s kousky vepřové panenky,<br>růžičky mandlové brokolice | 138,- Kč |
|--------|--------------------------------------------------------------------------|----------|

|        |                                     |         |
|--------|-------------------------------------|---------|
| 0,1 kg | Sýrové špecle s restovanou cibulkou | 98,- Kč |
|--------|-------------------------------------|---------|

|  |                                    |          |
|--|------------------------------------|----------|
|  | Špagety Carbonara (slanina, vejce) | 108,- Kč |
|--|------------------------------------|----------|

|  |                                              |          |
|--|----------------------------------------------|----------|
|  | Těstoviny Amatriciana (pancette, sugo, víno) | 118,- Kč |
|--|----------------------------------------------|----------|

|  |                                             |          |
|--|---------------------------------------------|----------|
|  | Těstoviny Giorgio (kuře, smetana, parmezán) | 128,- Kč |
|--|---------------------------------------------|----------|

|         |                                             |          |
|---------|---------------------------------------------|----------|
| 0,15 kg | Italské rizoto s hříbky a lupínky parmezánu | 138,- Kč |
|---------|---------------------------------------------|----------|

Saláty

|        |                                     |          |
|--------|-------------------------------------|----------|
| 0,1 kg | Míchaný salát s kousky smažené nivy | 118,- Kč |
|--------|-------------------------------------|----------|

|        |                                                    |          |
|--------|----------------------------------------------------|----------|
| 0,1 kg | Variace listových salátů s kozím sýrem a vl.ořechy | 128,- Kč |
|--------|----------------------------------------------------|----------|

|       |                                        |          |
|-------|----------------------------------------|----------|
| 0,1kg | Fitness salát s filátkem kuřecího masa | 128,- Kč |
|-------|----------------------------------------|----------|

|        |                                                                         |          |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|----------|
| 0,1 kg | Čerstvý zeleninový salát s kousky kuřecích<br>nuget a lupínky parmezánu | 128,- Kč |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|----------|

|        |                                          |          |
|--------|------------------------------------------|----------|
| 0,1 kg | Selský salát s roládkami ze šunky a sýra | 118,- Kč |
|--------|------------------------------------------|----------|

|  |                               |         |
|--|-------------------------------|---------|
|  | Malý míchaný zeleninový salát | 60,- Kč |
|--|-------------------------------|---------|

## Dezerty

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Domáci jablečný štrúdl        | 55,- Kč |
| Zmrzlinová koule se šlehačkou | 24,- Kč |
| Tiramisu                      | 58,- Kč |
| Dort dle denní nabídky        | 58,- Kč |

## Přílohy

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Hranolky                      | 35,- Kč |
| Americké brambory             | 35,- Kč |
| Brambory vařené               | 28,- Kč |
| Petrželkové brambory          | 30,- Kč |
| Šťouchané brambory s cibulkou | 33,- Kč |
| Restované špecle se slaninou  | 38,- Kč |
| Grilovaná zelenina            | 44,- Kč |
| Rýže                          | 28,- Kč |
| Bylinková bageta              | 30,- Kč |

Zdroj: <http://hotelalbatros.cz/active/restaurace/jidelni-listek/>

## Příloha 4: Jídelní lístek Středověké krčmy v Husinci

### Polévky

Česnečka

Bažantí

Boršč

Sváteční

Čanachy

### Něco na zub

Bramboráčky

Hubičky

Nářezy

Škvarkáče

Nebeští jezdci

### Z panských kurníků

Pasáčkův mls

Pštroší pochoutka

Hermelínová prsíčka

Jehly pasačky Báry

Kachnička

### Krmě chudé chasy

Kočičák

Ouška baby Jagy

Šťouchanda

#### Z husinecké přehrady

Pstruh dle rybářovi babky

Lososový tulák

Candát z tajné tůně

Kapří podkovy

Grilování línečci

#### Pro ty co neradi maso

Selská omeleta

Šťouchanda s podmáslem

Nabitá brokovnice

Zeleninová jízda

Svýcarský kotlík

#### Pro mlsouny

Závin paní z Dubu

Sladká miska

Modré knedle

Dukáty

Pro salátníky

Míchaný salát s tuňákem

Krčmářský salát s černými houbami

Tomatový salát

Okurkový salát

Zelný salát

Zdroj: [http://www.krcma.org/?page=basta-a-senk#odkaz\\_basty](http://www.krcma.org/?page=basta-a-senk#odkaz_basty)

Příloha 5: Návrh menu

Polévka

*Jihočeské kyselo*



Hlavní chod

*Kapr na černo, vařený brambor, máslo*

nebo

*Srnčí na divoko, chlupatý knedlík*



Dezert

*Trhanec s borůvkami*

Zdroj: Vlastní zpracování

