

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Karolína VYMYSLICKÁ MIŠÍKOVÁ

GASTRONÓMIA PRI POTRAVINOVÝCH ALERGIÁCH

Gastronomy in food allergies

BAKALÁRSKA PRÁCA

Vedúci bakalárskej práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph. D.

Brno, 2020

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2019/2020

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Karolína Vymyslická Mišíková

Osobní číslo: 14632533

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu (6501R027)

TÉMA PRÁCE: GASTRONOMIE PŘI POTRAVINOVÝCH ALERGIÍCH

TÉMA PRÁCE V AJ: GASTRONOMY IN FOOD ALLERGIES

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP:

Vypracování literární rešerše ke stanovenému tématu. Zaměřit se na rozdíl mezi potravinovými alergiemi a nesnášenlivostí určitých skupin potravin.

2. Praktická část BP:

Analytická část:

Vyhodnocení stávající situace v České republice.

Návrhová část:

Navrhnout příklady svatebních menu vhodných pro vybrané potravinové alergie.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

- [1] Martin Fuchs. Potravinová alergie a intolerance. 2016, 448 s. ISBN 97880-204-3757-0.
- [2] Martin Fuchs. Kazuistiky z potravinové alergie a intolerance. 2017, 152 so ISBN 978-80-204-4644-2
- [3] Marcela Václavková Konrádová. Potravinové alergie - ako si pri nich stravovať. 2012, 70 s.
- [4] Martin Fuchs. Alergie číhá v jídle a pití. 2005, 189 s. ISBN 80-902532-5-3. [5] Eva Petráková. Kuchařka nejen pro alergiky. 2006, 120 s. ISBN 80-7254725—9.
- [6] Sharma Sangita. Klinická výživa a dietologie v kostce. 2018, 240 s. ISBN 978-80-271-0228-0.

Další literatura dle doporučení vedoucí bakalářské práce.



Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 3. května 2019 Termín

odevzdání bakalářské práce: 9. dubna 2020

V Brně dne: 2. května 2019

VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍA HOTELOVÁ s.rc, Bosonožská 9, 625 00

BOSONOŽSKÁ 9, 625 00 Brno



prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

vedoucí katedry



Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

prorektor pro vzdělávací činnost

Meno a priezvisko autora: Karolína Vymyslická Mišíková
Názov bakalárskej práce: Gastronómia pri potravinových alergiách
Názov bakalárskej práce v AJ: Gastronomy in food allergies
Študijný odbor: Management hotelnictví a cestovního ruchu
Vedúci bakalárskej práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph. D.
Rok obhajoby: 2020

Anotácia:

Bakalárska práca sa zameriava predovšetkým na gastronómiu v súvislosti s potravinovými alergiami, či intoleranciami. V teoretickej časti práce sú uvedené rozdiely a špecifikácie potravinovej alergie, intolerancie a pseudoalergie s následným zameraním na intoleranciu lepku, laktózy a histamínu. Ďalej sú zmienené symptómy potravinových intolerancií a sú dôkladne rozobraté najznámejšie potravinové alergény. Obsahom praktickej časti je analýza stávajúcej ponuky služieb gastronomických prevádzok na českom trhu, v súvislosti s potravinovými alergiami a intoleranciami. Následne nadväzuje analýza mikroprostredia a makroprostredia vybraného podniku a jeho charakteristika. Cieľom bakalárskej práce je vytvoriť návrh variant svadobných menu pre vybraný podnik, ktoré sú vhodné pre konzumentov s intoleranciou lepku, s intoleranciou laktózy alebo s intoleranciou histamínu.

Annotation:

The bachelor thesis focuses mainly on gastronomy in connection with food allergies or intolerances. In the theoretical part of the thesis there are presented differences and specifications of food allergy, intolerance and pseudolaergy with a subsequent focus on gluten, lactose and histamine intolerance. Furthermore, the symptoms of food intolerances are mentioned and the most well-known food allergens are thoroughly discussed. The content of the practical part is the analysis of an existing service offerings of gastronomic establishments in the Czech market in relation to food allergies and intolerances. Subsequently, there is an

analysis of microenvironment and macroenvironment of selected company and its characteristics. The aim of this bachelor thesis is to create a proposal of wedding menu variants for a selected company, which are suitable for consumers with gluten intolerance, lactose intolerance or histamine intolerance.

Kľúčové slová: potravinové alergény, potravinová intolerancia, celiakia, intolerancia lepku, histamínová intolerancia, návrh svadobného menu, gastronómia, hotelierstvo

Key words: food allergens, food intolerance, celiac disease, gluten intolerance, histamine intolerance, wedding menu design, gastronomy, hotel industry

Prehlasujem, že som bakalársku prácu *Gastronómia pri potravinových alergiách* vypracovala samostatne pod vedením *prof. Ing. Květoslavy Šustovej Ph. D* a uviedla v nej všetky použité literárne a iné odborné zdroje v súlade s aktuálne platnými právnymi predpismi a vnútornými predpismi Vysokej školy obchodnej a hotelovej v Brne.

V Brne dňa 3.4.2020

vlastnoručný podpis autora

Pod'akovanie:

Chcela by som poďakovať pani prof. Ing. Květoslave Šustovej Ph. D za navrhnutie zaujímavej témy, ktorú som mala možnosť si zvoliť a podrobne sa jej v bakalárskej práci venovať. Ďalej ďakujem vedeniu Hotela SAN za poskytnuté informácie použité v práci. Tak isto ďakujem rodine a manželovi za veľkú psychickú podporu. V neposlednom rade som vďačná spolužiačke Vlaste Popelákovej, ktorá mi bola vždy nápomocná.

OBSAH

Obsah	8
Úvod	12
I. Teoretická časť	13
1 POTRAVINOVÁ INTOLERANCIA, POTRAVINOVÁ ALERGIA A PSEUDOALERGIA	14
1.1 Potravinová alergia	14
1.2 Potravinová intolerancia	14
1.3 Pseudoalergia	15
2 NAJČASTEJŠIE INTOLERANCIE A SYMPTÓMY	16
2.1 Intolerancia laktózy	16
2.1.1 Čo je laktóza?	16
2.1.2 Definícia intolerancie laktózy	16
2.1.3 Intolerancia laktózy a alergia na bielkovinu kravského mlieka	16
2.2 Intolerancia na lepok	17
2.2.1 Čo je lepok?	17
2.2.2 Intolerancia lepku, alergia na lepok a celiakia	17
2.3 Histamínová intolerancia	18
2.3.1 Čo je histamín?	18
2.3.2 Histamínová intolerancia	19
2.4 Symptómy potravinovej intolerancie	19

2.4.1	Gastrointestinálne prejavy	19
2.4.2	Respiračné prejavy	19
2.4.3	Dermatologické prejavy	20
2.4.4	Anafylaktický šok a ostatné prejavy	20
3	ALERGÉNY	21
3.1	Zoznam alergénov	21
3.1.1	Obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich	22
3.1.2	Kôrovce a výrobky z nich	22
3.1.3	Vajcia a výrobky z nich.....	22
3.1.4	Ryby a výrobky z nich	22
3.1.5	Arašidy a výrobky z nich	23
3.1.6	Sójové zrná a výrobky z nich	23
3.1.7	Mlieko a výrobky z neho.....	23
3.1.8	Orechy a výrobky z nich	24
3.1.9	Zeler a výrobky z neho.....	24
3.1.10	Horčica a výrobky z nej	24
3.1.11	Sezamové semená a výrobky z nich.....	24
3.1.12	Oxid siričitý a siričitany v určitých koncentráciách.....	25
3.1.13	Vlčí bôb a výrobky z neho	25
3.1.14	Mäkkýše a výrobky z nich	25
3.1.15	Ďalšie potravinové alergény	25
II.	Praktická časť	26
4	VYHODNOTENIE SITUÁCIE V ČR V RÁMCI POTRAVINOVÝCH ALERGIÍ	27

4.1	Prieskum pohostinských prevádzok a poskytovaných služieb v súvislosti so stravovaním pri potravinových alergiách	27
4.1.1	Analýza pohostinských prevádzok	27
4.1.2	Zhrnutie	29
4.1.3	Analýza hotelov	29
4.1.4	Zhrnutie	31
5	ANALÝZA HOTELA SAN***	32
5.1	Charakteristika Hotela SAN***	32
5.2	Organizačná štruktúra Hotela SAN***	33
5.3	Analýza externého prostredia Hotela SAN***	34
5.3.1	PESTLE analýza	34
5.4	Analýza interného prostredia Hotela SAN***	39
5.4.1	SWOT analýza	39
6	NÁVRHY SVADOBNÝCH MENU PRI URČITEJ POTRAVINOVEJ INTOLERANCII	44
6.1	Návrh menu č. 1	44
6.1.1	Tradičné československé menu	44
6.2	Návrh menu č. 2	46
6.2.1	Bezlepkové menu	46
6.3	Návrh menu č. 3	47
6.3.1	Bezlaktózové menu	47
6.4	Návrh menu č. 4	48
6.4.1	Nízko-histamínové menu	48
	Záver	51
	Použité zdroje	53

Zoznam grafov.....	56
Zoznam schém.....	56
Zoznam tabuliek.....	56
Zoznam skratiek.....	58
Prílohy.....	59

ÚVOD

Hlavnou témou bakalárskej práce je gastronómia v súvislosti s potravinovými alergiami. Téma potravinových alergií je v posledných rokoch neustále aktuálna, čo prináša problematiku stravovania v pohostinských zariadeniach.

Teoretická časť práce sa skladá z troch kapitol, ktoré rozoberajú potravinovú alergiu, intoleranciu a pseudoalergiu. Následne sa venuje najčastejším intoleranciám, ktoré sú v práci charakterizované. Ďalšie riadky tvoria symptómy potravinovej intolerancie, pre priblíženie problematiky a na záver teoretickej časti je uvedený zoznam potravinových alergénov, ktoré sú nevyhnutné pre nasledovnú tvorbu praktickej časti práce. Praktická časť obsahuje analýzu stávajúceho trhu a poskytovaných služieb v spojitosti s problematikou potravinových alergií. Ďalej je v praktickej časti uvedená charakteristika Hotela SAN a jeho analýza mikroprostredia a makroprostredia. Analýza PESTLE identifikuje vplyvy vonkajších environmentálnych faktorov na fungovanie hotela. Použitá SWOT analýza poukazuje na silné a slabé stránky hotela, ale i na príležitosti a hrozby vychádzajúce z externého prostredia hotela. V poslednej kapitole praktickej časti sa nachádzajú navrhnuté varianty svadobných menu s podrobne vypracovanými kalkulačnými listami a odporúčanými predajnými cenami.

Cieľom bakalárskej práce je vytvorenie návrhu svadobného menu pre konkrétne potravinové alergie či intolerancie. Varianty menu musia spĺňať prísne kritéria stravovania pri intolerancii lepku, intolerancii laktózy a intolerancii histamínu. Vytvorené navrhnuté menu bude možné reálne využívať v analyzovanom Hoteli SAN.

I. TEORETICKÁ ČASŤ

1 POTRAVINOVÁ INTOLERANCIA, POTRAVINOVÁ ALERGIA A PSEUDOALERGIA

„Alergia sa stala fenoménom 20. storočia a rozhodne neslabne ani v tomto storočí“. [1]

Bežný človek si veľmi často zamieňa pojmy ako potravinová alergia (ďalej PO), potravinová intolerancia (ďalej PI) alebo tzv. precitlivenosť na niektoré druhy potravín. Zapríčiňuje to fakt, že alergia a intolerancia sú sprevádzané podobnými príznakmi. Je nutné objasniť rozdiely a konkretizovať tieto pojmy dôkladnejšie. [2]

1.1 Potravinová alergia

Alergia označuje klinicky nežiadúce reakcie imunitného systému s účasťou protilátky imunoglobulínu E (ďalej IgE) na vonkajšie podnety – alergény. Telo začne na svoju obranu produkovať histamín a množstvo ďalších chemických látok, ktorých prítomnosť sa prejaví alergickými reakciami. PA môže byť ďalej definovaná ako neprimeraná reakcia imunitného systému na konkrétnu potravinu, resp. jej zložku. Reakcia organizmu na potravinové alergény môže vyvolať vážne vedľajšie symptómy. Veľa krát k vyvolaniu nežiaduceho príznaku stačí i stopové množstvo alergénu. Z hľadiska konkretizovania PO je, že vždy súvisí s imunitným systémom. [3]

1.2 Potravinová intolerancia

Pod pojmom PI sa skrýva neznášanlivosť potravín, ktorá je spôsobená rôznymi neimunologickými príčinami. Príčinou môže byť konzumácia jedla, ktoré obsahuje toxické látky ako napríklad toxíny húb, plesní či baktérií. Jedná sa o nedostatok alebo úplnú absenciu látok, ktoré sa podieľajú na spracovaní potraviny alebo jej zložky. [1, 4]

PI priamo neohrozuje život, ale prináša zdravotné ťažkosti. Ak je tráviaci trakt sústavne zaťažovaný nevhodnými potravinami, môže prísť postupom času k tzv. syndrómu zvýšenej priepustnosti čreva. Do krvného obehu začnú prenikať nedostatočne natrávené molekuly potravín, baktérie a toxíny, ktoré by za normálnych okolností cez črevnú stenu neprenikli. Organizmus reaguje tvorbou protilátok s prehnanou imunitnou reakciou, ktorej výsledkom sú zdravotné ťažkosti. [4]

1.3 Pseudoalergia

Pseudoalergia je nežiadúca reakcia oslabeného organizmu na niektoré zložky potravín. Z dlhodobého hľadiska môže viesť k oslabeniu imunitného systému, k poruchám metabolizmu a predčasnemu starnutiu organizmu. Pseudoalergia sa vyskytuje častejšie, než skutočná alergia. Príznaky môžu byť spôsobené potravinovými prísadami ako sú farbivá, zahusťovadlá, polotovary a teda konzumovaním potravín so zvýšenou hladinou tyramínu a histamínu. U pseudoalergie stačí vylúčiť konkrétnu potravinu v jedálničku, ktorá spôsobuje zdravotné ťažkosti. [2, 3]

2 NAJČASTEJŠIE INTOLERANCIE A SYMPTÓMY

Ľudia často označujú ťažkosti súvisiace s príjmom potravy veľmi všeobecne a majú tendenciu zlučovať viaceré diagnózy v jedno ochorenie. Okrem genetických vplyvov nesie veľkú zodpovednosť nevhodný životný štýl, nevyvážená strava a neustály stres. Správnou cestou vo svete výživy je zdravý spôsob života, ktorým sa dá predchádzať chronickým ochoreniam. Ide najmä o pravidelné športovanie, dostatočný spánok a v neposlednom rade o hodnotnú a vyváženú stravu.

2.1 Intolerancia laktózy

V nasledovných podkapitolách bližšie charakterizujeme spojitosti súvisiace s intoleranciou laktózy.

2.1.1 Čo je laktóza?

Laktóza je oligosacharid, ktorý je známy pod názvom mliečny cukor. Tento sacharid patrí k disacharidom nakoľko je zložený z 2 monosacharidov – glukózy a galaktózy. Laktóza sa v tele zdravého človeka rozkladá za pomoci enzýmu nazývaného laktáza. Tento enzým rozkladá laktózu na samostatnú glukózu a galaktózu. Niektorí ľudia majú nedostatok tohto enzýmu a trpia tzv. laktózovou intoleranciou. Okrem mlieka, ktoré produkuje tuleň sa laktóza nachádza v každom živočíšnom mlieku všetkých cicavcov. [5]

2.1.2 Definícia intolerancie laktózy

Intolerancia laktózy je definovaná ako neschopnosť organizmu spracovať laktózu, čo je prirodzená súčasť mlieka a mliečnych výrobkoch. Laktóza je disacharid, ktorý sa musí rozštiepiť enzýmom laktáza na jednoduché cukry, aby sa mohli ďalej vstrebať. K štiepeniu laktózy dochádza v čreve pomocou dostatočného množstva funkčného enzýmu laktázy. Laktáza má najvyššie hodnoty aktivity v dojčenskom veku jedinca, od 2. roku života jej hodnoty prirodzene klesajú. [2]

2.1.3 Intolerancia laktózy a alergia na bielkovinu kravského mlieka

Pre mnohých sa zdajú byť tieto ochorenia nápadne príbuzné, preto sú často zamieňané. Ich podstata a samotná liečba je výrazne odlišná. Ak hovoríme o intolerancii laktózy, jedná sa o poruchu trávenia. V prípade alergie na bielkovinu kravského mlieka (ďalej ABKM),

hovoríme o nežiaducej reakcii imunitného systému. ABKM je najrozšírenejšia PA v celej Európe. Pri intolerancii laktózy sa môžu konzumovať mliečne výrobky so zníženým obsahom laktózy podľa individuálnej tolerancie jedinca. V prípade ABKM je konzumácia výrobkov s obsahom mliečnej bielkoviny zakázaná. V oboch prípadoch je potrebné nasadiť eliminačnú diétu. Intolerancia laktózy sa vyskytuje častejšie ako ABKM. [2] [5]

2.2 Intolerancia na lepok

Celiakia, alergia na lepok a neceliakálna gluténová senzitivita – tieto pojmy radíme medzi typy intolerancie lepku. V nasledovných podkapitolách podrobne charakterizujeme jednotlivé typy a popíšeme bezlepkové stravovanie a ďalšie súvislosti.

2.2.1 Čo je lepok?

Lepok alebo glutén je zmes dvoch proteínov – gliadínu a glutenínu. Hovoríme o prírodnej bielkovine, ktorá sa nachádza v zrnách obilnín a výrobkov z nich. Typy obilnín obsahujúcich lepok sú: pšenica, jačmeň, špalda, raž, kamut, tritikale, bulgur, žito, ovos (s výnimkou ovsu certifikovaného ako bezlepkový). [6]

2.2.2 Intolerancia lepku, alergia na lepok a celiakia

Kvôli častému zamieňaniu pojmov je nutné každému slovnému termínu venovať pozornosť a určiť rozdiely.

Alergia na lepok

Približne 4 % svetovej populácie trpí alergiou na pšenicu, ktorá je zamieňaná s celiakiou. Rozdiel je jasný a jednoduchý. Samotný lepok nemá vo väčšine prípadov s alergiou nič spoločné. Z počiatku sa môže alergia na pšenicu a celiakia prejavovať výrazne podobne. Pri alergii na pšenicu stačí vyradiť z jedálneho lístka pšenicu a ostatné obilniny je možné naďalej konzumovať. Alergia na pšenicu sa nedá liečiť a jediným riešením je vylúčenie tejto suroviny zo stravy. [7] [8]

Citlivosť na lepok a pšenicu – gluténová senzitivita

Niektoré štúdie uvádzajú, že mnohí ľudia pociťovali problém s trávením väčšiny obilnín, napriek tomu, že im nediagnostikovali celiakiu ani alergiu na pšenicu. Teda neceliakálna gluténová senzitivita je ochorenie, kedy konzumovanie lepku prináša problémy, ktoré majú

podobný charakter ako pri celiakii, i keď nebola diagnostikovaná. V takejto situácii sa diagnóza určuje vyradovacou metódou. Podobnú citlivosť zatiaľ nie je možné definovať a odborne dokázať. Z tohto dôvodu sa pri podobných prípadoch často skloňuje pojem placebo efekt. Dôležitým poznatkom je fakt, že citlivosť na lepok alebo pšenicu sa môže vyskytnúť v akomkoľvek veku, bez predchádzajúcich problémov. [7] [8]

Celiakia

Celiakia, známa aj ako glutén-senzitívna enteropatia, má jasnú a stručnú definíciu. Jedná sa o autoimúnne geneticky podmienené ochorenie, ktoré je charakterizované neznášanlivosťou lepku. Trpí ním cca 1 % svetovej populácie. Jedná sa o reakciu ľudského organizmu na kontakt s lepkom. Celiakia nie je alergia na jedlo. Hovoríme o chronickom zápale v tenkom čreve, zhoršenom vstrebávaní látok, degenerácii črevnej steny a podobne. Celiakia je neliečiteľná a jediným absolútnym riešením je vylúčenie lepku zo stravy. [6] [9]

2.3 Histamínová intolerancia

Pojem histamínová intolerancia (ďalej HIT) alebo neznášanlivosť histamínu je čoraz viac diskutovaná téma. Do lekárskej terminológie bola HIT zaradená pomerne nedávno. V nasledovných podkapitolách definujeme spojitosti súvisiace s HIT.

2.3.1 Čo je histamín?

„Histamín je chemická látka, ktorá sa nachádza v najrôznejších koncentráciách v takmer všetkých potravinách,“ [11]

Histamín vzniká bakteriálnym odbúraním aminokyseliny histidínu. V ľudskom organizme sa histamín vyskytuje prirodzene v bunkách. Jeho účinky sa prejavujú pri alergických reakciách, keď sa uvoľňuje vo zvýšenom množstve. Napriek tomu, že histamín je účinná látka, organizmus si vie vytvoriť účinné mechanizmy, aby dokázal histamín efektívne odbúrať. Takmer vo všetkých bunkách je prítomný enzým N – metyltransferáza, ktorý rozkladá histamín vlastného pôvodu. V obličkách, v pečeni, v bielych krvinkách a tenkom čreve sa nachádza enzým diaminooxidáza (ďalej DAO), ktorý pomerne rýchlo odbúrava histamín prevažne z vonkajších zdrojov - z potravy. V priebehu tehotenstva sa vytvára v značnom množstve i v placentе. Účinky histamínu sú sprostredkované štyrmi typmi receptorov, ktoré sa označujú H1, H2, H3 a H4. Funkcie receptorov sú rozdielne v centrálnej nervovej sústave a

mimo nej. Z toho dôvodu má histamín iné účinky v mozgu a iné v inej časti tela. Histamín je známy v súvislosti s rôznymi alergickými reakciami, avšak jeho hlavnou funkciou je účasť na ochranných a regulačných reakciách v tele. [2] [12]

2.3.2 Histamínová intolerancia

HIT je stav, kedy následkom nepomeru medzi prísunom histamínu a schopnosťou organizmu odbúrať ho, vznikajú histamínové prejavy. Táto nerovnováha môže byť spôsobená nadmerným prísunom histamínu v potrave alebo vlastnou nadprodukciou histamínu v organizme, poruchou aktivity enzýmu DAO. Nedostatočné množstvo enzýmu DAO vedie ku nahromadeniu histamínu v organizme a výsledkom je reakcia podobná alergii. Nejde však o alergickú reakciu organizmu, ale o nerovnováhu medzi histamínom a enzýmom DAO. Aktivita enzýmu DAO je podmienená geneticky, v detskom a mladom veku býva tento enzým v dostačujúcom množstve dostatočne aktívny. U niektorých jedincov aktivita enzýmu klesá s pribúdajúcim vekom. [2] [13]

2.4 Symptómy potravinovej intolerancie

PI spôsobujú mnoho nežiadúcich príznakov. Delia sa na nasledovné 3 skupiny. Každá skupina má typické prejavy. [1]

2.4.1 Gastrointestinálne prejavy

Gastrointestinálne prejavy sú pre PI najtypickejšie. Pri alergiách je typická kombinácia viacerých prejavov v organizme. Pri PI sú časté tráviace ťažkosťami a to najmä pri intolerancii lepku, laktózy a histamínu. Medzi symptómy tráviaceho traktu patrí:

- nevoľnosť
- zvracanie
- kolika
- preháňanie
- abnormálne bolesti
- nadýmanie [12]

2.4.2 Respiračné prejavy

Najčastejším spúšťačom respiračných prejavov sú najmä alergické ochorenia zahrňujúce pele, roztoče, srst' zvierat a plesne. [12] [16]

- astma
- kýchanie
- opakujúci sa kašeľ
- dýchavičnosť
- opuch hrtanu

2.4.3 Dermatologické prejavy

PA sa prejavujú najmä na koži a to až v 80 % prípadov. K reakciám dochádza najčastejšie pri kontakte so sliznicou tráviaceho traktu. Reakcie sa objavujú spravidla do 30 minút a miznú do 1 - 24 hodín. Neskôr sa môže vyskytnúť atopický ekzém ako chronická alergická reakcia. [2]

- žihľavka
- ekzémy
- svrbenie
- zápal pokožky

2.4.4 Anafylaktický šok a ostatné prejavy

Anafylaxia je závažná a život ohrozujúca alergická reakcia, ktorá vzniká najčastejšie spojením fyzickej námahy a konzumácie alergénu. Jedná sa o hyper-senzitívnu reakciu imunitného systému, ktorá je sprostredkovaná špecifickými IgE protilátkami. Radí sa medzi najzávažnejšiu a najťažšiu formu alergickej reakcie - pocit nevoľnosti, sčervenenie pokožky, svrbenie, zhoršené dýchanie, búšenie srdca, točenie hlavy, pomočenie. Vyskytuje sa väčšinou od 30 minút až 6 hodín po požití alergizujúcej potravy. [1] [2]

Medzi ostatné prejavy alergických reakcií sa radia gynekologické ťažkosti, neplodnosť, depresia, stavy úzkosti a hyperaktivita.

3 ALERGÉNY

Počet ľudí, ktorý sú alergický na niektoré zložky potravín sa neustále zvyšuje. Táto alarmujúca situácia zapríčinila povinnosť výrobcov a predajcov potravín informovať o vyskytujúcich sa alergénoch v konkrétnych surovinách a pokrmoch. Všetky produkty určené na predaj musia byť jasne označené alergénmi, ktoré obsahujú alebo dokonca len môžu obsahovať. Výnimkou nie sú ani majitelia reštaurácií a ďalších pohostinských subjektov, ktoré ponúkajú jedlá a pokrmy. [16]

3.1 Zoznam alergénov

Potravinové alergény, na ktoré sa v rámci EÚ (č. 1169/2011, skrátene) vzťahuje informačná povinnosť vyobrazuje nasledovný zoznam.

1. Obilniny obsahujúce lepok
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich
7. Mlieko a mliečne výrobky
8. Orechy (ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy, queenslandské orechy a výrobky z nich)
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semeno a výrobky z neho
12. Oxid siričitý a siričitany (v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l)
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

Zdravotné problémy môžu u strávníka nastať i v prípade konzumácie čohokoľvek iného, pretože potencionálnym alergénom môže byť prakticky ktorákoľvek potravina a každá jej zložka. Miera vplyvu alergénu na človeka môže byť rôzna. [17]

3.1.1 Obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich

Výskyt ochorení v súvislosti s obilninami neustále stúpa na celom svete. Najčastejšie sa vyskytuje alergia na pšenicu, u detí do 5 rokov. Bielkoviny obilnín nestrácajú svoj alergénny potenciál ani po tepelnej úprave. Obilniny a pšenica majú skríženú reakciu na peľ. Reakcie imunitného systému na lepok a ďalšie múčne bielkoviny môžu byť rôzne. Líši sa podľa imunologickej charakteristiky. Delia sa nasledovne:

- Alergia na pšenicu
- Celiakia
- Neceliakálna gluténová senzitivita [18] [19]

3.1.2 Kôrovce a výrobky z nich

Ku najznámejším kôrovcom, ktoré sa bežne konzumujú patria: krevety, kraby a raky, homáre a langusty. Alergia na kôrovce patrí k najčastejším potravinovým alergiám a môže spôsobiť reakcie ohrozujúce život. Avšak tým, že ČR nie je prímorská krajina, percentuálne je počet alergikov mizivý v porovnaní s prímorskými krajinami. Konzumácii kôrovcov by sa mali vyvarovať ľudia trpiaci alergiou na roztoče a iný tuzemský hmyz. Alergia na kôrovce pretrváva po celý život. [18] [19]

3.1.3 Vajcia a výrobky z nich

Vaječné bielkoviny sú častým spúšťačom alergických reakcií. Hneď po alergii na kravské mlieko sa radí na druhú najčastejšiu potravinovú alergiu detí. Má však tendenciu sa úplne vytratiť už po 3. roku života. Príčinou alergie sú vaječné bielkoviny, ktoré sa nachádzajú v bielku i v žĺtku. Vajíčka sa najčastejšie konzumujú po tepelnom spracovaní, ktoré ale alergénnosť neovplyvní. Existuje cca 90 % skrížených reakcií medzi rôznymi druhmi vajec. [18] [20]

3.1.4 Ryby a výrobky z nich

Všetky ryby obsahujú rovnaký alebo veľmi podobný alergén, čo má na svedomí pomerne pestré množstvo alergických reakcií. Aj keď alergia na ryby postihuje len 0,1-0,2 % európskej populácie, patria medzi najrizikovejšie druhy potravín, ktoré môžu vyvolať vážnu alergickú reakciu. Morské ryby spôsobujú alergické reakcie oveľa častejšie ako tie sladkovodné. Alergén sa nachádza v svaloch rýb, ktorý sa nazýva parvalbumin. Táto konkrétna bielkovina

je termostabilná, čo znamená, že sa tepelnou úpravou neznehodnotí. Alergia na konzumáciu rýb sa s pribúdajúcim vekom nevytráca. Najčastejšie alergické reakcie sú pripisované treske a makrele. [2] [16]

3.1.5 Arašidy a výrobky z nich

Alergickou reakciou na arašidy trpí 1-2 % európskej populácie. Arašid je často považovaný za orech i keď je strukovina, konkrétne semeno podzemnice olejnej. S touto informáciou je možné sa stretnúť práve v jedálnych lístkoch, kde sa alergény označujú číselným symbolom. Pod číslom 5 sa označujú jadrá podzemnice olejnej, teda arašidy a výrobky z nich. Pod číslom 8 sa nachádzajú škrupinovité plody a výrobky z nich, táto skupina zaraďuje rôzne druhy orechov. Arašid je práve jedným z najsilnejších potravinových alergénov. Je schopný vyvolať intenzívnu alergickú reakciu až anafylaktický šok. Pri ohreve sa alergenita arašidov zvyšuje. [2] [18]

3.1.6 Sójové zrná a výrobky z nich

Alergia na sóju je v európskych podmienkach zriedkavá. Udáva sa nižší výskyt ako 0,7 % alergikov. Vzniknutá sójová alergia v detstve sa spravidla vytráca s pribúdajúcim vekom. Sója a sójové bielkoviny sú v malom množstve používané pri spracovávaní a technologickej úprave potravín. Alergia na sójové bielkoviny býva často skrížená s alergiou na iné strukoviny, arašidy alebo kravské mlieko. Alergia na sójové mlieko komplikuje výber potravín ľuďom trpiacich intoleranciou laktózy. [2] [18]

3.1.7 Mlieko a výrobky z neho

Až 90-95 % všetkých alergií na bielkovinu kravského mlieka (ABKM) je zaznamenaný u dojčiat. Uvádza sa, že ABKM trpí 5-7,5 % dojčiat. Prevalencia s vekom klesá. Ochorenie pretrváva do veku 3-15 rokov života. Vzhľadom na to, že kravské mlieko obsahuje vysoké % odlišných bielkovín je pomerne ťažké zistiť na akú bielkovinu je jedinec alergický. Hlavné alergény kravského mlieka sú termostabilné, teda odolávajú tepelnému spracovaniu. Vedľajšie alergény kravského mlieka svoj imunogénny potenciál tepelnou úpravou strácajú. [1] [2]

3.1.8 Orechy a výrobky z nich

Alergia na orechy sa radí medzi najčastejšie PA. Ide o orechy ako kešu, pistácie, lieskové oriešky, vlašské oriešky a ďalšie. Niekomu spúšťajú alergickú reakciu všetky orechy, niekomu len 1 či 2 druhy. Medzi všetkými potravinovými alergiami získava v našich podmienkach prvenstvo lieskový oriešok. Hrubým odhadom trpí alergiou na lieskový orech 5-10 % českej populácie. Tepelné spracovanie ovplyvňuje intenzitu alergenity. V prípade lieskových orechov, či orechov kešu, alergenita klesá, v opačnom prípade napríklad u pekanových orechov sa alergenita zvyšuje. [1] [18]

3.1.9 Zeler a výrobky z neho

Zeler je relatívne často používanou zložkou v potravinárskom priemysle vďaka jeho aromatickým vlastnostiam. Najčastejšie sa prejavujú alergie na surový zeler, tepelne upravovaný zeler má menší alergénny potenciál. Práškový zeler používaný do korenín je však vysoko alergénny pre jeho koncentráciu. Alergia na koreňovú zeleninu je často spojovaná s peľovými alergiami. Až 90 % ľudí trpiacich sennou nádchou spôsobuje komplikácie práve zeler. Medzi ďalšie alergizujúce zeleniny radíme mrkvu, paradajky, zemiaky a iné. [1] [16]

3.1.10 Horčica a výrobky z nej

Hlavné alergény prítomné v horčici sú rezistentné na teplo a iné potravinárske úpravy. Aj keď je horčica radená medzi 14 najvýznamnejších alergénov, nepatrí k častým ani rizikovým alergénom. Na druhu horčice a výrobkov z nich nezáleží. Z hľadiska skřížených reakcií sa horčica môže kombinovať s makom, orechmi, arašidmi alebo sójou. [16] [18]

3.1.11 Sezamové semená a výrobky z nich

Sezamové semená sa požívajú v mnohých výrobných procesoch ako potravinové dochucovadlá. Alergickú reakciu môže vyvolať už veľmi nízka prahová dávka. Napríklad pri sezamovom oleji, stačí 1 - 5 ml k anafylaktickému šoku. Ani v tomto prípade alergenita pri vysokej teplote neklesá. Alergia môže byť zistená v akomkoľvek veku. Ak sa raz objaví, pretrváva do konca života. So zvyšujúcim sa potravinárskym využitím rastie aj počet alergikov. [2] [20]

3.1.12 Oxid siričitý a siričitany v určitých koncentráciách

Sulfidy sú častými aditívnymi látkami pridávanými do potravín. Po konzumácii môžu vyvolať ťažké reakcie hlavne u astmatikov. Vzhľadom na tento fakt je povinnosť potravinových producentov tento alergén v potravinách označovať. Mechanizmus jeho účinku ale nie je jasný. Spracovaním siričitanov sa ich alergenita môže znižovať. [1] [2]

3.1.13 Vlčí bôb a výrobky z neho

Vlčí bôb sa vyskytuje ako častá ingrediencia v pekárenských a mäsových výrobkoch. Všeobecne sa predpokladá, že počet ľudí s alergiou na vlčí bôb je nízky. Vlčí bôb radíme do skupiny strukovín, predpokladá sa skríženie reakcie na bielkoviny iných strukovín. Kvôli častejšiemu zaradovaniu tejto suroviny do pekárskeho odvetvia je zaradený na zoznam alergénov. [1] [2]

3.1.14 Mäkkýše a výrobky z nich

Mäkkýše sa môžu dostať na tanier v podobe: ustríc, kalamárov, mušiel, slávok, sépií, alebo chobotníc. Mäkkýše sú veľmi často príčinou potravinovej alergie najmä v krajinách, kde sa často konzumujú morské plody. Alergény môžu byť prítomné v surovom i vo varenom stave, pri tepelnej úprave nedochádza k strate alergenicity. Hlavný alergénny proteín tropomyozín je rovnaký ako u kôrovcov. Prípady skríženej alergie medzi mäkkýšmi a kôrovcami sú veľmi časté. Pre alergény mäkkýšov platí takmer to isté čo pre alergény kôrovcov. [2] [24]

3.1.15 Ďalšie potravinové alergény

Okrem uvedených štrnástich potravinových alergénov, ktoré určuje legislatíva EÚ, existujú i ďalšie alergénne potraviny. Môže to byť ovocie, ako napríklad jablko, kiwi alebo broskyňa (v ČR najviac zastúpené), ďalej slnečnica, sušené zmesi rastlín a korenia alebo mak. Dokonca môžeme hovoriť i o alergii na pivo, ktorá je považovaná za vzácnu alergiu. Vo všeobecnosti sú veľkým problémom malé množstvá alergénov, ktoré sa môžu dostať náhodne do potravín počas výroby, balenia alebo skladovania. [1] [2]

II. PRAKTICKÁ ČASŤ

4 VYHODNOTENIE SITUÁCIE V ČR V RÁMCI POTRAVINOVÝCH ALERGIÍ

Na vyhodnotenie situácie v ČR a čiastočne na Záhori Slovenska sú využité empirické metódy. Ide o dlhodobé pozorovanie chovania zákazníkov a jednotlivých podnikateľských subjektov, ktoré ponúkajú svoje služby na trhu v súvislosti s PA. V nasledovných podkapitolách sú uvedené informácie získané prostredníctvom rozhovorov a vlastných skúseností, nadobudnutých pri štúdiu dokumentácii a písaní bakalárskej práce. [21]

4.1 Prieskum pohostinských prevádzok a poskytovaných služieb v súvislosti so stravovaním pri potravinových alergiách

Zvyšujúci sa výskyt PA ovplyvňuje najmä odvetvie gastronómie. To prináša i nový podnikateľský zámer. Na trh nepretržite vstupujú noví konkurenti a pribúdajú ponúkané služby a produkty. Gastronomické podniky a zariadenia sa efektívne prispôbujú potrebám zákazníka. V našom prípade ide o potrebu stravovania s problematikou alergií či intolerancií na niektoré druhy potravín. [22]

4.1.1 Analýza pohostinských prevádzok

V kapitole sú uvedené vybrané pohostinstvá, ktorých cieľová skupina sú ľudia trpiaci PI, či alergiami. Z analyzovaných podnikov boli vybrané: reštaurácia Rebio, bistro Forky's, kaviareň MyRaw Café, cukráreň FUTURE SAILORS a pekáreň Smajlík. Všetky uvedené gastronomické prevádzky sa nachádzajú v meste Brno.

Reštaurácia Rebio

Reštaurácia Rebio je moderná reštaurácia so zameraním na zdravý životný štýl. Ako prvá reštaurácia v ČR získala Bio certifikát od organizácie KEZ o.p.s. Vďaka certifikátu môže reštaurácia používať ochranné známky a pýšiť sa logom Bio, ktoré je intenzívne známe u širokej verejnosti. Reštaurácia je zariadená podľa zásad Feng-Šuej, čo vytvára príjemné prostredie. Rebio je prispôbena každému hosťovi, ktorý sa chce chutne a zdravo stravovať. Pri každom jedle je uvedené, čo obsahuje a pre koho je vhodné, teda či je jedlo vegetariánske, či obsahuje lepok, laktózu, vajíčko a podobne. Všetky ponúkané dezerty pripravuje priamo

ich vlastná cukráreň. Regio ponúka i možnosť cateringu a kompletného servisu, podľa želaní zákazníka. [23]

Bistro Forky's

Forky's je moderné bistro s inovatívnou myšlienkou a silným potenciálom. Súčasťou bistra sú predajné regály, v ktorých sa nachádzajú vegánske produkty z celého sveta, ale i produkty vlastnej značky. Forky's má okrem prevádzky v Brne niekoľko ďalších bistier v ČR i na Slovensku. Bistro sa zameriava na ponuku klasických českých jedál i svetovej kuchyne vo svojskom prevedení. Jedlá pripravujú výhradne z rastlinných surovín. Dôležitou súčasťou ponuky je obľúbený street food, ktorý je momentálne veľmi populárny a skvelo nahradil nezdravý fast-food. V ponukovom lístku sú priehľadne označené pokrmy, ktoré sú bezlepkové či vegánske. Bistro je vyhľadávané ľuďmi, ktorí sa stravujú racionálne a na svoju stravu dbajú vo zvýšenej miere. [24]

Kaviareň MyRaw Café

MyRaw Café je kaviareň, ktorej jasnou filozofiou je raw-vegan food, teda zdravý životný štýl v širokom význame. Útulná kaviareň ponúka pestré menu a rôzne slané snacky. Špecialitou kaviarne sú raw-vegánske dezerty vlastnej výroby. V širokej ponuke sa nachádzajú i ovocné, či zeleninové smoothies a fresh nápoje. K príprave kávy s mliekom, používajú ručne pripravované orechové mlieka, či iné alternatívy. Všetky ponúkané pokrmy a nápoje sú pripravované z čerstvých a výhradne rastlinných surovín, z väčšej časti v Bio kvalite. Výrobky prirodzene neobsahujú lepek, laktózu ani pridávaný cukor. MyRaw Café svoje produkty pripravuje priamo v kaviarni, štýlom otvorenej kuchyne. [25]

Cukráreň FUTURE SAILORS

FUTURE SAILORS je cukráreň, ktorá kombinuje moderné cukrárske trendy s tradičnými receptúrami. Ponúkajú službu svadobného cateringu so širokou ponukou candy baru. Používajú kvalitné a čerstvé suroviny českého pôvodu. Niektoré suroviny majú charakter vlastnej výroby, ako napríklad marmelády, či sušené ovocie. Zásadne sa vyhýbajú polotovarom a chuťovým náhradám či stuženým tukom. Tiež sa snažia eliminovať množstvo pridávaného cukru a používajú zdravšie alternatívy. Jedinečnosť cukrárne je v tom, že svoju ponuku zákuskov a dezertov, dokážu pripraviť i v bezlepkovej či bezlaktózovej podobe.

V prípade akejkolvek PI, či PA sú schopný pripraviť dezerty podľa individuálnych želaní zákazníka. [26]

Pekáreň Smajlík.

Pekáreň Smajlík je špeciálne pekárstvo s jedinečným zameraním. Denne ponúka zákazníkom pečivo, zákusky, lahôdky a občerstvenie tak, aby splňovali náležité požiadavky výroby pre potravinových alergikov. To všetko k nerozoznaniu od bežných pekárenských výrobkov. Dôležitou súčasťou pekárne sú spoľahliví dodávatelia, kvalitné suroviny a vždy usmiaty personál, ktorý je odborne vyškolený, aby dokázal poradiť zákazníkovi. Pekáreň vsádza na tradičné hodnoty, no nebráni sa ani moderným technológiám. Majú svoju vlastnú mobilnú aplikáciu, kde zákazníkov informujú o aktuálnej ponuke, novinkách a poskytujú vernostný program v podobe zliav. Pekáreň Smajlík prevádzkuje pekáreň v Prahe, v Ostrave a 2 pekárne v Brne. [27]

4.1.2 Zhrnutie

Gastronomické prevádzky sa dokázali rýchlo adaptovať a vyplniť diery na trhu. Dopyt po zdravej a vyváženej strave sa neustále zvyšuje. Mnoho ľudí čoraz viac vyhľadáva bezlepkové či vegánske produkty, i keď netrpia žiadnym stravovacím problémom. Na českom trhu je nespočetne veľa malých a stredne veľkých podnikov, ktoré sa zameriavajú na zdravý životný štýl, či niektoré PA. Veľa z nich je na vysokej úrovni a ponuka služieb je skutočne profesionálna, tak ako je tomu pri vybraných analyzovaných prevádzkach v Brne. I v menších mestách pribúdajú služby v súvislosti so špecifickým stravovaním. Mnohé kaviarne a reštaurácie ponúkajú dezerty a iné pokrmy, ktoré sú bezlepkové či bez laktózy. Je nevyhnutné sledovať svetové trendy a vnímať zvyšujúce sa nároky svojich hostí a tým napredovať pred konkurenciou.

4.1.3 Analýza hotelov

V nasledovných odsekoch sú uvedené hoteli, ktoré sa nachádzajú v okolí vybraného Hotela SAN, ktorý bude následne analyzovaný samostatne. Analýza hotelov je zameraná na ponuku služieb stravovania a zabezpečenia svadobného cateringu, v spojitosti s PA.

Hotel Panon ***

Hotel Panon sa nachádza v meste Hodonín, v blízkosti štátnej hranice so SR. Ponúka kompletne zabezpečenie rôznych spoločensko-gastronomických podujatí. Priestory hotela sú vhodné pre konanie rodinných osláv, svadieb a ďalších príležitostí. À la carte hotela tvorí prevažne tradičná česká kuchyňa. Pokrmy sú mnohotvárne, no celkový koncept nie je ničím výnimočný. Na úvodnej strane À la carte menu informujú o možnej príprave jedál pre vegetariánov, či pre hostí trpiacich bezlepkovou diétou. Konkrétne pokrmy či menu však neuvádzajú. Tak isto nemajú žiadnu predom vytvorenú ponuku svadobného menu, ktoré by poskytovali. Všetky potrebné informácie spojené so svadobným menu riešia individuálne so zákazníkom. To platí i pri konkrétnej PI či PA. Host' musí sám predložiť požadované menu a po konzultácii s hotelom obdrží cenovú ponuku.

Hotel Strážnice ***

Hotel Strážnice sa nachádza v meste Strážnice, ktorá tak isto hraničí so SR. Hotel zabezpečuje i catering a k tomu prináležiace služby podľa požiadaviek host'a. À la carte hotelovej reštaurácie je jednoduchý. Ponúka predkrmy, polievky, hlavné jedlá, šaláty, prílohy a dezerty. V každej sekcii nájdeme len niekoľko pokrmov, čo by malo zaručovať čerstvosť surovín a vysokú kvalitu prípravy. Väčšina ponúkaných pokrmov sú mäsové, prípadne obsahujú mäsovú zložku. Niektoré jedlá by sa dali pokladať za bezlepkové ako napríklad grilovaný losos s hráškovým pyrém, avšak host' sa musí sám informovať, či sa v hráškovom pyrém nenachádza lepok. Hotelová reštaurácia sa špecializuje predovšetkým na zabíjačkové špeciality, mäsové výrobky ako údeniny, pečené prasiatko a vo všeobecnosti mäsové a typicky české pokrmy, ktoré ponúka v rámci služieb cateringu. Špeciálne menu, či inú ponuku pre potravinových alergikov neponúkajú. Po osobnej komunikácii s host'om, ktorý vyžaduje dodržanie určitých potravinových zásad a následnej objednávke cateringu, sa konkrétnym požiadavkám radi prispôbia, no na podobnú situáciu nie sú predom pripravený.

Hotel Sv. Ludmila****

Hotel sa nachádza v tichom prostredí, kúsok od historického centra mesta Skalica. Skalica je mesto na Záhorí Slovenska blízko hraníc s ČR. Hotel ponúka priestory reštaurácie, lobby baru a disponuje konferenčnými i slávnostnými miestnosťami, ktoré môžu byť všemožne využité. Vďaka širokým priestorovým možnostiam dokáže hotel zabezpečiť niekoľko spoločenských

podujatí. Od menších stretávok, až po niekoľko početné svadby či konferencie. Gastronomiu stavajú na čerstvosti surovín prevažne z domácich zdrojov od overených dodávateľov. Pestujú vlastné bylinky a vytvárajú vždy sezónne menu plné rozmanitých chutí. À la carte menu je zostavené zo zaujímavých pokrmov, výborne chuťovo zladených a nutrične hodnotných. Vzhľadom na skutočnosť, že hotel disponuje 4 hviezdami, môže nastaviť vyššie ceny, čo sa odzrkadľuje i na kvalite služieb. À la carte menu, však podobne ako u predchádzajúcich hotelov ponúka vo zvýšenej miere mäsové pokrmy. Okrem toho takmer všetky jedlá obsahujú lepok i laktózu. Prednosť ponuky však vyniká v tom, že sú pokrmy skutočne zostavené z jedinečných surovín a sú pripravované šetrnejšími tepelnými úpravami. Navzdory všetkým službám, ktoré hotel ponúka, špeciálne menu či inú ponuku, pre ľudí trpiacich PA neposkytuje. Vzhľadom na veľký počet podujatí, ktorým hotel zabezpečoval catering, majú skúsenosti so špeciálnou ponukou v rámci PA. Negatívom však je, že nemajú žiadnu ucelenú ponuku, ktorú by mohli zákazníkovi predložiť ako možný návrh svadobného menu.

4.1.4 Zhrnutie

Výsledkom analýzy hotelov v okolí Hotela SAN je zistenie, že žiadny z nich neponúka konkrétne špeciálne menu, či inú ponuku v súvislosti s PA. Napriek skutočnosti, že každý z hotelov zaisťuje pravidelne niekoľko gastronomických podujatí, či už vo svojich priestoroch alebo mimo hotela, je to značný nedostatok. Hotel Sv. Ludmila, podľa zistených informácií sa stretol ako jediný s požiadavkou cateringu, ktorý sa mal skladať z výhradne bezlepkových pokrmov. V prípade Hotela Strážnice a Hotela Panon sa jednalo len o niekoľko bezlepkových porcií, ktoré sa odlišovali od ostatných pokrmov podávaných v menu. Vzhľadom na situáciu, ktorá začína byť alarmujúca je zvláštne, že hoteli, v ktorých sa konajú svadby a i iné spoločenské podujatia, nie sú na podobné želania zákazníka pripravený.

5 ANALÝZA HOTELA SAN***

Súčasťou analytickej časti bakalárskej práce je charakteristika a analýza Hotela SAN***.

5.1 Charakteristika Hotela SAN***

Cieľom kapitoly je charakteristika a analýza Hotela SAN***, konkrétne hotelovej reštaurácie. Návrhová časť obsahuje návrhy svadobného menu v súvislosti s PA a PI. Po dohode a predložení návrhu majiteľke hotela, môžu byť návrhy menu používané v bežnej praxi hotela alebo môžu slúžiť ako reálny vzor podobného svadobného menu.

Kontaktné údaje

Adresa:

Hotel SAN***

Bernoláková 12, 908 51 Holíč

Slovenská republika

Tel: +421(0)34 668 3387

+421(0)34 668 4187

E-mail: repcia@hotel-san.sk

Prevádzkar: / Zodpovedný vedúci:

AB-Centrum - Dana Veselá

Bernoláková 12, 908 51 Holíč

IČO: 17 537 380; DIČ: 1020293681

IČ DPH: SK1020293681

Otváracie hodiny:

Hotel má nepretržitú recepciu.

Reštaurácia: pondelok – nedeľa od 8-22:00 hod., s výnimkou štátnych sviatkov.

Hotel SAN sa nachádza v centre mesta Holíč, ktorý leží na pohraničí s ČR. Hotel ponúka komfortné ubytovanie v 23 izbách, ktoré sa skladajú z 12 apartmánov, 5 jednolôžkových a 6 dvojlôžkových izieb. Hotel ďalej disponuje reštauráciou s kapacitou 70 osôb, ktorá ponúka prevažne slovenskú kuchyňu. Časť reštaurácie sa dá prirovnať ku kaviarni, ktorá sa dá oddeliť sklenenými dvermi pre možnosť fajčiarskej miestnosti. Hotel ponúka priestornú spoločenskú miestnosť s kapacitou 150 osôb so vstupom na terasu. Vďaka možnosti hotelového servisu s možnosťou ubytovania a využitia týchto priestorov, sa stal hotel jedným z najvyhľadávanejších subjektov v meste, pre rôznorodé rodinné oslavy, plesy alebo firemné večierky. Hostia majú k dispozícii bezplatné parkovanie, služby recepcie a Wi-Fi pripojenie v celom objekte. Hotel ponúka aj relaxačné centrum, ktoré je vhodné pre oddych a odpočinok.

À la carte hotelovej reštaurácie

Hotelová reštaurácia ponúka prevažne tradičnú slovenskú kuchyňu. À la carte obsahuje sekcie ako: predjedlá, polievky, hlavné jedlá, jedlá k pivu, dezerty, prílohy. Už na prvý pohľad chýba rozdelenie na studené a teplé predjedlá, absolútna absencia čerstvých šalátov a pokrmov z rýb. Takmer všetky pokrmy obsahujú múku. Častá tepelná úprava je grilovanie alebo vysmážanie. Predjedlá tvoria 3 pokrmy, z ktorých je najpredávanejší grilovaný hermelín podávaný na listovom šaláte s brusnicovou omáčkou a cesnakovými panínami. Sekciu polievok tvoria cesnaková so syrom, pórom a maslovými krutónmi a slepačí vývar s rezancami. Hlavné jedlá tvoria vo veľkej prevahe mäsové pokrmy. Jediným bezmäsitým pokrmom sú tagliatelle s bylinkovým pestom, cuketou a pečenými cherry paradajkami a bryndzové halušky, ak by sa podávali bez slaniny. Ďalšími jedlami sú grilovaná bravčová panenka s ďalšími prílohami, kuracie prsia alebo pečené koleno či hovädzí steak. Jedlá k pivu tvoria najmä tučné pokrmy ako obložené topinky. Sekciu dezertov tvoria výrazne múčne pokrmy ako lávový koláčik, palacinky alebo štrúdl'a. Prílohy sú bežné ako ryža, hranolky, zemiaky alebo grilovaná zelenina.

5.2 Organizačná štruktúra Hotela SAN***

Schéma č. 1 je uvedená v časti prílohy pod číslom I.

Na schéme je uvedená funkčná organizačná štruktúra hotela, ktorá je založená na organizovaní menších skupín. Každý úsek má svojho zodpovedného vedúceho, ktorý

spolupracuje s prevádzkarom. Z organizačnej štruktúry hotela vyplývajú nasledovné skutočnosti.

Hotel SAN je rodinný hotel, čo ovplyvňuje organizačnú štruktúru i celý chod hotela. Rodina si vzájomne vypomáha a snaží sa svoju prácu vykonávať svedomito. Majiteľka hotela priamo konzultuje všetky súvislosti spojené s riadením chodu hotela s prevádzkarom. Prevádzkar riadi všetky úseky hotela, ako recepcia, stravovací úsek, housekeeping a je v častom kontakte s ekonomickým úsekom. Ekonomický úsek pozostáva z externých zamestnancov, ktorý v prípade potreby ekonomických služieb využívajú kanceláriu v priestoroch hotela. Hlavný čašník spolu s hlavným kuchárom sú v neustálom kontakte s prevádzkarom podobne ako vedúca housekeepingu. Úsek recepcie riadi priamo prevádzkar a všetky potrebné náležitosti konzultuje so zamestnancami recepcie a v opačnom smere s majiteľkou hotela.

5.3 Analýza externého prostredia Hotela SAN***

Vedenie hotela by malo dobre poznať trhové prostredie a vplyv spoločnosti, aby sa dokázalo rýchlo a efektívne prispôbiť možným zmenám a okolitým faktorom, ktoré hotel ovplyvňujú. Pomocou známej metódy PESTLE a najpoužívanejšej analýzy SWOT, je v nasledujúcej podkapitole analyzované makroprostredie a mikroprostredie Hotela SAN.

5.3.1 PESTLE analýza

PESTLE model je analytický nástroj strategického managementu, ktorý identifikuje vonkajšie prostredie podniku, teda slúži k strategickému analýze makroprostredia. Slovo PESTLE je akronym, ktorého jednotlivé písmena značia anglické názvy nasledovných faktorov.

P - Political - politické

E - Economical - ekonomické

S - Social - sociálne

T - Technological - technologické

L - Legal - legislatívne

E - Ecological – ekologické [28]

Schéma č. 2 je uvedená v časti prílohy pod číslom II.

Podstatou PESTLE analýzy je identifikovať pre každú skupinu faktorov tie najvýznamnejšie javy, udalosti, riziká a vplyvy, ktoré ovplyvňujú alebo v budúcnosti môžu ovplyvniť organizáciu.

Politické faktory

Makroprostredie hotela spadá do sektoru služieb, ktorý je podľa národného hospodárstva SR označovaný ako terciárny sektor, ktorý zahŕňa všetky oblasti ľudskej činnosti, ktorých podstatou je poskytovanie služieb. V rámci CR sú všetky ponúkané služby takmer vždy prepojené s pohostinskými a ubytovacími službami. Vplyv štátu a jeho politická stabilita sú jedným z kľúčových faktorov, ktoré intenzívne pôsobia na hotel. Patrí sem právna legislatíva regulujúca podnikanie a daňová politika. Akékoľvek politické zmeny v krajine, intenzívne a priamo ovplyvňujú existenciu Hotela SAN a poskytovanie jeho služieb.

Ekonomické faktory

Rozhodujúcimi ekonomickými faktormi sú makroekonomické indikátory ako vývoj HDP (hrubý domáci produkt), trh práce, inflácia, obchodná a platobná bilancia a ďalšie. Dôležitým faktorom je, že CR je citlivý na akékoľvek zmeny v hospodárskej a ekonomickej oblasti.

- Nezamestnanosť

Nezamestnanosť na Slovensku v r. 2019 klesla na svoje historické minimum. Ku 31.1.2020 bola miera evidovanej nezamestnanosti (podľa zverejnených údajov Ústredia práce, sociálnych vecí a rodiny) na úrovni 4,98 %. Situácia, kedy je v štáte nízka nezamestnanosť, však prispieva k rastu mzdových nákladov. Hotel SAN sa nachádza v Trnavskom kraji, kde sa miera nezamestnanosti pohybuje okolo 2,68 % (údaj ku 31.1.2020). Je to najnižšie % mieri nezamestnanosti zo všetkých krajov v štáte. Pozitívom je zvyšujúca sa návštevnosť hotela, čo prináša hotelu významné finančné zisky. Negatívny dopad nízkej miery nezamestnanosti súvisí so zamestnancami a pracovnými miestami. Vedenie hotela musí vynaložiť vysoké finančné prostriedky na zachovanie stability pracovných síl. [29]

- Inflácia

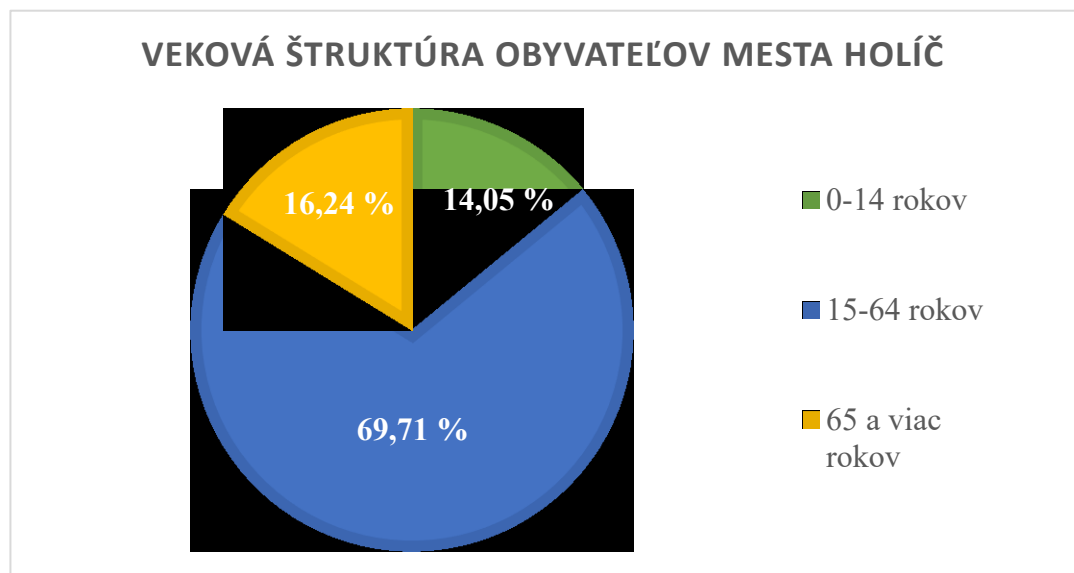
Slovensko zastihlo v decembri 2019 najvyšší rast cien od decembra 2012. Spotrebiteľské ceny medziročne stúpili o 3,2 %. Podľa štatistického úradu SR priemerná ročná miera harmonizovanej inflácie dosiahla v r. 2019 2,8 %.

Inflácia má v hoteli najvýznamnejší vplyv na zmeny cien vstupov a výstupov pričom zmena cien je vo výraznom nepomere. Táto nerovnosť núti hotel k zmenám cien. Dôležité je, sledovať percentuálny prírastok cien jednotlivých surovín. Príkladom môže byť bežná ponuka obedového menu. Musia byť upravené ceny vstupných surovín v kalkulačných listoch a zvýšená percentuálna marža kvôli prevádzkovým nákladom, ktorým sa tiež zvýšila cenová hladina. Obedové menu musí byť zdražené, aby bol hotel schopný pokryť zvyšujúce sa náklady na potraviny, energie a mzdy zamestnancov. [28]

Sociálne faktory

Sociálne faktory ovplyvňujú Hotel SAN prakticky neustále. Mesto Holíč má cca 11150 obyvateľov, od r. 2011 počet obyvateľov každoročne klesá. [30]

Graf č. 1: Veková štruktúra obyvateľstva mesta Holíč v r. 2019



Zdroj: Vlastná úprava podľa [30]

Z priehľadného grafu je viditeľné, že značná väčšina obyvateľov mesta Holíč sú pracujúci ľudia produktívneho veku. To prináša pre Hotel SAN zásadné zistenia. Keďže asi polovica občanov mesta Holíč sú zárobkovo činné osoby, je tu vysoká pravdepodobnosť využívania služieb hotela.

Obyvatelia mesta Holíč využívajú hotelovú reštauráciu spolu so spoločenskou sálou najmä v letných mesiacoch. Najčastejšie sú to svadby, rodinné oslavy, prípadne smútočne kari. V zimných mesiacoch sú to plesy, vianočné večierky a stužkové slávnosti. Okolité firmy

a podniky využívajú služby hotela pri príležitostiach firemných večierkov. Firmy, ktoré nemajú zabezpečené vlastné stravovanie využívajú možnosť pravidelného rozvozu obedov.

Dôležitými zákazníkmi hotela sú výletníci z okolitých miest, ľudia na služobných cestách a dovolenkári zo zahraničia. Ubytovacie služby hotela využívajú hostia z okolia stredného Slovenska a Bratislavy. V ďalších prípadoch klientelu tvoria zákazníci zo zahraničia, v poradí Maďarsko, Poľsko, Rakúsko a ďalšie. V priemere hostia prenocujú 2 noci. Môže za to skutočnosť, že pri svadbách alebo oslavách si hostia rezervujú izby pre svojich hostí práve na danú noc konania oslavy. Mesto Holíč nie je významná turistická ani rekreačná oblasť, z toho dôvodu zahraniční hostia z pravidla využívajú hotel pre tranzitné prenocovanie.

Technologické faktory

Vďaka moderným technológiám sa podnik stáva konkurencieschopný a v očiach zákazníka žiadaný. Nové technológie a postupy uľahčujú prácu nie len zamestnancom ale aj vedeniu hotela.

Technické a technologické vybavenia Hotela SAN je priemerné v dobrom zmysle slova. Vybavenie hotela nie je zastaralé, no s pribúdajúcim časom je stále čo vylepšovať. Najväčším negatívom technologických trendov je finančná náročnosť a rýchla zastaranosť. Hotel vynaloží vysoké finančné prostriedky na zmodernizovanie apartmánov, napríklad v podobe nových elektronických spotrebičov, ktoré následne o niekoľko mesiacov môže niekto považovať za zastaralé. Z tohto dôvodu je výrazne dôležitejšie dozeráť na kvalitný servis a na technologické vybavenie jednotlivých sektorov. Hovoríme o recepcii, kuchyni a reštaurácii. Vedenie hotela presne vie, ktoré zariadenia, stroje či systémy sú pre hotel kľúčové. V každom výrobnom sektore, je nutné sa zamerať na najdôležitejšie výdobytky techniky a zainvestovať práve do tých, ktoré:

- môžu uľahčiť a zrýchliť prácu zamestnancov,
- môžu znížiť náklady hotela,
- budú zvyšovať kvalitu ponúkaných služieb,
- posunú prevádzku hotela o čosi ďalej.

Legislatívne faktory

Z hľadiska makroprostredia hotela má rozhodujúci význam právny poriadok SR. Právny poriadok štátu je tvorený súborom právnych predpisov obsahujúcich jednotlivé právne normy. Legislatíva je tak súčasťou vonkajších noriem, ktoré hotel pri svojom fungovaní musí rešpektovať. [28]

Hotel SAN musí dodržiavať základné zákony ako zákon o požiarnej ochrane, účtovníctve, miestnych poplatkoch a množstvo ďalších zákonov, ktoré formujú chod hotela. Typickým príkladom pre ubytovacie zariadenia je vyhláška č. 277/2008 Z. z., ktorá ustanovuje klasifikačné znaky na ubytovacie zariadenia pri ich zaradovaní do kategórií a tried. Ďalším zákonom, ktorý je často diskutovaný, je zákon o ochrane nefajčiarov v súvislosti so zákazom fajčenia v zariadeniach spoločného stravovania. Hotel splňuje podmienky, pre možnosť vytvorenia fajčiarskej miestnosti. Ďalším zo zákonov o ochrane spotrebiteľa je vyhláška o povinnosti označovania potravinových alergénov v pokrmoch ponúkaných v jedálnych lístkoch. Hotel SAN informuje o všetkých alergénoch v podávaných pokrmoch. Tieto a mnohé iné vyhlášky, či nariadenia intenzívne ovplyvňujú nepretržité poskytovanie služieb Hotela SAN.

Ekologické faktory

Moderné 21. storočie okrem pozitívnych výdobytkov techniky prináša i negatívne stránky. Dopad modernej doby a rýchleho spôsobu života zanechal výraznú stopu na životnom prostredí. Hotel SAN sa vedome snaží rešpektovať kritériá v súvislosti s ochranou životného prostredia, ktoré následne vedie k udržateľnému rozvoju CR.

Už v r. 2010 prebehla kompletná rekonštrukcia budovy. V rámci šetrenia elektrickej energie bola budova zateplená a prebehla aj výmena starých drevených okien za plastové s hrubými sklami. Následne bolo vykonané nahradenie starých neúsporných žiaroviek za LED žiarovky a pohybové čidlá v spoločných priestoroch hotela. Od r. 2010 boli viackrát menené zastaralé elektronické spotrebiče za nízkoenergetické.

V každej kúpeľni sú nainštalované moderné ekologické sprchové hlavice, čím sa znížila spotreba vody. Tak isto boli zmodernizované toalety. Každé WC v priestoroch hotela disponuje dvojstupňovým splachovaním a umývadlami s bezkontaktnými batériami

nastavenými na predvolený interval. Na toaletách sa nachádzajú aj bezkontaktné dávkovače mydla a nízkoenergetické sušiče na ruky.

Šéfkuchár hotelovej kuchyne má zodpovednosť za zníženie plytvania surovín. Vedenie dohliada na správne recyklovanie a triedenie odpadu, kompostovanie zvyškov pokrmov, odvážanie použitého oleja a pomyjí.

Hotel pre svoju vlastnú potrebu používa recyklovaný papier, v prípade vnútornej komunikácie uprednostňuje elektronickú podobu.

V súvislosti s udržateľným rozvojom CR a podpore lokálnych dodávateľov hotel nakupuje niektoré suroviny výhradne od overených dodávateľov.

Zavedenie a dôsledné dodržiavanie ekologických prvkov do bežného fungovania hotela, neovplyvňuje pozitívne len životné prostredie. Ekologické faktory dokážu hotelu znižovať náklady a okrem iného, hotel ako taký sa stáva modernejším, zaujímavejším pre zákazníka a v konečnom dôsledku konkurencieschopným.

5.4 Analýza interného prostredia Hotela SAN***

Cieľom analýzy interného prostredia hotela je preskúmať jeho silné a slabé stránky, preveriť schopnosti a zdroje hotela a určiť konkurenčné výhody. [28]

5.4.1 SWOT analýza

Názov SWOT analýza vznikol spojeným začiatočných písmen nasledujúcich anglických slov:

- **Strenghts**- silné stránky;
- **Weakness**- slabé stránky;
- **Opportunities**- príležitosti;
- **Threats**- hrozby.

SWOT analýza je jedným zo základných analytických nástrojov, ktorý slúži na vyhodnotenie súčasného stavu podniku z hľadiska silných a slabých stránok, príležitostí a ohrození. SWOT analýza kompletizuje jednotlivé analýzy S-W a O-T. Pričom O-T analýza predstavuje externú analýzu, ktorá sa zameriava najmä na vonkajšie prostredie (príležitosti a hrozby). S-W analýza predstavuje internú analýzu, v ktorej ide o rozbor vnútorných faktorov organizácie (silných a slabých stránok). [31]

Silné stránky

Hotel SAN je situovaný v centre pokojného mesta Holíč, neďaleko hraníc s ČR. Je vzdialený 80km od hlavného mesta Bratislavy a rovnako od mesta Brna. Najbližšie letisko je vo Viedni, vzdialené 120km. Hotel sa nachádza pri kruhovom objazde, vďaka čomu má výbornú viditeľnosť. Pre hotelových hostí je k dispozícii priestrané parkovanie, ktoré je počas noci strážené. Hostia môžu počas pobytu navštíviť zámocký areál, historické centrum mesta alebo si vychutnať bohatú okolitú zeleň.

Silnou stránkou hotela je jeho rodinné zázemie a mladý kolektív. Medzi zamestnancami vládne rodinná atmosféra, čo sa pozitívne podpisuje nie len na práci zamestnancov ale i na spokojnosti hostí.

Hotel SAN po rozsiahlej rekonštrukcii vybudoval viacúčelovú spoločenskú sálu a slnečnú priestranú terasu. Tieto nové súčasti hotela sa začali ihneď vo vysokej miere využívať a medzi hosťami sa stali veľmi obľúbené. V spoločenskej sále je možné usporiadať akékoľvek podujatie s kapacitou 150 hostí. Sála ponúka moderný foto-kútik, svetelnú stenu, vyvýšené pódium určené pre živú hudbu a zabudované bufetové stoly. Zo sály sa priamo prechádza na spomínanú terasu, čo je pre zákazníkov tiež jedným z lákadiel. Terasa je diskrétno umiestnená za hotelom, počas súkromných podujatí je uzamknutá, čo vytvára pre hostí príjemné, jedinečné prostredie. Terasa ponúka hosťom i multifunkčný detský kútik s mini ihriskom.

Slabé stránky

Najzásadnejším problémom Hotela SAN je absencia bezbariérového prístupu a ďalšieho vybavenia. Už pri vstupe na recepciu alebo pri (oddelenom) vstupe do hotelovej reštaurácie hostí prekvapí niekoľko schodov. Bežný zákazník reštaurácie nemusí zopár schodov postrehnúť, avšak ubytovaní hostia sú odkázaní len na schodisko, pretože hotel nemá výtah a všetky izby sa nachádzajú na jednotlivých podlažiach. Absencia výtahu je veľké negatívum, najmä ak majú hostia vyšší počet batožín alebo malé dieťa s detským kočíkom. Nehovoriac o hosťoch so zdravotným postihnutím alebo senioroch.

Niektoré hotelové izby sú umiestnené na rušivej strane hotela, ktorú ovplyvňuje ruch z priľahlej cesty. V noci premávajú kamióny a napriek hrubým sklám v oknách to môže pôsobiť rušivo. Okrem možného ruchu sú to práve izby s nie veľmi atraktívnym výhľadom.

Hotel má na jednej strane rodinné zázemie s mladým kolektívom, no na druhej strane sa kolektív (až na pár stálych zamestnancov) často mení. Dôvodom môže byť slabé finančné ohodnotenie, náročná práca, požadovanie odbornosti v danom obore, nezájem ľudí pracovať v službách a podobne. Skutočnosť, že personál nie je stabilný prináša určité negatíva. Jedná sa najmä o personál hotelovej reštaurácie, čo ihneď registrujú i stáli hostia.

Hotel SAN nemá žiadne oficiálne oddelenie marketingu a reklamy. Marketing ako taký vedie prevádzkar a nie vždy mu ostáva na všetko čas. Chod hotela tým jednoznačne trpí, pretože dochádza o potencionálnych zákazníkov a tým pádom i o zisk a pozitívne ohlasy.

Príležitosti

Čím majú ľudia viac peňazí, tým sa prirodzene snažia intenzívne maximalizovať svoj úžitok. Mesto Holíč a jeho široké okolie má nízke % nezamestnanosti, čo hotel veľmi priaznivo ovplyvňuje. Tým, že ľudia majú dostatok peňazí, plánujú svadby, jubilejné rodinné oslavy a podobne. Na spomínané príležitosti využívajú spoločenskú sálu hotela spolu s terasou, ktorá v meste nemá konkurencie. To pre Hotel SAN značí jeden z hlavných finančných príjmov.

Rozvoj CR v regióne Záhorie by hotelu s veľkou pravdepodobnosťou zvýšil počet ubytovaných hostí. Okrem iného, by sa o hoteli a jeho službách dozvedela široká verejnosť zo vzdialenejších miest a obcí Slovenska. V rámci CR Hotel SAN začal nedávno spolupracovať so známou spoločnosťou Booking.com™, čo hotelu už v prvom mesiaci zvýšilo počet prenocovaní.

Hotel dlhoročne spolupracuje s mestom Holíč. Mesto organizuje rozmanité podujatia ako napríklad MDŽ, deň učiteľov, deň seniorov, rôzne výročia klubov (rybársky, poľovnícky), mestský ples a veľa ďalších podujatí pre občanov mesta. Niektoré z udalostí mesto organizuje každoročne a tak sa o možnosť spolupráce môže uchádzať i Hotel SAN. Keďže má mesto s hotelom už v minulosti dobré skúsenosti, je vysoká pravdepodobnosť, že ďalšia spolupráca prinesie hotelu určité pozitíva.

V súvislosti so spoluprácami je vhodnou voľbou spolupráca so strednou odbornou školou, ktorá sa nachádza len neďaleko hotela. SOŠ v Holíči, ponúka štúdium oboru hotelovej akadémie, čo je pre Hotel SAN výborná príležitosť, pre získanie nových zamestnancov. Študenti na základe dohody, môžu vykonávať v priestoroch hotela povinnú prax, a to na

všetkých úsekoch hotela. Študenti sa počas praxe plne zoznámia s chodom hotela a po skončení štúdia, môžu nastúpiť do zamestnania. Prípadne môžu počas letných prázdnin navštevovať hotel brigádne a naďalej nadobúdať potrebné zručnosti a vedomosti v obore.

Hrozby

Legislatíva ovplyvňuje každé jedno podnikanie. Je nutné dôkladne sledovať jednotlivé vyhlášky, ktoré súvisia s daným odvetvím, aby sa hotel vyvaroval možným problémom alebo sankciám.

Tak ako je tomu pri legislatíve, nárast cien energii alebo zmeny sadzieb DPH, nie je schopný žiadny podnikateľský subjekt ovplyvniť. Ideálne je sa na jednotlivé situácie pripraviť a rýchlo sa adaptovať.

Odvetvie ako je práve CR neustále bojuje so zvyšujúcou sa konkurenciou. Už niekoľko rokov je trh CR presýtený, z toho dôvodu je dôležitý každý jeden hosť hotela. Výnimkou nie sú ani gastronomické služby. Dôležité je, sledovať potreby zákazníkov, ktorý budú odchádzať vždy spokojný.

Cieľom SWOT analýzy bolo zhodnotenie vnútorných predpokladov hotela a rozobrať príležitosti a hrozby z vonkajšieho okolia hotela na momentálnom trhu.

Schéma č. 3 je uvedená v časti prílohy pod číslom III.

Zhrnutie SWOT analýzy Hotela SAN je spracované v tabuľkách, ktoré sa nachádzajú v prílohách. Zvolené faktory predstavujú dôležité vplyvy v oblastiach riešení analýzy. Pri každom faktore je priradená určitá váha, ktorou faktor pôsobí na hotel. Hodnota faktoru, pôsobiaca na hotel je očíslovaná podľa klasickej stupnice od 1-5, pričom 5 je najvýznamnejší faktor a naopak 1 predstavuje najmenej významný faktor.

Tabuľka č. 1 je uvedená v prílohách pod číslom IV.

Tabuľka č. 2 je uvedená v prílohách pod číslom V.

Tabuľka č. 3 je uvedená v prílohách pod číslom VI.

Tabuľka č. 4 je uvedená v prílohách pod číslom VII.

Vyhodnotenie analýzy SWOT Hotela SAN

Tabuľka č. 5 je uvedená v prílohách pod číslom VIII.

Výsledná hodnota kvadrantov silných a slabých stránok je 0,90. Výsledná hodnota kvadrantov príležitostí a rizík je 0,60.

Z tabuľky je možné vyhodnotiť, že silné stránky hotela prevyšujú nad slabými, tak ako príležitosti svojou hodnotu prevyšujú nad hrozbami. Výsledok konečnej bilancie je teda kladný. Pre Hotel SAN je najvhodnejšie, použiť pri svojich podnikateľských zámeroch ofenzívnu stratégiu. Stratégia ofenzívna - SO (strenghts opportunities) je všeobecne považovaná za najatraktívnejší strategický variant. Hotel SAN je vzhľadom na svoje silné stránky schopný využiť príležitosti, ktoré mu prináša externé prostredie, ďalej je schopný eliminovať slabé stránky a byť pripravený na možné hrozby.

6 NÁVRHY SVADOBNÝCH MENU PRI URČITEJ POTRAVINOVEJ INTOLERANCI

Návrhy svadobných menu sú zostavené tak, aby spĺňali základné podmienky racionálneho stravovania a boli vhodné pre ľudí, ktorý trpia určitou PI. Sú predovšetkým zamerané na intoleranciu lepku, laktózy a histamínu. Svadobné menu pozostávajú zo 4 návrhov, pričom každé menu je zamerané na iný druh PI. Napriek tomu, sú takmer všetky pokrmy zostavené zo surovín, vhodných pre každú intoleranciu, prípadne postačí, nahradiť jednu surovinu v receptúre. Je teda možné pokrmy rôzne kombinovať podľa želaní host'a a tak vytvoriť ďalšiu možnú ponuku svadobného menu. Menu sú zostavené z predjedla, polievky, hlavného jedla a dezertu. Každý pokrm má jednotlivo vypracovaný kalkulačný list, na základe ktorého, je odporúčaná predajná cena pokrmu a celého menu. Všetky kalkulačné listy sú uvedené v prílohách. V navrhovaných menu nie sú uvedené nápoje, avšak pri každom menu sú odporúčané v popise.

Tabuľka č. 6 je uvedená v prílohách pod číslom IX.

Tabuľka priehľadne zobrazuje druh navrhnutého menu a jeho konkrétne pokrmy. Slúži na uľahčenie hľadania jednotlivého pokrmu a na možnú kombináciu individuálneho svadobného menu.

6.1 Návrh menu č. 1

V nasledujúcej podkapitole je uvedené menu, jeho stručný popis a odporúčaná predajná cena, ktorá vyplýva z jednotlivých kalkulácií.

6.1.1 Tradičné československé menu

Polievka: Poctivý slepačí vývar s koreňovou zeleninou, domácimi rezancami a pečeňovými knedličkami 3,90€

Hlavné jedlo: Sviečková na smotane s brusnicami a parenou knedľou 10,20€

Dezert: Moravské svadobné koláče plnené tvarohom s rumovými hrozičkami 1,50€

Odporúčaná cena tradičného menu č. 1 je 15,60 € pre jednu osobu.

V porovnaní s ďalšími návrhmi menu, ktoré sú zamerané na určitú PI, sú v menu č. 1 použité typické suroviny, pre konkrétne pokrmy. Avšak i tradičné menu č. 1 je možné podávať bezlepkovým, či bezlaktózovým spôsobom a nemal by robiť problém ani histaminikom. V každom pokrme, je len niekoľko surovín, ktoré sa dajú jednoducho nahradiť za vhodnú alternatívu. Je pochopiteľné, že zmena suroviny môže ovplyvniť výslednú cenu pokrmu a následne cenu menu, no nie o veľa. V kalkuláciách menu č. 1 sú doplnené i ceny nahradených surovín a to súbežne pre suroviny obsahujúce lepok i laktózu. V takom prípade by cena menu č. 1 činila 17,40 € pre jednu osobu. Ak by sa jednalo o požiadavku výhradne bezlepkovej varianty menu, či výhradne bezlaktózovej, cena by bola opäť nižšia.

Tabuľky č. 7-12 sú uvedené v prílohách pod číslom X-XV.

Tradičné československé svadobné menu pozostáva z polievky a hlavného jedla. Predjedlo ani dezert sa väčšinou nepodáva, tak ako je tomu zvykom pri iných slávnostných podujatiach. Je to zapríčinené tým, že okrem hlavného chodu sa na svadbách podáva i bohatý večerný bufet a veľké množstvo zákuskov v podobe svadobnej torty a bohatého candy baru. Polievka má podobu typického silného slepačieho vývaru, ktorý je doplnený domácimi rezancami a pečevnými knedličkami. K polievke sa viažu mnohé príslovia a tradície, ktoré obohacujú začiatok svadobnej hostiny. Po polievke nasleduje hlavné jedlo, sviečková na smotane s brusnicami, podávaná s parenou knedľou. Väčšinou je zvolená ruská forma obsluhy, čo znamená, že polievka a omáčka sa podáva v terinách, mäso a knedle sú servírované na veľkých servírovacích tanieroch. Sú podávané čašníkami na stôl medzi hostí, pričom si každý hosť naberie ľubovoľné množstvo pokrmu. Tento systém obsluhy je v našich končinách veľmi žiadaný. Systém uľahčuje prácu čašníkom, čo značne urýchľuje priebeh svadobnej hostiny. Medzi hosťami vytvára uvoľnenejšiu atmosféru a tak vzniká priestor na rozpútanie konverzácie. Keď všetci dojedia hlavný chod, na stoloch pribudnú moravské koláče, plnené tvarohom, či inou obľúbenou náplňou. Tie sa dopĺňajú počas celej hostiny a nesmú chýbať na žiadnej tradičnej svadbe.

Po dohode s hotelom, si zákazník môže zabezpečiť vlastné domáce víno, či pálenku. Inak sa podáva prípitok v podobe sektu, ktorý plní funkciu aperitívu, pri jedle sa konzumuje spomínané víno a ako digestív je vhodný napríklad gin, becherovka, či whisky na podporu trávenia. Ďalšiu ponuku pokrmov môže na svadobnej hostine sprevádzať káva, miešané nápoje, niekoľko druhov vín a podobne. Nikdy by však nemala chýbať čistá pramenitá voda

s citrónom, pre neutralizáciu chutí. Ceny nápojov má Hotel SAN pevne stanovené a závisí na individuálnej dohode a cenovej ponuke medzi prevádzkarom hotela a zákazníkom.

6.2 Návrh menu č. 2

V nasledujúcej podkapitole je uvedené ďalšie menu a jeho stručná charakteristika. Tiež odporúčaná predajná cena menu, ktorá vyplýva z jednotlivých kalkulácií.

6.2.1 Bezlepkové menu

Predjedlo: Carpaccio zo žltého melóna s talianskou šunkou a mätovo-bazalkovým pestom 4,50 €

Polievka: Mrkvová s cherry paradajkami a zázvorom 1,90 €

Hlavné jedlo: Pečený kohút na červenom víne s batátovo-zelerovým pyré 7,90 €

Dezert: Suflé s horúcou čokoládou, čerstvým ovocím, preliate malinovou redukciou s medovkou 6,90 €

Odporúčaná cena bezlepkového menu č. 2 je 21,20 € pre jednu osobu.

Bezlepkové menu č. 2 je vytvorené tak, aby použitými surovinami spĺňalo charakter zásad bezlepkovej diéty. Menu je zostavené z čerstvých surovín, tak aby bolo chutné a zároveň lahodilo oku. Menu č. 2 je automaticky prispôsobené i intolerancii laktózy a histamínu. To umožňuje zákazníkovi, výber z niekoľkých pokrmov naraz a možnosť, vyskladať si vlastné menu podľa želaní. V prípade výberu menu č. 2 zákazníkovi, ktorý intoleranciou na lepok netrpí, resp. nevyžaduje bezlepkové pokrmy, je pravdepodobné, že by sa celková cena menu znížila, čím by sa uspokojili potreby zákazníka.

Tabuľky č. 13-17 sú uvedené v prílohách pod číslom XVI-XX.

Menu č. 2 je vo všeobecnosti veľmi pestré. Jeho súčasťou je mnoho zeleniny i ovocia. Vzhľadom na to, že Hotel SAN eviduje najviac svadieb práve v letnom období, menu bude pozostávať z výhradne čerstvých, no najmä sezónnych surovín. Hotel sa vždy snaží vyhovieť potrebám zákazníka, to v praxi znamená, že okrem možných kombinácií pokrmov, je možné i nahradenie konkrétnej suroviny. Napríklad v predjedle, ktoré predstavuje carpaccio zo žltého melóna nie je problém, vymeniť žltý melón za červený. Tak ako zvoliť podľa žiadosti hosťa

prílohu u hlavného jedla. Tým, že zákazník vidí predom vytvorené menu i s uvedenými cenami, vie si jednoduchšie predstaviť rôzne kombinácie, než keby mu nebola poskytnutá žiadna verzia menu.

K menu č. 2 sa hodí prípitok v podobe obľúbeného prosecca, bublinky príjemne naladia chuťové poháriky na predjedlo. Ku hlavnému jedlu je možné priradiť ružové víno, ktoré môže sprevádzať celé menu. K dezertu by mal personál ponúknuť hosťom kávu. Keďže sa jedná o svadobnú hostinu, výber alkoholických, či nealkoholických nápojov je široký a je na každom, aký nápoj si následne zvolí.

6.3 Návrh menu č. 3

Ďalšia podkapitola je venovaná bezlaktózovému menu. Menu č.3 bude v krátkosti charakterizované a doplnené odporúčanou predajnou cenou, ktorá vychádza z jednotlivých kalkulácií.

6.3.1 Bezlaktózové menu

Predjedlo: Grilovaná cuketa s omáčkou zo sušených paradajok, posypaná kozím syrom 4,50 €

Polievka: Šampiňónový krém zjemnený kokosovým mliekom so slaninovým chipsom 3,10 €

Hlavné jedlo: Konfitované kačacie prsia s jablkami, s pečenými zemiakmi na čerstvom rozmaríne 8,40 €

Dezert: Mrkvový koláč s vlašskými orechmi a citrónovou polevou 3,90 €

Odporúčaná cena bezlaktózového menu č. 3 je 19,90 € pre jednu osobu.

Navrhnuté menu č. 3 je predovšetkým určené pre ľudí, trpiacich intoleranciou laktózy. Tak ako tomu bolo u predchádzajúceho menu, i menu č. 3 je zároveň bezlepkové. Ďalej je zostavené tak, aby bolo pre každého hosťa chuťovo zaujímavé. Cena menu sa i v tomto prípade môže meniť podľa toho, čo bude zákazník vyžadovať. Všeobecne sú ceny navrhovaných menu pomerne vyrovnané, závisí od konkrétnych cien surovín, z ktorých sa skladajú jednotlivé pokrmy.

Tabuľky č. 18-22 sú uvedené v prílohách pod číslom XXI-XXV.

Menu č. 3, je už na prvý pohľad svojím charakterom mierne jesenné. Vzhľadom na to, že september je v posledných rokoch teplý a slnečný, veľmi rýchlo sa stal obľúbeným mesiacom pre plánovanie svadiieb. Práve preto je jedna z variant menu navrhnutá i v tomto duchu, aby sa napĺňala myšlienka podpory lokálnych pestovateľov a využiteľnosť sezónnych surovín.

Podľa použitých surovín sa k menu hodí suchý vermút a červené víno ku hlavnému jedlu. Inak volíme nápoje podľa vlastnej chuti a uváženia, prípadne je možné nechať voľbu nápojov priamo na personáli Hotela SAN.

6.4 Návrh menu č. 4

V nasledujúcej podkapitole je uvedený posledný návrh menu zameraný na intoleranciu histamínu. Obsahuje tak isto kalkulácie pokrmov, podľa ktorých je navrhnutá predajná cena zostaveného menu.

6.4.1 Nízko-histamínové menu

Predjedlo: Cviklové halušky s miešaným listovým šalátom, preliaty olivovým olejom a citrónovou šťavou 4,20 €

Polievka: Hráškové cappuccino s restovaným fazuľovým strukom 3,80 €

Hlavné jedlo: Kukuričné kuriatko pečené v bylinkovej kruste podávané na cuketovom krémovom risotte 11 €

Dezert: RAW čučoriedkový cheesecake s kešu a mäťou 5,40 €

Odporúčaná cena nízko-histamínového menu č. 4 je 24,40 € pre jednu osobu.

V porovnaní s predchádzajúcimi návrhmi menu, má nízko-histamínové menu č. 4 o niečo vyššiu cenu. Môžu za to ceny niektorých surovín, ktoré súčasne vyhovujú obom predchádzajúcim intoleranciám. Ako je už uvedené, menu môžu byť vzájomne kombinované, či upravené podľa konkrétnych želaní host'a. To môže ovplyvniť i zníženie konečnej ceny menu. Dôležité však je, že všetky suroviny sú zvolené tak, aby vyhovovali daným požiadavkám intolerancie, no zároveň boli zachované rozmanité chute a rôznorodosť

pokrmov. Tak isto sú vybraté šetrné tepelné úpravy pokrmov, čo výrazne zvyšuje nie len jeho chuť ale i kvalitu použitých surovín.

Tabuľky č. 23-28 sú uvedené v prílohách pod číslom XXVI-XXXI.

V predchádzajúcich podkapitolách sa v súvislosti s návrhmi menu neustále spomína intolerancia na lepok a laktózu. Je to zapríčinené tým, že intolerancia na histamín je oveľa viac špecifickejšia a jej prejavy, či hodnoty sú individuálne. Každý človek trpiaci intoleranciou histamínu, musí mať predom odsledované jednotlivé reakcie na konkrétne suroviny a teda i pokrmy. Vzhľadom na širokú ponuku pokrmov, sú niektoré jednoznačne vhodné pre histaminikov, iné možno menej, podľa aktuálneho stavu histaminika. Menu č. 4 je tvorené z lahodných tradičných pokrmov, ktoré sú pripravované a podávané v modernom prevedení.

Pre histaminikov sa i nápoje navrhujú veľmi individuálne. Výhodou je, že dnes už je gastronómia na vysokej úrovni a tak nie je žiadnym problémom servírovať bezhistamínové víno, či iné nápoje. Vhodnou voľbou sú i niektoré čerstvé šťavy z ovocia, zmiešané s minerálnou vodou alebo domáce ľadové čaje. Tak isto by nemala chýbať čistá pramenitá voda dochutená citrónovou šťavou a mäťou.

ZÁVER

Hlavným cieľom práce bolo navrhnúť varianty svadobných menu v súvislosti s potravinovými alergiami. Prvotnou myšlienkou pri písaní bakalárskej práce, bolo doceliť také menu, ktoré má slávnostný charakter, no súčasne spĺňa požadované kritéria potravinových alergénov, a teda konkrétnych potravinových intolerancií. Stanovená podmienka bola i to, aby zostavené menu, zaujalo i bežného človeka, ktorý netrpí žiadnou potravinovou alergiou či intoleranciou. Jednotlivé menu boli vytvárané tak, aby bolo možné ich reálne využiť v Hoteli SAN, ktorý je analyzovaný v praktickej časti práce. Navrhnuté svadobné menu, môže byť použité i na iné slávnostné podujatia ako sú rodinné oslavy či firemné večierky, má teda všestranné využitie.

Teoretická časť bola venovaná výhradne pojmom, ktoré boli následne charakterizované. Jedná sa predovšetkým o pojmy ako potravinové alergie a intolerancie, potravinové alergény, symptómy potravinových intolerancií a ďalšie. Podrobne je teoretická časť zameraná na jednotlivé definície potravinových intolerancií a to na intoleranciu lepku, laktózy a histamínu, čo bolo potrebné pre nadviazanie praktickej časti bakalárskej práce. Analytická časť v praktickej časti práce hodnotila stávajúci trh ponúkaných stravovacích služieb v ČR, v rámci potravinových intolerancií. Ďalšou súčasťou analytickej časti bola vnútorná i vonkajšia analýza Hotela SAN, pomocou analytickej metódy PESTLE a analýzy SWOT. Navrhované varianty svadobných menu sú uvedené v návrhovej časti, ktorá je súčasťou praktickej časti bakalárskej práce. Okrem návrhov menu sú v prílohách uvedené i jednotlivé kalkulácie pokrmov, podľa ktorých je následne navrhnutá predajná cena pre reštauráciu Hotela SAN.

Vo všeobecnosti je bakalárska práca zameraná na problematiku, ktorá sa týka potravinových alergií a intolerancií a nedostačujúcej ponuky hotelových reštaurácií, v ktorých sa najčastejšie konajú svadby a iné spoločenské podujatia. Výsledkom práce sú práve vytvorené menu, ktorých jednotlivé pokrmy sú už na prvý pohľad lákavé, no pritom neobsahujú najčastejšie potravinové alergény a sú pripravované šetrne k jednotlivým surovinám. Tým, že sa čoraz viac ľudí zaujíma o racionálnu stravu, nehovoriac o ľuďoch trpiacich intoleranciou, má každé zostavené menu široký potenciál.

POUŽITÉ ZDROJE

- [1] FUCHS, Martin. Alergie číhá v jídle a pití. 2., rozš. a přeprac. vyd. Plzeň: Adéla, c2007. Editio medicinae. Alergologie. ISBN 978-80-902532-2-3.
- [2] FUCHS, Martin. Potravinová alergie: jak na ni. Praha: Mladá fronta, 2019. Medical services. ISBN 978-80-204-5572-7.
- [3] Potravinová alergia | Pre Alergikov. Pre Alergikov [online]. Copyright © Cyril [cit. 20.11.2019]. Dostupné z: <https://www.prealergikov.sk/texty/potravinova-alergia.html>
- [4] Potravinová intolerancia - ImunoVital. Alergo - imuno a telovýchova | ImunoVital, Bratislava [online]. Copyright © 2019 ImunoVital Centrum s.r.o. [cit. 20.11.2019]. Dostupné z: <https://www.imunovital.sk/odborne-clanky/potravinova-intolerancia>
- [5] FRITZSCHE, Doris. Intolerancia laktózy. Mníchov: Alle Rechte vorbehalten Cover design, 2009. ISBN 978-80-8111-259-1.
- [6] FASANO, Alessio a Susie FLAHERTY. Jak žít bez lepku: přední odborník nabízí praktický návod, jak se zbavit nemoci. Hodkovičky: Pragma, [2015]. ISBN 978-80-7349-433-9
- [7] Neznášanlivost' lepku | Príznaky, diagnóza a liečba. Schär Gluten Free Foods, Recipes, and News [online]. 2018 [cit. 29.11.2019]. Dostupné z: <https://www.schaer.com/sk-sk/a/citlivost-na-lepok-psenicu>
- [8] Lepok: Je pre nás naozaj nevhodný? | ceztrenera.sk. CezTrenera.sk | ceztrenera.sk [online]. Copyright ©2020 Ceztrenera.sk [cit. 29.11.2019]. Dostupné z: <https://www.ceztrenera.sk/co-je-lepok/>
- [9] Rukověť' celiaka. III. přepracované vydání. Praha: Sdružení celiaků ČR, 2016. ISBN 978-80-902803-2-8. ISBN 978-80-8063-310-3.
- [10] MURGOVÁ, Ružena. Celiakia a bezlepková diéta. Martin: Vydavateľstvo Osveta spol. s r.o., 2010. ISBN 978-80-8063-310-3
- [11] SCHLEIP, Thilo. Histaminová intolerance. Praha: Galén, c2009. ISBN 978-80-7262-666-3.

- [12] Potravinová alergia, intolerancia a hypersenzitivita: spôsobujú vám potraviny, ktoré jete, bolesti? : praktický sprievodca zdravím. Zagreb: Mundo Lectura, [2016]. ISBN 978-953-59202-0-5.
- [13] Histamínová intolerancia | alphamedical.sk. alphamedical.sk | [online]. Copyright © Alpha medical, s. r. o., 2020 [cit. 15.12.2019]. Dostupné z: <https://www.alphamedical.sk/casopis-invitro/histaminova-intolerancia>
- [14] Nízkohistamínová diéta LEKAR.PLUSKA.SK. Najlepší lekári na LEKAR.PLUSKA.SK [online]. Copyright © 2018 [cit. 19.12.2019]. Dostupné z: <https://lekar.pluska.sk/clanky/nizkohistaminova-dieta>
- [15] Histamínová intolerancia - Encyklopédia AKV. AKV encyklopédia - Encyklopédia AKV [online]. Copyright © 2018, AKV [cit.22.12.2019]. Dostupné z: <https://encyklopedia.akv.sk/diagnozy/histaminova-intolerancia/>
- [16] FUCHS, Martin. Potravinová alergie a intolerance. Praha: Mladá fronta, 2016. Edice postgraduální medicíny. ISBN 978-80-204-3757-0.
- [17] Zoznam alergénov | Bidfood.sk. Výrobca a distribútor potravín | Bidfood.sk [online]. [cit.28.12.2019]. Dostupné z: <https://www.bidfood.sk/o-nas/novinky/zoznam-alergenov>
- [18] FLANAGAN, Simon. Handbook of food allergen detection and control. Cambridge: Woodhead Publishing, Woodhead Publishing in food science, technology, and nutrition, 2015. ISBN 9781782420125
- [19] KONRÁD, Karel, Alergie a jak jim čelit: domácí lékař. Pardubice: Mayday, 2008. ISBN 978-80-86986-35-7.
- [20] NOLLET, Leo M. L. a Arjon J. van HENGEL, ed. Food allergens: analysis instrumentation and methods. Boca Raton: CRC Press, 2011. ISBN 978-1-4398-1503-8.
- [21] HAGUE, Paul N. Průzkum trhu: příprava, výběr vhodných metod, provedení, interpretace získaných údajů. Praha: Computer Press, 2003. Praxe manažera. ISBN 80-7226-917-8.
- [22] BUREŠOVÁ, Pavla. Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie. Svazek první, Gastronomické služby. Praha: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-80-7478-498-9.

- [23] Rebio – Restaurace zdravého životního stylu. Rebio – Restaurace zdravého životního stylu [online]. Copyright © 2009 Rebio restaurant [cit. 04.01.2020]. Dostupné z: <http://www.rebio.cz/>
- [24] O nás – Forky's. Forky's – 100% plant based bistro [online]. 2019 [cit. 07.01.2020]. Dostupné z: <https://www.forkys.eu/o-nas/>
- [25] MyRaw Café - o nás. MyRaw Café - úvod [online]. 2019 Copyright © MyRaw Food s.r.o. [cit. 08.01.2020]. Dostupné z: <https://www.myraw.cz/o-nas/>
- [26] O FUTURE SAILORS | futuresailors. FUTURE SAILORS - osobitá cukrána, Brno [online]. 2018 [cit. 10.01.2020]. Dostupné z: <https://www.futuresailors.cz/o-future-sailors>
- [27] Smajlík - speciální pekařství bez lepku. Smajlík - speciální pekařství bez lepku [online]. 2017 [cit. 12.01.2020]. Dostupné z: <https://www.smajlik.info/>
- [28] Ekonomie: studijní opora pro bakalářské studium. Uherské Hradiště: Fakulta veřejnosprávních a ekonomických studií v Uherském Hradišti, Vysoká škola Jagielloňská v Toruni, 2019. ISBN 978-80-907435-3-3.
- [29] Slovenská ekonomika v roku 2019 - FinReport.sk. FinReport - FinReport.sk [online]. 2019 [cit. 21.02.2020]. Dostupné z: <https://www.finreport.sk/ekonomika/slovenska-ekonomika-v-roku-2019/>
- [30] Zloženie obyvateľstva podľa pohlavia a veku [online]. 2019 [cit. 28.2.2020]. Dostupné z: <https://vekovastruktura.statistics.sk/>
- [31] FILIP, Ludvík. Efektivní řízení kvality. Praha: Pointa, 2019. ISBN 978-80-907530-5-1.

ZOZNAM GRAFOV

Graf č. 1: Veková štruktúra obyvateľstva mesta Holíč v r. 2019

ZOZNAM SCHÉM

Schéma 1	Organizačná štruktúra Hotela SAN
Schéma 2	Grafické vyobrazenie modelu PESTLE
Schéma 3	Schéma SWOT analýzy Hotela SAN

ZOZNAM TABULIEK

Tabulka 1	Silné stránky Hotela SAN
Tabulka 2	Slabé stránky Hotela SAN
Tabulka 3	Príležitosti Hotela SAN
Tabulka 4	Hrozby Hotela SAN
Tabulka 5	Vyhodnotenie analýzy SWOT Hotela SAN
Tabulka 6	Návrhy svadobných menu
Tabulka 7	Kalkulačný list č. 1
Tabulka 8	Kalkulačný list č. 2
Tabulka 9	Kalkulačný list č. 3
Tabulka 10	Kalkulačný list č. 4
Tabulka 11	Kalkulačný list č. 5
Tabulka 12	Kalkulačný list č. 6
Tabulka 13	Kalkulačný list č. 7
Tabulka 14	Kalkulačný list č. 8

Tabulka 15	Kalkulačný list č. 9
Tabulka 16	Kalkulačný list č. 10
Tabulka 17	Kalkulačný list č. 11
Tabulka 18	Kalkulačný list č. 12
Tabulka 19	Kalkulačný list č. 13
Tabulka 20	Kalkulačný list č. 14
Tabulka 21	Kalkulačný list č. 15
Tabulka 22	Kalkulačný list č. 16
Tabulka 23	Kalkulačný list č. 17
Tabulka 24	Kalkulačný list č. 18
Tabulka 25	Kalkulačný list č. 19
Tabulka 26	Kalkulačný list č. 20
Tabulka 27	Kalkulačný list č. 21
Tabulka 28	Kalkulačný list č. 22

ZOZNAM SKRATIEK

PA	potravinová alergia
PI	potravinová intolerancia
ABKM	alergia na bielkovinu kravského mlieka
HIT	histamínová intolerancia
DAO	enzým diaminooxidáza
IgE	imunoglobín E

PRÍLOHY

Príloha I: Schéma organizačnej štruktúry Hotela SAN

Schéma č. 1:

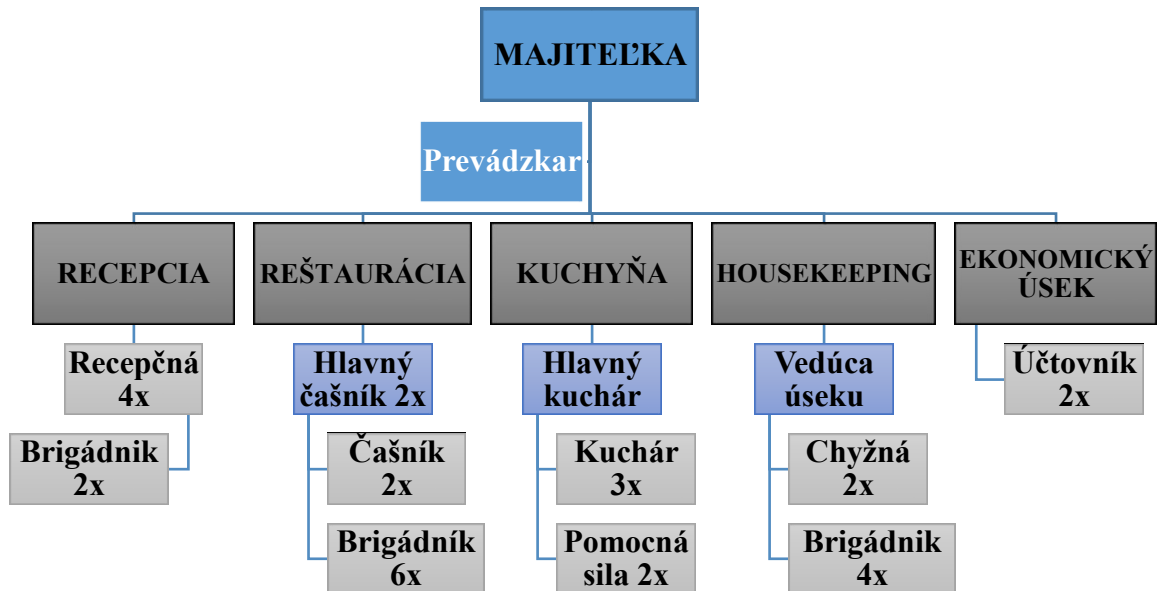


Schéma č. 1: Organizačná štruktúra Hotela SAN. Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha II: Schéma modelu PESTLE

Schéma č. 2:

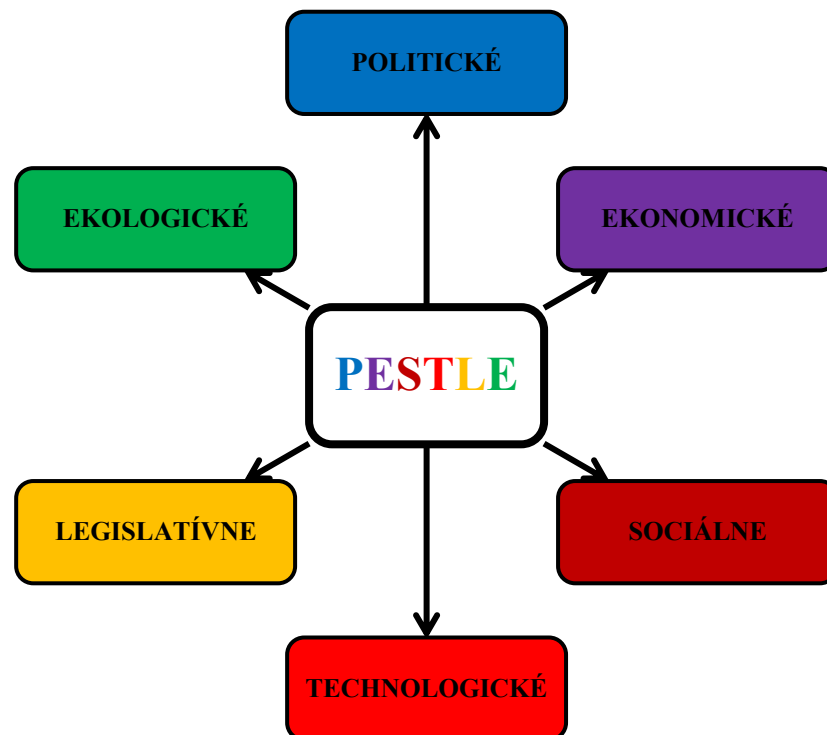


Schéma č. 2: Grafické vyobrazenie modelu PESTLE.. Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha III: Schéma SWOT analýzy Hotela SAN

Schéma č. 3:

SILNÉ STRÁNKY	SLABÉ STRÁNKY
<ul style="list-style-type: none">• Situovanie hotela• Rodinné zázemie• Ponuka služieb - sála• Zrekonštruovaný objekt	<ul style="list-style-type: none">• Absencia bezbariérového prístupu• Nedostačujúci komfort izieb• Nestálosť personálu• Absencia marketingu
PRÍLEŽITOSTI	HROZBY
<ul style="list-style-type: none">• Pokles nezamestnanosti a rast priemernej mzdy• Rozvoj CR v regióne Záhorie• Spolupráca s mestom Holíč• Spolupráca s hotelovou akadémiou v meste Holíč	<ul style="list-style-type: none">• Častá zmena legislatívy• Nárast cien energií a zmena sadzby DPH• Hrozba vstúpenia novej konkurencie na trh• Nízky záujem o región Záhorie

Schéma č. 3: Schéma SWOT analýzy Hotela SAN. Zdroj: Vlastné spracovanie.

Príloha IV: Silné stránky Hotela SAN

Tabuľka č. 1: Silné stránky Hotela SAN

SILNÉ STRÁNKY	Váha	Hodnota	Σ
Situovanie hotela	0,15	3	0,45
Rodinné zázemie	0,35	5	1,75
Ponuka služieb – sála	0,35	5	1,75
Zrekonštruovaný objekt	0,15	4	0,6
Spolu	1	-	4,55

Zdroj: Vlastné spracovanie.

Príloha V. Slabé stránky Hotela SAN

Tabuľka č. 2: Slabé stránky Hotela SAN

SLABÉ STRÁNKY	Váha	Hodnota	Σ
Absencia bezbariérového prístupu	0,40	-5	-2
Nedostačujúci komfort izieb	0,15	-2	-0,3
Nestálosť personálu	0,20	-3	-0,6
Absencia marketingu	0,25	-3	-0,75
Spolu	1	-	-3,65

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha VI. Príležitosti Hotela SAN

Tabuľka č. 3: Príležitosti Hotela SAN

PRÍLEŽITOSTI	Váha	Hodnota	Σ
Rast priemernej mzdy a pokles nezamestnanosti	0,25	3	0,75
Rozvoj CR v regióne Záhorie	0,30	5	1,50
Spolupráca s mestom Holíč	0,25	4	1
Spolupráca s hotelovou akadémiou v meste Holíč	0,20	4	0,80
Spolu	1	-	4,05

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha VII. Hrozby Hotela SAN

Tabuľka č. 4: Hrozby Hotela SAN

HROZBY	Váha	Hodnota	Σ
Častá zmena legislatívy	0,25	-2	-0,50
Nárast cien energií a zmena sadzby DPH	0,35	-5	-1,75
Hrozba vstúpenia konkurencie na doterajší trh	0,20	-3	-0,60
Nízky záujem o región Záhorie	0,20	-3	-0,60
Spolu	1	-	-3,45

Zdroj: *Vlastné spracovanie*

Príloha VIII. Vyhodnotenie analýzy SWOT Hotela SAN

Tabuľka č. 5: Vyhodnotenie analýzy SWOT Hotela SAN

SILNÉ STRÁNKY	4,55
SLABÉ STRÁNKY	-3,65
PRÍLEŽITOSTI	4,05
HROZBY	-3,45
Silné stránky – slabé stránky	0,90
Príležitosti – hrozby	0,60
Výsledná stratégia: ofenzívna	(0,90 ; 0,60)

Zdroj: *Vlastné spracovanie*

Príloha IX. Návrhy svadobných menu

Tabuľka č. 6: Návrhy svadobných menu

DRUH MENU	PREDJEDLO	POLIEVKA	HLAVNÉ JEDLO	DEZERT
Tradičné československé	-	Poctivý slepačí vývar s koreňovou zeleninou, domácimi rezancami a pečeňovými knedličkami	Sviečková na smotane s brusnicami a parenou knedľou	Moravské svadobné koláče plnené tvarohom s rumovými hrozienkami
Bezlepkové	Carpaccio zo žltého melóna s talianskou šunkou a mätovo-bazalkovým pestom	Mrkvová s cherry paradajkami a zázvorom	Pečený kohút na červenom víne s batátovo-zelerovým pyré.	Suflé s horúcou čokoládou, čerstvým ovocím, preliate malinovou redukciou s medovkou.
Bezlaktózové	Grilovaná cuketa s omáčkou zo sušených paradajok, posypaná kozím syrom	Šampiňónový krém zjemnený kokosovým mliekom so slaninovým chipsom	Konfitované kačacie prsia s jablkami, s pečenými zemiakmi na čerstvom rozmaríne	Mrkvový koláč s vlašskými orechmi a citrónovou polevou
Nízko-histamínové	Cviklové halušky s miešaným listovým šalátom, preliaty olivovým olejom a citrónovou šťavou	Hráškové cappuccino s restovaným fazuľovým strukom	Kukuričné kuriatko pečené v bylinkovej kruste podávané na cuketovom krémovom risotte	RAW čučoriedkový cheesecake s kešu a mäťou

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha X. Kalkulačný list č. 1

Tabuľka č. 7: Kalkulačný list č. 1

Názov pokrmu:	Poctivý slepačí vývar s koreňovou zeleninou				Číslo: 01
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použité množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Sliepka bez drobov	3	-	3	3,50	10,5
Mrkva	0,65	0,15	0,5	0,85	0,55
Zeler	0,26	0,06	0,2	1,25	0,33
Petržlen	0,39	0,09	0,3	1,49	0,59
Cibuľa	0,12	0,02	0,1	0,79	0,10
Cesnak	0,033	0,003	0,03	4,29	0,14
Čierne korenie celé	0,007	-	0,007	38,99	0,27
Nové korenie	0,005	-	0,005	35,78	0,18
Soľ	0,040	-	0,040	0,65	0,03
Celková cena surovín s DPH:					12,69
Cena za 1 porciu s DPH:					1,27
Predajná cena za 1 porciu:					3,30

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XI. Kalkulačný list č. 2

Tabuľka č. 8: Kalkulačný list č. 2

Názov pokrmu:	Domáce rezance				Číslo: 02
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Polohrubá múka/bezlepková múka unimix	0,40	-	0,40	0,69 / 3,35	0,276 / 1,34
Vajce	3 ks	-	3 ks	0,30	0,90
Soľ	0,010	-	0,010	0,65	0,01
Celková cena surovín s DPH:					1,19 / 2,25
Cena za 1 porciu s DPH:					0,12 / 0,23
Predajná cena za 1 porciu:					0,30 / 0,60

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XII. Kalkulačný list č. 3

Tabuľka č. 9: Kalkulačný list č. 3

Názov pokrmu:	Pečeňové knedličky				Číslo: 03
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Bravčová pečeň	0,285	0,0135	0,270	1,89	0,54
Strúhanka/bezlepková	0,10	-	0,10	1,58 / 8,99	0,16 / 0,89
Cesnak	0,0055	0,0005	0,005	4,29	0,03
Vajce	1 ks	-	1 ks	0,30	0,30
Soľ	0,02	-	0,02	0,65	0,01
Čierne korenie mleté	0,004	-	0,004	35,42	0,14
Majorán	0,002	-	0,002	69,82	0,14
Čerstvá pažitka	0,007	0,002	0,005	27,30	0,19
Celková cena surovín s DPH:					1,51 / 2,24
Cena za 1 porciu s DPH:					0,15 / 0,22
Predajná cena za 1 porciu:					0,30 / 0,50

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XIII. Kalkulačný list č. 4

Tabuľka č. 10: Kalkulačný list č. 4

Názov pokrmu:	Sviečková na smotane s brusnicami				Číslo:04
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitú množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacía za jednotku	Za použité množstvo
Hovädzie zadné	2,80	0,80	2	10,9	30,52
Údená slanina	0,18	-	0,18	8,8	1,59
Cibuľa	0,6	0,1	0,5	0,79	0,47
Mrkva	0,72	0,12	0,6	0,85	0,61
Petržlen	0,24	0,04	0,2	1,49	0,36
Zeler	0,24	0,04	0,2	1,25	0,3
Nové korenie mleté	0,005	-	0,005	35,78	0,18
Celé korenie	0,005	-	0,005	38,99	0,19
Bobkový list	0,003	-	0,003	138	0,41
Citrón	1 ks		1 ks	0,40	0,40
Domáca bravč. masť	0,09		0,09	2,9	0,26
Smotana na šľahanie / bezlaktózová	0,5		0,5	4,35 / 7,45	2,18 / 3,73
Domáca brusnicová marmeláda	0,1	-	0,1	9	0,9
Soľ	0,025	-	0,025	0,65	0,02

Celková cena surovín s DPH:	38,39 / 39,94
Cena za 1 porciu s DPH:	3,84 / 3,99
Predajná cena za 1 porciu:	9,90 / 10,30

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XIV. Kalkulačný list č. 5

Tabuľka č. 11: Kalkulačný list č. 5

Názov pokrmu:	Parená knedľa				Číslo:05
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Polohrubá múka / bezlepková	1	-	1	0,69 / 3,35	0,69 / 3,35
Čerstvé droždie	0,042	-	0,042	3,10	0,13
Vajce	1 ks	-	1 ks	0,30	0,30
Soľ	0,015	-	0,015	0,65	0,01
Kryštálový cukor	0,01	-	0,01	0,75	0,01
Slniečnicový olej	0,02	-	0,02	1,29	0,03
Voda	0,6	-	0,6	-	-
Celková cena surovín s DPH:					1,17 / 3,83
Cena za 1 porciu s DPH:					0,12 / 0,38
Predajná cena za 1 porciu:					0,30 / 1

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XV. Kalkulačný list č. 6

Tabuľka č. 12: Kalkulačný list č. 6

Názov pokrmu:	Moravské svadobné koláče plnené tvarohom s rumovými hrozienkami			Číslo:06	
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Hladká múka/bezlepková	0,17	-	0,17	0,69/ 3,35	0,12 / 0,57
Polohrubá múka/bezlepková	0,27	-	0,27	0,69/ 3,35	0,12 / 0,57
Mlieko plnotučné/bezlaktózové	0,17	-	0,17	0,89/ 2,30	0,15 / 0,40
Droždie	0,028	-	0,028	3,1	0,09
Domáca bravčová masť	0,19	-	0,19	2,9	0,55
Kryštálový cukor	0,07	-	0,07	0,75	0,05
Vaječný žltok	1 ks	-	1 ks	0,3	0,3
Soľ	0,002	-	0,002	0,65	0,001
Tvaroh tučný/bezlaktózový	0,20	-	0,20	6,96 / 6,90	1,39 / 1,38
Kyslá smotana/bezlaktózová	0,018	-	0,018	1,99 / 3,95	0,04 / 0,07
Hroziienka sušené	0,035	-	0,035	3,99	1,14

Rum	0,02	-	0,02	12,9	0,26
Citrón	1 ks	-	1 ks	0,4	0,4
Práškový cukor	0,1	-	0,1	1,05	0,11
Celková cena surovín s DPH:					4,72 / 5,33
Cena za 1 porciu s DPH:					0,47 / 0,53
Predajná cena za 1 porciu:					1,50 / 1,70

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XVI. Kalkulačný list č. 7

Tabuľka č. 13: Kalkulačný list č. 7

Názov pokrmu:	Carpaccio zo žltého melóna s talianskou šunkou a mätovo-bazalkovým pestom				Číslo:07
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použité množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Žltý melón	1,56	0,36	1,2	1,59	2,49
Limetka	1 ks	-	1 ks	0,35	0,35
Olivový olej	0,05	-	0,05	10,79	0,54
Čerstvá bazalka	0,0275	0,0025	0,025	45,8	1,26
Čerstvá mäta	0,0275	0,0025	0,025	49,5	1,36
Talianska šunka	0,40	-	0,40	26,7	10,68
Tekvicové semienka	0,03	-	0,03	7,50	0,23
Slnčnicové semienka	0,03	-	0,03	2,90	0,09
Soľ	0,010	-	0,010	0,65	0,01
Biele korenie	0,010	-	0,010	41,22	0,41
Celková cena surovín s DPH:					17,42
Cena za 1 porciu s DPH:					1,74
Predajná cena za 1 porciu:					4,50

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XVII. Kalkulačný list č. 8

Tabuľka č. 14: Kalkulačný list č. 8

Názov pokrmu:	Mrkvová polievka s cherry paradajkami a zázvorom				Číslo:08
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Mrkva	1,2	0,2	1	0,85	1,02
Cherry paradajky	1,1	0,1	1	4,45	4,90
Zázvor	0,018	0,003	0,015	5,50	0,01
Zeleninový vývar	1	-	1	-	-
Soľ	0,030	-	0,030	0,65	0,01
Č. mleté korenie	0,015	-	0,015	35,42	0,53
Bazalka	0,0165	0,0015	0,015	45,80	0,76
Celková cena surovín s DPH:					7,23
Cena za 1 porciu s DPH:					0,72
Predajná cena za 1 porciu:					1,90

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XVIII. Kalkulačný list č. 9

Tabuľka č. 15: Kalkulačný list č. 9

Názov pokrmu:	Pečený kohút na červenom víne				Číslo:09
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacía za jednotku	Za použité množstvo
Kohút	2,4	0,9	1,5	6,9	16,56
Mrkva	0,36	0,06	0,3	0,85	0,31
Zeler stopkový	0,165	0,015	0,15	3,69	0,6
Cibuľa	0,18	0,03	0,15	0,79	0,14
Cesnak	0,022	0,002	0,020	4,29	0,1
Červené víno	0,2	-	0,2	4	0,8
Zeleninový vývar	0,3	-	0,3	-	-
Tymian čerstvý	0,010	-	0,010	49,50	0,5
Rozmarín čerstvý	0,010	-	0,010	49,50	0,5
Rasca mletá	0,005	-	0,005	22,89	0,11
Soľ	0,030	-	0,030	0,65	0,02
Čierne korenie celé	0,005	-	0,005	38,99	0,19
Celková cena surovín s DPH:					19,83
Cena za 1 porciu s DPH:					1,98
Predajná cena za 1 porciu:					5,5

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XIX. Kalkulačný list č. 10

Tabuľka č. 16: Kalkulačný list č. 10

Názov pokrmu:	Batátovo-zelerové pyré				Číslo:10
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Batáty	2,04	0,34	1,7	2,2	4,49
Zeler	1,8	0,3	1,5	1,25	2,25
Cibuľa	0,12	0,02	0,1	0,79	0,1
Olivový olej	0,05	-	0,05	10,79	0,54
Nemliečne maslo	0,05	-	0,05	12,42	0,62
Soľ	0,05	-	0,05	0,65	0,03
Biele korenie	0,03	-	0,03	41,22	1,24
Celková cena surovín s DPH:					9,27
Cena za 1 porciu s DPH:					0,93
Predajná cena za 1 porciu:					2,40

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XX. Kalkulačný list č. 11

Tabuľka č. 17: Kalkulačný list č. 11

Názov pokrmu:	Suflé s horúcou čokoládou, čerstvým ovocím, preliate malinovou redukciou s medovkou.				Číslo:11
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitú množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Ryžová múka	0,17	-	0,17	3,94	0,67
Mandle – mleté	0,17	-	0,17	2,89	0,49
Nemliečne maslo	0,17	-	0,17	12,42	2,11
Trstinový cukor	0,024	-	0,024	2,21	0,05
Vajce	7 ks	-	7 ks	0,30	2,1
Bezlepková čokoláda 70%	0,17	-	0,17	20,11	3,42
Čučoriedky	0,2	-	0,2	12,63	2,53
Jahody	0,22	0,02	0,2	4,65	1,02
Červené ríbezle	0,22	0,02	0,2	19,20	4,22
Maliny	0,4	-	0,4	14,32	5,73
Vanilkový struk	1 ks	-	1 ks	3,99	3,99
Citrón	3 ks	-	3 ks	0,40	1,20
Medovka čerstvá	0,009	0,0008	0,008	39,89	0,36
Celková cena surovín s DPH:					27,89

Cena za 1 porciu s DPH:	2,79
Predajná cena za 1 porciu:	6,90

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXI. Kalkulačný list č. 12

Tabuľka č. 18: Kalkulačný list č. 12

Názov pokrmu:	Grilovaná cuketa s omáčkou zo sušených paradajok, posypaná kozím syrom				Číslo:12
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitú množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Cuketa	10 ks	-	10 ks	0,65	6,50
Cherry paradajky	0,132	0,012	0,12	4,45	0,59
Suš. paradajky v oleji	0,18	-	0,18	9,99	1,80
Kozí syr	0,20	-	0,20	18,9	3,78
Pór	2 ks	-	2 ks	0,89	1,78
Trstinový cukor	0,02	-	0,02	2,21	0,04
Olivový olej	0,02	-	0,02	10,79	0,22
Biele víno	0,350	-	0,350	4	1,4
Soľ	0,030	-	0,030	0,65	0,02
Čierne korenie mleté	0,020	-	0,020	35,42	0,71
Muškatový orech	0,01	-	0,01	35	0,35
Celková cena surovín s DPH:					17,19
Cena za 1 porciu s DPH:					1,72
Predajná cena za 1 porciu:					4,50

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXII. Kalkulačný list č. 13

Tabuľka č. 19: Kalkulačný list č. 13

Názov pokrmu:	Šampiňónový krém zjemnený kokosovým mliekom so slaninovým chipsom				Číslo:13
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Šampiňóny	1	0,1	0,9	2,68	2,68
Pór	3 ks	-	3 ks	0,89	2,67
Kokosové mlieko	1	-	1	2,30	2,30
Anglická slanina	0,15	-	0,15	9,9	1,49
Olivový olej	0,1	-	0,1	10,79	1,08
Citrón	1 ks	-	1 ks	0,40	0,40
Soľ	0,05	-	0,05	0,65	0,03
Biele korenie	0,02	-	0,02	41,22	0,82
Celková cena surovín s DPH:					11,47
Cena za 1 porciu s DPH:					1,15
Predajná cena za 1 porciu:					3,10

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXIII. Kalkulačný list č. 14

Tabuľka č. 20: Kalkulačný list č. 14

Názov pokrmu:	Konfitované kačacie prsia s jablkami				Číslo:14
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Kačacie prsia	2,1	0,1	2	8,30	17,43
Jablká červené	0,68	0,18	0,5	1,39	0,95
Cesnak	0,055	0,005	0,050	4,29	0,24
Rozmarín	0,010	-	0,010	49,50	0,5
Tymian	0,010	-	0,010	49,50	0,5
Olivový olej	0,1	-	0,1	10,79	1,08
Zázvorové víno	0,5	-	0,5	5,9	2,95
Soľ	0,030	-	0,030	0,65	0,02
Čierne korenie celé	0,010	-	0,010	38,99	0,39
Biele korenie mleté	0,010	-	0,010	41,22	0,41
Celková cena surovín s DPH:					24,47
Cena za 1 porciu s DPH:					2,45
Predajná cena za 1 porciu:					6,50

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXIV. Kalkulačný list č. 15

Tabuľka č. 21: Kalkulačný list č. 15

Názov pokrmu:	Pečené zemiaky na čerstvom rozmaríne				Číslo:15
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použité množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacía za jednotku	Za použité množstvo
Zemiaky lúpané	1,8	-	1,8	2,40	4,32
Slniečnicový olej	0,1	-	0,1	1,29	0,13
Rozmarín	0,030	-	0,030	49,50	1,49
Cesnak	0,020		0,020	4,29	0,09
Kmín celý	0,010	-	0,010	33,50	0,34
Soľ	0,030	-	0,030	0,65	0,02
Biele korenie	0,010	-	0,010	41,22	0,41
Celková cena surovín s DPH:					6,80
Cena za 1 porciu s DPH:					0,68
Predajná cena za 1 porciu:					1,90

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXV. Kalkulačný list č. 16

Tabuľka č. 22: Kalkulačný list č. 16

Názov pokrmu:	Mrkvový koláč s vlašskými orechmi a citrónovou polevou				Číslo:16
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Mrkva	0,42	0,07	0,35	0,85	0,36
Jablká červené	0,6	0,14	0,46	1,39	0,83
Kokosové maslo	0,17	-	0,17	23,9	4,06
Vlašské orechy	0,17	-	0,17	13,9	2,36
Trstinový cukor	0,190	-	0,190	2,21	0,42
Mandľová múka	0,1	-	0,1	17,8	1,78
Ryžová múka	0,3	-	0,3	3,94	1,18
PDP bez lepkový	0,017	-	0,017	13,56	0,23
Škorica mletá	0,01	-	0,01	29,8	0,3
Muškatový oriešok mletý	0,008	-	0,008	35	0,28
Soľ	0,001	-	0,001	0,65	0,01
Sójové mlieko	0,35	-	0,35	2,3	0,81
Citrón	2 ks	-	2 ks	0,4	0,8
Pomaranč	2 ks	-	2 ks	0,5	1

Celková cena surovín s DPH:	14,42
Cena za 1 porciu s DPH:	1,44
Predajná cena za 1 porciu:	3,90

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXVI. Kalkulačný list č. 17

Tabuľka č. 23: Kalkulačný list č. 17

Názov pokrmu:	Cviklové halušky				Číslo: 17
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Cvikla – predvarená	1,3	-	1,3	1,79	2,33
Vajce	10 ks	-	10 ks	0,30	3
Bezlepková múka unimix	0,8	-	0,8	3,35	2,69
Sóda bikarbóna	0,03	-	0,03	2,50	0,08
Sľečnicový olej	0,06	-	0,06	1,29	0,08
Soľ	0,05	-	0,05	0,65	0,03
Celková cena surovín s DPH:					8,21
Cena za 1 porciu s DPH:					0,8
Predajná cena za 1 porciu:					2,30

Zdroj: Vlastné spracovanie

Tabuľka č. 24: Kalkulačný list č. 18

Názov pokrmu:	Miešaný listový šalát s olivovým olejom a citrónovou šťavou				Číslo: 18
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použité množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Rukola	0,2	-	0,2	7,4	1,48
Šalát poľníček	0,2	-	0,2	7,4	1,48
Kučeravý šalát	0,2	-	0,2	0,99	0,2
Mrkva	0,24	0,04	0,2	0,85	0,2
Red'kovka	0,24	0,04	0,2	1,2	0,29
Citrón	2 ks	-	2 ks	0,40	0,8
Olivový olej	0,1	-	0,1	10,79	1,08
Med	0,03	-	0,03	8,9	0,27
Soľ	0,020	-	0,020	0,65	0,01
Biele korenie	0,010	-	0,010	41,22	0,41
Celková cena surovín s DPH:					6,22
Cena za 1 porciu s DPH:					0,62
Predajná cena za 1 porciu:					1,90

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXVIII. Kalkulačný list č. 19

Tabuľka č. 25: Kalkulačný list č. 19

Názov pokrmu:	Hráškové cappuccino s restovaným fazuľovým strukom				Číslo: 19
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitý množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Hrach – jemný mraz	1,2	-	1,2	5,9	7,08
Cibuľa	0,3	0,05	0,25	0,79	0,24
Domáca bravčová masť	0,3	-	0,3	2,9	0,87
Smotana na šľahanie bez laktózy	0,5	-	0,5	7,45	3,73
Fazuľové struky čerstvé	0,15	-	0,15	9,70	1,46
Soľ	0,05	-	0,05	0,65	0,03
Biele korenie	0,025	-	0,025	41,22	1,03
Muškatový orech mletý	0,008	-	0,008	35	0,28
Zeleninový vývar	-	-	-	-	-
Celková cena surovín s DPH:					14,72
Cena za 1 porciu s DPH:					1,47
Predajná cena za 1 porciu:					3,80

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXIX. Kalkulačný list č. 20

Tabuľka č. 26: Kalkulačný list č. 20

Názov pokrmu:	Kukuričné kúriatko pečené v bylinkovej kruste				Číslo: 20
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Kúriatko supreme	2	0,3	1,7	8,45	16,90
Domáca bravč. masť	0,2	-	0,2	2,9	0,58
Tymian	0,02	-	0,02	49,5	1
Rozmarín	0,02	-	0,02	49,5	1
Bazalka	0,02	-	0,02	45,8	0,92
Rasca	0,01	-	0,01	33,5	0,34
Kari	0,01	-	0,01	29,9	0,3
Ligurček	0,02	-	0,02	26,3	0,53
Slniečnicový olej	0,10	-	0,10	1,29	0,13
Soľ	0,03	-	0,03	0,65	0,02
Biele korenie mleté	0,01	-	0,01	41,22	0,41
Zeleninový vývar	-	-	-	-	-
Celková cena surovín s DPH:					22,13
Cena za 1 porciu s DPH:					2,21
Predajná cena za 1 porciu:					5,80

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXX. Kalkulačný list č. 21

Tabuľka č. 27: Kalkulačný list č. 21

Názov pokrmu:	Cuketové krémové risotto				Číslo: 21
Kalkulačný list na 10 porcií					
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €	
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo
Ryža arborio	0,60	-	0,60	3,9	2,34
Cuketa	1,44	0,24	1,2	1,69	2,43
Šalotka	0,6	0,1	0,5	2,9	1,74
Nemliečne maslo	0,4	-	0,4	12,42	4,97
Parmezán	0,30	-	0,30	22,8	6,84
Biele víno	0,2	-	0,2	4	0,8
Zeleninový vývar	-	-	-	-	-
Soľ	0,050	-	0,050	0,65	0,03
Biele korenie	0,020	-	0,020	41,22	0,82
Kurkuma	0,010	-	0,010	22,9	0,02
Celková cena surovín s DPH:					19,99
Cena za 1 porciu s DPH:					1,99
Predajná cena za 1 porciu:					5,20

Zdroj: Vlastné spracovanie

Príloha XXXI. Kalkulačný list č. 22

Tabuľka č. 28: Kalkulačný list č. 22

Názov pokrmu:		RAW čučoriedkový cheesecake s kešu a mäťou			Číslo: 22	
Kalkulačný list na 10 porcií						
Použitá surovina	Použitá množstvo v kg/l/ks			Cena surovín v €		
	Hrubá hmotnosť	Odpad	Čistá hmotnosť	Obstarávacia za jednotku	Za použité množstvo	
Kokos strúhaný	0,25	-	0,25	3,30	0,83	
Mix orechov	0,125	-	0,125	14,9	1,86	
Datle	0,125	-	0,125	4,65	0,58	
Brusnice	0,125	-	0,125	13,9	1,74	
Kešu	0,125	-	0,125	14,60	1,83	
Med	0,2	-	0,2	7,90	1,58	
Kokosový olej	0,125	-	0,125	7,99	1	
Kokosové mlieko	0,19	-	0,19	2,3	0,44	
Tvaroh bez laktózy	0,7	-	0,7	6,9	4,83	
Citrón	2 ks	-	2 ks	0,4	0,8	
Čučoriedky čerstvé	0,125	-	0,125	13,73	1,72	
Čučoriedky mrazené	0,38	-	0,38	5,20	1,98	
Banán	0,91	0,21	0,70	1,29	1,17	
Mäta	0,01	-	0,01	49,5	0,5	
Celková cena surovín s DPH:					20,86	

Cena za 1 porciu s DPH:	2,09
Predajná cena za 1 porciu:	5,40

Zdroj: Vlastné spracovanie