

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Študijní obor: Gastronómia, hotelníctvo a cestovní ruch

Matej Vrbiniak

Historický vývoj barového provozu a produktu až do současnosti

Historical development bar operation and product until now

BAKALÁRSKA PRÁCA

Vedúci bakalárskej práce:

doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Brno, 2016

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2016/2017

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Matej Vrbiniak

Osobní číslo: 12444000

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

TÉMA PRÁCE: HISTORICKÝ VÝVOJ BAROVÉHO PROVOZU A PRODUKTU  
AŽ DO SOUČASNOSTI.

TÉMA PRÁCE V AJ: HISTORICAL DEVELOPMENT OF BAR OPERATION AND  
PRODUCT UNTIL NOW.

### **Cíl stanovený pro vypracování BP**

#### 1. Teoretická část BP

Charakteristika a specifikace barového provozu, vývoj mixologie.  
Historický vývoj barů. American Bar, Koktejl, Mezinárodní unie  
barmanů, International Bartender Asociation. Flair vývoj a jeho použití  
za barem.

#### 2. Analytická část BP:

Vybavení barů. Nabídka produktů baru. Obsluha a kvalifikace  
barových zaměstnanců. Návrh na celovečerní menu v baru, včetně  
nápojů.

Návrhová část: Analýza současného barového provozu a produktu  
porovnání s barovým provozem v historii. Návrh na inovativní  
zlepšení provozu baru.

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] Hrubý, S. Výživa v kostce. Úvaly: Ratio. 1996.

[2] Mikšovic, A.: Bar, provoz & produkt. Praha: OFF, s.r.o. 2009. ISBN 978-80-254-3983-8

[3] Mikšovic, A. Umění koktejlu, 2000. Místo vydání: Praha: Svojtka & Co. Rok vydání: 2000. ISBN 80-7237-361-7

Další literatura dle doporučení vedoucího práce.

Vedoucí bakalářské práce:

doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
Katedra gastronomie

Datum zadání bakalářské práce:

1. května 2016

Termín odevzdání bakalářské práce: 14. dubna 2017

V Brně dne: 13. dubna 2016

VYSOKÁ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.  
Božova 9, 625 00 Brno  
L.S.

doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
vedoucí katedry

Ing. Zdeněk Málek Ph.D.  
prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora: Matej Vrbiniak  
Osobní číslo: 12444000  
Název bakalářské práce: Historický vývoj barového provozu a produktu  
Název bakalářské práce v aj: Historical development bar operation and product until now  
Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch  
Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
Rok obhajoby: 2016/2017

#### Anotacia:

Cieľom tejto práce je prehľadnou a zaujímavou formou zoznámiť čitateľa so vznikom barov ako vo svete tak aj v Českej republike, ďalej s históriou barmanstva, barových asociácií, mixológie, pôvodom slova cocktail, flair bartendingom. V analytickej časti je s príspevím odborníkov z odboru riešený súčasný stav barmanstva na území Českej republiky, aktuálne trendy v cocktail baroch, kvalita vzdelávania barmanov na území Českej republiky, aktivity českej barmanskej asociácie. Ďalej je v analytickej časti riešený problém používania pracovného štýlu flair za barom a tvorenie koktejlového menu. V navrhovanej časti sú uvedené odporúčania pre zlepšenie aktuálneho stavu barovej scény v Českej republike. Práca taktiež predpokladá budúci vývoj barmanského remesla a budúce trendy vo svete barmanstva.

#### Annotation:

The aim of this work is clear and interesting way to familiarize the reader with the origin of bars in the world as well as in the Czech Republic, further with history of bartending, bar associations, mixology, origin of the word cocktail, flair bartending. The analytical part is with the contribution of experts in addressing the current state of bartending in the Czech Republic, current trends in cocktail and music bars, bartenders quality of education in the Czech Republic, the Czech Bartenders Association activity. Further, in the analysis of quality problems learning style working flair. The proposed section provides recommendations for improving the current status bar scene in the Czech republic. Work also predicts the future development bartender department and future trends in the world of bartending.

Kľúčové slová:

Bar, cocktail, Česká barmanská asociácia, barman, flair bartending, mixológia

Key words:

Bar, cocktail, Czech bartenders association, bartender, flair bartending, mixology

Prehlasujem, že som bakalársku prácu na tému Historický vývoj barového provozu a produktu do súčasnosti vypracoval samostatne a všetku použitú literaturu a ďalšie podkladové materiály, ktoré som použil uvádzam v zozname použitých zdrojov v súlade s aktuálne platnými právnymi predpismi a vnútornými predpismi Vysokej školy obchodnej a hotelovej v Brne.

V Brne dňa 14.9 2016

MatejVrbiniak

Touto cestou by som sa chcel poďakovať pánovi doc. Ing. Miroslavovi Fišerovi, CSc.. za cenné informácie, odborné vedenie a rady při spracovaní tejto práce.



# Obsah

|  |    |
|--|----|
| ÚVOD.....  | 9  |
| 1.TEORETICKÁ ČASŤ .....                                | 11 |
| 1.1 Základné pojmy.....                                | 12 |
| 1.1.1 Mixológia a barmanstvo .....                     | 12 |
| 1.1.2 Koktejl.....                                     | 13 |
| 1.1.3 Delenie nápojov.....                             | 14 |
| 1.1.4 Vybavenie barmana .....                          | 14 |
| 1.1.5 Bar .....  | 19 |
| 1.1.6 Druhy a rozdelenie barov.....                    | 19 |
| 1.2 História Barmanstva .....                          | 22 |
| 1.2.1 Barová história na českom území.....             | 24 |
| 1.2.2 Vznik Barmanského umenia .....                   | 26 |
| 1.2.3 Flair Barternding .....                          | 27 |
| 1.2.4 História koktejlův .....                         | 28 |
| 1. PRAKTICKÁ ČASŤ.....                                 | 30 |
| 2.1 Marketingový prieskum.....                         | 31 |
| 2.1.1 Druhy výskumu .....                              | 31 |
| 2.2 Vlastný prieskum.....                              | 32 |
| 2.2.1 Bary v súčasnosti.....                           | 32 |
| 2.2.2 Trendy v barmanstve .....                        | 33 |
| 2.2.3 Tvorba koktejlůvého menu .....                   | 33 |
| 2.3.1 Pozorovací prieskum .....                        | 34 |
| 2.3.2 Výsledky pozorovacieho prieskumu.....            | 35 |
| 2.3.3 Porovnanie výsledkov pozorovacieho výskumu ..... | 38 |

|  |    |
|--|----|
| 2.3.4 Výsledok pozorovacieho výskumu.....      | 40 |
| 2.4 Vlastné rozhovory .....                    | 41 |
| 2.4.1 Aktuálny stav barmanstva v ČR.....       | 42 |
| 2.4.2 Aktuálne trendy .....                    | 42 |
| 2.4.3 Flair-Bartending za barom .....          | 42 |
| 2.4.4 Aktuálny stav vzdelávanie barmanov ..... | 43 |
| 2.4.5 Budúci vývoj barového remesla .....      | 43 |
| NÁVRHOVÁ ČASŤ .....                            | 44 |
| Doporučenia pre bary .....                     | 44 |
| Vzdelávanie .....                              | 44 |
| Doporučenia pre CBA .....                      | 45 |
| Budúcnosť barmanstva .....                     | 45 |
| ZÁVER .....                                    | 46 |
| POUŽITÉ KNIŽNÉ A INTERNETOVÉ ZDROJE.....       | 48 |
| ZOZNAM GRAFOV .....                            | 50 |
| ZOZNAM SKRATIEK A POJMOV .....                 | 50 |
| PRÍLOHY .....                                  | 50 |

## ÚVOD

Navštevovanie barov je už viac ako tri storočia spoločenskou udalosťou, pri ktorej dochádza k interakcii ľudí, či už vzájomne známych alebo neznámych. bary navštevujú ľudia, ktorí sa chcú pobaviť, spoznať sa s novými ľuďmi, ale tiež napríklad aj tí, ktorí chcú zapíť nešťastnú udalosť alebo zlú náladu. To znamená, že bar je miesto plné emócií. Zamestnanci baru, predovšetkým barmani, majú za úlohu prispievať k dobrej nálade v podniku a baviť zákazníkov svojím umením - barmanstvom. Hlavný dôvod, prečo som si vybral túto tému bakalárskej práce je že vidím v barmanstve viac ako len obyčajnú činnosť. Je to činnosť plná emócií, skúseností, kreativity a často sa nazýva umením. Barman je umelec, ktorého dielom sú miešané nápoje. Aj samotná barová história a vývoj barmanského remesla sú veľmi zaujímavé. Pre mňa je barmanstvo prácou i koníčkom, ktorému sa venujem vo svojom voľnom čase, jedná sa teda o tému mne blízku.

Cieľom tejto práce bude popísať históriu barov a miešaných nápojov, akým spôsobom vzniklo barmanské remeslo a vyobraziť jeho vývoj v priebehu posledných troch storočí. V práci budú vysvetlené pojmy flair bartending, mixológia a bude navrhnuté koktejlové menu. Hlavným cieľom práce bude zistiť súčasný stav barovej scény a aktuálne trendy v baroch, načrtnúť budúci vývoj barmanstva, preskúmať kvalitu vzdelávania dnešných barmanov a skúmať aktivity Českej barmanskej asociácie (CBA) a jej súčasný vplyv na vývoj v odbore.

V záujme naplnenia cieľa bakalárskej práce je práca členená do troch hlavných častí. Prvá časť je zameraná predovšetkým na barovú históriu, históriu koktejlu a vývoj barmanského remesla. Druhá časť pojednáva o aktuálne najlepších baroch v ČR a SR a súčasnom stave barovej scény, nahliadnutí do jej budúceho vývoja a skúma aktivity CBA a jej vplyv na vývoj odboru. V tretej časti sú uvedené návrhy a odporúčania, ktorými by sa mohli inšpirovať bary a tiež odporúčania pre CBA. V tejto časti je tiež riešený budúci vývoj odboru.

K napísaniu práce bude použitá najmä tlačená odborná literatúra zahraničných autorov, neskôr odborné časopisy a preverené elektronické zdroje. K dosiahnutiu cieľov tejto práce uskutočním pozorovacieho prieskumu, ktorý uskutočním v najlepších baroch na území Českej a Slovenskej republiky ktorého cieľom bude zistiť predovšetkým súčasný stav českej a slovenskej barovej scény, aktuálne a spoločné trendy, ktoré sa v baroch vyskytujú. Ďalej použijem riadebé rozhovory s odborníkmi z odboru na zistenie súčasného stavu barmanstva,

k jeho očakávanému vývoju, skonzultujú kvalitu vzdelávania a vplyv CBA na vývoj odboru. Medzi odborníkmi, ktorí mi budú odpovedať na otázky, patrí hlavný barman Super Panda Circus v Brne Martin Hoffman. Kvalitu vzdelávania skonzultujem s Karelom Mayerom, certifikovaným lektorom CBA. O vývoji flairu a jeho postavení a použití za barom využijem rozhovor s Václavom Abrahámom majstrom Českej republiky a vicemajstrom sveta vo flair bartendingu 2013.

Vo svojej práci by som rád verifikoval nasledujúce tézy:

- Zažívame návrat zlatej éry barmanstva.

Prvá zlatá éra barmanstva prebiehala predovšetkým v USA od konca občianskej vojny až cez prohibíciu. Bary sa v tom čase stali veľmi populárne a vznikalo veľké množstvo dnes stále obľúbených miešaných nápojov. Vďaka moderným komunikačným prostriedkom a tým možnosti zdieľať novinky a informácie zo sveta barmanstva a vďaka veľkej obľúbenosti barov, miešaných nápojov a zákazníkoch hľadajúcich nové chute a viac kvalitu než kvantitu môžeme dnešnú dobu označiť za druhú zlatú éru barmanstva.

- Česká barmanská asociácia má veľký vplyv na súčasný vývoj barmanstva.

CBA aktuálne svojím pôsobením veľmi ovplyvňuje súčasný vývoj českej barovej scény. Hlavne svojimi vzdelávacími aktivitami a súťažami prispieva k zlepšovaniu situácie českej barovej scény.

- Vzdelávanie v barmanskom odbore v Českej republike je na vysokej úrovni.

Pri štúdiu histórie českej barovej scény je vidieť že České barmanské kurzy patrili medzi tie kvalitnejšie v porovnaní so zahraničím. Ďalší fakt, ktorý potvrdzuje názor o kvalitnom vzdelávaní barmanov, je fakt že sú českí barmani a bary vo svete vnímaný veľmi pozitívne a patria medzi svetovú špičku, čo dokazujú na barmanských súťažiach po celom svete.

## **1. TEORETICKÁ ČASŤ**

## 1.1 Základné pojmy

Na začiatku je potrebné vysvetliť veľmi dôležité pojmy pre túto prácu, ktoré pomôžu pochopiť nasledujúci text. Prvé pojmy sú mixológia a barmanstvo, u ktorých je dôležité vnímať ich rozdielnosť. Nasleduje pojem koktejl, ktorý rozoberie z hľadiska používaných surovín, objemu a spôsobu podávania. A posledný je pojem bar, ktorý sa dá vnímať mnohými spôsobmi [1].

### 1.1.1 Mixológia a barmanstvo

V poslednom desaťročí sa v mnohých odborných a predovšetkým zahraničných článkoch objavuje pojem mixology, slovensky mixológia. Čo je mixológia a čím sa zaoberá? Ing. Jiří Liberda definoval pred rokmi mixológiu ako náuku o zmiešavaní nápojov. Jeho definícia sa považuje za v celku vyhovujúcu. Pretože je zjavné že mixológia sa nezaobera iba praktickou činnosťou za barovým pultom, ale aj kopou ďalších súvisiacich činností, ku ktorým je treba prakticky neohraničiteľného množstva znalostí. Mixológia sa buduje z mnohých častí ako sú napríklad technika a technológia výroby miešaných nápojov čo podporuje tovaroznalectvo teda znalosť používaných surovín. Prvý krát bol pojem mixoológia zverejnený v slovníku Webster 's kolegial dictionary v roku 1948, kde bol definovaný ako "umenie alebo zručnosť pripravovania miešaných nápojov ". Jedná sa o odbor, ktorý sa nevenuje len praktickej časti práce za barom, ale množstvo ďalších činností, ktoré súvisia s týmto odborom. Tzv. mixologist, slovensky mixoológ, je človek, ktorý svojím pôsobením ovplyvňuje odbor barmanstva a to predovšetkým výrobu miešaných nápojov. V zahraničí, zvlášť v západných krajinách sa jedná o pomerne často používaný pojem.

Pojmy mixoológ a barman sú mnohokrát zamieňané. Jedná sa o podobné profesie, ktorých cieľom je zákazníkovi pripraviť miešaný nápoj. Rozdiel je predovšetkým v dojme, ktorý na človeku zanechajú. Barman musí ovládať množstvo zručností, ktoré sú veľmi dôležité pri príprave miešaných nápojov a ktoré mixoológovia nemusia ovládať alebo ich používať. Spravidla musí barman poznať mnoho receptúr bežných a populárnych koktejlův, mal by vedieť obsluhovať viac ľudí naraz a pracovať rýchlo. Oproti tomu mixolog robí z prípravy miešaných nápojov jedinečnú záležitosť. "Miešané nápoje pripravuje elegantne, vymýšľa

nové exotické chute, experimentuje s menej známymi destilovanými nápojmi a menej používanými ingredienciami a posúva hranice klasického barmanstva [13] [3].

### 1.1.2 Koktejl

Koktejl je civilizované konzumovanie alkoholu pre inteligentných, moderných a osvietených ľudí [2].

Koktejl preferujeme pre ich nižší alkoholový obsah. Ponúkame ich pre ich vzhľad chuť a vôňu. A práve nimi, učíme ľudí konzumovať alkohol v slušnej forme.

Koktejl čiže miešaný nápoj je nápoj, ktorý vznikol kombináciou minimálne dvoch surovín, pričom jedna z nich musí byť kvapalného skupenstva. Základná surovina miešaného nápoja sa nazýva báza. Tá udáva základný štýl nápoja a odlišuje ho od koktajlov, ktoré obsahujú inú bázu. Bázy sú najčastejšie liehoviny - whisky, vodka, rum, gin, tequila a brandy. Bázou môžu byť aj korenené vína alebo likéry. Miešané nápoje obsahujú najčastejšie len jednu bázu a však existujú koktaily, ktoré majú báz viac [7].

Druhá ingrediencia pridávaná do miešaných nápojov sa nazýva modifikátor, ten zjemňuje a aromatizuje bázy. Modifikátor dáva nápojom charakteristické rysy, pretože zahaľuje bázy a to ako chuťou, tak aj svojou vôňou, tá však nesmie úplne zatieniť chuť bázy. Modifikátorom môžu byť korenistá vína, likéry, ale aj nealkoholické nápoje a suroviny ako sú džúsy, čerstvá ovocná šťava, smotana, cukor.

Ďalšie suroviny, ktoré sa môžu pridávať do miešaných nápojov, sú rôzne ochucujúce či farbivé prvky a činidlá. Tieto suroviny sa pridávajú len v malom množstve, v strekoch či kvapkách. Do tejto skupiny patria tzv. Bitters. Bitters je všeobecný pojem pre liehoviny, ktoré sú destilované alebo infuzované extraktmi z rastlín. Bitters sa často nazývajú barmanskou soľou a korením [12].

Miešané nápoje dotvárajú aj jedlé suroviny pevného skupenstva, ktorých účelom nie je iba ozdobenie nápoja, ale aj tvorba chuťového kontrastu či ovplyvnenie celkovej chuti koktejlu [1] [2].

### 1.1.3 Delenie nápojov

- 1.) podľa obsahu alkoholu - Alkoholické
  - Nealkoholické (soft drinks)
- 2.) podľa pozície voči menu - Pred jedlom - aperitívy
  - Po jedle - digestívy
- 3.) podľa veľkosti porcie - Krátke (short drinks) - do 10 cl
  - Stredná (medium drinks) - do 20 cl
  - Dlhé (long drinks) - až 30 cl a viac
- 4.) podľa obsahu cukru - Suché (dry)
  - Polosuché (medium dry)
  - Sladké (sweet)
- 5.) podľa teploty - Studené
  - Teplé (hot drinks)
- 6.) podľa technologického postupu – cobbler, bowle, collins, cocktails, crusty, fizzy, flipy, limonády, milk shakes, pousse cafe, soury, frozen, shotem, juleps [7].

### 1.1.4 Vybavenie barmana

Miešací pohár - mierne kónická nádoba s obsahom okolo 50 cl zo silnejšími

stenami a odolným dnom. Používa na prípravu nápojov z ingrediencií, ktoré sa bez ťažkostí spájajú - nešejkujú sa.





Barové sitko, Strainer - zabraňuje, aby ľad z miešacieho pohára vnikol pri nalievaní nápoja do pohára host'a. Po obvode je sitko opatrené odnímateľnou pružiacou špirálou, ktorá pri vhodnej veľkosti miešacieho pohára pružne pril'ne k jej vnútornej časti [8].

Máme dva typy strainerov:

- Hawthorne - je opatrený dvoma zarážkami, vďaka ktorým sa strainer výborne vsunie do ústia miešacieho pohára a utkvie v ňom. Vhodný pre klasickú prácu, kedy v miešacom pohári nemiešame viac ako dve porcie kokteilu klasického obsahu (8-10 cl na porciu).



- Starší typ - bez zarážok - pre začiatočníkov je horšie ovládateľný



Muddler (drvič) - nástroj na rozdrvenie napr. čerstvého ovocia, bylínok atd. Má byť minimálne 15 cm dlhý, aby sa barmanova ruka nedostala do kontaktu s okrajom pohára.



Miešacia lyžička - má dlhé po celej dĺžke zakrútený držiak zakončený na jednej strane samotnou lyžičkou zvierajúcou s držiakom tupý uhol 150 stupňov a na druhej madler opatreným zubkami alebo plytkými sústrednými kruhmi, ktoré slúžia pre vytlačenie napr. šťavy z kúskov limetiek či voňavých látok z lístkov mäty.



Trojdielny šejker - skladá sa z tela, hlavy a zátky. Väčšinou býva celokovový, ale v dnešnej dobe možno kúpiť aj z časti sklenený a časti umelohmotný. V hlave šejkra je sitko, ktoré uľahčuje nalievanie koktejlu do pohára.



Šejker - Boston - obvykle sa skladá z kovovej a sklenenej časti, ale môže byť aj celokovový. Okraj sklenenej časti má byť zatavený a sklo by malo byť tvrdené a odolné proti rozličným teplotám. Poznáme tri verzie:

- klasický Boston

- vyvážený ktorý sa používa najmä flair barmanmi kvôli jeho lepšej stabilite pri trikoch.

- vynilový jediný rozdiel je v plechovej časti ktorá je obalená v gumovom alebo plastovom obale z dôvodu lepšej tepelnej izolácie pri dlhšom čase shejkovania.



Striekacia fľaša - sklenená banka so špeciálnou zátkou, ktorou na vonkajšom konci prechádza zúžená trubička. Používa sa pri pridávaní ingrediencií odmeraných na streky čiže "dashes". Ideálne je 10 strekov = 2 cl.



Odmerky:

- sklenené, kovové - nalievajú sa po risku,

- jigger: kovový obojstranný z jednej strany odmerka na 2 cl a z druhej na 4 cl nalievajú sa po okraj.



Nalievátka, Pourery - uľahčujú nalievanie liehovín. Sú veľmi rôznorodé ako tvarom, tak materiálom aj farbou poznáme umelohmotné, kovové v kombinácii s korkom či umelou hmotou.



Vývrtka a otvárač - slúži na otváranie korkových, korunkových a umelohmotných uzáverov. Súčasťou vývrtky by mal byť veľmi ostrý nožík a mala by mať najmenej 5, a nie viac ako šesť závitov. Otvárač najlepšie s ergonomickou rukoväťou.



Doska - môže byť z rôznych materiálov - drevo, nylon, umelá hmota, zo spodnej strany môžu byť protišmykové výstupky. Ideálne rozmery sú 25 x 16 cm a najlepšie so žľabom po obvode pre odvod šťavy z ovocia. Na dosku patria zásadne iba suroviny, nikdy na neho neodkladáme nože, odmerky alebo iné náčinie.



Nože - zásadne sa používajú nože dva - jeden pre ľavú a jeden pre pravú ruku. Majú dvojité špičku, ktorá sa používa ako vidlička a sú naberúsené až ku končeku spodnej špičky nože (pre ľahké krájanie plátkov). Ostrie býva zúbkované alebo vlnité (je lepšie pri krájaní väčšieho ovocia). Odporúčaná dĺžka noža je okolo 24 cm, z toho rukoväť 10 cm.



Dekoratívne nože na ovocie – jeden set s dekoratívnymi nožami môže obsahovať od 3 do 80 typov nožov takže záleží len na skúsenostiach barmana.



Lis na citrusy - pre jednoduchšie a rýchlejšie údržbu platí, že sa musí umyť ihneď po použití (pre všetky typy lisov):

- Pákový - nehučný veľmi účinný



- Elektrický - u niektorých modelov je možnosť nastaviť veľkosť medzery, cez ktorú odteká šťava, možno tak regulovať jej hustotu - viac či menej dužiny.



- Ručné - vhodný pre menšie bary a na domáce použitie.



### **1.1.5 Bar**

Pod slovom bar si môžeme predstaviť hneď niekoľko pojmov. Môže sa jednať o verejný podnik, v ktorom sa podávajú alkoholické aj nealkoholické nápoje. Barom sa tiež rozumie samotný barový pult, ktorý oddeľuje výrobné priestory baru od priestorov, ktoré sú určené zákazníkom na konzumáciu produktov baru. A konečne môžeme slovom bar tiež rozumieť formu servisu pre ktorú podmienkou je barový pult a barman, odborník ktorý túto formu servisu realizuje. Dnešní návštevníci barov neočakávajú iba precízne pripravené produkty, ale tiež kvalitný servis pri ich príprave a následnú prezentáciu hotového produktu [1].

### **1.1.6 Druhy a rozdelenie barov**

Bary delíme podľa miesta, kde sa nachádzajú a podľa prevádzkových hodín na:

#### **1. Samostatné bary**

##### **a) denné bary:**

Cocktailový bar - prevádzková doba 14:00 – 23:00 hod. Nachádza sa v centrách miest, na peších zónach. V jeho sortimente sú vždy miešané nápoje minimálne 150 druhov, ale i kompletný sortiment alkoholických a nealkoholických nápojov.

Snack bar - prevádzková doba 10:00 – 22:00 hod. V ponuke je kompletný sortiment nápojov a vždy 4 druhy jedál.

Lunch bar – prevádzková doba je od 10:00 – 22:00 hod. Je v ňom kompletný sortiment alkoholických nápojov a jedál, ktoré sa vždy pripravujú v priestoroch baru, za barovým pultom kde má kuchár svoj priestor. V ponuke sú vždy minútkové jedlá. V bare vždy musí byť veľký šalátový stôl, alebo bufet kde je široký sortiment čerstvej zeleniny a ovocia.

Champagne a Soft bar – je súčťou obchodných domov, prípadne veľkých obchodných stredísk. Špecializuje sa iba na určitý sortiment nápojov – vína všetkého druhu, nealkoholické miešané nápoje i čerstvé ovocné a zeleninové šťavy.

Pivný bar (Pub) – je barom prevádzkovaným od 11:00 do 23:00 hod. kde v sortimente musí byť vždy 5 druhov čapovaných pív a kompletný sortiment nápojov a jedál.

Caffé Bar – je vždy situovaný v centrách miest, na peších zónach jeho prevádzka je od 9:00 do 22:00 hod. V sortimente je vždy široká ponuka káv a nealkoholických nápojov.

Mliečny bar – je situovaný v centrách, príp. obytných štvrtiach, kde prevádzková doba je od 7:00 do 17:00 hod. V sortimente sú nealkoholické miešané nápoje z mlieka, smotany, jogurtu a zmrzliny ale i ostatné nealkoholické nápoje.

## b) nočné bary

Diskotéka – Night club – jeho prevádzka je od 21:00 do 04:00 hod., kde vždy na počúvanie a do tanca hrá reprodukováaná hudba. V ponuke je sortiment alkoholických a nealkoholických nápojov, ale i jedál. Tento bar je prevádzkovaný najčastejšie koncom týždňa a navštevujú ho zväčša mladý ľudia.

Dancing – prevádzka od 21:00 do 03:00 hod. Vždy v ňom na počúvanie a do tanca hrá živá hudba, o polnoci je vystúpenie polnočného programu. Sortiment je kompletný a navštevujú ho ľudia ktorý sa chcú zabaviť pri živej hudbe.

Kabaret – Varieté – jeho prevádzková doba je od 21:00 do 01:00 hod., kde počas celého večera prebieha program. V tomto bare sa netancuje, vždy je tu kompletný sortiment nápojov a jedál. Pri vstupe sa vždy platí vstupné.

## 2. Hotelové bary

Lobby bar – je vždy v hotelovej hale, v blízkosti recepcie. Jeho prevádzková doba je 24 hodín denne, teda nonstop. Je tu kompletný sortiment nápojov, jedlá sa tu nepodávajú.

Aperitív bar – je súčasťou kongresového strediska, prevádzkuje sa podľa potreby vtedy, keď sa konajú rôzne akcie – konferencie, semináre, prezentácie. V ponuke je iba užší sortiment nápojov. Tento bar sa využíva iba počas prestávok.

Reštauračný bar – je súčasťou hotelovej reštaurácie, nikdy neslúži pre hostí, ale iba pre obsluhujúci personál ako prípravňa na servis nápojov, ktoré následne servírujú hosťovi pri stole.

Open bar – pripravuje sa pri rôznych akciách, ako sú recepcie a rauty, tam, kde nie je pevný barový pult. Zákazník si vopred objedná nápoje, ktoré počas akcie nalievame a obsluha tu prebieha samoobsložne.

Etážový bar – je v 4 a 5 hviezdíčkových hoteloch. Slúži iba pre klientov VIP, konzumácia v tomto bare je bezplatná.

Bar vo fitness a pri bazéne – je súčasťou bazénu. V ponuke je sortiment nápojov nealkoholických, ovocných a energetických. Personál precuje v športovom odevu a obuvi vždy je tu plastový inventár.

Mini bar – je súčasťou hotelovej izby. Je umiestnený v malej chladničke, kde sa nachádza užší sortiment nealkoholických a alkoholických nápojov v jednorázovom balení. Host' si vždy pri odchode uhradí konzumáciu v hotelovej pokladni.

Piano bar – jeho prevádzka je od 16:00 do 24:00 hod. S kompletným sortimentom nápojov a jedál. V bare je dostatok novín a časopisov, sieť na PC, na počúvanie v ňom hrá piano.

### 3. Dopravné bary:

Bary – na staniciach, prístavoch a letiskách, môžu byť aj na lodiach a v lietadlách.

### 4. Doplnkové bary:

Bary – v divadlách, kinách, koncertných sálach a na štadiónoch. Sú prevádzkované iba počas akcií a vždy tu pracujú pracovníci – brigádnici.

5. Domáce bary – nachádzajú sa doma v časti nábytku, v barových stolíkoch, v kuchynských baroch alebo ako samostatná časť alebo miestnosť v domoch [1] [2] [8].

## 1.2 História Barmanstva

Predchodcom barov boli tzv. "Common stores" (vo voľnom preklade do slovenčinyiny bežné obchody), ktoré vznikali v období kolonizácie Ameriky. Jednalo sa o podniky s jednou miestnosťou bez akejkoľvek bariéry deliacej zákazníkov od výčapu. V týchto common stores sa stretávali predovšetkým muži a popíjali alkoholické nápoje, ktorým sa hovorilo "strong water" (slovensky ohnivá voda). Tieto podniky boli neskôr rozšírené o stajne a miesta na spanie a začali sa nazývať "inn" (Hostinec). Postupom času sa hostince menili na "saloons", v ktorých sa pre bezpečie výčapného vytvárali ohraničené pracovné priestory tvorené zábranou, ktorej sa hovorilo bariéra (v anglickom jazyku slovo "bar"). Z toho neskôr vznikol názov samotného podniku, barového pultu a tiež formy servisu - bar.

Bariéry boli spočiatku tvorené provizórne robustnou doskou, ktorá bola podopretá sudmi. V priebehu niekoľkých desaťročí sa podoba barového pultu menila, až v 19. storočí sa jeho podoba ustálila ako drevená doska s mohutným podstavcom. Samotná doska barového pultu bola širšia než jeho podstavec, aby si o ňu mohli hostia pohodlne opierať ruky. Tiež spodnú časť podstavca bola rozšírená, tá slúžila k opore nôh. Pôvodne u týchto barov hostia stáli, až na prelome 19. a 20. storočia sa objavili sprvu nepohodlné barové stoličky. Od Saloon k tradičným "American barom", v ktorých sa začala písať história koktailov a vôbec celého barmanstva a mixológie.

O american baroch sa začalo hovoriť na európskom kontinente už v 19. storočí. Pojem american bar vznikol práve v Európe na pomenovanie formy servisu, ktorá bola v tom čase pre Európanov úplne nová. Pre Američanov je tento pojem pomerne neznámym, pretože všetky bary v Spojených štátoch amerických sú jednoducho americké. Ďalším dôležitým prvkom american barov okrem servisu bol nový produkt - koktail. Prvý bar tohto typu v Európe bol otvorený 1. mája roku 1851 v Londýne . V priebehu druhej polovice 19. storočia bol pojem american bar pomerne dobre známy a obľúbenosť miešaných nápojov vzrastala.

V období medzi koncom americkej občianskej vojny (1865) a začiatkom prvej svetovej vojny (1914) respektíve v USA začiatkom prohibície (1919) došlo k veľkému rozvoju barmanského odboru. Toto obdobie sa dá nazvať zlatou érou barmanstva, pretože sa otváralo veľa nových barov, začalo sa rozvíjať barmanské remeslo a vznikalo veľké množstvo miešaných nápojov. Servis nápojov sa stal rovnako dôležitý ako to, čo bolo servírované.



Konkurencia v obore začala výrazne stúpať, pretože sa otvárali bary na každom rohu. Práve kvalita servisu rozhodovala o tom, ako bude podnik úspešný. Barmani boli dobre vyškolení ako vo výrobe, tak aj v servise nápojov. Dôležitý začal byť tiež vzhľad a celkové vystupovanie barmanov, ktorých typickým doplnkom sa v tomto období stalo biele sako. V období zlatej éry barmanstva došlo tiež k zdokonaleniu mechanických systémov na výrobu ľadu, k dispozícii bolo veľké množstvo fľaškovaných destilátov ako od domácich, tak i zahraničných výrobcov. Pokles popularity miešaných nápojov bol zavinený začiatkom prvej svetovej vojny [14].

Veľká zmena nastala v priebehu prohibície v Spojených štátoch amerických v období medzi rokmi 1919 až 1933. Štrnásť prohibičných rokov stvorilo pašerákov liehovín a gangstrov ako bol Al Capone. Alkohol sa v tom čase vyrábala nelegálne a predával na čiernych trhoch a to aj mimo Spojené štáty americké, ale aj v Európe. V USA vznikali tzv. "Speakeasy" kluby, ktoré postupne nahradzovali salóny - na rozdiel od nich boli ilegálne a hosťom sa tu odporúčalo hovoriť ticho teda "speak easy" [4]. Niektoré alkoholy boli stále dostupné v lekárňach pretože v tej dobe boli súčasťou lekárskeho predpisov. Bol to najmä prípad whisky a koňaku, ktoré boli predpisované kvôli svojim liečivým účinkom. Patril sem napríklad aj koňak Hennesey. Barmani v Spojených štátoch tak museli buď zmeniť profesiu alebo pracovať pre mafiu vo speakeasy kluboch a riskovať tak zatknutie. Ďalší variant predstavoval odchod na Kubu alebo do Európy a predovšetkým do Veľkej Británie. Tým začala rozkvítať európska barová kultúra. American bar v Savoy existoval už v 19. storočí, avšak v priebehu prohibície v USA sa stal nesmierne populárny a avantgardný. Každú noc bol plný Američanov, ktorí utiekli pred prohibíciou [11].

Vďaka tomu, že bolo potrebné v priebehu prohibície maskovať používanie alkoholu a to pomocou rôznych nealkoholických nápojov a ovocných štiav, sa množili receptúry kokteíl, ktoré v roku 1929 boli pokladané za klasické, už cez 120 druhov. (Domini, 2013) V období prohibície vzniklo niekoľko veľmi známych kokteíl ako je Side-car, Long Island, Zombie, Ice Tea a Gin & Tonic. V roku 1935 vyšlo prvé vydanie barmanskej príručky "Mr. Boston Official Bartender's Guide, v ktorej bolo uvedených približne tisíc receptúr miešaných nápojov [12].

Po skončení prohibície bol vývoj barmanského remesla a miešaných nápojov opäť menej chaotický. Vznikali nové a dnes veľmi obľúbené receptúry, medzi ne patrili napr. Screwdriver, Mai Tai a mnoho ďalších.

Navštevovanie barov a konzumácia miešaných nápojov sa stala populárnou činnosťou, istým životným štýlom a to predovšetkým medzi zámožnejšou vrstvou spoločnosti. Rast popularity kokteílov zapríčinil tiež Hollywood ktorý sa ich zmocnil a nechal ich hrať v nespočetnom množstve dlhometrážnych filmov s prestížnymi filmovými hviezdami ako napríklad James Bond ktorý si stále objednával Vodkatiny pripravené v šejkri nie miešané a ktorý s tejto varianty Martiny Dry urobil jeden z najznámejších kokteíl na svete. Medzi obľúbencov patrili aj niektorí svetoznámi spisovatelia medzi veľkého obľúbenca miešaných nápojov patril Ernest Hemingway, ktorý mal v obľube Mojito či ľahko upravené Daiquiri, ktoré sa dnes nazýva Hemingway special.

Pokiaľ možno nejaké obdobie označiť za dobu kokteílového temna, potom by to zrejme boli 70. roky. Tí šťastnejší barmani mali svojho mentora, a tým aj prístup k informáciám. Literatúra bola veľmi obmedzená, väčšinou išlo len o zbierky receptúr, a technika sa riadila podľa hesla "rob, ako vieš". A keď ste nejakú knihu zohnali, chýbali vám ingrediencie. S nedostatkom surovín sa barmanstvo potýkalo aj v 80. Rokoch [1]. Využívaly sa predovšetkým lokálne, sezónne a čerstvé suroviny, čo v dnešnej dobe považujeme za ideálne, vtedy to bola mnohokrát jediná možnosť, lebo doprava exotických surovín bola veľmi nákladná.

Veľký skok pre odbor barmanstva bol film Cocktail z roku 1988, ktorý bol inšpiráciou pre veľké množstvo barmanov. V 90. rokoch už bolo k dispozícii ďaleko viac surovín a nových výrobkov, ktoré sa v barmanstve začali hojne využívať. Veľkým trendom bolo používanie čerstvého ovocia pri príprave nápojov, všetko odštartoval víťaz súťaže Absolut v roku 1998 Ben Reed, ktorý pre prípravu ananásového martini použil čerstvé ovocie.

Dnes je udržanie rozvoja barmanstva vďaka internetu ďaleko jednoduchšie. Barmani a milovníci miešaných nápojov môžu ľahko zdieľať rady, nové receptúry a nové spôsoby prípravy nápojov s ostatnými práve prostredníctvom internetu. Dostupnosť surovín je v dnešnej dobe tiež úplne na inej úrovni, bary môžu získať a používať suroviny z celého sveta a to bez väčších problémov.

### **1.2.1 Barová história na českom území**

V súčasnej dobe je american bar nielen vo svete, ale aj v Českej republike rozšíreným typom baru. Prvý american bar sa na našom území objavil v roku 1891 v rámci Jubilejnej

výstavy v Prahe. Na konci 19. storočia a na začiatku 20. storočia sa v tuzemskej tlači objavovalo mnoho článkov zmieňujúcich sa o miešaných nápojoch alebo american baroch na českom území. Príkladom môže byť útržok článku vtedajšieho významného gastronomického časopisu: "Cocktail. Je to nápoj na spôsob studeného grogu, v Amerike veľmi obľúbený. Pripravuje sa z brandy, horkého likéru, ľadu a cukru; miesto horkého sa niekedy používa aj mäťový likér; podľa liehovín ktoré sa použijú, rozoznávajú brandy-cock-tail, whisky-cock-tail, gin-cock-tail pod. Môže sa použiť aj koňak alebo iné liehoviny [14]. Prvým barom, otvoreným v Prahe a vôbec celej Českej republiky, bol Americký bar v obecnom dome, ktorý je v prevádzke dodnes.

Na začiatku 20. storočia sa české barmanstvo rozvíjalo rýchlym krokom. Českí barmani a bary sa zúčastňovali na rôznych barmanských akciách. Pokrok českého barmanstva zastavila na viac ako štyri roky prvá svetová vojna. Po jej konci sa bary stali obľúbenejším miestom, než tomu bolo predtým. Otvorilo sa mnoho nových barov, čo znamenalo zvýšený dopyt po barmanskej profesii. Prácu mnohokrát získavali odborníci zo zahraničia, tým sa však dopyt nedarilo celkovo pokryť, preto svetlo sveta uzrelo vzdelávanie barmanov pomocou barmanských kurzov. Priebeh druhej svetovej vojny návštevnosť barov v Čechách príliš neovplyvnila, a však od februára roku 1948 vývoj barmanstva začal stagnovať vďaka nedostatku surovín a odbornej literatúry na túto tému. (GastroProfesor, nedatované)

Na konci päťdesiatych rokov 20. storočia sa odbor barmanstva začínal opäť pomaly rozvíjať a ojedinele sa objavovala aj odborná literatúra. Rok 1962 môžeme brať ako zvrátový, pretože sa uskutočnil oficiálne prvý československý barmanský kurz v hoteli Jalta. Od tohto roku sa československí barmani zúčastnili čím ďalej tým viac súťaží a to aj zahraničných, na ktorých žali úspechy. V tomto období bol vytvorený tiež koktail Betón, ktorý ako jeden z mála českých miešaných nápojov získal veľké sympatie v zahraničí a presadil sa v medzinárodnej konkurencii.

Československé barmanstvo bolo na niekoľko rokov poznačené obdobím normalizácie. Určitým pokrokom bolo organizovanie projektu prehliadok gastronomických odborov GASTROPRAG. Až v treťom ročníku tohto projektu v roku 1978 bol zaradený odbor barman. Od tohto ročníka sa každé štyri roky barmani zúčastňovali tohto projektu a to až do roku 1990, kedy bol ukončený. Od roku 1982 sa do projektu barmani mohli kvalifikovať len tak, že víťazne prešli nižším stupňom súťaže. (Kostlán, nedatované) Príprava barmanov na tento projekt viedla k veľkému rozvoju barmanstva v Čechách. Organizovali sa barmanské

kurzy, vydávala sa nová literatúra a organizovali sa barmanské súťaže a to predovšetkým v reťazci Interhotela Čedok ktorý mal k dispozícii vhodnú surovinovú základňu.

Moderná časť vývoja barmanstva v Českej republike začala v roku 1995 otvorením Bugsy 's baru v Prahe. Bugsy 's bar bol prvým barom v Českej republike ktorý sa špecializoval výlučne na výrobu miešaných nápojov. V tomto období už nebol výrazný problém zohnať potrebné suroviny na výrobu akýchkoľvek koktailov, došlo k rozmachu internetu a tým prístupnosti informácií a do tej doby populárne barmanské kurzy sa začali ešte viac rozmáhať. Vzdelávanie nových barmanov neprebiehalo len formou barmanských kurzov, ale aj prostredníctvom stredných a vysokých škôl, ktoré sú zamerané na gastronómiu. Českí barmani sa tiež začali vzdelávať a získavať prax v zahraničí. Vo vzdelávaní sú zainteresovaný tiež distribútori alkoholických nápojov, ktorí organizujú vzdelávacie kurzy, najrôznejšie súťaže, prípadne sa podieľajú či podporujú publikovanie odbornej literatúry.

## **1.2.2 Vznik Barmanského umenia**

Transformácia z obyčajného hostinského servisu nápojov k štýlu, ktorý by sa dal nazvať umením, bola začatá v už spomínaných Saloon, ale zdokonaľovaná bola v american baroch. Z barmana sa stával svojím spôsobom určitý druh umelca, ktorého dielami boli koktaily.

Prvým slávnym barmanom a mixológom bol Jerry Thomas, ktorý zmenil barmanstvo z obyčajného remesla na umelecké vystúpenia a je považovaný za otca mixológie. Thomas dal barmanstvu tvár. Pri príprave miešaných nápojov začal používať veľa nápaditých techník napr. rôzne triky s fľašami a šejkrami veľa zručností, ktoré do tohto remesla zaviedol, sa používa dodnes. Mimo toho bol autorom prvej "modernej" knihy o miešaných nápojoch - "How to Mix Drinks" ( "Ako miešať nápoje "), ktorú vydal prvýkrát v roku 1862. V knihe žasol nad vynaliezavosťou sveta v 19. storočí, ktorého súčasťou bola aj mixológia. "Nový nápoj je pýchou každého barmana [14]. Následné prijatie a ocenenie nového nápoja ľuďmi je korunováciou úspechu." uviedol Thomas (2008) v prvom vydaní svojej knihy. Kniha How to Mix Drinks obsahuje niekoľko miešaných nápojov, ktoré majú aj dnes rovnakú receptúru a stále sa pijú vo veľkom množstve. Kniha obsahuje tri rôzne verzie koktejlu Tom Collins, ďalej tu boli uvedené napr. receptúry nápojov Manhattan a Whiskey Sour. Thomas do knihy zahrnul

tiež nealkoholické koktaily, ktoré nazval "Temperance drinks" (slovensky striedme nápoje). Jeho najznámejší miešaný nápoj bol Blue Blazer, horiacy koktajl z whisky, cukru a citrónovej kôry. Pri jeho príprave prelieval horiacu whisky z jedného hrnčeka do druhého a tým dal základy jednému zo štýlu barmanstva - flair bartendingu [3].

### 1.2.3 Flair Barternding

Flair bartending alebo skrátene "flair" je barmanský štýl práce, pri ktorom barman baví zákazníkov alebo publikum sériami pohybov a techník ako sú hádzanie, točenie a žonglovanie s barovými pomôckami a produktami, najčastejšie to sú šejkre, fľaše a miešacie poháre pri výrobe koktajlov a pri ich servise. Tieto triky môžu byť vykonávané za akýmkoľvek typom baru a s rôzne plnými a tvarovanými fľašami. Medzi techniky flairu patrí tiež nalievanie alkoholických nápojov z dvoch alebo viac fliaš jednou rukou, prehadzovanie ľadu, prelievanie nápojov zo šejkra do šejkra tzv. throwing alebo do pohára či manipulácia s horiacim alkoholom .

Základy tomuto spôsobu prípravy nápojov dal už spomínaný Jerry Thomas pretože tobol práve on kto skvele používal svoje ruky priprípravesvojho nápoja Blue Blazer. Flair sa však začínal rozvíjať v 70. rokoch 20. storočia ale spopularizoval sa hlavne vďaka filmu Cocktail (1988), v ktorom hlavnú postavu stvárnil Tom Cruise ktorého na film pripravoval samotný Jerry Thomas. Najväčší vzostup zažil flair v 90. rokoch 20. storočia, ale mnoho zapálených barmanov ním baví zákazníkov ďalej. V roku 1997 bola skupinov extrémne vášnivých a talentovaných barmanov založená Flair Bartenders Asocciation (FBA), ktorá usporadúva mnoho flair súťaží, seminárov a workshopov po celom svete a okamžite sa stala globálne najrýchlejšie rastúcim členským združením v odvetví. Od Vtedy sa FBA rozrastala do najväčšej a najrešpektovanejšej flairovej organizáciám na svete. FBA je celosvetovo uznávaný orgán a nepopierateľnou autoritou v športe Flair Bartendingu. Dali tomuto športu bodovú súťaž aby barmani mohli súťažiť počas roka na celom svete.

V cocktail a hotelových baroch sa tento štýl prípravy miešaných nápojov príliš nepoužíva, väčšie využitie nachádza v kluboch na diskotékách alebo rôznych propagačných akciách.

Flair bartending sa delí na dve formy - working flair a exhibition flair. Working flair je rýchly spôsob prípravy miešaných nápojov za barovým pultom s rôznymi prvkami flair

bartendingu, pri working flairy sa však používajú fľaše plné alkoholu minimálne z 1/3 preto sa používa k rýchlejšej a vizuálne pútavejšej príprave nápojov pred zákazníkom. Naopak exhibition flair je uplatňovaný pri barmanských súťažiach kde je obsah alkoholu vo fľašiach určený v pravidlách súťaže väčšinou sú to minimálne 2 cl, tu barman ukáže svoj plný potenciál a skúsenosti alebo na rôznych spoločenských akciách na pobavenie hostí. Barman pri nich využíva zložité prvky kedy vyhodí do vzduchu naraz aj 7 objektov a výroba nápoja môže trvať niekoľko minút. Veľmi dôležité sú tu používané prvky, najmä ich kreativita, náročnosť, a dokonalosť prevedenia avšak cieľom exhibition flairu zostáva namiešať kvalitné miešané nápoje. Do exhibition flairu patrí napr. aj nalievanie z piatich a viac šejkrov naraz či nalievanie hotového nápoja do pyramídy postavených pohárov.

#### **1.2.4 História koktejlov**

Je ťažké určiť, aký miešaný nápoj sa dá pokladať za historicky najstarší. Príprava koktejlov, toto veľké barové umenie, veda o miešaní podobná alchýmií, je vynález, ktorý sa datuje až do čias priemyselnej revolúcie. Aj keď dnes sa má za to, že prvé koktejly vznikli v Amerike, je veľmi ťažké popísať ich históriu presne. Práve dejiny koktejlov sa bezpochyby stratili v priebehu času. Je pravdepodobné, že prvé miešané nápoje boli vytvorené za účelom maskovania zlej chuti základnej ingrediencie. Uvádza, že pravdepodobne prvým alkoholickým miešaným nápojom bol Julep. "Za najstaršie miešaný nápoj, ktorý patrí do tzv. amerických nápojov, počítam julep. Zmienka o ňom bola nájdená v jednej kuchárke z roku 1540. Pred tým, než sa koktajly stali všeobecne známe, svetlo sveta uzrel punč kombinujúci chuť citrusového ovocia, korenia, cukru a vody a jednalo sa vlastne o teplý miešaný nápoj. Prvá zmienka o ňom sa našla v liste z roku 1632: Punč je potechou pier námorníkov a obchodníkov venujúcich sa obchodu s východnou Indiou [5].

Pôvod slova cocktail, čo v priamom preklade z angličtiny znamená kohútí chvost, nie je úplne známy. O pomenovanie miešaných nápojov slovom koktejl koluje mnoho teórií. Jedna z teórií informuje o plukovníkovi anglickej armády menom F. Negus († 1732), po ktorom bol pomenovaný koktejl zvaný Port Wine Negus, ktorý sám vytvoril a bol obľúbený u návštevníkov kónských dostihov, na ktorých boli aj neplnokrvné kone ktorým bol zrezaný chvost spôsobom akým sa zarovnáva chvost kohúta, toto zrezanie chvosta nebolo nikdy

použité na koňoch čistej rasy, a z tohto dôvodu sa význam slova preniesol na kríženého bežeckého koňa a analogicky aj na človeka neistého pôvodu. Ďalšia zmienka o kohútich zápasoch z USA hovorí že cock-taily sa miešali vždy po kohútich zápasoch a to vo farbe chvosta víťazného kohúta. Ďalšia z teórií hovorí o zvyku, ktorý sa odohrával pred kohútami zápas, kedy rančeri podávali kohútkom tzv. cocktail, čo bolo kŕmenie zmiešané s alkoholom. Robili tak, aby zvýšili ich agresivitu. A Podľa inej teórie získal koktejl názov po dcére jedného mexického kráľa, ktorá servirovali nápoje pri návšteve amerických dôstojníkov a ktorej meno bolo Xoc-hr (Vyslovované Američanmi Coctel). Ďalším možným pôvodom významu slova cocktail je historka o žene menom Betsy Flannagan, ktorá do miešaných nápojov pridávala perie z chvosta kohúta ako ozdobu a nápoje takto ozdobené označovala za "cocktails" [7] [2].

Prvá definícia slova cocktail sa objavila 13. mája 1806 v časopise "The Balance & Columbian Repository" v nasledujúcom znení: "Koktejl je stimulujúcy nápoj zložený z rôznych druhov liehovín, cukru, vody a bitteru". Dátum 13. Mája sa vďaka zverejneniu tejto definície od roku 1999 stal Svetovým dňom koktejlův. Veľa barov po celom svete pripravuje na 13. mája špeciálnu ponuku miešaných nápojův, ktorými chce tento deň glorifikovať.

## **2. PRAKTICKÁ ČASŤ**



## 2.1 Marketingový prieskum

Marketingový prieskum predstavuje systematický a cieľavedomý proces smerujúci k získaniu potrebných informácií [9].

Marketingový prieskum zahŕňa systematické určovanie, zber, analýzu a vyhodnotenie informácií a záveru odpovedajúcich určitej marketingovej situácií, pred ktorou sa spoločnosť nachádza. Marketingový prieskum sa používa v situáciách, kedy sú potrebné určité informácie pre určité rozhodnutia [9].

Medzi charakteristiky výskumu patria unikátnosť pre uskutočniteľa výskumu, vysoká vypovedajúca schopnosť a zameranie na jednu skupinu respondentov, ďalej aktuálnosť v získaných informáciách. Výskum musí byť objektívny a systematický, to sú hlavné zásady výskumu. Taktiež je dôležité robiť výskum kreatívnym spôsobom a hľadať nové prístupy, ako riešiť problémy [6].

Dávam prednosť riešeniam problémov kombináciou viacerých metód a informácie zhromažďujem z viacerých nezávislých zdrojov.

### 2.1.1 Druhy výskumu

#### Pozorovací výskum

Pozorovaním znamená zbieranie údajov pozorovaním príslušných osôb najmä ich správaním v určitých situáciách. Pozorovaním môžeme získať informácie, ktoré nám ľudia nechcú alebo nemôžu poskytnúť.

#### Riadené rozhovory

Pomocou riadených rozhovorov som získal názory na súčasný stav barovej scény na Česku, na aktuálne trendy ktoré sa v baroch používajú, budúci vývoj barmanského remesla, vplyv CBA na vývoj remesla a na kvalitu vzdelávania dnešných barmanov.

## 2.2 Vlastný prieskum

Na zistenie súčasného stavu barmanského remesla som okrem dotazníkového prieskumu z rozhovorov tiež navštívil 6 popredných koktejl barov na slovensku a česku snažil som sa pozorovaním zistiť spoločné prvky týchto barov, a celkový dojem z baru a barmana z pohľadu zákazníka. Ďalej som pozoroval trendy, ktoré sa v daných baroch objavujú.

### 2.2.1 Bary v súčasnosti

V dnešnej dobe existuje veľa druhov a typov barov. Pre túto bakalársku prácu sú hlavné bary orientujúce sa predovšetkým na miešanie koktejllov. Tieto kotejl bary sa od seba často veľmi líšia či už tematikou baru, postupom vzdelávnia svojich barmanov a tak isto aj svojej klientely. Cieľ však ostáva rovnaký a tým je predať svoj produkt čiže koktejl zákazníkovy, naučiť ho niečomu novému a vytvoriť zisk.

Obľuba miešaných nápojov stále stúpa a to prispieva k tomu že sa stále otvárajú nové koktejl bary, kladie sa čoraz väčší dôraz na kvalitu používaných surovín a tým aj koktejllov a samotných barmanov ktorý sa vo svojej práci musia stále zdokonaľovať, sledovať nové trendy a techniky príprav. Najlepší barmani dokážu už len z pohľadu na hosťa uhádnuť na čo má práve chuť, a ak ani samotný hosť nevie na čo má práve chuť tak tými správnymi otázkami dokážu nájsť koktejl presne pre daného hosťa. Barman potrebuje pro rozhovore s hosťom zistiť:

- Bázu ktorú hosť preferuje
- Či má chuť na sladký, kyslý alebo horký miešaný nápoj
- Aký obsah by mal daný nápoj mať
- Či má v obľube ovocné alebo radšej smotanové koktejly atď.

Týmito jednoduchými otázkami barman postupne vyraduje možné koktejly, ktoré pozná, až nakoniec mu ich ostane len zopár na výber. Jeden z nich hosťovi odporučí, prípadne mu zvyšné koktejly predstaví alebo si hosť zažiada tzv. fancy drink čo je nápoj vytvorený a vymyslený barmanom priamo pre daného hosťa. Týmto spôsobom je možné jednoducho

zabezpečiť, spokojnosť host'a s koktejľom aj so servisom a s radosťou sa k nám v budúcnosti ešte vráti.

### **2.2.2 Trendy v barmanstve**

Tak ako v gastronómii aj v mixológii a barmanstve sa objavujú nové spôsoby prípravy a aj nové technologické postupy výroby, nové receptúry a nové ingrediencie. Ako jeden z trendov by sme mohli označiť aj mixológiu. Ako už bolo spomenuté cieľom mixológa je vytvárať nové chute s použitím nových ingrediencií vytvoriť nové koktejly a spôsoby ich prípravy a podávania [16].

V súčasnej dobe sa v barmanstve vraciame v čase späť. To znamená že sa používajú hlavne čerstvé suroviny podľa sezónnosti čím čerstvejšie tým lepšie. So sezónnosťou súvisí aj obmena nápojových lístkov. Používa sa väčšie množstvo korenín a bylín ako aníz, bazalka, šafrán, jalovec, rozmarín. Veľa trendy barov ktoré udávajú smer používajú čerstvú šťavu odštavenú vlastnoručne s čerstvých plodov. Tie najlepšie bary používajú ručne sekaný ľad. Objavujú sa aj infuzované liehoviny čo sú liehoviny do ktorých barman, mixológ pridáva rôzne bylinky, ovocie, kôru s ovocia alebo aj orechy, najčastejšie sa na infuzovanie používa vodka alebo gin u ktorých laická verejnosť nevidí veľmi veľké rozdiely. Práve infuzovanie posunulo mixológiu na novú úroveň. Barmani sa prispôbili a čo im nedokázal ponúknuť trh vyrobili si sami [10] [17] [15]. Ozdoby sú veľké a barmani už používajú zdobenie nie len na koktejl ale využíva sa aj priestor okolo koktejl.

Ale len pekný vzhľad koktejl dnes nieje všetko, veľký dôraz sa kladie aj na techniku prípravy a jeho servis. Neraz platí že pri pohľade na dobre prevedenú a kvalitnú prípravu koktejl to u host'a ešte zvýši chuť k pitiu [11].

### **2.2.3 Tvorba koktejlového menu**

Koktejlové menu je súbor nápojov, ktoré sú zostavené podľa gastronomických pravidiel do jednotného harmonického celku. Medzi barovým menu a barovým lístkom je ale rozdiel menu obsahuje určité množstvo nápojov ideálne 6 až 10 nápojov s ktorých každý sa viaže na konkrétnu udalosť, osobu alebo akciu na ktorú sa toto menu zostavuje zatiaľ čo

nápojový listok obsahuje väčšie množstvo miešaných nápojov, liehoviny a značkové vína [18].

Po formálnej stránke by malo menu obsahovať:

- Názov, logo podniku
- Presný názov nápoja
- Ingrediencie s ktorých je nápoj zložený
- Cenu za jednu porciu

Návrh menu k 100. výročiu značky rumu Dictador:



### 2.3.1 Pozorovací prieskum

Pozorovacím prieskumom som zisťoval aktuálny stav barov zameraných hlavne na koktejly. Sledoval som ich po technickej stránke to sa týkalo, pracovnej dosky, barového

displeja a barového lístka. Ďalej som sa zamerlal na samotného barmana jeho osobnosť, výkon, znalosti a prístup ku hosťovi s pohľadom zákazníka. Na tento prieskum som si vybral najlepšie bary v Slovenskej a Českej republike. Medzi bary ktoré som si na tento účel vybral patria:

Česká republika:

- Super Panda Cirkus
- Bar, který neexistuje
- Spirit Bar

Slovenská republika:

- The Cuba Libre Rum and Cigar house
- Steps Club
- J&M cocktail bar

### 2.3.2 Výsledky pozorovacieho prieskumu

Tento dotazníkový prieskum som uskutočnil v 6 najlepších baroch na Slovensku a Česku preto sú rozdiely v konečnom hodnotení malé ale o to významnejšie. Žiadny z barov nedosiahol 100 percentný úspech, takže v každom z barov je stále čo vylepšovať. U niektorých sú to veci ktoré sa dajú zmeniť jednoducho a u ďalších zase len veľmi obtiažne, s veľkou dávkou trpezlivosti a času. Ďalej uvádzam presné hodnotenia každého z navštívených barov ich nedostatky a prednosti.

Super Panda Cirkus (SPC), Česká republika, Brno:

Celkový výsledok hodnotenia: 84 %



Technická časť v tejto časti SPC stratil 10 bodov s 45 čo hodnotím ako veľmi dobre vzhľadom k tomu že sa v tomto zariadení káva bežne nepodáva a kvôli tomu nespĺňali 5 bodov s môjho prieskumu. Ďalšie body stratil podnik za barové stoličky ktoré nemali opierku

chrbta, to rieši dostatočná výška baru ktorá umožňuje pohodlne sa oprieť. Posledné body stratili v časti barový displej a barový lístok za absenciu hodín, keďže ale ide o zážitkový bar neprikladal som tomu veľkú váhu a z časti barového lístka som mohol vytknúť len absenciu mena tvorca lístka po opýtaní som zistil že na lístku vždycky pracujú minimálne traja barmani a to je dôvod prečo tam meno neuvádzajú. Nakoniec absencia obsahov pri charakteristike nápoja, pri nápojoch bol uvedený obsah alkoholu v gramoch pričom 12 gramov sa rovná 4 centilitrom alkoholu.

Osobnosť a výkon barmana v tejto časti SPC stratil 3 body s 35. Tie 3 body nezískal na základe toho že SPC je nefajčiarsky podnik a fajčiť sa chodí na spodné podlažie na terasu. A ďalší nápoj sa ponúka až po úplnom dopití prvého nápoja v respektíve keď je už pohár prázdny.

Bar, ktorý neexistuje (BKN), Česká republika, Brno:

Celkový výsledok hodnotenia: 84 %

BAR  
KTERÝ  
NEEXISTUJE

Technická časť BKN si v tejto časti viedol o 3 body lepšie ako SPC oproti ktorému stratil 7 bodov so 45 možných čo bolo nad moje očakávania. Väčšinu bodov stratil za nápojový lístok kde neboli uvedené obsahy nápojov a mená ľudí ktorý ho vypracovali. Jeden bod stratili za barmanské pomôcky konkrétne za madler ktorý bol vyrobený z dreva a nie s umelej hmoty. Všetky tieto mínusy je možné jednoducho odstrániť.

Osobnosť a výkon barmana v BKN bol veľmi podobný ako v SPC stratil 6 bodov s 35. Najviac bodov stratil pre absenciu misky na zvyšky alebo odpad a ďalšie za nepozdravenie sa hosťovi ako prvý. A posledný mínusový bod za použitie nevzhľadných písacích potrieb ktoré vôbec nazapadali do celkového dizajnu baru s ktorého bol cítiť krásu a luxus.

Spirit bar, Česká republika, Brno:

Celkový výsledok hodnotenia: 75 %



Technická časť v tejto časti dosiahol Spirit bar 33 bodov s možných 45. Najviac bodov presnejšie 6 stratil v časti barový displej a lístok. Pri barovom displeji za príliš hlasnú hudbu.

Pri barovom lístku mi opäť chýbalo meno barmana ktorý ho vypracoval ale hlavne mi chýbala charakteristika nápoja. Zvyšné body stratil za absenciu odkladacích tanierikov.

Osobnosť a výkon barmana v tejto časti boli rozdiely v zaškolení pracovníkov oproti dvom predchádzajúcim barom značne viditeľné. S 35 bodov získal 27. Hlavné mínusové body získal najmä pri komunikácii s hosťom pri ponúkaní nápojov nepoznal charakteristiku všetkých nápojov, popolník bol menený až tesne pred tým než bol plný, chýbala podšálka na odpad.

Steps Club, Slovenská republika, Trenčín:

Celkový výsledok hodnotenia: 74 %



Technická časť v tejto časti sa Steps club bodovo vyrovnal so Spirit barom. Mínusové body však boli odobrané za iné chyby. Najväčšie chyby boli za nerozoznateľný barový stred, za inventár nrodkladaný na svojr miesto. V tomto bare mali nedostatok pracovného inventáru ako nože a madlery. Ovocné šťavy boli uskladnené v originálnych kupenských krabiciach, účet sa nosil v rukách nebol vložený do vopred pripravenej dosky alebo obalu na účtenky. Na barovom lístku boli značné viditeľné známky používania (natrhnuté strany, poliate strany), chýbala mi charakteristika nápoja.

Osobnosť a výkon barmana v tejto časti má tento klub ešte čo dobiehať čo sa týka jednotlivcov, ale prácu zamestnancov klubu ako celého tímu hodnotím veľmi dobre všetci fungovali ako súčasť jedného stroja. V tomto klube sa odmerky používajú iba pri používaní drahších fliaš keďže používajú vlastný systém s elektronickými nalievkami ktoré sami presne odľejú nastavené množstvo najčastejšie 2 alebo 4 cl. Popolníky sa obsluha snažila meniť čo najrýchlejšie ale pri počte ľudí ktoré tento klub pojme som často videl po stoloch rozsypaný popol. Páčilo sa mi že pri vstupe vás už z diaľky s úsmevom zdravia barmani a predstavujú sa vám menom. Vzhľad barmanov pri mojej návšteve bol jednoduchý žiadne zložité účesy celý personál bol uniformovaný do červenej farby.

J&M cocktail bar, Slovenská republika, Poprad:

Celkový výsledok hodnotenia: 72 %



Technická časť v tejto časti si J&M cocktails o 2 body horšie ako Steps. Hlavné rozdiely boli v používaní dreveného inventáru, ďalej v bare hralo rádio s rušivými reklamami, barovému lístku vytýkam hlavne ich nedostatok a žiadna dostupná charakteristika a zloženie nápojov.

Osobnosť a výkon barmana v tejto časti si J&M cocktails bar polepšil a bodovo sa vyrovnal Steps klubu. Odňaté body boli však na rozdiel od stepsu za nedostupnosť zápaličiek a zapalovača, neznalosť otváracích hodín iných podnikov v meste a za nápojový lístok po ktorom som sa musel pár krát pýtať kým sa mi dostal do rúk. Celkové vystupovanie a správanie barmana však bolo veľmi príjemné za každú cenu sa snažil o spokojnosť hostí a neustále komunikoval s hosťami a staral sa o bar.

The Cuba Libre Rum and Cigar house, Slovenská republika, Bratislava

Celkový výsledok hodnotenia: 80 %



Technická časť The Cuba Libre Rum and Cigar house jeden z najlepších barov na slovensku, hodnotením sa ako jediný dostal na úroveň českých barov. Čo ma v tomto bare prekvapilo bola absencia nalievátok všetky fľaše boli uzatvorené originálnymi uzáverami. Na nápojovom lístku my ale chýbalo zloženie nápojov ktoré bolo nahradené stručnou charakteristikou.

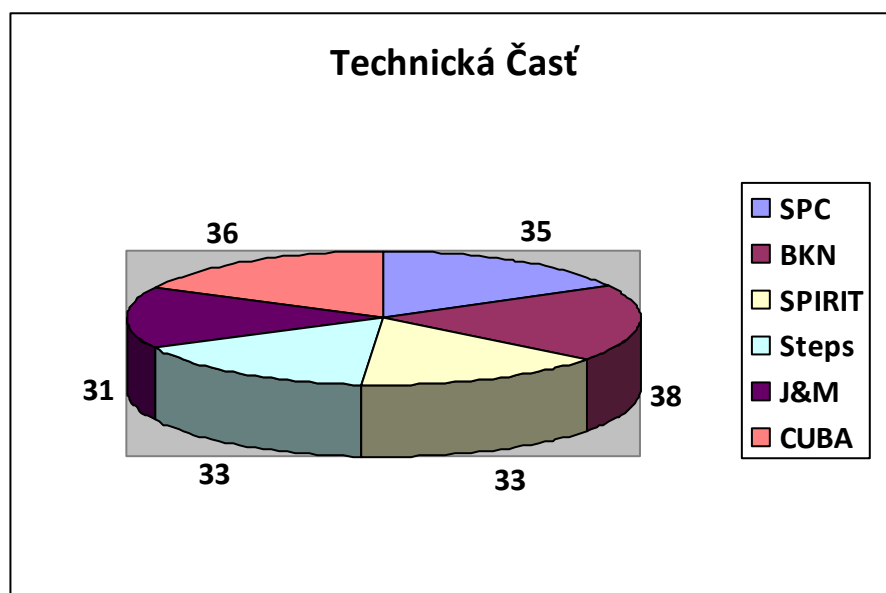
Osobnosť a výkon barmana v tejto časti si podnik viedol taktiež dobre, najväčšie chyby ktoré som pri práci barmana pozoroval že šejker nieje poriadne osušený a vrátený na svoje miesto, a že hosťom ponúka ďalší nápoj až po úplnom dopití prvého nápoja. Veľmi sa mi však páčil jeho stály záujem o zákazníkov a neustála starostlivosť o pracovisko.

### **2.3.3 Porovnanie výsledkov pozorovacieho výskumu**

Pre lepšiu predstavu o aktuálnom stave najlepších koktejlových barov na slovensku a v česku som vytvoril porovnávacie grafy pre všetky bary dohromady po technickej a osobnostnej stránke barmana a baru.

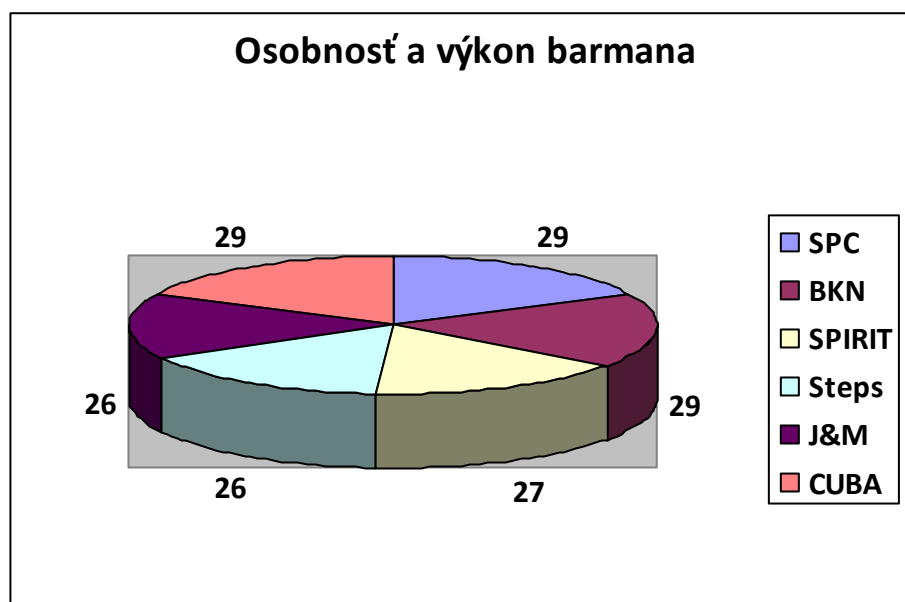


Graf č.1.:



Ako je vidieť na grafe rozdiely medzi podnikami sú malé, všetky dosiahli po technickej stránke viac ako 30 bodov z možných 45. Z grafu je vidieť že po technickej stránke sú na tom podniky na slovensku o niečo lepšie. V technickej časti získal najviac bodov J&M cocktail bar v Poprade, druhý bol The Cuba Libre Rum and Cigar house v Bratislave, ako tretí v technickej časti skončil Super Panda Cirkus, za ním s rovnakým počtom bodov dva bary Spirit bar v Brne a Steps Club v Trenčíne a posledný po technickej časti skončil Bar, ktorý neexistuje.

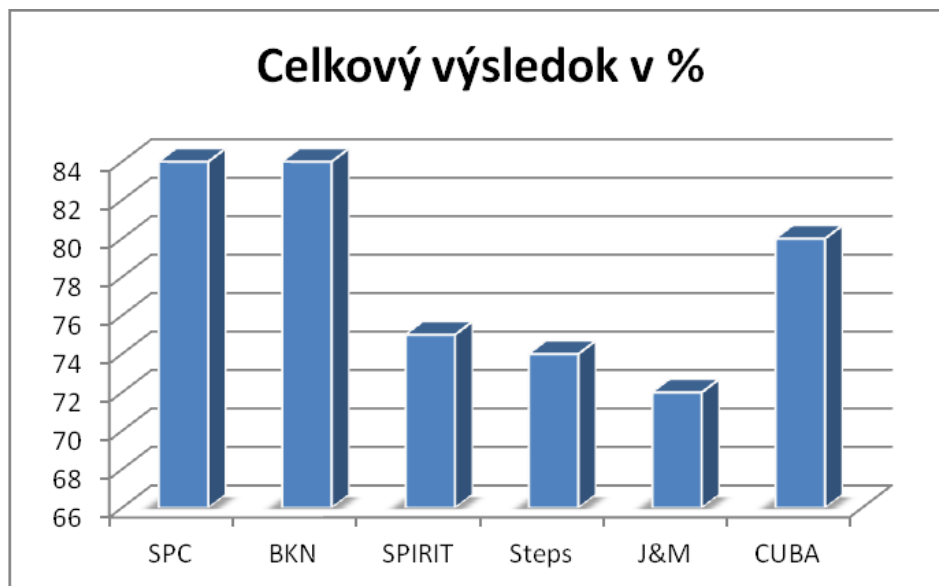
Graf č.2.:



V časti hodnotiacej výkon a osobnosť barmana sa ale výsledok úplne otočil najlepšie dopadli bary v Českej republike a to boli Super Panda Cirkus a Bar Korý Neexistuje. Na tú

istú úroveň sa dostal iba jeden s hodnotených barov na slovensku a to The Cuba Libre Rum and Cigar house. Za nimi skončil ako štvrtý Spirit bar a posledné skončili podniky J&M cocktail bar a Steps Club.

Graf č.3.:



Na poslednom grafe je celkové porovnanie všetkých barov ktoré som počas svojho pozorovania navštívil. Na tomto grafe je jasne vidieť že bary v Českej republike sú na tom oveľa lepšie ako na Slovensku. Hlavný dôvod prečo České podniky tak vyčnievajú nad Slovenskými nieje vo vybavení barov, ale v kvalite vzdelávania personálu v jednotlivých krajinách a ich prístupu ku hostovi.

### 2.3.4 Výsledok pozorovacieho výskumu

Tento výskum bol vykonaný v šiestich cocktailových baroch na Slovensku a Česku ktoré sú považované za špičku vo svojej kategórii. Všetky tri bary v Českej republike v ktorých som výskum uskutočnil boli nominované Czech Bar Awards 2016 na najlepšie koktejlové bary v česku. Bary ktoré som navštívil na Slovensku sú tak isto považované za špičkové a pri ich výbere som sa riadil magazínom Barrrmagazine a jeho rebríčkami top podnikov na Slovensku Počas svojho výskumu som hľadal čo majú tieto podniky spoločné a naopak v čom sa od seba líšia. I keď sa jednalo o koktejlové bary spoločných znakov a trendov mali menej ako odlišných.

Spoločné znaky:

- Používanie ručne sekaného ľadu
- Používanie čerstvých surovín (byliniek, štiav)
- Výroba vlastných produktov (sirupy, alkohol)
- Uniformita v podnikoch

Odlišné znaky:

- Starostlivosť o podnik
- Zainteresovanosť zamestnancov na vedení podniku
- Úroveň vzdelania
- Prístup a správanie ku hosťom
- Servis

## 2.4 Vlastné rozhovory

Pomocou riadených rozhovorov som skúmal názory odborníkov na súčasný stav barovej scény v Českej republike, aktuálne trendy v baroch, budúci vývoj barmanstva, vplyv českej barmanskej asociácie na vývoj remesla a na kvalitu vzdelávanie dnešných barmanov. Odborníkmi ktorý mi odpovedali na otázky sú hlavný barman v Super Panda Cirkus Martin Hoffman, certifikovaný lektor CBA Karel Mayer ďalej Václav Abrahám ktorý je majster Českej republiky a vicemajster sveta vo flair bartendingu z roku 2013 v Prahe.

- Aký je váš názor na aktuálnu barovú scénu v Česku ?
- Na akej úrovni sú bary v ČR oproti zahraničiu ?
- Aké sú trendy za barom ?
- Postavenie flair-bartendingu v baroch ?
- Čo hovoríte na aktuálne vzdelávanie barmanov ?
- Akým smerom sa podľa vás uberá dnešné barové remeslo ?

### **2.4.1 Aktuálny stav barmanstva v ČR**

Martin Hoffman je toho názoru že v ČR je viac skvelých barmanov ako barov, a práve tu vidí problém, pretože v skutočnosti je v ČR strašne málo barov kde by si mohli ľudia s nadšením a talentom neustále zlepšovať a vyvíjať svoje schopnosti.

Martinov názor na porovnanie českej barovej scény zo zahraničím je nasledovný:

„Myslím si, že sme tak 2 až 4 roky za Francúzkom a Nemeckom a aktuálne sa dostávame na úroveň Talianska, ale sme na tom lepšie ako napríklad Španielsko. Porovnávať nás s Anglickom, Amerikou či Japonskom sa mi zdá zbytočné nakoľko barmanstvo v týchto krajinách má úplne inú tradíciu než u nás a preto sú úplne inde.“

Podľa Karla Mayera je aktuálny stav barmanstva v ČR na slabej úrovni v porovnaní so zahraničím. Hlavnou príčinou tejto situácie vidí v tom že v dnešnej dobe už podniká v gastronómii kdokoľvek kto má peniaze jeho názor je nasledovný:

„Dnešná situácia v ČR praje podnikaniu, dôkazom toho sú aj neustále sa rodiace a zanikajúce podniky. Toto všetko ale vedie k deformácií barov, servisu a nevedomosti hostí týchto zariadení. Konečným dôsledkom tohto je že nás dobrý barmani pre nedostatok dobrých a kvalitných zariadení kde by mali možnosť sa rozvíjať opúšťajú a cestujú do zahraničia hľadať lepšie možnosti.“

### **2.4.2 Aktuálne trendy**

Podľa Martina je aktuálny trend to že nieje len jeden trend ale že ich je veľa navzájom sa dopĺňajúcich. Konkrétne v Super Panda Cirkus sa jedná o trendy koktejly z nezvyklých surovín, ručne sekaný ľad, vlastné vyrobené a modifikované alkoholy, sirupy a infúzie, značná starostlivosť o zákazníka, špeciálny servis.

Karel sa v tomto zhoduje s Martinom a dodáva že ďalší najväčší trend vidí v rôznych upravách starých klasických receptúr a prácu barmanov s netypizovaným servisom.

### **2.4.3 Flair-Bartending za barom**

Václav tvrdí že nemusíme hľadať veľmi ďaleko aby sme našli barmana, ktorý si myslí že flairový barman nemôže dokázať pripraviť dobrý koktejl za barom. Čiastočne je to preto že

nemôžu uveriť že flair barmani môžu byť rovnako presný ako sú klasický barmani a mixológovia na súťažiach a už vôbec nie za barom a to najmä s ohľadom na techniky nalievania ktoré používajú.

Jeho názor na používanie flairu za barom je nadchádzajúci:

„Aj keď tento názor na flair barmanov mala v minulosti väčšina koncom roka 2016 a začiatkom roka 2017 sa to zmenilo. K tomuto prispelo aj vedenie World Flair Association ktorá uskutočňuje súťaže po celom svete a počas niekoľkých rokov presmerovali sústredenie barmanov nie na prevedenie čo najlepšej show ale práve na nápoj. Zlom prišiel práve teraz v roku 2017 kedy sa pravidlá pre nápoje v súťaži upravili každý flair barman teraz musí na súťaž prísť s vlastnou receptúrou nápoja pri ktorom je posudzovaná chuť, servis, prezentácia a aróma. A s celkového bodového hodnotenia bude nápoj zaberat' 20-25 % takže nápoj je pri rozhodovaní dôležitejší ako kedy pred tým. Práve tieto zmeny budú v budúcnosti viesť k stále väčšej obľúbenosti a používaniu flairu za barom.“

#### **2.4.4 Aktuálny stav vzdelávanie barmanov**

Martin tvrdí že barmanské kurzy oraganizované v Českej republike sú na veľmi zlej úrovni. Chýba mu tu niečo stále, exkluzívne a na úrovni. Preto si bary radšej zaúčajú barmanov sami a tak isto si aj sami organizujú workshopy a semináre na ktoré si pozývajú odborníkov radšej ako by mali posielat' svojich zamestnancov na niektoré s českých kurzov.

Karel vidí najväčší problém najmä v dnešnej dobe mladú generáciu už nazaujíma tak vzdelanie a ľudia majú málo peňazí na platenie drahých barmanských kurzov, spomína si na časy kedy o miesto na kurze žiaci často suťažili dnes je problém dat' dokopy jednu triedu po 10 žiakov.

#### **2.4.5 Budúcy vývoj barového remesla**

Odhadnúť vývoj buducnosti barmanstva je ťažké keďže každý bar má svoj vlastný štýl a koncept a akým smerom sa bude bar uberať závisí len na samotných majiteľoch a zamestnancoch baru. Odborníky sa zhodujú že trend bude pokračovať lievanie cez odmerky

aby boli receptury chuťovo presné ale pribudne veľa nových chutí a vlastnoručne vyrobených a upravených alkoholov, sirupov, bitterov. Bude pribúdať stále viac výnimočných barových konceptov a druhov barov.

## **NÁVRHOVÁ ČASŤ**

V tejto časti bakalárskej práce budem poľa informácií ktoré som získal zo svojho predchádzajúceho pozorovaciemu výskumu a riadených rozhovorov s odborníkmi v odbore navrhovať najlepšie cesty pre zlepšenie súčasného stavu barmanstva.

### **Doporučenia pre bary**

Barová scéna v Českej republike je v súčasnej dobe na veľmi dobrej úrovni čo dokazuje aj fakt že český barmani a barmanky sú v zahraničí považovaný za jedných z najlepších. Problém v ČR teda nieje v nedostatku kvalitných zamestnancov ale barov.

Majitelia barov by sa mali viac inšpirovať, cestovať a otvoriť sa trendom zo zahraničia a pri tvorení svojich produktov využívať kreativitu svoju ale aj svojich zamestnancov. Dôraz by sa mal klásť na hosťa a kvalitu servisu a služieb od momentu kedy hosť otvorí dvere do podniku až po dobu kedy ho opustí.

Bary v rámci motivovania a zvyšovania hodnoty svojich zamestnancov by mali pravidelne usporiadať vzdelávacie aktivity formou rôznych školení, workshopov, seminárov a ochutnávok kde by sa mali pozívať odborníkov a aj jednotlivých ambasádorov rôznych značiek ktorý by vzdelávali zamestnancov v tovaroznalectve. Neustále zlepšovať by sa nemali len zamestnancy ale aj samotný majitelia napríklad vo vedení podniku alebo tímu pracovníkov.

### **Vzdelávanie**

Vzdelávanie dnešných barmanov v ČR je na slabej úrovni. Uskutočňuje sa veľké množstvo kurzov, nanešťastie ich kvalita často nedosahuje rovnakej úrovne ako napríklad v USA, Veľkej Británii. Jedinou výnimkou je Bar Academy ktorá sa uskutočňuje v Karlových Varoch kde sa prezentuje barová špička s celého sveta.

Vzdelávanie v pracovnom štýle flair je v Českej republike aktuálne zastúpené len jednou inštitúciou a to práve Bar Academy. Tento kurz je však zameraný len na osvojenie základných techník working-flairu a trvá iba jeden deň.

Okrem Bar Academy sa organizujú ešte aj kurzy usporiadané Českou Barmanskou Asociáciou. Úroveň týchto kurzov však nedosahuje kvalít Bar Academy a to najmä kvôli tomu že systém ktorý učia je v dnešnej dobe používaný už len na súťažiach a v reálnej praxi je nepoužiteľný.

## **Doporučenia pre CBA**

Podľa môjho názoru by CBA mala aktualizovať svoje postupy a systém ktorý učia na kurzoch. Aktualizovať svoje pravidlá, systém bodovania a postup na súťažiach. Usporiadávať viac flair súťaží a zvýšiť množstvo súťaží v juhočeskom kraji.

## **Budúcnosť barmanstva**

Ľudi sa v dnešnej dobe snažia žiť zdravšie čo sa prejavuje v gastronomickom svete. Neustále pribúdajú zariadenia zamerané na zdravý štýl stravovania ako sú raw, organic alebo vegetariánstvo ktoré súvisia so zdravým štýlom života. Toto sa premietne tak isto do sveta koktejlov. K príprave sa už využívajú čerstvé suroviny s vitamínami a minerálnymi látkami ako ďalšie sa dá očakávať dopyt po koktejloch vyrobených s čerstvej zeleniny.

Mixológovia preto budú objavovať nové chute pre ktorých objavenie budú využívať špeciálne technológie výroby a netradičné suroviny. Molekulárna mixológia preto stane pri vývoji koktejlov. V baroch sa však bude využívať len v takom merítku aby to nazaťažovalo chod barových zariadení.

Barmani budú častejšie používať odmerky aby uspokojili svojich hostí a necítili sa okradnutí. So z kvalitou servisu sa predpokladá aj zdokonalenie domácich sirupov, bitterov, infúzií ktoré budú stále exotickejších chutí ktoré prinesú novú vlnu jedinečných koktejlov

ktoré budú mať v ponuke iba ten bar ktorý si ich sám vyrobí a to ešte zvýši unikátnosť barových zariadení.

## ZÁVER

Zámerom tejto bakalárskej práce bolo opísať históriu barov, ako vznikalo barmanské remeslo a vyobraziť jeho vývoj v priebehu posledných troch storočí. V práci boli vysvetlené pojmy flair bartending, mixológia a koktejl. Hlavným cieľom bolo zistiť súčasný stav barmanstva a kvalitu servisu, starostlivosť o hosťa.

K dosiahnutiu cieľov bakalárskej práce som použil riadené rozhovory, pri ktorých mi na otázky odpovedali profesionálni barmani medzi ktorých patrili hlavný barman Super Panda Cirkus v Brne Martin Hoffman, s ktorým som sa vyjadril k súčasnemu stavu barmanstva a jeho očakávanému vývoju do budúcnosti. Kvalitu vzdelávania, vývin flair bartendingu a vplyv CBA na vývoj barmanstva som použil rozhovor s Karelom Mayerom certifikovaným lektorom CBA a Václavom Abrahámom majstrom Českej republiky vo flairy.

Vo svojej práci som chcel verifikovať nasledujúce tézy:

- Zažívame druhú zlatú éru barmanstva.

Téza bola potvrdená riadené rozhovory ukazujú že väčšina profesionálnych barmanov má názor že vývoj barmanstva je rastúci a to aj v Českej republike. K podpore vývoju barov prispieva aj obľúbenosť barov, koktejlův a tiež prepojenia celého sveta cez moderné technológie vďaka ktorým môže barmani zdieľať novinky a informácie z odboru a tak sa aj vzdelávať.

- Česká barmanská asociácia má malý vplyv na súčasný vývoj barmanstva.

Podľa názorov odborníkov CBA má na súčasný vývoj barmanstva v ČR veľmi malý. Neuskutočňujú žiadne aktivity ktorými by vývoj značne ovplyvňovali. Podľa získaných informácií za to môže slabá podpora CBA pre mladých začínajúcich barmanov a nepraktickosť učených postupov v realnom živote. V návrhovej časti som uviedol návrhy, ktorými by sa dala situácia zlepšiť.

- Vzdelávanie v barmanskom odbore v Českej republike je na vysokej úrovni



Tézu o kvalitnom vzdelávaní v českej republike sa mi nepodarilo potvrdiť. Vzdelávanie barmanov na území ČR čo sa týka kurzov ktoré sa tu konajú je oproti zahraničiu na slabej úrovni až na Bar Academy, ktorá je však jediná v Česku a nieje schopná pokryť dopyt. K presvedčeniu že vzdelanie barmanov v ČR je na vysokej úrovni ma viedlo štúdium histórie českej barmanskej scény, kedy kurzy patrili medzi kvalitnejšie v porovnaní so zahraničím a aj fakt že český barmani sú v zahraničí vnímaný veľmi dobre a na súťažiach patria medzi svetovú špičku. Došiel som k záveru že tieto špičkový barmani sa vzdelávajú v zahraničí alebo ich vzdelávajú samotné podniky v ktorých pracujú. Tieto podniky majú často prevzané alebo sú inšpirovaný know-how zo zahraničia (USA, Anglicko, Thaisko).

## POUŽITÉ KNIŽNÉ A INTERNETOVÉ ZDROJE

- [1] MIKŠOVIC, Alexander. *Bar: mixologie, historie, management*. Vyd 1. Praha: Consoff, 2009. 610 s. ISBN 978-80-254-3983-8.
- [2] MIKŠOVIC, Alexander. *Umenie koktailov*. Vyd. 1. Praha: Svojtka&Co, 2011. 168 s. ISBN 978-80-810-7441-7
- [3] THOMAS, Jerry. *Jerry Thomas Bar-Tenders Guide: How to mix drinks 1862 reprint*. Vyd.2. New York: Giwart & Stewart. 2015. 256 s. ISBN 978-16-2654-143-6
- [4] BAŤHA, Martin. *In BARLIFE: Prohibice*. Vyd. 28. Praha: LINKMAN MEDIA. 2008. 100 s. ISSN 1802-2316.
- [5] DOMINÉ, André. *The World of Spirits and Cocktails: The Ultimate bar book*. Vyd.1. Potsdam: Ullman medie. 2013. 816 s. ISBN 978-3-8480-0430-0
- [6] SVÁČEK, Daniel. *Současný vývoj, trendy a marketing v barmanství*. [Bakalárska práca.] Praha: Vysoká škola hotelová, katedra hotelníctví, 2016 [cit. 2017-07-03] dostupné z WWW: <[https://is.vsh.cz/th/12196/vsh\\_m/Soucasny\\_vyvoj\\_trendy\\_a\\_marketing\\_v\\_barmanstvi.pdf](https://is.vsh.cz/th/12196/vsh_m/Soucasny_vyvoj_trendy_a_marketing_v_barmanstvi.pdf)>.
- [7] MIKŠOVIC, Alexander. *Bar, provoz a produkt: [učebnice pro vyšší odborné školy a další školy s gastronomickým a hotelovým studijním programem]* Vyd.1. Praha: OFF. 1999. 306 s. ISBN 80-238-3789-3
- [8] GOTTHARDOVÁ, Dana. *Barmanství – výukový text*. [Bakalárska práca.] Brno: Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta, 2008 [cit. 2017-05-02] Dostupné z WWW: <[https://is.muni.cz/th/174257/pedf\\_b/](https://is.muni.cz/th/174257/pedf_b/)>.
- [9] JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Marketing v cestovním ruchu*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2009. 288 s. ISBN 978-80-247-3247-3
- [10] BOROŠ, Jan. *Generace Z – jaká je a co chce ?*. Vyd. 77. Praha: LINKMAN MEDIA. 2016. 100 s. ISSN 1802-2316
- [11] McFARLAND, Ben. *Myslím teda pijem: Inteligentne o alkohole*. Vyd. 1. Bratislava: Ikar, 2015. 224 s. ISBN 978-80-551-4394-1

- [12] BOSTON, Mr. *Mr. Boston*. Vyd. 2. New Jersey: Wiley, 2005. 298 s. ISBN 978-07-645-9732-9
- [13] ABOU-GANIM, Tony. *The Modern Mixologist: Contemporary Classic Cocktails*. Vyd. 1. Evanstone: Agate Surrey, 2010. 208 s. ISBN 978-15-728-4107-9
- [14] DeGROFF, Dale. *The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender*. Vyd. 1. Danvers: Clarkson Potter, 2002. 240 s. ISBN 978-06-096-0875-3
- [15] VANDAL, Pišta. *Stan Vadrna môj bar môj chrám*. 2016 [cit. 2017- 24-02] Dostupné z WWW: <<http://www.pluska.sk/break/interview/slovensky-barman-svetovej-urovne-stan-vadrna-moj-bar-moj-chram.html>>
- [16] HANUŠOVÁ, Soňa. *S. Jordan - Kolik vášne pro barmanství v česku videla*. 2017 [cit. 2017-28-03] Dostupné z WWW: <<http://www.barlife.cz/clanky/stephanie-jordan-nadchlo-me-kolik-vasne-pro-barmanstvi-jsem-v-cesku-videla>>.
- [17] BOROŠ, Jan. *Craft brands versus mainstream*. 2016 [ cit. 2017-30-03] Dostpné z WWW: <<http://www.barlife.cz/clanky/craft-brands-versus-mainstream>>
- [18] VRBENSKÁ, Jana. *Formálna stránka nápojových lístkov*. 2010 [cit. 2017-30-02] Dostupné na WWW: <<http://eskola.soslc.sk/mod/resource/view.php?inpopup=true&id=6585>>

## ZOZNAM GRAFOV

Graf č. 1: Technická časť hodnotenia barov

Graf č. 2: Osobnostná a výkonová časť hodnotenia barmanov

Graf č. 3: Celkový výsledok prieskumu v %

## ZOZNAM SKRATIEK A POJMOV

Cit. = citované

Č. = číslo

Vyd. = vydané

Tzv. = takzvané

ČR = Česká republika

SR = Slovenská republika

CBA = Česká barmanská asociácia

Flair = Freestyle bartending = pracovný štýl pri ktorom si barman predvádza triky s barovým inventárom.

SPC = Super Panda Cirkus

BKN = Bar, Který Neexistuje

CUBA = The Cuba Libre Rum and Cigar house

## PRÍLOHY

Hodnotiaca tabuľka pre pozorovací výskum:

| <b>Položka</b>             | <b>ÁNO</b> | <b>NIE</b> |
|----------------------------|------------|------------|
| <b>Technická časť</b>      |            |            |
| Barová stolička má opierku |            |            |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Barová stolička má opierku pre nohy                             |  |  |
| Výška expedičnej dosky umožňuje opretie sa laktom o bar         |  |  |
| Barový lístok je ľahko dostupný                                 |  |  |
| Slamky sú založené v špeciálnom držiaku                         |  |  |
| Pochutiny sú trvalo založené                                    |  |  |
| Na expedičnej doske je rozoznateľný barový stred                |  |  |
| Expedičná doska sa nepoužíva ako odkladacia doska               |  |  |
| <b>Pracovná doska</b>   |  |  |
| Je čistá a udržiavaná v poriadku                                |  |  |
| Z pohľadu host'a je usporiadaná                                 |  |  |
| Lopatka na ľad je k dispozícii                                  |  |  |
| Doska na krájanie je s umelej hmoty                             |  |  |
| K dispozícii sú dva nože na krájanie s dvojitym hrotom na konci |  |  |
| Nože sú odkladané mimo dosku na krájanie                        |  |  |
| Odmerky sa odkladajú na odkvapkávacie sitko                     |  |  |
| Chladený tovar je umiestnený v chladiacich zariadeniach         |  |  |
| Na fľašiach sú naliévátka                                       |  |  |
| Ovocné šťavy sú v nádobách pre ne určené (niesú v krabiciach)   |  |  |
| Citrónová šťava je čerstvá a vhodne uskladnená                  |  |  |
| Používajú sa obrúsky pod nápoj                                  |  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| K dispozícii sú odkladacie tanieriky na zvyšky (odpad)       |  |  |
| Na pracovnej doske nie sú odložené osobné predmety           |  |  |
| Dostatočné množstvo šálok na kávovom stroji                  |  |  |
| Naparovacia hubica na mlieko je čistá                        |  |  |
| Káva je založená vo vhodnom zásobníku (mlynček)              |  |  |
| Účet vám prinesie obsluha v ruke alebo v obale ne to určenom |  |  |
| Muddler je z umelej hmoty                                    |  |  |
| <b>Barový displej</b>  |  |  |
| Je nasvietený tak aby nerušil host'a                         |  |  |
| Zbavený prachu   |  |  |
| Fľaše sú zatvorené alebo opatrené nalievátkom                |  |  |
| Radenie produktov má systém                                  |  |  |
| Fľaše sú otočené etiketou k host'ovi                         |  |  |
| Hudba je nastavená tak aby nerušila rozhovory hostí          |  |  |
| Absencia rádia a rušivých reklám                             |  |  |
| Hodiny v dohľade   |  |  |
| <b>Barový lístok</b>   |  |  |
| Nepoškodený  |  |  |
| Čistý  |  |  |
| Označený logom baru  |  |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Meno barmana ktorý zostavil lístok je uvedené     |  |  |
| Nápoje sú radené podľa systému                    |  |  |
| Zloženie nápojov je uvedené aj s obsahom          |  |  |
| Charakteristika nápoja je uvedená                 |  |  |
| Žiadne chyby v texte                              |  |  |
| Lístok je k dispozícii vo viacerých jazykoch      |  |  |
| ÁNO=1 bod, NIE=0 bodov, maximálny počet bodov 45. |  |  |

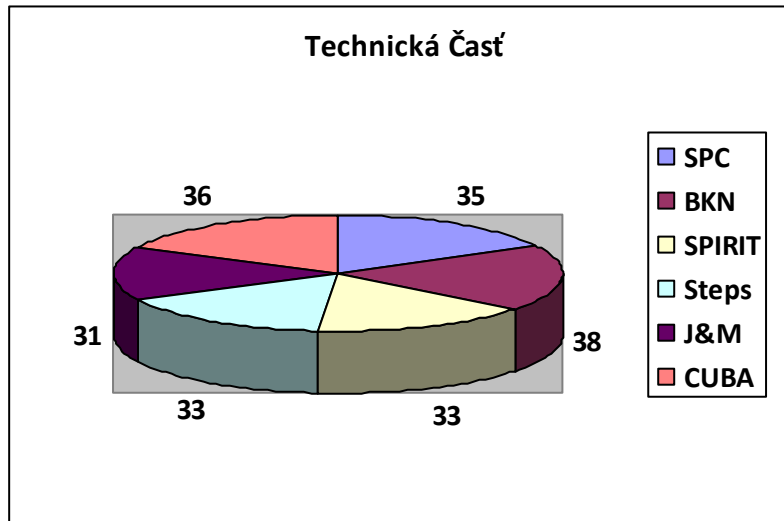
| <b>Osobnosť a výkon barmana</b>                     |  |  |
|---|--|--|
| Ak je to potrebné pohár je vždycky vychladený       |  |  |
| Poháre sú chladené ľadom                            |  |  |
| Miešacie médium je v súlade s receptúrou            |  |  |
| Voda s topiaceho ľadu je odlievaná                  |  |  |
| Suroviny nalievajú cez odmerku                      |  |  |
| Fľaša uchopená etiketou smerujúcou na hosťa         |  |  |
| Fľaša je po použití vždycky vrátena na svoje miesto |  |  |
| Založená podšálka na odkladanie odpadu              |  |  |
| Médium je po použití ihneď umyté                    |  |  |
| Šejker je osušený a vrátený na miesto               |  |  |
| Ovocné šťavy pred použitím premiešané               |  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Popolníky mnené po dvoch uhasených cigaretách      |  |  |
| Hostom sa ponúkajú zápalky alebo zapalovač         |  |  |
| Hostom sa ponúka ďalší nápoj keď je pohár s ¼ plný |  |  |
| Pohár sa odnáša hneď ako je prázdny                |  |  |
| <b>Znalosti barmana</b>                            |  |  |
| Pozná receptúry a drží sa ich                      |  |  |
| Reaguje na otázky o produkte                       |  |  |
| Dokáže charakterizovať každý nápoj                 |  |  |
| Otázkami upresňuje ponuku                          |  |  |
| Navrhuje alternatívu ak nemá žiadaný produkt       |  |  |
| Ovláda najmenej jeden svetový jazyk                |  |  |
| Pozná otváracie hodiny iných stredísk v okolí      |  |  |
| <b>Prístup barmana ku hostom</b>                   |  |  |
| Hosta zdraví ako prvý                              |  |  |
| Zdraví s úsmevom a pohľadom do očí                 |  |  |
| Podáva, približuje nápojový lístok                 |  |  |
| Podáva nápoj s úsmevom a pohľadom do očí           |  |  |
| Trpezlivo reaguje na otázky                        |  |  |
| Má vždycky čisté ruky                              |  |  |
| Čisté oblečenie                                    |  |  |



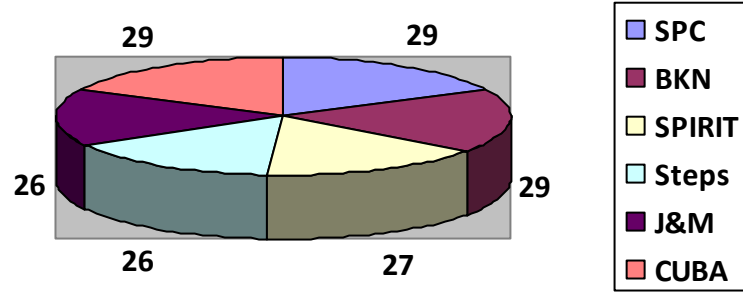
|   |  |  |
|---|--|--|
| Predstavuje sa host'ovi menom   |  |  |
| Má udrzovaný účes   |  |  |
| Používa vzhľadné písacie potreby  |  |  |
| Trvalo sa venuje práci  |  |  |
| Počuteľné rozhovory s kolegami vedie len o služobných veciach   |  |  |
| Na otázky reaguje ústretovo   |  |  |
| ÁNO=1 b. NIE=0 b. Maximálny počet bodov: 35   |  |  |
| Vzorec: počet bodov za technickú časť + počet bodov za výkonovú časť delené 80<br>(počet pozorovaných stanovísk) násobené 100 |  |  |

Graf č. 1: Technická časť hodnotenia barov



Graf č. 2: Osobnostná a výkonová časť hodnotenia barmanov

### Osobnost a výkon barmana



Graf č.3: Grafč. 3: Celkový výsledok prieskumu v %

