

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Akademický rok: 2021/2022

Jolana KNOBOVÁ

ZALOŽENÍ PORADENSKÉ FIRMY V OBLASTI HYGIENY  
GASTRONOMICKÝCH PROVOZŮ A ŠKOLNÍCH JÍDELEN

ESTABLISHMENT OF A CONSULTANCY COMPANY IN THE  
FIELD OF GASTRONOMY OPERATIONS AND SCHOOL  
CANTEENS

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Eva Lukášková, Ph.D.

Brno, rok 2022

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2021/2022

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Jolana Knobová

Osobní číslo: 14633109

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

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

**TÉMA PRÁCE: ZALOŽENÍ PORADENSKÉ FIRMY V OBLASTI HYGIENY  
GASTRONOMICKÝCH PROVOZŮ A ŠKOLNÍCH JÍDELEN**

**TÉMA PRÁCE V AJ: ESTABLISHMENT OF A CONSULTANCY COMPANY IN THE  
FIELD OF GASTRONOMY OPERATIONS AND SCHOOL CANTEENS**

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

1. Teoretická část BP: Vymezte problematiku podnikání v oblasti poradenství se zaměřením na hygienu gastronomických provozů. Uveďte náležitosti podnikatelského plánu.
2. Praktická část BP:
  - Analytická část: Provedte analýzu možností podnikání v oblasti poradenství pro gastronomické provozy a školní jídelny.
  - Návrhová část: Cílem práce je, na základě analýzy, navrhnout reálný projekt založení poradenské firmy.

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] ŠEFČÍK, Vladimír, Tomáš JEŘÁBEK a kol. *Management služeb hotelnictví a cestovního ruchu – vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2THETA, 2017. ISBN 978-80-86380-84-1.

[2] SYNEK, M. a kol. *Podniková ekonomika*. 4. přepracované a doplněné vydání. Praha: C. H. Beck, 2006, 475 s. ISBN 80-7179-892-4.

[3] BLAŽEK, Ladislav. *Management*. 2. rozš. vydání. Praha: Grada Publishing, 2014. ISBN 978-80-247-4429-2.

Další literatura dle doporučení vedoucí bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Eva Lukášková, Ph.D.  
Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 17. května 2021

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2022

V Brně dne: 10. května 2021

L. S.

VYSOKÁ ŠKOLA  
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.  
Bosonožská 9, 625 00 Brno

prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.  
vedoucí katedry

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

Jméno a příjmení autora: Jolana Knobová  
Osobní číslo: 1463319  
Název bakalářské práce: Založení poradenské firmy v oblasti hygieny gastronomických provozů a školních jídelen

Název bakalářské práce v AJ: Establishment of a Consultancy company in the Field of gastronomy operations and School canteens

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Eva Lukášková, Ph.D.  
Rok obhajoby: 2022

Anotace: Bakalářská práce se zaměřuje na založení poradenské firmy v oblasti hygieny gastronomických provozů a školních jídelen. Zajišťování vysoké úrovně ochrany lidského zdraví je jedním ze základních cílů potravinového práva. V rámci naplňování tohoto cíle slouží soubor právních předpisů Evropské unie, týkající se hygieny potravin a úředních kontrol. Úřední kontroly slouží k ověření a kontrolování všech nastavených legislativních pravidel, jejichž cílem je předcházet rizikům, která přímo či nepřímo hrozí člověku v souvislosti s konzumací potravin. Poradenská firma v oblasti gastronomických provozů a školních jídelen má být jako poradní a konzultační orgán zaměřující se ne na kontrolování, ale preventivně předcházení rizik, které vznikají v souvislosti s chybami v provozech díky lidskému selhání a neznalosti právních předpisů Evropské unie a legislativy v České republice.

Annotation:

The bachelor's thesis focuses on the Establishment of a Consulting company in the Field of hygiene of gastronomic establishments and school canteens. Ensuring a high level of protection of human health is one of the basic objectives of food law. A set of European Union legislation on food hygiene and official controls serves to achieve this goal. Official controls are used to verify and control all set legislative rules, the aim of which is to prevent risks that directly or indirectly pose to humans in connection with food consumption. The consulting company in the field of gastronomic establishments and school canteens is to be an advisory and consulting body focusing not on control but preventive prevention of risks arising from errors in operations due to human failure and ignorance of European Union legislation and legislation in the Czech Republic.

Klíčová slova: Gastronomický provoz, školní jídelna, ochrana lidského zdraví, prevence, konzultace, management, strategický management, kvalita služeb, plánování, podnikatelský plán, marketingový plán, spokojenost zákazníka, služby.

Key words: Gastronomic operation, school canteen, protection of human health, prevention, consultation, management, strategic management, service quality, planning, business plan, marketing plan, customer satisfaction, services Entered / Edited.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Založení poradenské firmy v oblasti hygieny gastronomických provozů a školních jídelen vypracovala samostatně pod vedením Ing. Evy Lukáškové, Ph.D. a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 30. 3.2022

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych rada poděkovala paní Ing. Bc. Evě Lukáškové, Ph.D. za cenné informace, podporu a trpělivost, která mi dopomohla ke vzniku bakalářské práce.

# OBSAH

Úvod.....	10
<b>I. Teoretická část.....</b>	<b>11</b>
<b>1 Myšlenka založení poradenské firmy .....</b>	<b>11</b>
1.1. Stanovení podnikatelského plánu.....	15
1.2 Účel založení poradenské firmy.....	15
1.2.1.Politika kvality.....	18
1.2.2. Přehled nařízení EU.....	19
1.2.3. Jednotlivé kompetence KHS.....	21
1.2.4. Hygiena výživy.....	21
1.2.5. Hygiena práce.....	22
1.2.6. Hygiena komunální .....	23
1.2.7. Hygiena dětí a mladistvých.....	24
1.2.8. Epidemiologie.....	25
1.3. Kompetence SZPI.....	26
1.4.Kompetence SVS.....	27
1.5.Kompetence ČOI.....	29
<b>2 Podnikatelské riziko.....</b>	<b>29</b>
2.1. Potenciální rizika .....	29
2.2. Krizové řízení .....	30
<b>3 Poradenská firma - význam.....</b>	<b>31</b>



3.1. Založení poradenské firmy - podnikový plán.....	31
3.2. Marketingový a organizační plán .....	31
3.3. Finančně- ekonomické řízení podniku.....	34
3.4. Finanční cíle podniku .....	34
3.5. Stručný podnik .....	35
3.6. Budování značky a jméno podniku.....	35
<b>II Praktická část.....</b>	<b>37</b>
<b>4 Cíl a metody zpracování bakalářské práce.....</b>	<b>38</b>
4.1. Cíl práce- hlavní a dílčí ....	38
4.2. Analýza poskytovaných služeb - ceník.....	39
4.3. Finanční plán podniku.....	40
4.4. Potenciální konkurenti.....	42
4.5. Dodavatelé.....	42
4.6. Odběratelé.....	42
4.7. SWOT analýza.....	43
Závěr .....	45
Použité zdroje .....	48
Seznam zkratk.....	49

# Úvod

Politické, ekonomické změny, ale i celkové změny myšlení celé společnosti, mění v určité části podstatu každého podnikatelského subjektu, a to zejména v poskytovaných službách typu prevence, komunikace, konzultace. Pokud se chce podnik neustále zlepšovat a být konkurenceschopný ve svém oboru, musí adekvátně reagovat nejenom na změny myšlení společnosti, podnikatelů, provozovatelů gastronomických podniků a školních zařízení, ale neustále sledovat aktuální legislativu, změny v legislativě, aktualizace, novelizace a nové znění zákonů. Také vzdělávat zaměstnance, inovovat nabídku a sledovat poptávku.

Podnik, který poskytuje služby ve smyslu prevence, konzultace, a vytváří bezpečné prostředí pro podnikatele gastronomických provozů se musí neustále inovovat, musí umět nabízet různé doplňkové služby dle legislativních nařízení, udržovat určité postavení na trhu, být konkurenceschopný a hlavně musí neustále vzdělávat zaměstnance tak, aby měli vědomosti a znalosti na úrovni státních úředníků a inspektorů, kteří navštěvují provozy za účelem státních kontrol a auditů a dokázali tak vytvořit pro svého zákazníka, který si za tyto služby zaplatí, bezpečný provoz, včetně veškeré povinné ze zákona doplňkové dokumentace pro daný gastronomický provoz.

Bakalářská práce je rozdělena do dvou částí. První teoretická část vymezuje základní pojmy myšlenky týkající se založení poradenské firmy. Dále se zabývá stanovení podnikatelského plánu, účelem založení poradenské firmy. Součástí kapitoly je řešení politiky kvality, přehled nařízení Evropské unie a jednotlivé kompetence kontrolních orgánů což jsou KHS, SZPI, SVS, ČOI). Dále se zabývám významem poradenské firmy, podnikatelským plánem, marketingovým plánem. V další části je řešeno budování značky a jméno podniku, finančně – ekonomické řízení podniku.

Druhá část bakalářské práce je praktická, která je zaměřena na představení vybraného podniku, SWOT analýzy podniku, která pomůže identifikovat slabé a silné stránky podniku, hrozby a příležitosti, které ovlivňují postavení podniku na trhu. Dále na hledání potenciálních konkurentů, dodavatelů a odběratelů a vyhotovením finančního plánu.

Také představuji organizační strukturu firmy.

Na základě zjištěných informací byla zpracována a navržena návrhová část bakalářské práce.

Hlavním cílem bakalářské práce je představit poradenskou a konzultační firmu versus státní orgány kontroly kvality v České republice.

# **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 MYŠLENKA ZALOŽENÍ PORADENSKÉ FIRMY

V závislosti na cíli práce je v rámci teoretické části potřeba sdělit, že založení poradenské firmy v oblasti poradenství se zaměřením na hygienu gastronomických provozů a školních jídelen je výhradně duševní vlastnictví autora. Duševní vlastnictví a myšlenka založení výše uvedené poradenské firmy vyplývá z mnohaletých zkušeností z kontrolní činnosti autora na Krajské hygienické stanici Moravskoslezského kraje a Zlínského kraje, a také krátkodobé činnosti na Státní zemědělské a potravinářské inspekci v Olomouci. Na začátku založení firmy je potřeba si ujasnit, proč, jak a za jakým účelem bude vlastně poradenská firma fungovat. Jaká bude její hlavní činnost, čeho by chtěla dosáhnout v budoucnosti, a jak získat zákazníky. Proto bylo nezbytné stanovit si misi a vizi, aby bylo podnikání úspěšné. Dále stanovit si, co je to vlastně gastronomie, kdo je podnikatel, a co je podnik. Která legislativa je povinná, jaká nařízení se musí dodržovat, co vše musí splňovat gastronomický provoz v rámci dodržení legislativních povinností a splnění všech povinných dokumentů.

První otázka pro majitele firmy zněla: „Jaké strategické nástroje budeme používat ve firmě?“ Smyslem této otevřené otázky bez uvedení výčtu možných strategických nástrojů, bylo zjištění, co si majitel firmy pod pojmem strategické nástroje představuje. Základní strategické nástroje, které se budou uplatňovat ve firmě, jsou dlouhodobé cíle a směry podniku, dále priority a aktivity, přizpůsobování se stále měnícímu se okolí, zejména zákazníkům a uspokojování zúčastněných stran. Stanovení průběhu jednotlivých pracovních operací a rozmístění zdrojů nezbytných pro splnění daných cílů, což znamená:

## *Kontrola*

- zpětná kontrola splněných úkolů
- kontrola plnění plánu práce
- kontrola zaměstnanců v rámci dodržování pracovní doby

- kontrola kvality práce
- kontrola kvality komunikace se zákazníkem

#### *Popis pracovních míst + organizační struktura*

- organizace denního plánu práce
- .- plánování služebních pracovních cest

#### *Porady*

- porady musí být pravidelné + zápisy z porad a zpětná kontrola plnění úkolů
- vytváření obchodních strategií, tah na branku
- zpracování postupů a scénářů pro dosažení vytyčených cílů

#### *Plány*

- finanční plán a z něho vycházející finanční budget na nejbližší rok
- personální plán
- plán organizační struktury a přijetí nových lidí
- osa strategie

#### *Motivace*

- každý má svou osobní motivaci (finanční ohodnocení)
- taktické plány – postupy, jak dál

#### *Vedení*

- zaškolování a práce s lidmi

- pravidelné zaškolování zaměstnanců
- řešení interních problémů
- mise podniku, kam směřuje, existenční záměr

### *Rozhodování*

- rozhodování ve smyslu plánu práce
- logistika cest
- pravidlo – služba zákazníkovi

Druhá otázka měla stejné znění jako otázka první, ovšem zde jsem již dala varianty odpovědí a to s ohledem na strategické doporučení popsané v teoretické části. Zde se majitel podniku zamyslel na tom, že strategické plánování uplatňované ve firmě je:

- Firma má stanovenou misi a vizi.
- Firma uplatňuje placení podle výkonu.
- Preference dobrých vztahů mezi zaměstnanci a vedením
- Měření spokojenosti zákazníků a segmentace zákazníků je další nástroj využívaný ve firmě.
- Strategické plánování je hlavní nástroj, používaný ve firmě.

### *Stanovení mise a vize*

Firma zvolila název Soukromý hygienik, s. r. o. Podnik si na začátku svého podnikání musel ujasnit, proč, a za jakým účelem bude vlastně fungovat. Jaký bude jeho hlavní činnost a čeho by chtěl dosáhnout v budoucnosti. Proto bylo nezbytné stanovit si misi a vizi, aby bylo podnikání úspěšné. Je potřeba vybudovat firmu, která dokáže svým profesionálním přístupem získávat zákazníky z řad hotelových provozů, gastronomických provozů a školních jídelen. S misí souvisí i vize, která je ve firmě stanovena jednoznačně a to být leaderem na trhu. Strategické plánování je vzhledem k velikosti

firmy jedním z klíčových nástrojů. Firma si každý rok musí vytvářet plán, který má za úkol říct, jaké jsou hlavní cíle pro daný rok a jak těchto cílů dosáhnout. Firma by měla využívat plánování, jelikož plány bude vytvářet vždy na daný rok. Strategické plánování je dlouhodobé a zaměřené do budoucnosti. Strategické plánování umožňuje firmám dosáhnout určité konkurenční výhody a také co nejefektivněji využít omezených interních i externích zdrojů firmy. Managementu firmy poskytuje celkový strategický rámec jejího fungování. Pokud chce být firma Soukromý hygienik, s.r.o. úspěšná na trhu a chtěla by se neustále rozvíjet, měla by se více zaměřit na strategické plánování a vytvořit si proces strategického managementu.

### **1.1. Stanovení podnikatelského plánu**

Nezbytnou součástí je zpracovat kvalitní podnikatelský plán a následnou realizaci konkrétního podnikatelského plánu. Další nezbytnou součástí založení poradenské firmy je vymyslet název firmy tak, aby i nezainteresovaný a neznalý člověk v oboru, měl možnost pochopit a hlavně najít smysl této poradenské firmy.

### **1.2. Účel založení poradenské firmy**

Na začátku všeho byla myšlenka „pomáhat“ a preventivně působit na jednotlivé gastronomické podniky a školní jídelny. Uchopit tu hygienickou činnost z jiného úhlu pohledu. Cílem činnosti poradenské firmy by měl být jednorázový preventivní hygienický servis v restauračních zařízeních ve smyslu konzultace, poradenství a vyhotovování legislativních povinných dokumentů jako je příručka HACCP (zavedení systému HACCP do provozu, poskytnout základní informace implementace HACCP do provozu) nastavení kontrolních a kritických bodů v provozu, vyhotovení sanitačního řádu, v souvislosti implementací deratizace, dezinfekce a dezinsekce a vyhotovení provozního řádu. Další nedílnou součástí prevence poradenské firmy by mělo být pravidelné každoroční školení hygienického minima pro pracovníky v potravinářství, které je povinné a vyplývá z legislativních požadavků evropského práva ES 852/2004 o hygieně potravin.

Příprava pokrmů a jejich uvádění do oběhu svých charakterem spadá do činností epidemiologicky závažných. Provozovatel potravinářského subjektu je povinen tudíž v souladu s požadavky definovanými v příloze II, kapitola XII Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 852/2004 o hygieně

potravin zajistit pro osoby, které přicházejí při práci do styku s potravinami a podílejí se tak na plnění zásad systému HACCP dostatečné a průběžné školení v otázkách hygienické manipulace s potravinami a osobní a provozní hygieny.

Všichni pracovníci musí být srozuměni s tím, jaká bezpečnostní opatření jsou nezbytná pro prevenci kontaminace potravin, jaká jsou identifikovaná rizika při výdeji a uvádění potravin do oběhu, preventivní opatření při skladování, dopravě, anebo v procesu výdeje, jak jsou nastaveny kritické úrovně, jaké jsou postupy zjištěné neshody a nápravných opatření a postupy dokumentování monitoringu.

*Proškolení absolvují všechny osoby činné v potravinářském podniku - před nástupem do zaměstnání a vždy v pravidelných ročních intervalech a potvrdí svým podpisem na příslušný formulář, jenž tvoří přílohu tohoto dokumentu.*

Na základě rizikovosti výroby ve smyslu možného epidemiologického dopadu, mají všechny zainteresované osoby vystaven zdravotní průkaz, a také certifikát o proškolení, který má platnost rok.

Dalším povinným pravidelným úkonem, který musí dle legislativních požadavků splnit každý potravinářský podnik, jsou pravidelné audity potravinářských provozů tzv. ověření funkčnosti systému HACCP. Celý popsaný systém HACCP musí být pravidelně podroben přezkoumání a ověření jeho správné funkčnosti. Mezi ověřovací postupy patří zejména audity HACCP systému včetně záznamů, potvrzení o zvládnutém stavu kritických bodů, potvrzení platnosti kritických mezí, přezkoumávání překročení kritických mezí a způsobu nakládání s postiženým výrobkem atd. Jakákoli změna výrobku, procesu nebo fáze je důvodem pro revizi celého systému a jeho případné změny, aby byla zajištěna jeho platnost.

*Kontrolní audity provádí kvalifikovaná osoba (třetí strana) paralelně s probíhajícím výrobním procesem a její kontrolní zjištění tvoří přílohu plánu HACCP. Frekvence těchto auditů byla stanovena na 1x ročně.*

Ověřovací postupy se zaměřují také na prověřování znalostí zaměstnanců a jejich schopnosti provádět sledování v kritickém bodě.



Účelem poradenské a konzultační činnosti poradenské firmy by měla být i myšlenka zajistit si stálého zákazníka, který by se rád vracel k nabízeným službám a využíval ho pro svůj podnik. Působit jako „berlička“, něco, o co by se mohl provozovatel opřít, na koho by se mohl obrátit. Ta myšlenka vracejícího zákazníka by se mohla realizovat v rámci celoročních hygienických servisů či hygienických balíčků poskytujících služby ve velkém a rozšířeném rozsahu. Samozřejmě tady hraje velkou roli reálná cena versus zvýhodněná jednorázová cena služeb pro majitele gastronomických provozů, a také pro ředitele škol. Tuto cenu je potřeba navrhnout tak, aby byla zajímavá, jak pro firmu poskytující služby, tak i pro provozovatele, kteří si služby vyberou a zaplatí. V rámci nabízených služeb je nutno zabezpečovat pravidelné preventivní audity stravovacích zařízení a školení hygienického minima pro zaměstnance vyplývající z legislativních požadavků Evropského práva 852/2004, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. Toto nařízení je komplexní právní normou zabývající se kontrolou v celém potravinovém řetězci. Dále existují ustálené specifické kontrolní systémy a Nařízení a našich prováděcích předpisů, zákona o ochraně veřejného zdraví 258/2000 Sb. Prvořadým zájmem stravovacího zařízení musí být bezpečnost a kvalita potravin v souladu s nejvyššími standardy a zákonnými předpisy včetně související legislativy Evropské unie. Provozovatel gastronomického podniku a školní jídelny tímto dokumentem HACCP přijímá plnou odpovědnost za daný segment potravinového řetězce a zavazuje se k naplnění programu bezpečnosti potravin a jeho rozvoj s cílem kvalitní, bezpečné a legální výroby a distribuce. Provozovatel podniku se také zavazuje vytvářet podmínky a uvolňovat potřebné zdroje pro dodržování výše stanovených zásad politiky kvality a bezpečnosti potravin. Od svých pracovníků očekává plnou podporu tohoto závazku. Dalším záměrem bylo předcházet nedostatkům, které se vyskytují v praxi v gastronomických podnicích díky selhání lidskému faktoru, a díky neinformovanosti a neznalosti svých povinností zaměstnanců a pracovníků gastronomických provozů. Abychom mohli zabránit pokutám a sankcím ve výše zmiňovaných podnicích, musíme znát jednotlivé kompetence kontrolních orgánů v České republice.

### 1.2.1. Politika kvality

V návaznosti na realizaci strategie pro vysoký standard kvality a zdravotní nezávadnosti potravin, který zaručuje ochranu zdraví spotřebitelů a odpovídající postavení podniku v potravinovém řetězci se provozovna musí rozhodnout implementovat do výroby a logistických procesů požadavky systému HACCP a dodržovat následující politiku kvality a bezpečnosti potravin:

- politikou kvality a bezpečnosti potravin přispívat ke skutečnosti, aby nebezpečí relevantní pro kvalitu a bezpečnost byla identifikována a odpovídajícím způsobem řízena v každém článku výrobního procesu,
- v souladu s bezpečnostní strategií managementu a cíli integrovat zásady HACCP jako klíčové prvky zajišťující bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci až do okamžiku jejich převzetí konečným spotřebiteli,
- v systému kritických kontrolních bodů zajistit maximální bezpečnost procesů a používané technologie, balení a expedice produktů určených pro lidskou výživu,
- prohloubit u všech zaměstnanců zastávajících pozice v rámci procesu výroby a distribuce pozitivní vztah k problematice jakosti, včetně posílení osobní odpovědnosti v každodenní činnosti a zajistit, aby se stali součástí politiky bezpečnosti potravin a podíleli se na uskutečnění a naplnění cílů,
- dbát o trvalý odborný růst vlastních zaměstnanců formou pravidelných školení, seminářů a vzdělávacích akcí, všem zaměstnancům v rámci školení neustále zdůrazňovat zodpovědnost za dodržení závazných principů, pokynů a dohodnutých standardů,
- klást důraz na úplnou shodu se závaznými požadavky potravinového práva dodržováním podmínek pro zajištění bezpečnosti potravin ve všech fázích výroby až po distribuci finálních výrobků s cílem je zajistit pro koncové zákazníky „kvalitní chování společnosti“,
- důsledně plnit požadavky právních předpisů a technických norem, a to i z jiných oblastí, než je kvalita a bezpečnost potravin (pracovně-právní vztahy, ochrana životního prostředí, péče o infrastrukturu, apod.).

## 1.2.2. Přehled nařízení EU

Přehled nařízení EU, zákonů a vyhlášek vydaných pro oblast stravovacích služeb, které je nutno dodržovat v rámci plnění legislativních norem:

- Nařízení ES 852/2004 o hygieně potravin,
- Nařízení ES 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny,
- Nařízení ES 178/2002 kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin,
- Nařízení ES 37/2005 o sledování teplot v přepravních a skladovacích prostředcích úložných a skladovacích prostorech pro hluboce zmrazené potraviny určené k lidské spotřebě,
- Nařízení ES 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů,
- Zákon 110/1997Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění,
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění změn provedených vyhláškou č. 602/2006 Sb.,
- Nařízení EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.
- Zákon č. 305/2009 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů.

**Alergenní komponenty** - ve shodě s nařízením EU 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům poskytuje potravinářský podnik v rámci podávané stravy informace o alergenech.

Tyto údaje jsou u pokrmů zveřejněny formou číselného označení spolu se jmenovitým seznamem alergenů vyvěšeným u výčepu. Personál restaurace je v oblasti značení alergenů proškolen a zákazníkovi na jeho vyžádání zodpoví případné dotazy o obsahu alergenů u nabízených pokrmů - informace o alergenech tedy dostane zákazník od obsluhy na jeho vyžádání.

### 1.2.3. Jednotlivé kompetence KHS [1]

Krajská hygienická stanice (dále jen KHS) je správní úřad, zřízený na základě § 78 písm. b) zákona č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů. V čele KHS je vždy ředitel KHS příslušné krajské hygienické stanice. Ve smyslu zákona.č.234/2014 Sb., o státní službě, ve znění pozdějších předpisů, je KHS služebním úřadem a zaměstnanci tak spadají pod služební zákon.

Funkci zřizovatele plní Ministerstvo zdravotnictví ČR, Palackého nám. 4, 128 01 PRAHA 2.

Orgány ochrany veřejného zdraví (KHS) mají podkategorie kontrol a to:

- Hygiena výživy a Hygiena předmětů běžného užívání
- Hygiena komunální
- Hygiena dětí a dorostu
- Epidemiologie a nemocniční nákazy
- Hygiena práce

### 1.2.4. Hygiena výživy

V rámci odboru **hygieny výživy** a předmětů běžného užívání provádí tyto činnosti: Preventivní dozor, když jako dotčený správní úřad vydává stanoviska při rozhodování ve věcech upravených zvláštními právními předpisy, zejména pak k řízením vedeným v režimu zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu.

- posuzuje projektové dokumentace pro územní a stavební řízení, a to jak u nových staveb, tak i při rekonstrukcích a změně účelu užívání staveb (např. ke stavbám provozoven stravovacích služeb, potravinářských prodejen a výroben, prodejních stánků)
- účastní se procesu uvádění staveb do provozu (vydává stanoviska ke kolaudačnímu souhlasu, k vyhodnocení zkušebního provozu apod.)
- účastní se jednání svolaných stavebními úřady a dalšími dotčenými orgány státní správy (místní šetření, veřejné projednání záměru v rámci územního řízení apod.)
- vydává souhlas s uzavřením veřejnoprávních smluv (např. o umístění stavby či o provedení stavby)
- Vykonává státní zdravotní dozor v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách.

- v rámci provozované hostinské živnosti v restauračních zařízeních všech typů (restaurace, hotely, bary, penziony, pivnice, bistra, bufety, kavárny, cukrárny apod.)
- při stravování zaměstnanců, dále v menzách a vysokoškolských zařízeních
- v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče
- podávání občerstvení včetně odběru vzorků potravin a pokrmů k laboratornímu vyšetření.
- Provádí šetření alimentárních onemocnění v potravinářských provozech při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin a navrhuje příslušná opatření.
- V oblasti předmětů běžného užívání nad požadavky stanovenými zákonem č.258/2000 Sb., v platném znění, a dalších právních předpisů v oblasti ochrany veřejného zdraví, tj. nad kontrolou bezpečnosti:
- výrobků určených pro styk s potravinami a pokrmy - Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, v platném znění.
- kosmetických přípravků - Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1223/2009 o kosmetických přípravcích.
- hraček a výrobků pro děti ve věku do 3 let - Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ČR č.84/2001 Sb., o hygienických požadavcích na hračky a výrobky pro děti ve věku do 3 let, v platném znění u výrobců, dovozců z třetích zemí i v obchodním řetězci, včetně odběru vzorků.

### 1.2.5. Hygiena práce

V rámci oboru **hygieny práce** provádí tyto činnosti:

- státní zdravotní dozor podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění, ve spojitosti s nařízením vlády ČR č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, v platném znění, v režimu zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) v platném znění,
- preventivní dozor posuzováním dokumentací k novým nebo rekonstruovaným stavbám, ke změně užívání stavebních objektů a účastníme se jednání svolaných stavebními úřady a dalšími dotčenými orgány státní správy,
- dozor nad zajištěním pracovně lékařských služeb,

- dozor v oblasti ochrany zdraví při nakládání s nebezpečnými chemickými látkami a směsmi (dále jen "NCHLS"), včetně zkoušek odborné způsobilosti pro nakládání s NCHLS,
- ověřování pracovních podmínek na pracovišti jako podklad pro případné hlášení nemoci z povolání,
- dozor v oblasti ochrany zdraví při působení zdrojů elektromagnetického záření a při práci s lasery,
- řeší podněty občanů na nevyhovující pracovní podmínky,
- spolupracují s orgány státní správy v oblasti ochrany zdraví při práci,
- řeší problematiku kategorizace prací
- posuzuje návrhy a oznámení na zařazení prací do kategorií podle míry zdravotního rizika a stanovuje rizikové práce.

### 1.2.6. Hygiena komunální

V rámci oboru **hygieny komunální** provádí tyto činnosti:

Odbor hygieny obecné a komunální vykonává státní zdravotní dozor nad plněním povinností stanovených zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a dalšími předpisy v oblasti péče o životní podmínky v následujících oblastech:

- hygienické požadavky na vodu
- povinnosti osob při kontrole pitné vody, podmínky dodávky pitné vody
- výrobky přicházející do přímého styku s pitnou, teplou a surovou vodou, chemické přípravky, úpravny vody a vodárenské technologie
- koupaliště, bazény, sauny, koupací oblasti
- vnitřní prostředí staveb
- výkon činností epidemiologicky závažných (holičství, kadeřnictví, pedikúra, manikúra, solária, kosmetika, rekondiční a regenerační služby; činnosti, při kterých je porušována integrita kůže – tetování, piercing, permanentní make-up .)
- ubytovací služby
- ochrana před hlukem, vibracemi v mimopracovním prostředí
- odpady
- pohřebnictví

Plní úkoly dotčeného správního úřadu při rozhodování ve věcech upravených zvláštními právními předpisy. Zpracovává stanoviska pro potřeby řízení podle zákona č. 183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon), ve znění pozdějších předpisů, která jsou podkladem pro rozhodování stavebních úřadů.

Vydává vyjádření podle zákonů č. 100/2001 Sb., o posuzování vlivů na životní prostředí a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o posuzování vlivů na životní prostředí), ve znění pozdějších předpisů a podle zákona č. 76/2002 Sb., o integrované prevenci ve znění pozdějších předpisů.

V rozsahu vymezeném náplní odboru hodnotí zdravotní rizika, stanovuje či prosazuje jejich odstranění nebo zmírnění.

Prověřuje znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví u fyzických osob vykonávajících epidemiologicky závažnou činnost dle §19 odst. 4 zák. č. 258/2000 Sb.

Řeší podněty obyvatel, orgánů státní správy a samosprávy v oblasti životních podmínek (hluk, voda apod.)

Odbor hygieny obecné a komunální úzce spolupracuje se správními úřady a orgány samosprávy při tvorbě zdravotní politiky regionu.

### **1.2.7. Hygiena dětí a mladistvých**

Při výkonu státního zdravotního dozoru odbor hygieny dětí a mladistvých kontroluje, zda jsou plněny povinnosti, stanovené k ochraně veřejného zdraví:

- ve školách všech typů vzdělávání, mimo vysoké školy
- ve školských zařízeních pro zájmové vzdělávání, ve školských účelových zařízeních (střediska praktického vyučování), ve výchovných a ubytovacích zařízeních, ve školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy, ochranné výchovy a pro preventivní výchovnou péči
- v zařízeních sociálně právní ochrany dětí, ÚSP
- v zařízeních školního stravování a stravování pro děti (školní jídelny, výdejny, školní bufety)
- v dětských zdravotnických zařízeních (jesle, kojenecké ústavy, dětské domovy, stacionáře)
- při konání zotavovacích akcí a jiných podobných akcí pro děti, při pořádání škol v přírodě
- při provozu živnosti péče o dítě do 3 let věku v denním režimu a živnosti mimoškolní výchova a vzdělávání



- při provozování venkovní hrací plochy s pískovištěm

Při účasti na řízeních podle stavebního zákona, jako dotčeného orgánu státní správy, vydává stanoviska k projektové dokumentaci pro územní a stavební řízení, účastní se na řízení a vydávání stanovisek ke kolaudačnímu souhlasu a změně užívání staveb.

Dále dotčeným orgánem také v jiných záležitostech, jako je například rejstřík škol a školských zařízení nebo sociálně právní ochrana dětí.

Odbor hygieny dětí a mladistvých řeší dále podněty v rámci dozorovaných činností.

### **1.2.8. Epidemiologie**

Epidemiologie je lékařské odvětví zabývající se studiem faktorů ovlivňujících zdraví a nemocnost obyvatelstva, v našich podmínkách především přenosnými chorobami. Protiepidemické oddělení v rámci státního zdravotního dozoru

- vykonává státní dohled nad infekčními chorobami, včetně TBC a PN
- provádí opatření v ohnisku nákazy k zabránění přenosu na další osoby a k ochraně osob, které již byly v kontaktu s nemocným
- vydává karanténní opatření osobám pracujícím v epidemiologicky závažných činnostech
- nařizuje mimořádná opatření při epidemii a nebezpečí jejího vzniku a mimořádná opatření k ochraně zdraví fyzických osob
- určuje zdravotnická zařízení, která provedou protiepidemická opatření
- spolupracuje s dalšími správními úřady k zamezení šíření nákaz
- provádí šetření při výskytu profesionálních nákaz infekčního typu
- vydává nařízení o lékařském dohledu při poranění předměty kontaminovanými biologickým materiálem
- sleduje proočkovanost dětí
- sleduje drogovou problematiku v kraji
- vede evidenci a provádí opatření při poranění zvířetem

Jedná se o obor, který se zabývá specifickou hygienicko-epidemiologickou problematikou ve zdravotnických zařízeních. Hlavním cílem je předcházení vzniku a šíření nemocničních nákaz.

- usměrňuje činnost osob poskytujících zdravotní péči ve státních i nestátních lůžkových a ambulantních zdravotnických zařízeních
- schvaluje provozní řády zdravotnických zařízení a zařízení sociálních služeb
- zabývá se prevencí a represí infekcí spojených se zdravotní péčí
- provádí analýzu výskytu infekcí spojených se zdravotní péčí a řídí protiepidemická opatření při vzniku epidemie
- provádí odborné posuzování projektové dokumentace při rekonstrukci a výstavbě zdravotnických zařízení
- řeší podněty veřejnosti v souvislosti s hygienickými nedostatky ve zdravotnických zařízeních
- kontroluje provádění desinfekce a sterilizace ve zdravotnických zařízeních
- řeší podněty fyzických a právnických osob v oblasti ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace (dále jen „DDD“)
- spolupracuje s dalšími orgány státní správy a bytových samospráv při řešení problémů v oblasti DDD
- provádí metodické vedení fyzických a právnických osob činných v oblasti DDD
- podílí se na ověřování odborné způsobilosti osob provádějících speciální ochrannou DDD
- provádí kontrolu úrovně a účinnosti prováděných DDD prací
- provádí monitoring výskytu komárů ve Zlínském kraji
- provádí monitoring výskytu infikovaných klíšťat v rekreačních oblastech Zlínského kraje a v oblastech Zlínského kraje s hlášením onemocnění klíšťovou encefalitidou

### 1.3. Kompetence SZPI [2]

Státní zemědělská a potravinářská inspekce kontroluje, v rámci stanovených kompetencí, zemědělské výrobky, potraviny nebo tabákové výrobky, a rovněž předměty a materiály přicházející do styku s potravinami. Od roku 2015 přibyla do kompetencí SZPI také kontrola reklamy a kontrola pokrmů v některých zařízeních společného stravování. Tyto kompetence se vztahují na uvádění na trh, tedy mimo jiné na výrobu, uchování, přepravu i prodej (včetně dovozu). Kontrolní postupy představují provádění auditů u provozovatelů potravinářských podniků (dále jen „*PPP*“), provádění komplexních kontrol hygienických podmínek, HACCP a sledovatelnosti potravin při výrobě a uvádění potravin na trh, provádění kontrol v oblasti doplňků stravy, internetového obchodu, dovozu, kontrol na odhalení

falšování, kontrol chráněných označení atd. Základním typem kontrol jsou audity a komplexní kontroly zaměřené na bezpečnost potravin. Plánování těchto hloubkových kontrol zajišťuje jejich pravidelné opakování, takže provozovny klasifikované vysokým rizikem jsou kontrolovány výrazně častěji, než provozovny klasifikované jako málo rizikové. Výsledky kontrol včetně auditů jsou zohledňovány při plánování dalších kontrol typu inspekce. Základním typem kontrol jsou audity a komplexní kontroly zaměřené na bezpečnost potravin. Plánování těchto hloubkových kontrol zajišťuje jejich pravidelné opakování, takže provozovny klasifikované vysokým rizikem jsou kontrolovány výrazně častěji, než provozovny klasifikované jako málo rizikové. Výsledky kontrol včetně auditů jsou zohledňovány při plánování dalších kontrol typu inspekce.

#### **1.4. Kompetence SVS [3]**

Státní veterinární správa je: Orgánem veterinární správy a správním úřadem s celostátní působností, zřízeným zákonem č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů. Je podřízen ministerstvu a vykonává úkoly státní správy v oblasti veterinární péče. Státní veterinární správu tvoří Ústřední veterinární správa, krajské veterinární správy a Městská veterinární správa v Praze.

V čele Státní veterinární správy je ústřední ředitel, který jako představitel úřadu a vedoucí organizační složky státu organizuje, řídí a kontroluje činnost SVS

Kompetence kvality státní veterinární správy. Systémy managementu kvality – je Politika kvality SVS, kterou vyhláší ústřední ředitel SVS a obsahuje tyto záměry a hlavní cíle: budovat, udržovat a neustále zvyšovat efektivnost systému managementu kvality SVS za využití integrace požadavků normy ČSN EN ISO 9001, s cílem zvyšovat úroveň všech činností v působnosti SVS. Dále vykonávat veškeré činnosti SVS v souladu s příslušnou národní i evropskou legislativou, odborně, účelně a nezávisle, na základě řízení a prevence rizik. Státní veterinární správa (SVS) má po celé České republice v terénu 400 hygieniků – majících na starosti bezpečnost potravin, 135 epizootologů – zabývajících se zdravím zvířat a nálezami a 90 welfaristů – starajících se o pohodu zvířat. Z uvedeného vyplývá, že popsáním oblastem se ve svých oborech věnuje 625 úředních veterinárních lékařů. K dalším terénním pracovníkům Státní veterinární správy patří 300 veterinárních techniků

a veterinárních asistentů hygieny potravin, kteří vykonávají stálý dohled na jatkách po celém území ČR.

SVS zajišťuje potřebné zdroje a vytváří vhodné podmínky, aby se všichni zaměstnanci aktivně zapojovali do plnění stanovených cílů kvality SVS

- vytváří kvalitní pracovní prostředí, využívá řádně stávající vybavení a technické programové prostředky a tyto udržovat trvale na vysoké úrovni odpovídající vývoji a novým poznatkům v oblasti informatiky
- zajišťuje bezpečnost používání informačních systémů SVS, aby nedošlo ke ztrátě, zneužití či poškození údajů, dat či technických programových prostředků SVS
- kvalitně spolupracuje s ostatními dozorovými orgány a dalšími subjekty v zájmu ochrany veřejného zdraví lidí a ochrany zdraví a pohody zvířat
- udržuje účinný a funkční systém vnitřní komunikace mezi vedením a zaměstnanci SVS
- zajišťuje péči o zdraví zvířat a jeho ochrana, zejména předcházení vzniku a šíření onemocnění přenosných přímo nebo nepřímo mezi zvířaty vnímavých druhů a jiných onemocnění zvířat a jejich zdolávání, ochrana zdraví lidí před nemocemi přenosnými ze zvířat na člověka
- zajišťuje péči o zdravotní nezávadnost živočišných produktů a krmiv a ochrana zdraví lidí před jeho poškozením nebo ohrožením živočišnými produkty
- zajišťuje ochranu území České republiky před zavlečením nákaz zvířat a nemocí přenosných ze zvířat na člověka a před dovozem zdravotně závadných živočišných produktů a krmiv ze zahraničí
- ochranu životního prostředí před nepříznivými vlivy souvisejícími s chovem zvířat, výrobou a zpracováváním živočišných produktů, jakož i ochrana zvířat a jejich produkce před riziky ze znečištěného životního prostředí
- veterinární asanaci
- dozor nad dodržováním povinností a požadavků stanovených k zajištění těchto úkolů příslušnými předpisy národní i evropské legislativy (státní veterinární dozor)

## **1.5. Kompetence ČOI [4]**

Česká obchodní inspekce (ČOI) je orgánem státní správy podřízeným Ministerstvu průmyslu a obchodu ČR. V čele ČOI je ústřední ředitel, kterého jmenuje v souladu se zákonem o státní službě ministr průmyslu a obchodu. ČOI byla ustavena zákonem č. 64/1986 Sb., o České obchodní inspekci. Je nástupnickou organizací někdejší Státní obchodní inspekce. Člení se na ústřední inspektorát a jemu podřízené inspektoráty se sídly v sedmi krajských městech. Česká obchodní inspekce kontroluje fyzické a právnické osoby, které nabízejí, prodávají, dodávají nebo uvádějí na trh výrobky, nabízejí nebo poskytují služby nebo vyvíjejí jinou činnost podle zákona o ČOI nebo podle zvláštního právního předpisu, pokud to tento zákon nebo zvláštní právní předpis stanoví. Česká obchodní inspekce nekontroluje kvalitu potravin, pokrmů a tabákových výrobků. Těmito produkty a službami se ČOI zabývá pouze z hlediska poctivosti jejich prodeje (jako je správné účtování ceny, případně z hlediska omezení jejich prodeje vymezeným skupinám spotřebitelů (např. osobám mladším 18 let). Česká obchodní inspekce je subjektem zajišťujícím mimosoudní řešení spotřebitelských sporů.

## **2 PODNIKATELSKÉ RIZIKO**

Úspěch podnikání se projevuje v dlouhodobém docilování růstu zisku a rentability, také závisí na stupni uspokojení svých potřeb v podmínkách konkurence, na volbě vhodné právní formy na vytyčeném cíli [12].

### **2.1. Potencionální rizika**

S podnikáním je spojena i určitá míra rizika. Potencionální rizika mohou být ovlivněna mnoha faktory. Kladným faktorem se rozumí, očekávání kvalitních výsledků od zaměstnanců do procesu vstupuje i faktor záporný spočívající v míře likvidity podniku [13]. Mezi nejčastější rizika patří: podnikatelský záměr nebo jeho naplnění je špatně zpracováno, příliš málo obchodních a podnikatelských znalostí, příliš málo odborných znalostí, selhání managementu, nesprávné vedení účetnictví, nedostatek vlastního kapitálu, který vede k vysoké závislosti na cizích zdrojích a neschopnosti je splácet, porušování legislativy, porušení závazků ze smluvních vztahů, nesplnění finančních povinností vůči státu a jeho

orgánům, špatné hospodaření, politicko-právní faktory – přísné opatření státu, zákony, daňové a sociální opatření, špatná situace pro podnikání ve státě, technologické faktory – riziko konkurenceschopnosti [14]. V rámci prevence je povinen zaměstnavatel vyhledávat rizika, odstraňovat a zjišťovat jejich příčiny a není-li to možné, tak přijímat opatření k jejich minimalizaci.

**Mezi nejčastější rizika můžou nastat:**

- Fluktuace zaměstnanců
- Nedostatek zkušeností s obchodní praxí
- Neznalost legislativních zákonů a s tím spojené následné problémy u klientů
- Nedostatek financí na financování služebních cest a jiných záležitostí
- Selhání technologických zařízení
- Pracovní úrazy
- Neschopnost plnit úkoly nadřízeného

## **2.2. Krizové řízení**

Krizový management se provádí za předpokladu, že je přežití společnosti na trhu ohroženo. Situaci je možno vyřešit zjištěním příčin způsobujících krizi. Za účelem řešení této situace se doporučuje, aby si společnost najala zkušeného krizového manažera [14]. Ovlivňujícím aspektem je považována krize likvidity, což znamená, že firma není schopna splácet závazky dodavatelů, zaměstnanců, sociálního a zaměstnaneckého zdravotního pojištění, konkrétně státu. Samotná problematika bezpečnosti a zdraví při práci je stanovena v zákoníku práce a dalších prováděcích předpisech. Zaměstnavatel je povinen vytvářet podmínky pro nezávadné a bezpečné a zdraví neohrožující pracovní prostředí [15].

### **3 PORADENSKÁ FIRMA – VÝZNAM**

Poradenská firma by měla být pomocníkem při řešení efektivity provozu, partnerem poskytujícím pomoc a řešení často v nelehké situaci, zejména po kontrole jednoho či více orgánů kontroly kvality. Nejenom tedy po kontrole a návštěvě daného podniku, ale i před kontrolou těchto orgánů. Při těchto kontrolách často dochází k demotivujícím myšlenkám a činnostem provozovatelů gastronomických podniků a školních jídelen z důvodů uvalení nepřiměřené blokové pokuty nebo pokuty ve správním řízení. Bloková pokuta je často udělována v souvislosti s porušením legislativních nařízení v rámci osobní hygieny pracovníka a pokuta ve správním řízení se uděluje v rámci porušení legislativních nařízení v rámci provozní hygieny. Provozovatelé jsou často frustrováni pokyny ze stran kontrolních orgánů, dále z důvodů obdržení od kontrolního úřadu vysokých pokut a to buďto blokových nebo ve správním řízení. Výše pokut jsou někdy pro tyto gastronomické podniky likvidační a pro školní jídelny, jejichž zřizovatelem je krajský úřad, demotivující. Často se stává v důsledku neustálých kontrol, ze stran úředníků, že vedoucí stravování ve školní jídelně opouštějí tato pracovní místa z důvodů kladené vysoké psychické a pracovní zátěže ze stran kontrolních úřadů a také od nadřízené osoby čímž je ředitel školy. Provozovatelé gastronomických podniků si musejí uvědomit, že v rámci legislativy je nutno plnit nejenom požadavky Krajské hygienické stanice, ale rovněž Státní veterinární správy a Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

#### **3.1. Založení poradenské firmy – podnikatelský plán**

Ted' se zaměřím na založení poradenské firmy v oblasti hygieny gastronomických podniků a školních jídelen díky podnikatelskému plánu.

Podnikatelský plán [5] je písemný materiál zpracovaný podnikatelem popisujícím všechny klíčové vnější a i vnitřní faktory související se založením i chodem podniku. Podnikatelský plán umožňuje porovnat podnikatelské plány s realitou – a pokud se liší, tak identifikovat, kde se liší, v jaké míře a proč.

Podnikatelský plán pomáhá plánovat výdaje a tedy i v konečném důsledku získat lepší podmínky od zákazníků. Pokud se podniku daří dobře, podnikatelský plán ukáže, kdy začne zvýšený zájem o služby a vyšší provozní kapitál. Naopak, pokud se podniku nedaří, podnikatelský plán upozorní, že je potřeba situaci neprodleně řešit aby podnik dostal svým obchodním závazkům. Jinými slovy podnikatelský plán je dokument, který slouží jak pro majitele firmy, jejich manažery (vedoucí pracovníky), tak i pro externí

investory. Napomáhá například při stanovení životaschopnosti podniku, poskytuje majiteli vodítko pro jeho další plánovací činnost, slouží jako důležitý nástroj při získávání finančních zdrojů a ke kontrole podnikatelských aktivit.

Založení podniku představuje cílevědomý řízený proces člověkem, vlastníkem a podnikatelem. Jedná se v první řadě o vytvoření základních předpokladů pro plnění funkcí podniku. Zakladatel podniku musí připravit strategické záměry, směřující zejména do následujících oblastí:

- Vymezit předmět své činnosti
- Vyjasnit potřebu finančních a jiných záležitosti

Na začátku založení společnosti musí stát člověk, který úzce specifické problematice rozumí, má bohaté zkušenosti v oblasti fungování gastronomických podniků a školních jídelen. Také má bohaté zkušenosti stran kontrolních orgánů v České republice a jejich nařízení, zákonů a vyhlášek. Je si vědom veškerých nástrah, problémů, praktických záležitostí v běžném gastronomickém provozu, ve školních jídelnách. Zná dobře legislativní požadavky v České republice, zná dobře práci kontrolních orgánů. Ví, že tato služba je v naší společnosti žádána, ale není rozšířena mezi provozovatele gastronomických provozů. Důležitým krokem při založení firmy je výběr spolehlivého a špičkového manažera, který by uměl vést kolektiv zaměstnanců, strategicky plánovat, usměrňovat, organizovat, kontrolovat a hlavně motivovat zaměstnance k lepším výsledkům a s tím související oslovování nových klientů ze stran majitelů restaurací a potravinářských provozů.

## Zahájení podnikání

Start-up – zde se podnikatelské plány liší, pokud se jedná o zakládání:

Živností- živnostenské podnikání. Podnikatelské plány jsou jednodušší a nejsou tak propracované.

V tuzemsku a v mnoha případech nejsou zpracovány vůbec, anebo teprve až živnostníka požádá o zpracování podnikatelského plánu banka při žádosti o úvěr.

Většího podniku-například společnost s ručením omezeným (s.r.o.). Zde jde o již více profesionální přístup, podnikatelský plán je propracovanější a v mnoha případech je zpracován externí profesionální poradenskou firmou nebo agenturou. Není nikde jednoznačně řečeno, že podnikatelský plán pro mikro nebo živnostenské podniky musí být jednoduchý a pro větší podniky rozsáhlejší a komplexnější. Propracovanost a komplexnost podnikatelského plánu velmi závisí na velikosti a záběru navrhovaného nového podniku.



Při zahájení podnikání se podnikatel ocitá v pozici tzv. několika jediné osoby. Osoby, která je zároveň majitelem a snaží se o růst a ochranu svých investic, zároveň osobou, která chce mít z podnikání účinek a eventuálně zabezpečit svoji rodinu, zároveň je výkonným vedoucím, plánovačem nebo rozhodovatelem a v mnoha případech i svým zaměstnancem, tedy nejlepším a nedůležitějším článkem a pracovníkem v podnikání. Tento model má své výhody v začátcích podnikání, eventuálně u velmi malých podniků.

Začne - li však podnik růst, stává se uvedený model naopak velmi svazujícím. Zůstane-li v období růstu podniku podnikatel v pozici několika jediné osoby, může dojít k velkým problémům nebo dokonce k úplnému kolapsu podnikatele resp. podniku. Autoři Hodgetts & Kuratko dokonce hovoří o problému tzv. syndromu podniku jedné osoby [6]. O co vlastně jde? Zjednodušeně řečeno, zde můžeme převzít doslovnou charakteristiku z angličtiny: „ *The Business is the Entrepreneur and the Entrepreneur is the Business* “. (Podnik je podnikatel a podnikatel je podnik). Vše je zabezpečenou jedinou osobou v podniku, není žádné delegování pravomocí. Podnikatelské plány v tomto stadiu, pokud jsou připravovány, píše samotný podnikatel. Podnikatel je plně zaměstnaná řešením dennodenních problémů.

Růst podniku- obecně platí, že k růstu podniku může dojít, jsou li splněny tři základní podmínky:

- Existuje motivace podnikatele
- Existují podmínky na trhu
- Existují dispozice k růstu uvnitř podniku

Podnik prochází následujícími stádii: založení, přežívání, růst a zralost. Toto období je možné velmi stručně charakterizovat následovně:

- Založení: jedná se o krátké období, kdy proběhnou všechny administrativní kroky k založení podniku
- Přežívání: již jsme zmínili výše, že může jít o tzv. stabilní přežívání, jedná se o období relativně velmi dlouhé. V tomto období je nutné rozvinout unikátní služby. Podnikatelé jsou většinou zaměstnání starostmi uvnitř podniku
- Růst podniku: může jít o mírný, dlouhotrvající růst. Podnik může v tomto typu růstu setrávat relativně dlouhou dobu. Nebo se může jednat o rychlý, rapidní růst. V období růstu podniku podnikatelé musí velmi bedlivě hlídat a řídit následující oblasti:

Tok hotovosti (cash flow), bude dostatek hotovosti v čase plateb závazků?

Výroba budou se snižovat náklady při výrobě vysoce kvalitních výrobků?

Kvalita budou se uplatňovat TQM (Total Quality Management) v podniku?

Dodávky budou se uspokojovat okamžitě všechny zákaznické objednávky?

## 3.2. Marketingový a organizační plán

Marketingové plány nám dávají odpověď na následující otázky:

- Jak mohu získat zákazníky?
- Za jakou cenu?
- Jakým druh reklamy?

Organizační plány nám dávají odpověď na otázky:

- Jaké druhy znalostí a dovedností budete potřebovat pro podnikání?
- Jaké jsou znalostní požadavky na personál?
- Jak bude vypadat organizační struktura podniku?
- Jak bude zabezpečen tok informací ve firmě?

## 3.3. Finančně-ekonomické řízení podniku [15]

Finančně-ekonomické řízení poradenské firmy v oblasti hygieny gastronomických provozů a školních jídelen je součástí všech fází jeho existence od založení, přes fungování, až po zánik. Finanční stránka transformačního procesu je spojena s oběhem peněz, při nichž firma vstupuje do kvalitativních a kvantitativně peněžních/finančních vztahů s několika subjekty. Podnikové finance zastřešují všechny peněžní vztahy, do kterých podnik, gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu vstupuje a lze je členit podle charakteru na:

- Realizační peněžní vztah tj. vztah vznikající při koupi a prodeji zboží nebo služby s podmínkou promptního placení – jde v podstatě o zbožně peněžní operace
- Úvěrový vztah charakterizovaný přesunem majetku v převážně peněžní formě s podmínkou návratnosti tj. přijímání a poskytování úvěrů – kreditní peněžní operace.

## 3.4. Finanční cíle podniku

Formulování základního finančního cíle podnikatelské činnosti je jednou z rozhodujících otázek podnikového hospodaření. V současnosti se za základní finanční cíl podnikatelské činnosti považuje maximalizace tržní hodnoty podniku pro vlastníky respektující omezení daná zájmy dalších účastníků podnikání. Podnik si může stanovit široké (obecné finanční cíle) a specifické cíle (konkrétní finanční cíle).

Za široký cíl podniku lze tedy na základě řečeného považovat základní cíl podniku a to – neustálý růst tržní hodnoty podniku a za specifické cíle podniku – meziroční růst objemu prodeje (tržeb), dynamika ziskovosti.

### **3.5. Stručný popis podniku**

#### Popis podniku

Aby název podniku stručně, jasně a výstižně vyjadřoval služby, které poskytuje, musí být vybrána slova, která úzce souvisí s předmětem poskytování služeb a podnikání. Zvolený název byl tedy Soukromý hygienik, s.r.o. Tento název úzce souvisí s hygienou a také s tím, že služby jsou komerčního rázu, tudíž placené. Mnohému zákazníkovi se to může plést s „dentální hygienou“ „rozvozem krve“, „odběrovým pracovištěm“ atd. Po stránce zajištění reklamy a marketingu firma zvolila ten nejjednodušší způsob, jak „dát o sobě vědět“. Firma musí neustále investovat do svého rozvoje. V rámci rozvoje firma musí investovat i do zavádění a implementace nových zdrojů prezentace a to zejména díky sociálním sítím. Tyto sociální sítě jsou používány díky Facebooku a Instagramu. Facebook a jeho komunikační kanál Messenger patří mezi nejpoužívanější aplikace dnešní doby a určitě najdeme způsob, jak ho využít pro marketing firmy. Facebook a Messenger jsou aplikace, které slouží jako platforma pro výměnu zpráv, fotek, videí a lze přes ně posílat soubory a komunikovat s ostatními. Návrhové řešení pro firmu je aktivně zlepšit komunikaci na firemním Facebooku, aktivně se podílet na vkládání videí a různých rad v rámci bezpečnosti potravin, aktivně sdílet záležitosti z terénu. Aktivně rovněž informovat budoucí zákazníky o všem, co nabízí, zejména vytváření příruček HACCP, sanitačních a provozních řádů. Dále sdílet na Youtube videa z preventivních auditů. Důležitou součástí fungování firmy na trhu je mediální komunikace ve službách. [6]

### **3.6. Budování značky a jména podniku**

Budování značky je dnes nejdůležitější strategií jak ve firemní oblasti, tak v sektoru služeb. Využívání emocí v marketingové komunikaci, efektivní využívání komunikačních nástrojů a řízená mediální komunikace tvoří základ strategického řízení značky. Služby poradenské firmy v oblasti hygieny gastronomických provozů a školních jídelen jsou založeny nejen na zážitku, např. ze školení hygienického minima, ale také na zážitku z osobního setkání při auditu. Příkladem může být využití emocí při budování dobré značky situace, kdy si zákazník „koupí“ určitou službu (preventivní náhled provozu, konzultaci, audit, školení hygienického minima, vypracování a implementace dokumentace HACCP do provozu, vypracování sanitačního řádu a řádu DDD, vypracování provozního řádu) a to na základě pozitivní, emocionální marketingové komunikace, která ho osloví a přesvědčí k nákupu. Nebo na základě referencí ostatních zákazníků. Nejdůležitějším faktorem je zákaznická zkušenost se službou.[8] Tato zkušenost je „prvním E“

v moderním modelu marketingového mixu 4E. Zákaznická zkušenost je vždy spojena s emocemi pozitivními či negativními. Zákaznická zkušenost je vysoce emočním faktorem, vytváří unikátnost značky a služeb, protože nabídka může být v podstatě kdekoliv stejná, ale emoce nejsou stejné, emoce jsou unikátním prodejním argumentem. Trendem moderního marketingu je sledování názorů zákazníků na sociálních sítích, jak zákazníci o značce firmy mluví, co o ní říkají, co si o značce firmy myslí.

## **II PRAKTICKÁ ČÁST**

## 4 CÍL A METODY ZPRACOVÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Tato část bakalářské práce řeší získání informací napříč oblastmi problémy s podnikáním souvisejícím. Pro strukturovanější provádění analýzy je účelné a běžné odlišit analýzy vnitřních a vnějších podmínek a využít některých doporučených analytických nástrojů. Já jsem si vybrala pro tyto účely SWOT analýzu a finanční plán. Tímto můžeme alespoň snížit riziko opomenutí některého z významných faktorů s důsledkem pozdějšího znehodnocení vytvářeného plánu. Pokud jde o vhodnost či použitelnost konkrétních analytických nástrojů, je dobré mít na paměti jejich podpůrný charakter.[10] SWOT analýza je nástroj zaměřený na charakteristiku klíčových faktorů, jímž je ovlivňováno strategické postavení firmy. Cílem analýzy je identifikovat silná a slabá místa firmy, která mohou nastat v prostředí a do jaké míry firma využívá příležitosti a přijímá hrozby. [11]

### 4.1. Cíl práce – hlavní a dílčí

#### Organizační struktura

Hlavním cílem práce bylo vytvořit organizační strukturu firmy. Organizační struktura firmy byla vytvořena hned na začátku založení společnosti. Jelikož se firma neustále vyvíjí a roste, organizační struktura také prošla změnami. Viz. obrázek č.1. - Organizační struktura.

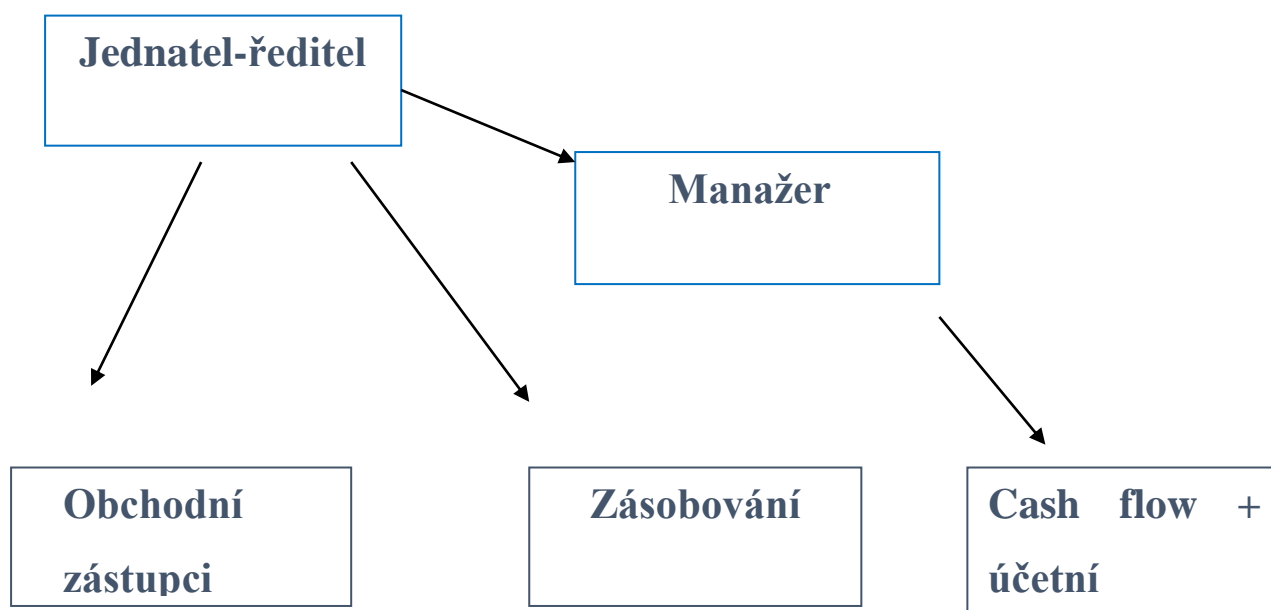
Pracovní pozice ve firmě:

- Jednatel, ředitel
- Manažer firmy
- Obchodní zástupci
- Účetní
- Odborníci zpracovávající dokumentace na základě objednávek klientů

V současné době firma zaměstnává 8 pracovníků, řadí se proto mezi malé firmy. (Malá firma zaměstnává od 10 do 49 pracovníků a její roční obrat nebo roční bilanční suma nepřesahuje 10 miliónů).

V čele společnosti stojí majitelé firmy, tzn. jednatel a současně i ředitel, manažer. Organizační struktura odpovídá definovaným vztahům nadřízenosti a podřízenosti a rozdělení řídicích kompetencí. Ředitel přímo řídí oddělení prodeje, což jsou stěžejní činnosti firmy. Obchodní zástupci zajišťují obrat firmy, manažer se

stará o to, aby měli obchodní zástupci co nabízet a prodávat a byli cenově konkurence schopní. Vytváří strategie obchodu a doporučení pro lepší vývoj firmy. Manažer řídí podpůrné činnosti ve firmě, tj. vedení účetnictví, cash flow a veškerých s tím souvisejících agend. Manažer dále zabezpečuje veškerou komunikaci s externími dodavateli režijních služeb (nájem, telefony, Internet, IT podpora, úklid aj.) Tento vztah není v organizační struktuře zobrazen, neboť organizační struktura zobrazuje pouze vztahy uvnitř firmy. Manažer zastupuje ředitele v případě jeho nepřítomnosti a naopak. Důležitou součástí týmu tvoří účetní, která dohlíží nad finančním tokem, spravuje finance, fakturuje, platí faktury a vyhotovuje rozvahy, výkazy zisků a ztrát, zajišťuje platby třetím stranám, výplaty mezd, platby dodavatelům.



Obr.1 – Organizační struktura firmy Soukromý hygienik, s. r. o.

## 4.2. Analýza poskytovaných služeb-ceník

- Zpracování dokumentace HACCP a nastavení evidence kontrolních kritických bodů 13000,- Kč
- Zpracování bezpodmínečně nutných požadavků 8000,- Kč
- Vypracování Provozního nebo Sanitačního řádu 5000,- Kč
- Konzultace, poradenství, náhled provozu s vypracovanou zprávou 3000,- Kč
- Školení hygienického minima os. / 550,- Kč
- Zpracování alergenů do jídelníčku 2000,- Kč
- Audit stravovacího zařízení 3000,- Kč
- Celoroční balíček se všemi službami včetně dopravy 29000,- Kč Kč
- Konzultace, poradenství hod. sazba 900,- Kč.

## 4.3. Finanční plán podniku

Finanční plán podniku prokazuje reálnost podnikatelského záměru. Umožňuje získat kontrolu nad financemi a řízením finančních rizik. Stanovuje konkrétní chování subjektu v oblasti financování podniku. Pomáhá předvídat pravděpodobné finanční situace. Je součástí každého podnikatelského plánu. Musí být vztažen k předem stanovenému časovému období.

Tabulka č. 2: Finanční plán podniku



<b>FINANČNÍ PLÁN</b>	Leden 2022	Únor 2022	Březen2022	Duben 2022	Květen 2022	Červen 2022
<b>Náklady celkem (součet všech položek pod drobným prodejem)</b>	<b>36 268 Kč</b>	<b>30 780 Kč</b>	<b>33 080 Kč</b>	<b>30 780 Kč</b>	<b>135 950 Kč</b>	<b>33 750 Kč</b>
<b>Běžné výnosy (bez DPH)</b>						
Pesimistický (odhad či nejslabší reálný výnos za předchozí rok)	27 000 Kč	27 000 Kč	27 000 Kč	27 000 Kč	35 000 Kč	35 000 Kč
Realistický (skutečnost, resp. odhad či stejný měsíc loni + 20%)	65 000 Kč	40 000 Kč	36 000 Kč	33 000 Kč	40 000 Kč	66 000 Kč
Optimistický (odhad či stejný měsíc loni + 50%)	90 000 Kč	60 000 Kč	55 000 Kč	48 000 Kč	60 000 Kč	85 000 Kč
<b>Kumulativní cashflow – příslušný scénář do budoucna</b>						
pesimistický	-13048Kč	-19128Kč	-22 908 Kč	-131858Kč	-130608Kč	-128 928Kč
realistický	42 952 Kč	49 872 Kč	55 092 Kč	-47 858 Kč	-41 608 Kč	-8 928 Kč
optimistický	82 952 Kč	109872Kč	134 092Kč	46 142 Kč	72 392 Kč	124 072 Kč
<b>Mimořádné výnosy</b>						
Drobný prodej – přijaté dary	7900 Kč					
<b>DANĚ A ODVODY</b>						
Záloha sociálního pojištění	3 817 Kč	3617 Kč	3817 Kč	3 817 Kč	3617 Kč	3817 Kč
Záloha zdravotního pojištění	1713 Kč	1713 Kč	1713 Kč	1713 Kč	1713 Kč	1970 Kč
Leden – silniční daň	2250 Kč					
Červen DPFO						35 000K ě
Červen doplatek soc. pojištění						45 000 Kč
Červen doplatek zdrav. pojištění						17 000 Kč
<b>FIXNÍ NÁKLADY PODNIKÁNÍ</b>						
Splátka auta – operativní leasing	2600 Kč	2600 Kč	2600 Kč	2600 Kč	2600 Kč	2600 Kč
Mobilní služby	500 Kč	500 Kč	500 Kč	500 Kč	500 Kč	500 Kč
fakturační program	300 Kč	300 Kč	300 Kč	300 Kč	300 Kč	300 Kč
<b>VARIABILNÍ NÁKLADY PODNIKÁNÍ</b>						
Virtuální asistentka	1900 Kč	1750 Kč	1900 Kč	1900 Kč	1900 Kč	1900 Kč
Sociální síť (promo příspěvky)	1500 Kč	1970 Kč	1500 Kč	1500 Kč	1500 Kč	1500 Kč
<b>JINÉ PERIODICKÉ NÁKLADY PODNIKÁNÍ</b>						
Účetní služby		1200 Kč			1200 Kč	
Nájem kanceláře			3500 Kč			3500 Kč
webhosting					7500 Kč	

#### **4.4. Potenciální konkurenti (nově vstupující firmy)**

Konkurence pro firmu narůstá ve všech oblastech poskytovaných služeb. Aby firma zamezila nepříznivému vlivu potencionální konkurence, musí neustále zdokonalovat a inovovat nabídku poskytovaných služeb, udržovat sociální sítě aktuální a zaměřit se na aktivní a efektivní reklamu a reference. Musí být zachována profesionalita poskytovaných služeb a rovněž odbornost vyhotovovaných dokumentů. Dále je nezbytnou nutností sledovat aktuální nastavení legislativních systémů, aktualizaci a novelizaci vyhlášek a zákonů v České republice. Potenciální konkurenti mohou být z řad bývalých pracovníků kontrolních orgánů v naší České republice, také bývali zaměstnanci KHS. Také klíčovými konkurenty mohou být bývalí zaměstnanci či majitele gastronomických firem, pedagogičtí pracovníci v oblasti bezpečnosti potravin a velké firmy nabízející vybavení pro gastru, auditoři, projektanti, kteří mohou tyto služby nabízet ve sdílené nabídce více služeb. Tímto může docházet ke snížení konkurenční nabídky a snížení ceny.

Pro firmu je tedy klíčové monitorovat potencionální konkurenty, kteří by se mohli zabývat stejnou poradenskou činností. Značnou výhodou může být fakt, že je majitel firmy, má dlouholeté zkušenosti z oblasti kontroly gastroprovozů, dále obrovské znalosti v legislativě, praktické pracovní zkušenosti a dále velmi mnoho kontaktů a referencí. Na trhu je nyní několikátým rokem, přičemž si vybudoval dobré jméno, určitou kvalitu poskytovaných služeb a stále zákazníky, kteří se neustále vracejí se svými požadavky. Obrovskou výhodou je rovněž to, že firma nezajišťuje pouze služby pro gastroprovozy, ale taky pro výrobní, cukrárny, kavárny, ale také školní jídelny. Školní jídelny tvoří 60% ze všech zákazníků, přičemž po stránce solvence jsou to nejlepší a stálí zákazníci, neboť se jedná o příspěvkové organizace.

#### **4.5. Dodavatelé**

K významnému faktoru v podnikání patří i spolupráce a dobré vztahy s dodavateli. Jedná se zejména o dodavatele papírenského zboží a leasingové společnosti. Na trhu v tomto odvětví služeb lze nalézt řadu dodavatelů, kteří si vzájemně konkurují ochotou při spolupráci, cenou, kvalitou a distribucí výrobků, tudíž vyjednávací síla dodavatelů není příliš vysoká. Pro činnost podniku není potřeba mnoho dodavatelů, neboť trh nabízí velkou škálu různých dodavatelských firem.

Stálí dodavatelé papírenského zboží je firma:

LAW

DATARD

A jako významným klientem, poskytujícím auta na leasing je MECHANIKA PROSTĚJOV a.s.

## 4.6. Odběratelé

Odběratelé neboli zákazníci či klienti tvoří podstatnou část a základ podnikatelské činnosti, podnik udržují na trhu a dodávají mu potřebný zisk k jeho fungování. Jsou nedílnou součástí úspěšného fungování této služby na trhu. Mezi významné odběratele patří školská zařízení ve Zlínském kraji, taky Olomouckém kraji, v Jihomoravském kraji a také v Moravskoslezském kraji. Jedná se zejména o základní a mateřské školy, také střední školy a taky celá řada středních odborných učilišť. Je potřeba také zmínit to, že jedním z významných odběratelů služeb jsou i sociální služby – domovy důchodců v rámci výroby potravin pro své klienty. Dalšími odběrateli jsou provozovatelé kantýn, cukráren, vývařoven, gastronomických podniků, restaurací a provozovatelů společného stravování.

## 4.7. SWOT ANALÝZA

### NÁVRH PRO HLEDÁNÍ SILNÝCH A SLABÝCH STRÁNEK

Oblast podniku	Silné stránky	Hodnocení	Slabé stránky	Hodnocení
Procesy	Vysoké pracovní nasazení	5	Fluktuace zaměstnanců	-1
Management	Know how	4	Špatná propagace na sociálních sítích	-3
Podnik	Specifikace služby	4	Neznalost veřejnosti o službách	-4
Trh	Díra na trhu	5	Nevědomost ve společnosti	-4
Legislativa	Legislativní pomoc	3	Časté kontroly stran KHS, SZPI	-3
Poradenství	Konzultace	3	Příliš drahé, finančně náročné	-1
Cena	Cenově dostupná služba pro všechny kategorie provozovatelů	5	Zejména pro školská zařízení a příspěvkové organizace	-3
Znalosti	Znalosti a vědomosti majitele	5	Cenově náročná certifikace	-1
Služba	Rychlost a flexibilita služby	4	Velké náklady na leasing auta	-1
Prostředí	Analýza prostředí	3	Úhrada cestovného	-1
Dokumentace	Zajištění potřebných dokumentů	3	Náklady na administraci	-4

<b>Příležitosti</b>	<b>Hodnocení</b>		<b>Hrozby</b>	<b>Hodnocení</b>	
Vývoj nových metod, které jsou vhodné pro rozvoj silných stránek	4		Politicko-právní faktory-vládní nařízení spojené s COVID-19	-4	
Nové zákonné úpravy	4		Sledovatelnost, rychlá úprava	-3	
Marketingová propagace	4		Vysoké provozní náklady	-1	
Snížení provozních nákladů	4		Výběr úvěrových produktů	-1	

*Tabulka č. 1 analýza zaměřená na podnik Soukromý hygienik s.r.o.*

*Zdroj: Autorka*

*Hodnocení: Silné stránky a příležitosti, které jsou zobrazeny v tabulce jako kladná stupnice od 1 do 5, přičemž hodnocení 1 znamená nejnižší spokojenost a hodnocení 5 znamená nejvyšší spokojenost.*

Nejvyšší hodnoty vyšly u stránek silných (4) a příležitostí (8), zatímco nejnižší hodnoty jsou u slabých stránek (2) a hrozeb (2,3). Dle metodologie by se měl podnik snažit maximalizovat hodnoty silných stránek a příležitostí, a naopak snižovat hodnoty slabých stránek a hrozeb. Silné stránky jsou s podnikem využívány dobře. Podnik by měl pokračovat v budování dobrého jména na trhu a zvyšování kvality poskytovaných služeb. V analýze je zřejmé, že nejvyššího zlepšení je možné dosáhnout v interní části podniku. Výsledek externí části SWOT analýzy nepředstavuje možné ovlivnění, většina indikovaných hrozeb se týká vnějšího prostředí, na které podnik nemá vliv. Pro podnik je však důležité včas hrozby identifikovat.

Dosažitelné cíle explicitně vyplývají s definice požadovaného cílového stavu, respektive jsou totožné. Ve variantách řešení půjde o nalezení vhodné kombinace specifikovaných cílů. Pro definované cíle musí existovat specifitější kritéria:

- Vazba na poslání
- Měřitelnost
- Ovlivnitelnost – kdo, co, kdy, jak
- Cíl musí být motivující, vyzývající k aktivitě
- Cíl musí být reálný

## ZÁVĚR

Prostřednictvím bakalářské práce na téma „Založení poradenské firmy v oblasti hygieny gastronomických provozů a školních jídelen“ bylo možné seznámit se s celou řadou zajímavých aspektů z podnikového prostředí. Teoretická část práce zahrnovala popis prvotní myšlenky založení této služby, klíčových prvků marketingové komunikace od komplexního rozboru podnikového prostředí, k SWOT analýze jednotlivých nástrojů konče. Praktická pasáž koresponduje s nabytými teoretickými poznatky.

Cílem bakalářské práce „Založení poradenské firmy v oblasti hygieny gastronomických provozů a školních jídelen“ bylo na základě stanovených analýz zhodnotit význam a celkový přínos v České republice této podpůrné a konzultační služby. Přínosem práce v teoretické rovině je vymezení prvotní myšlenky založení poradenské firmy, stanovení podnikatelského plánu a účel založení firmy. Dalším cílem bylo ukázat jednotlivé kompetence kontrolních orgánů v České republice, jejich náplň a kontrolní výstupy, politiky kvality, přehled nařízení EU. V další části bylo cílem popsat marketingový plán, sestavit finanční plán. Budování značky, jméno podniku je rovněž nezbytnou součástí BP. Vymezení pojmů v teoretické části bylo důležitým aspektem pro vypracování praktické části bakalářské práce.

V praktické části bakalářské práce byla nejdříve provedena analýza poskytovaných služeb podniku, poté byla aplikována SWOT analýza. Využitá metoda analyzovala situaci v interních službách podniku. Dle metodologie by se měl podnik snažit maximalizovat hodnoty silných stránek a příležitostí, a naopak snižovat hodnoty slabých stránek a hrozeb. Silné stránky jsou s podnikem využívány dobře. Podnik by měl pokračovat v budování dobrého jména na trhu a zvyšování kvality poskytovaných služeb. V analýze je zřejmé, že nejvyššího zlepšení je možné dosáhnout v interní části podniku.

Cílem této bakalářské práce bylo zhodnotit, zda tento typ služby, potažmo balíček služeb soukromé poradenské činnosti a konzultací je možné implementovat do praxe pro provozovatele restaurací a různých gastronomických podniků a také školních jídelen. Cílem bylo zhodnotit, zda vůbec bude zájem o tyto služby, zda zákazník bude ochoten zaplatit za prevenci, ale také povinná školení hygienického minima a audity vyplývající z legislativních povinností v České republice.

Na základě zjištěných informací autorka práce konstatuje, že velice důležitou roli ve firmě bude hrát finanční řízení podniku a také manažerské řízení, jak úkolů, tak zaměstnanců podniku.

Bakalářská práce měla tedy společnosti Soukromý hygienik, s.r.o. ukázat, zda je tato služba ve společnosti žádána, zda má podnik reálnou a optimistickou šanci fungovat a přežít v konkurenčním prostředí, kam se v rámci komunikačních nástrojů může nadále ubírat. Celkově z práce vyplynulo podstatné zjištění, a to takové, že podnik má velmi užitečnou roli na trhu a jeho služby budou velmi žádané na trhu, a to z toho důvodů, že bude působit preventivně, bude pomáhat, bude vzbuzovat důvěru u konečného zákazníka. Časová flexibilita a přizpůsobení se vždy potřebám zákazníka je know how tohoto podniku.

# POUŽITÉ ZDROJE

## Internetové zdroje

- [1] ANONYM, <https://www.khszlin.cz/24833-organizacni-struktura> Hygienická stanice Zlínského kraje [online]. Copyright © 2022.
- [2] ANONYM, <https://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/dozorove-organy.aspx> Státní zemědělská a potravinářská inspekce [online]. Copyright © 2022.
- [3] ANONYM, <https://www.svs.cz/Státní-veterinární-správa> [online]. Copyright © 2022
- [4] ANONYM, <https://www.coi.cz/> Česká obchodní inspekce [online]. Copyright © 2022

## Knižní zdroje

- [5] KORÁB, Jiří PETERKA, Mária REŽŇÁKOVÁ. *Podnikatelský plán: Druhy plánů- Podnikatelské plány*. Brno Computer Press, a.s. 2007 ISBN 978-80-251-1605-0
- [6] KORÁB, Jiří PETERKA, Mária REŽŇÁKOVÁ. *Podnikatelský plán: Druhy plánů- Podnikatelské plány*. Brno Computer Press, a.s. 2007 ISBN 978-80-251-1605-0
- [7] ŠEVČÍK, Tomáš JEŘÁBEK a kolektiv, *Management služeb hotelnictví a cestovního ruchu – vybrané kapitoly*. Ing. Václav Helán 2 THETA Český Těšín 2017 ISBN 978-80-86380-84-1
- [8] ŠEVČÍK, Tomáš JEŘÁBEK a kolektiv, *Management služeb hotelnictví a cestovního ruchu – vybrané kapitoly*. Ing. Václav Helán 2 THETA Český Těšín 2017 ISBN 978-80-86380-84-1
- [9] KORÁB, Jiří PETERKA, Mária REŽŇÁKOVÁ. *Podnikatelský plán: Druhy plánů- Podnikatelské plány*. Brno Computer Press, a.s. 2007 ISBN 978-80-251-1605-0
- [10] JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Marketing v cestovním ruchu: Jak uspět v domácí a světové konkurenci*. 2., aktualizované a rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 2012. ISBN 978-80-247-4209-0.
- [11] JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Marketing v cestovním ruchu: Jak uspět v domácí a světové konkurenci*. 2., aktualizované a rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 2012. ISBN 978-80-247-4209-0.
- [12] SYNEK A KOLEKTIV, Miloslav. *Manažerská ekonomika: aktualizované a doplněné vydání*. 5 vydání. Praha: Grada Publishing, 2011. ISBN 978-80-247-3494-1.
- [13] KOTLER, Philip a Kevin Lane KELLER. *Marketing management*. 4. vyd. Přeložil Tomáš JUPPA, přeložil Martin MACHEK. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4150-5.
- [14] ] ŠEVČÍK, Tomáš JEŘÁBEK a kolektiv, *Management služeb hotelnictví a cestovního ruchu – vybrané kapitoly*. Ing. Václav Helán 2 THETA Český Těšín 2017 ISBN 978-80-86380-84-1

[15] SMETANA, František a Eva KRÁTKÁ. Podnikání v hotelnictví a gastronomii: pro střední a vyšší hotelové školy. Praha: FORTUNA, 2009. ISBN 978-80-7373-054-3.

[16] ŠEVČÍK, Tomáš JEŘÁBEK a kolektiv, *Management služeb hotelnictví a cestovního ruchu – vybrané kapitoly*. Ing. Václav Helán 2 THETA Český Těšín 2017. ISBN 978-80-86380-84-1

## **Tabulky**

Tabulka č. 1: SWOT analýza zaměřená na podnik

Tabulka č.2 : Finanční plán podniku

## **SEZNAM ZKRATEK**

*HACCP – Hazard Analysis and Critical Control point*

*S.R.O. – Společnost s ručením omezeným*

*ES – Nařízení Evropského parlamentu a rady o hygieně potravin*

*KHS – Krajská hygienická stanice*

*ČR- Česká republika*

*SZPI – Státní zemědělská a potravinářská inspekce*

*SVS- Státní veterinární správa*

*ČOI – Česká obchodní inspekce*



