UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Přírodovědecká fakulta

Katedra geografie

EVA VALENTOVÁ

Rozmístění a kategorizace stravovacích zařízení ve venkovském regionu v zázemí Olomouce

Diplomová práce

Vedoucí práce: **doc. RNDr. Marián Halás, Ph.D.**

OLOMOUC 2009

Prohlašuji, že jsem tuto práci vypracovala samostatně. Prameny, ze kterých jsem čerpala informace a podklady pro svou práci, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

V Lutíně 16. 4. 2009 …….

Děkuji vedoucímu mé bakalářské práce za odborné vedení, cenné rady a připomínky, které mi poskytl. Touto cestou děkuji i všem, kteří mi svými zkušenostmi při tvorbě práce pomáhali.

Univerzita Palackého v Olomouci, Přírodovědecká fakulta, katedra geografie

Akademický rok 2007/2008

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

student

Eva ***VALENTOVÁ***

obor (studijní kombinace)

Biologie–Geografie

Název práce:

Rozmístnění a kategorizace stravovacích zařízení ve venkovském regionu v zázemí Olomouce

Restaurants space differentiation and categorization in rural region of Olomouc hinterland

Zásady pro vypracování:

Cílem diplomové práce je komplexní hodnocení stravovacích zařízení ve venkovském regionu v zázemí Olomouce, jejich prostorové rozmístnění, kategorizace podle vybraných ukazatelů.

Struktura práce:

1. Úvod
2. Teoretický vstup, metodika práce a zhodnocení literatury
3. Typologie a klasifikace stravovacích zařízení
4. Vymezení zájmového regionu – venkovský prostor v zázemí Olomouce
5. Popis a charakteristika existujících stravovacích zařízení v regionu
6. Kategorizace stravovacích zařízení podle vybraných ukazatelů (kapacita, nabídka, cenová hladina, letní zahrádka apod.).
7. Komercializace (propagace) stravovacích zařízení, analýza dodavatelsko-odběratelských vazeb vybraných produktů (např. značky piva)
8. Závěr
9. Shrnutí – Summary (česky a anglicky), klíčová slova – key words

Diplomová práce bude zpracována v těchto kontrolovaných etapách:

- studium literatury k dané tématice
- rešerše relevantních zdrojů literatury
- sběr a analýza dat, terénní výzkum ve všech stravovacích zařízeních
- konstrukce tabulkových, grafických a mapových příloh
- analýza získaných výsledků (kategorizace)
- syntetické shrnutí stavu stravovacích zařízení v regionu, návrhy do budoucnosti

Rozsah grafických prací: 5-8 grafů, 5-8 map

Rozsah průvodní zprávy: 20 000 až 24 000 slov základního textu + práce včetně všech příloh v elektronické podobě

Seznam odborné literatury:

Hrala, V. *Geografie cestovního ruchu*. Praha, Idea servis, 2001.

Laitmanová, S. *Priestorové rozloženie stravovacích a ubytovacích zariadení mestskej časti Karlova Ves*. Bakalářská práce. Bratislava, UK, 2006.

Štěpánek, Kopačka, Šíp. *Geografie cestovního ruchu*. Praha, PřF KU, 2001.

Turistické a cykloturistické mapy regionu

Další literatura bude doplněna v průběhu vypracování

Vedoucí diplomové práce: RNDr. Marián Halás, Ph.D.

Datum zadání diplomové práce: 20. 11. 2007

Termín odevzdání diplomové práce: datum (ne dříve než 17 měsíců od zadání)

vedoucí katedry

vedoucí diplomové práce

OBSAH:

1. Úvod……...…….....…..8

2. Teoretický vstup: metodika práce a zhodnocení literatury..…….....9

2.1 Metodika práce.....9

2.2 Zhodnocení literatury.....9

3. Typologie a klasifikace stravovacích zařízení…….…….....11

3.1 Odvětví společného stravování ……...….11

3.2 Společné stravování.....11

3.2.1 Vývoj společného stravování……...…...11

3.2.2 Význam společného stravování.....12

3.2.3 Funkce společného stravování.....12

3.3 Stravovací služby.....12

3.4 Stravovací zařízení.....13

3.5 Typologie stravovacích zařízení.....14

3.6 Klasifikace stravovacích zařízení.....16

3.6.1 Klasifikace podle OKEČ a CZ- NACE.....16

3.6.2 Klasifikace a kategorizace hostinských zařízení.....17

3.6.3 Klasifikace podle úrovně vybavení, nabídky a kvality.....18

4. Vymezení Regionu Haná……..….....22

4.1 Fyzickogeografická charakteristika……..…….....24

4.1.1 Geomorfologické poměry.....24

4.1.2 Hydrologické poměry.....24

4.1.3 Chráněná území.....24

4.2 Socioekonomická charakteristika…….....26

5. Popis a charakteristika existujících stravovacích zařízení……...…...28

5.1 Veřejné stravování……..….....28

5.1.1 Restaurace.....29

5.1.2 Hostinec.....32

5.1.3 Bistro.....38

5.1.4 Bar.....38

5.1.5 Kiosek.....39

5.1.6 Pivnice.....40

5.1.7 Občerstvení.....40

5.1.8 Pizzerie.....41
5.1.9 Noční klub.....41
5.1.10 Kavárna-cukrárna.....42
5.2. Účelové stravování.....43
5.2.1 Školní jídelna.....44
5.2.2 Závodní jídelna.....46
5.2.3 Kantýna.....47
5.2.4 Jídelna v lázeňském zařízení.....47
5.2.5 Formy sociálního stravování.....47
6. Kategorizace stravovacích zařízení podle vybraných ukazatelů…….....51
6.1 Podle právní formy provozovatele…….....51
6.2 Podle vlastnického vztahu.....51
6.3 Podle převažující funkce.....52
6.4 Podle vztahu k cestovnímu ruchu.....54
6.5 Podle základního zaměření provozu.....54
6.6 Podle formy prodeje.....55
6.7 Podle doby provozu.....55
6.8 Podle lokalizace.....55
6.9 Podle počtu pracovníků.....56
6.10 Podle kapacity.....59
6.11 Podle cenové hladiny.....61
7. Propagace stravovacích zařízení, analýza dodavatelsko-odběratelských vazeb vybraných produkt.....64
7.1 Propagace stravovacích zařízení.....64
7.2 Analýza dodavatelsko-odběratelských vazeb vybraných produktů….....65
8. Závěr…….…….…68
9. Shrnutí-Summary, klíčová slova-key words……..……70
9.1 Shrnutí, klíčová slova.....70
9.2 Summary, key words.....70
10. Použité zdroje…….....…….…….....71
Přílohy……...…….…....77

1. Úvod

Tématem mé diplomové práce je rozmístění a kategorizace stravovacích zařízení ve venkovském regionu v zázemí Olomouce. Jako venkovský region jsem si zvolila Region Haná, neboť tento region je mi velmi blízký. Ve třech obcích regionu jsem bydlela. Do tohoto regionu spadají převážně obce s nízkým počtem obyvatel, tedy obce typické pro venkov.

Protože jsem se zabývala stravovacími zařízeními ve venkovském regionu, vymezím nejprve termín venkov. Obecná definice venkova zní takto: venkov je prostor, který zahrnuje jak krajinu, tak i venkovská sídla (web.mvcr.cz).

Dalším termínem, který je potřeba vymezit je pojem stravovací zařízení. Stravovací zařízení spolu s ubytovacími tvoří podstatnou část materiální základny zabezpečující realizací cestovního ruchu (Hrála, 2002). Jsou to všechna zařízení veřejného a účelového stravování, která zajišťují ať už základní či pouze doplňkové stravování, včetně poskytování společensko-zábavních služeb. Veřejná stravovací zařízení zahrnují: restauraci, hostinec, bistro, bar, kiosek, pivnici, občerstvení, pizzerii, noční klub, vinárnu, kavárnu, cukrárnu aj. Mezi účelová stravovací zařízení patří: školní jídelna, menza, závodní jídelna, jídelna v nemocnicích, jídelna v lázeňských zařízeních aj. Tyto pojmy budou podrobněji popsány v kapitole 5.

Při zpracování diplomové práce jsem čerpala ze dvou zdrojů. Jako první zdroj jsem použila dostupnou literaturu a internetové zdroje. Jako druhý zdroj mi posloužila data z dotazníkového šetření pořízená v obcích Regionu Haná.

Hlavním cílem diplomové práce bylo kategorizovat stravovací zařízení podle vybraných ukazatelů a zjistit jejich rozmístění v regionu. Dále bylo snahou stravovací zařízení klasifikovat a popsat. Charakteristikou a popisem existujících stravovacích zařízení v regionu se zabývá nejobsáhlejší kapitola diplomové práce. Jedním z cílů bylo také vytvořit analýzu dodavatelsko-odběratelských vazeb.

2. Teoretický vstup: metodika práce a zhodnocení literatury

2.1 Metodika práce

Při tvorbě své diplomové práce jsem využila informace získané z různých zdrojů. Základním zdrojem byly informace získané terénním výzkumem. Další informace jsem získala z prací autorů zabývajících se touto tematikou nebo tematikou příbuznou. Důležité informace jsem také našla při aktivním vyhledáváním v síti internetu.

Při terénním výzkumu jsem získala data metodou terénního šetření, které probíhalo na území zkoumaného regionu v letních měsících roku 2008 a dále v zimních a jarních měsících roku 2009. Data byla zaznamenána do připravených dotazníků. Dotazník by měl být strukturovaný, otázky vhodně určené, volené a formulované. Dotazník zahrnuje 12 otázek z toho 9 s možností výběru. Dále obsahuje předmluvu, kde je respondent seznámen s důvodem vytvoření tohoto dotazníku a zároveň je mu věnované i poděkování za čas, který strávil zodpověděním otázek. Použitý dotazník je součástí příloh.

Cílem šetření bylo získat informace od zaměstnanců stravovacích zařízení na jejichž základě jsem mohla určit o jaký typ stravovacího zařízení se jedná, zařadit je do kategorií podle vybraných ukazatelů a zároveň je lokalizovat neboť předmětem mé diplomové práce je nejen kategorizace, ale i rozmístění stravovacích zařízení ve zvoleném regionu. Bylo osloveno 94 respondentů.

V průběhu terénního výzkumu byla pořizována fotodokumentace, která je součástí příloh. Diplomová práce byla zpracována v textovém editoru Open Office Writer. Pro úpravu dat byl použit program Excel, pomocí něhož bylo možné rozsáhlou databázi zpracovat. Mapy byly zpracovány pomocí programu Open Office Draw.

2.2 Zhodnocení literatury

Stravování je téma, které má dlouholetou tradici. Diky skutečnosti, že je stravování předmětem i jiných než geografických disciplín, je literatura zabývající se tímto tématem rozsáhlá.

S literaturou týkající se stravování jsem nejvíce pracovala v kapitole 3 a částečně v kapitole 5. Také v kapitole 7 jsem čerpala z literatury zabývající se stravováním a to konkrétně propagací stravování.

Mezi nejvýznamnější práce zabývající se komplexně stravováním a stravovacími službami jsem zařadila dílo L. Mlejnkové, Služby společného stravování vydané v Praze 2005. S tímto dílem jsem spolupracovala zejména při popsání společného stravování, při vymezení typologie stravovacích zařízení a také při charakteristice těchto zařízení. Dalším důležitým dílem je Společné stravování (Gajdůšek, 1999). Z tohoto díla jsem čerpala zejména při popisu charakteristiky stravovacích služeb. Dalšími významnými publikacemi jsou Poskytovatel stravovacích služeb

(Gajdošíková, 2008), Veřejné stravování (Mazancová, 1959) a Marketing pohostinství (Morrison, 1995). Tuto publikaci jsem využila zejména při psaní podkapitoly 3.1 Odvětví společného stravování.

Při psaní kapitoly 7 zabývající se propagací stravovacích zařízení jsem použila dva tituly: Reklama v pohostinství (Větvička, 1961) a učební text Propagace v cestovním ruchu vydaný Slezskou univerzitou v Opavě roku 1998. Také studium kapitoly Zvláštnosti reklamy a propagace ve veřejném stravování z knihy Ekonomika veřejného stravování (Dohnal, 1965) bylo pro mě přínosem.

Při psaní podkapitoly 4.1 Fyzickogeografická charakteristika jsem pracovala se Zeměpisným lexikonem ČSR – Hory a nížiny (Demek, 1987). Ten jsem využila k zařazení území do jednotlivých geomorfologických jednotek. Dalším lexikonem se kterým jsem pracovala je Zeměpisný lexikon ČSR – Vodní toky a nádrže (Vlček, 1984).

Při sběru dat byly využity internetové stránky jednotlivých obcí Regionu Haná. Statistická data použitá při socioekonomické charakteristice jsou z internetových stránek Českého statistického úřadu a internetových stránek Portálu Regionálních Informačních Servisů. Také při zpracování kapitoly 7 jsem využila internetové stránky a to internetové stránky pivovarů popsaných v této kapitole.

Úplný výčet zdrojů, které jsem použila při psaní diplomové práce, je uveden v kapitole 10. Použité zdroje.

Ve své diplomové práci jsem pracovala zejména s daty získanými pomocí dotazníkového šetření a proto literaturu považuji sice za důležitý, ale doplňkový zdroj.

3. Typologie a klasifikace stravovacích zařízení

Ještě než se dostanu k typologii a klasifikaci stravovacích zařízení, vymezím pojmy odvětví společného stravování, společné stravování, jeho funkce, význam a vývoj, stravovací služby a stravovací zařízení.

3.1 Odvětví společného stravování

Národní asociace restaurací (National Restaurant Association) používá členění odvětví společného stravování na tři části: komerční (restaurační), zaměstnanecké stravování a stravování v armádě. Jiní autoři vnímají rozdíly mezi restauračním stravováním a společným stravováním a dávají přednost používání termínu odvětví veřejného a společného stravování. International Foodservice Manufactures Association definuje odvětví společného stravování jako systém, který zahrnuje subjekty, které připravují a nabízejí pokrmy, jídla, občerstvení a nápoje mimo místo trvalého bydliště (Morrison, 1995).

Z těchto definic vyplývá, že neexistuje žádná univerzální a všeobecně přijatá definice odvětví společného stravování.

3.2 Společné stravování

Společné stravování je samostatným úsekem ekonomických činností a jsou v něm zahrnuty jak provozovny veřejného, tak i účelového stravování. Všechny provozovny mají svůj specifický, společensko-ekonomický význam. (Mlejnková, 2005).

3.2.1 Vývoj společného stravování

Pokud se podíváme na dějiny společného stravování zjistíme, že nejdelší dobu byla výživa zajišťována individuálně v rámci hospodaření rodin. Ke změnám dochází v období rozvinutého feudalismu, kdy se začínají rozvíjet města, vznikají řemesla a zvyšuje se úroveň zemědělství. Tyto změny vedou ke změně hospodaření rodin. Některé suroviny a produkty pro přípravu stravy se stávají předmětem obchodu. V této době, která byla bohatá na objevné cesty, také dochází k rozšíření využívaných surovin. Například jídelníček Evropanů byl obohacen o brambory, kukuřici, čaj, kávu, koření, různé druhy ovoce a zeleniny a také o některé druhy drůbeže.

Další změnu v historii společného stravování přineslo období přechodu ke strojní velkovýrobě, kdy lidé měnili svůj životní styl. Bylo to období průmyslové revoluce, kdy měla zásadní vliv urbanizace. Lidé se stěhovali do měst, stále více času trávili mimo svůj domov, v práci a na přípravu pokrmů v domácnostech zbývalo stále méně času. Nejdůležitější charakteristikou společného stravování bylo a stále je, že šetří svým zákazníkům čas spojený s přípravou pokrmů.

Lidé rovněž po práci hledali zábavu a rozptýlení a nacházeli ji ve veřejných hostincích. Ve městech se postupně objevují i nová pohostinská zařízení jako jsou kavárny, samostatné restaurace a hotelové restaurace. Tato místa se stala i novým prostředím komunikace mezi lidmi a místem nového životního stylu.

V průběhu druhé poloviny dvacátého století se v ekonomicky vyspělých zemích stává gastronomie samostatným odvětvím, v kterém kromě malých živnostníku začínají podnikat i velké firmy, které se zabývají především účelovým stravováním.

Podíl obyvatel, kteří využívají společné stravování se stále zvyšuje. Přesto je třeba si uvědomit, že zejména v rozvojových zemích převažuje individuální stravování, tedy příprava pokrmů v domácnostech.

3.2.2 Význam společného stravování

Společné stravování je samostatným úsekem ekonomických činností a jsou v něm zahrnuty jak provozy veřejného, tak i účelového stravování. Všechny provozy mají svůj specifický, společensko-ekonomický význam (Mlejnková, 2005).

Stravovací služby zvyšují podíl volného času, podílí se na tvorbě hrubého domácího produktu, nabízejí pracovní příležitosti a svou spotřebou podněcují k činnosti dalších odvětví (potravinářství, strojírenství, výroba skla, porcelánu aj.). Také jsou jednou z charakteristik vyspělosti a kultury daného národa.

3.2.3 Funkce společného stravování

Společné stravování má tři hlavní funkce, kterými reaguje na hlavní potřeby zákazníků. První funkcí je stravovací funkce, která zajišťuje uspokojení potřeb hladu a realizuje se v zařízeních určených k přípravě pokrmů (restaurace, hostince, školní a zavodní jídelny aj.) Jedná se zejména o výrobu a podávání hlavních denních jídel a to snídaní, obědů a večeří. Další funkcí je doplňková funkce, která se uskutečňuje ve stravovacích zařízeních s touto funkcí, tedy v bistrech, stáncích, kantýnách aj. Poslední funkcí je funkce společensko-zábavní realizovaná pouze v zařízeních veřejného stravování (bary, hostince, pizzerie, noční kluby aj.), které nabízejí zákazníkům rozptýlení, zábavu a společenské vyžití, dále prostory a služby pro pracovní či soukromé akce. Nabídka těchto služeb vhodně doplňuje základní poslání stravovacího zařízení.

3.3 Stravovací služby

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

vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu (§ 23 z. č. 258/2000 Sb.).

Stravovací služby spolu s ubytováním tvoří odvětví pohostinství, které je významnou součástí národní ekonomiky. Stravovací služby mají svůj nezastupitelný význam jak v komplexu služeb cestovního ruchu, tak i pro místní obyvatelstvo.

Za stravovací služby se považuje příprava a podávání pokrmů nebo nápojů většímu počtu osob. Jde o stravování v rámci provozované živnosti v zařízeních společného stravování pro veřejnost. Stravovací služby jsou dále poskytovány v předškolních a školních zařízeních, při stravování studentů, v rámci zdravotních a sociálních služeb a služeb cestovního ruchu. Mezi služby společného stravování patří i prodej potravin s konzumací pokrmů nebo nápojů v prodejně nebo stánku (Gajdůšek, 1999).

Trendy na trhu poskytování služeb stravování stále více ovlivňují gastronomické společnosti, které mají zkušenosti nejen v marketingu, ale i s výběrem dodavatelů potravin, technologického vybavení a inventáře. Nabídky gastronomických služeb vycházejí ze znalosti stravovacích zvyklostí příslušných skupin zákazníků, hostů a sortimentu i cenové úrovně požadovaných služeb. Tyto společnosti dodržují gastronomická pravidla.

Gastronomická pravidla jsou stravovací zvyklosti, které v sobě slučují poznatky vědy o výživě a potravinách, hygieny a technologie přípravy stravy a nároků konzumentů na senzorické vlastnosti pokrmů. Jsou v nich zahrnuty i dlouhodobé zvyklosti a zkušenosti lidu, které jsou ovlivňovány přírodními podmínkami, náboženskými a společenskými zvyklostmi a společenským řádem (Gajdůšek, 1999). Tato pravidla dávají návod jak při sestavování menu kombinovat jednotlivé pokrmy, jaké nápoje k nim používat, jak nejlépe sestavovat pořadí pokrmů a nápojů při běžném i slavnostním stolování a jak vyloučit vlivy, které poškozují lidské zdraví. Základní povinností pracovníků, kteří se podílejí na stravování, je pracovat v souladu s těmito pravidly. Gastronomická pravidla se vyvíjejí spolu s rozvojem vědy o výživě, vědy o potravinách a s vývojem technologického zařízení pro kuchyně.

3.4 Stravovací zařízení

Stravovací zařízení spolu s ubytovacími tvoří podstatnou část materiální základny zabezpečující realizací cestovního ruchu (Hrála, 2002). Jsou to všechna zařízení veřejného a účelového stravování, která zajišťují ať už základní či pouze doplňkové stravování, včetně poskytování společensko-zábavních služeb.

Stravovací zařízení se člení na jednotlivé části.

Část skladová – zahrnuje příjem potravin od dodavatelů, jednotlivé druhy skladů, náleží sem i

sklad kuchyňského odpadu (Mlejnková, 2005).

Část výrobní – zahrnuje místnosti hrubé a čisté přípravy, denní sklad, studenou kuchyni, umývárny stolního a kuchyňského nádobí, pracoviště výčepního (Mlejnková, 2005).

Část odbytu – někdy také označována jako spotřební část, zahrnuje výdej pokrmů, jídelnu nebo více různých jídelen, u jídelen s obsluhou přípravnu číšníků, zařízení pro strávníky-šatny, umývárny, WC (Mlejnková, 2005) .

Administrativní část a sanitární příslušenství zaměstnanců – kanceláře vedení provozu, prodej stravenek, šatny, umývárny, WC a denní místnost zaměstnanců, úklidové místnosti (Mlejnková, 2005).

Technické příslušenství – strojovny chlazení, výtahů, vzduchotechniky, strojovny vytápění, rozvodny energie (Mlejnková, 2005).

3.5 Typologie stravovacích zařízení

L. Mlejnková uvádí ve své publikaci tuto typologii:

1. **podle právní formy provozovatele**

- provozované fyzickou osobou
- provozované právnickou osobou (obchodní společnost, akciová společnost, družstvo, státní podnik

2. **podle vlastnického vztahu**

- provozovny vlastní
- provozovny v užívání (v nájmu)

3. **podle formy společného stravování**

- provozovny veřejného (restauračního) stravování
- provozovny účelového stravování (závodní jídelny, školní jídelny, kantýny aj.)

4. **podle převažující funkce**

- provozovny s funkcí základního stravování (restaurace, bufety, závodní jídelny, školní jídelny aj.)
- provozovny s funkcí doplňkového stravování (bistra, občerstvení, kantýny, stánky aj.)
- provozovny s funkcí společensko-zábavní (denní a noční bary, kavárny, vinárny, pivnice, čajovny, diskotéky aj.)
- catering
- výrobny

5. **podle vztahu k cestovnímu ruchu**

- provozovny s většinovým podílem účastníků cestovního ruchu (stravovací střediska v

hotelích, specializované provozovny, provozovny v centrech cestovního ruchu aj.)

- provozovny sloužící pouze místnímu obyvatelstvu (místa mimo cestovní ruch a většina zařízení účelového stravování)

6. podle základního zaměření provozu

- provozovny vyvařující
- provozovny bez vyvařování

7. podle sortimentu

- provozovny se širokým sortimentem pokrmů i nápojů (hotelové restaurace, luxusní restaurace aj.)
- provozovny specializované v pokrmech či nápojích (pizzerie, etnické restaurace, vegetariánské restaurace, čajovny, vinárny, bary aj.)

8. podle formy prodeje

- bez obsluhy
- s obsluhou

9. podle doby provozu

- provozovny celoroční
- provozovny sezónní (provozovny v rekreačních oblastech, předzahrádky, stánky u lyžařských vleků aj.)

10. podle lokalizace

- provozovny ve městech
- provozovny venkovské
- provozovny horské
- provozovny lázeňské

11. podle počtu pracovníků

- provozovny malé (0-19 zaměstnanců)
- provozovny střední (20-100 zaměstnanců)
- provozovny velké (nad 100 zaměstnanců)

Toto statistické členění je však pro stravovací provozy málo výstižné, neboť většina provozoven náleží do první skupiny a to s rozsahem do 3 zaměstnanců.

12. podle postavení v celkové síti provozoven

- jednotlivé provozovny
- provozovny jako součást řetězce

13. podle stavebního charakteru

- provozovny stálé

- provozovny mobilní

Výše uvedený přehled pouze metodicky demonstruje rozmanitost stravovacích provozoven a jejich různých modifikací v závislosti na velikosti vloženého kapitálu, umístění, struktuře klientely a konkurence, sezónnosti, legislativě a řadě dalších vlivů, které v reálném životě spolupůsobí při vytváření konečného charakteru provozovny (Mlejnková, 2005).

3.6 Klasifikace a kategorizace stravovacích zařízení

V následujícím textu budou stravovací zařízení rozdělena podle oborové klasifikace ekonomických činností, podle klasifikace ekonomických činností, další část se bude zabývat klasifikací a kategorizací a poslední část textu se zabývá klasifikací podle úrovně vybavení, nabídky a kvality.

3.6.1 Klasifikace podle OKEČ a CZ- NACE

V rámci statistické evidence **OKEČ (oborové klasifikace ekonomické činnosti)**, která je používána mezinárodně, jsou stravovací služby zařazeny spolu s ubytovacími službami do oddílu 55. Pro analytické potřeby často rozdělujeme tuto sekci na poskytování ubytovacích služeb, kam patří OKEČ 55.1 a 55.2, a stravovací služby – OKEČ 55.3 až 55.5. Obě činnosti se však často vzájemně prolínají, zejména v poskytování stravovacích služeb v ubytovacích zařízeních. Tato činnost není pro statistické účely vyčleňována a podnik se zatřiďuje podle své převažující činnosti.

V oddílu 55., mají stravovací zařízení následující specifikaci:

55.3 Restaurace

55.4 Výčepy a bary

55.5 Stravování účelové a dodávky hotových jídel

55.51 Závodní kuchyně

55.52 Školní jídelny a menzy

55.53 Dodávka hotových jídel (www.czso.cz)

1. 1. 2008 byla oborová klasifikace ekonomické činnosti nahrazena **Klasifikací ekonomických činností (CZ-NACE).** Podle této klasifikace je stravování a pohostinství řazeno spolu s ubytováním do sekce I. Tato sekce zahrnuje krátkodobé ubytování hostů a poskytování kompletního stravování určeného k okamžité spotřebě. Tuto sekci rozdělujeme na dva oddíly a to oddíl 55 ubytování a oddíl 56 stravování a pohostinství (www.czso.cz).

56 Stravování a pohostinství

Tento oddíl zahrnuje činnosti spojené s kompletním stravováním včetně nápojů, s obsluhou, s přípravou jídel k okamžité spotřebě, ať už v tradičních restauracích, samoobslužných restauracích nebo restauracích, které prodávají jídla „přes ulici“, nezávisle na tom, zda jsou stálé nebo občasné, s možností posezení či nikoli. Rozhodující je skutečnost, že jsou nabízena jídla k okamžité spotřebě, bez ohledu druhu zařízení, které je poskytuje. Nespadá sem výroba jídel, která se nehodí k okamžité konzumaci, nebo potravin, které nejsou považovány za jídlo (oddíl 10 – Výroba potravinářských výrobků a oddíl 11 – Výroba nápojů). Dále sem nepatří prodej jídla, které není vlastní výroby, nebo jídel, která nejsou určena k okamžité konzumaci (sekce G – Velkoobchod a maloobchod), (www.czso.cz).

V oddílu 56., mají stravovací zařízení následující specifikaci:

56.1 Stravování v restauracích, u stánků a v mobilních zařízeních

56.10 Stravování v restauracích, u stánků a v mobilních zařízeních

56.2 Poskytování cateringových a ostatních stravovacích služeb

56.21 Poskytování cateringových služeb

56.29 Poskytování ostatních stravovacích služeb

56.29.1 Stravování v závodních kuchyních

56.29.2 Stravování ve školních zařízeních, menzách

56.29.9 Poskytování jiných stravovacích služeb

56.3 Pohostinství

56.30 Pohostinství (www.czso.cz)

3.6.2 Klasifikace a kategorizace hostinských zařízení

Nejdřív se podíváme jaká byla historie kategorizace a klasifikace stravovacích zařízení. Následující text popíše vládní nařízení z roku 1939, zákon z roku 1948 a odborovou normu z roku 1976 (www.cestovni-ruch.cz).

Vládní nařízení 23/1939 o opatřeních v oboru hostinských a výčepnických živností zejména na podporu cestovního a sportovního ruchu, se pak zaměřilo na základné náležitosti provozu-na hygienu, jakost pokrmů a občerstvení, úroveň obsluhy, úroveň vybavení provozním zařízením a další (www.cestovni-ruch.cz).

Zákon 124/1948 Sb., o znárodnění některých hostinských a výčepních podniků a ubytovacích zařízení - použil třídění (skupin) z vládního nařízení 194/1939 Sb.- týkalo se podniků zařazených do tříd (skupin) A a B (www.cestovni-ruch.cz).

Oborová norma ON 735413 Kategorizace odbytových středisek restauračního stravování a

klasifikační znaky pro jejich zařazování do skupin účinná od 1.1.1976 nahradila ON 735416 z 1.4.1972 a odbytové střediska dělila dle funkcí do kategorií:

funkce stravovací: restaurace (motorest), jídelna (se samoobsluhou), pohostinství, gril bar (snack bar), koliba-salaš, restaurační vůz

funkce společenská a zábavní: kavárna, vinárna (vinný sklípek, viecha, bar, varieté a další), pivnice, hostinec

funkce doplňkového stravování: bufet, občerstvení

Uvnitř funkčních skupin se dle stupně vybavení rozsahu a úrovně poskytovaných služeb odbytová střediska dělí na skupiny (IV., III., II., I. a výběrová), (www.cestovni-ruch.cz).

Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení-zpracované na základě jednání Rady cestovního ruchu ze dne 12.7.1994 Ministerstvem hospodářství ČR, Českým statistickým úřadem, Českou centrálou cestovního ruchu, Národní federací hotelů a restaurací ČR, Asociací cestovních kanceláří ČR, Asociací Českých soukromých cestovních kanceláří a Sdružením podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu. První část se týká kategorizace hostinských zařízení (www.cestovni-ruch.cz).

Rozdělení do kategorií bylo provedeno dle statistické metodiky EÚ:

1. restaurace (restaurace, samoobslužné restaurace-jídelny, rychlé občerstvení-ryby-hranolky, železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících)

2. bary (bary, noční kluby, pivnice, vinárny, kavárny-espressa), (www.cestovni-ruch.cz)

3.6.3 Klasifikace podle úrovně vybavení, nabídky a kvality

V této podkapitole budou stravovací zařízení klasifikována podle úrovně vybavení, nabídky a kvality poskytovaných služeb. Základní stupeň nese označení „KLASIK“. Vyšší kvalitu pak bude označovat „ORIGINÁL“. V případě restaurací je pak připraven ještě třetí nejvyšší stupeň kvality s názvem„GOURMET“ (www.jiznicechy.cz).

RESTAURACE – RESTAURANT – MOTOREST

Klasik

- Standardní kvalita služeb
- Pokrmy připravované v provozovně
- Denní nabídka obědů – poledního menu

- Nabídkový lístek v jazykových mutacích
- Stálá nabídka pokrmů včetně bezmasých, malých pokrmů nebo poloviční porcí
- Ochotný a pozorný personál

Originál

- Nadstandardní kvalita služeb – úroveň garantuje majitel či provozovatel provozovny
- Originální koncept nabídky, vlastní speciality, netradiční pojetí nabídky
- Podle charakteru provozovny studené předkrmy, malé teplé chody, bezmasé pokrmy, speciality, hlavní pokrmy, sladké dezerty
- Stálá i denní nabídka
- Využití kvalitních, čerstvých a sezónních surovin
- Nabídka kvalitních vín popřípadě vinotéka, vinný lístek
- Jednotný, kvalitní inventář
- Konverzace v cizích jazycích
- Znalost personálu – základní technika obsluhy, schopnost domluvit se v cizím jazyce, znalost sortimentu

Gourmet

- Luxusní restaurant – špičkové služby – úroveň garantuje šéfkuchař a vedoucí provozu restaurace, případně majitel
- Zážitková gastronomie
- Stálá karta doplněná denní, aktuální či sezónní nabídkou, vhodné k sestavě menu nebo nabídka formou menu
- Každý pokrm originální kompozice
- Využití nejkvalitnějších dostupných surovin a zboží
- Vinný sklep, vinotéka, vinný lístek, školený sommeliér
- Inventář ve svébytném designu
- Komponovaný interiér
- Znalost personálu – společenská pravidla, konverzace v cizím jazyce, vyšší technika obsluhy, dokonalá znalost sortimentu, umění nabídky (www.jiznicechy.cz)

JÍDELNA – BUFET

Klasik

- Tradiční nabídka na bázi české kuchyně
- Nabídka svačinových jídel, obědů, případně večeří
- Možnost výdeje dovážených pokrmů´

- Denně aktualizovaný sortiment
- Částečná nebo plná samoobsluha
- Nekuřácký provoz

Originál

- Zvláštní svébytný sortiment
- Nabídka svačinových jídel, obědů, případně večeří
- Vlastní výroba většiny pokrmů nebo jejich dohotovení
- Pestrá denní nabídka včetně salátů, menších porcí, bezmasých jídel apod.
- Částečná nebo plná samoobsluha
- Jednotné vybavení, zařízení a inventář
- Nekuřácký provoz
- Schopnost komunikace v cizím jazyce
- Hotel, motel, penzion
- Mezinárodní pojmenování tříd a jejich stručná charakteristika (www.jiznicechy.cz)

PIVNICE – HOSTINEC – POHOSTINSTVÍ – HOSPODA

Klasik

- Tradiční český hostinec či hospoda s hlavní funkcí občerstvení.
- Nabídka nápojů včetně čepovaného piva
- Doplňkové stravování
- Nabídková tabule nebo lístek

Originál

- Pivnice s plnými službami restaurace.
- Nabídka nápojů a čepovaného piva ve více druzích
- Originální nabídka pokrmů obědy, večeře, malé pokrmy k pivu
- Jednotný, kvalitní inventář, komponovaný interiér
- Konverzace v cizích jazycích – nabídkové lístky v jazykových mutacích
- Znalost personálu – základní technika obsluhy, znalost sortimentu (www.jiznicechy.cz)

OBČERSTVENÍ – FAST FOOD – STÁNEK

Klasik

- Stánkový prodej nebo prodej z okna na ulici.
- Nabídka pokrmů a nápojů do ruky

- Sortiment několika druhů pokrmů

Originál

- Pouliční, stánkový či restaurační prodej.
- Svébytná nabídka pokrmů, občerstvení a nápojů
- Historizující nebo originální receptury
- Schopnost komunikace v cizím jazyce
- Originálně řešený stánek či provozovna (www.jiznicechy.cz)

KAVÁRNA – CUKRÁRNA – ČAJOVNA

Klasik

- Standardní provozovna
- Široký sortiment teplých i studených nápojů
- Doplňkové zboží – občerstvení hostů
- Samoobsluha nebo částečná obsluha
- Nabídka na tabuli či lístku (stojánku)

Originál

- Svébytné zařízení úhledně zařízené
- Originální, značkové nápoje ve vysoké kvalitě
- Doplňkový sortiment lahůdek a pečiva s denní obměnou
- Nabídka malých pokrmů v době oběda a večeře
- Jednotný inventář, ucelené zařízení, komponovaný interiér
- Nabídkové lístky v jazykové mutaci (www.jiznicechy.cz)

4. Vymezení Regionu Haná

Území regionu Haná se nachází ve střední a severní Moravě, v okrese Olomouc a Prostějov. Zahrnuje 8 obcí Mikroregionu Kosířsko (Drahanovice, Hněvotín, Luběnice, Lutín, Slatinice, Slatinky, Těšetice, Ústín). Dále 8 obcí z Mikroregionu Litovelsko (Bílsko, Loučany, Loučka, Náměšť na Hané, Olbramice, Senice na Hané, Senička, Vilémov) a od roku 2006 se připojilo ještě 7 obcí okresu Prostějov (Čechy pod Kosířem, Čelechovice na Hané, Laškov, Olšany u Prostějova, Pěnčín, Smržice, Stařechovice) .

V Regionu Haná najdeme zejména menší obce, celkový počet obyvatel regionu je necelých 23 400. Největší obcí je Lutín s 3221 obyvateli a sídlem firmy Sigma. Mezi větší obce, které mají přes 1500 obyvatel patří Drahanovice s pozůstatkem gotické tvrze Černou věží, Náměšť na Hané s barokním zámkem a Senice na Hané. Nejmenší obce regionu mají něco málo přes 200 obyvatel. Jsou to obce Bílsko, Loučka a Olbramice. Region Haná zahrnuje území o ploše necelých 20400 ha západně od krajského města Olomouce. Na území regionu najdeme léčebné lázně Slatinice s přírodním pramenem středně mineralizované vody s obsahem sirovodíku. V lázních léčí akutní i chronické choroby pohybového ústrojí. Lázně Slatinice jsou nejstarší na Moravě.

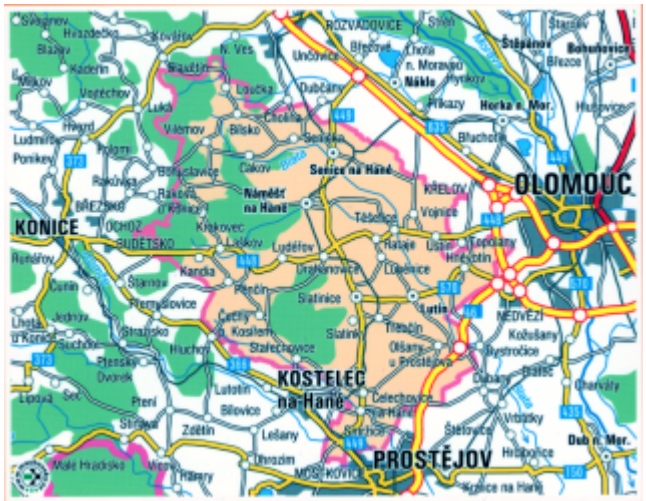
Nejvyšším bodem regionu jsou Ploštiny a Kamenice se stejnou výškou 523 m n. m. Regionem protékají řeky Blata, Šumice, Romže a další. Geomorfologicky území patří do celku Zábřežská vrchovina a Hornomoravský úval.

Obrázek 1.: Vymezení Regionu Haná v rámci Olomouckého kraje

(zdroj: Turistická mapa Region Haná, 2006)

Podle mapy je patrné, že Region Haná se nachází na jihozápadě Olomouckého kraje a svou rozlohou necelých 20400 ha zaujímá 4% rozlohy Olomouckého kraje.

Obrázek 2.: Vymezení Regionu Haná



(zdroj: Region Haná, 2007)

4.1 Fyzickogeografická charakteristika

4.1.1 Geomorfologické poměry

Území Regionu Haná patří do dvou provincií a to do České vysočiny a Západních Karpat. Západní Karpaty se nachází směrem na východ od městyse Náměšť na Hané a zaujímá necelou polovinu zkoumaného území. Česká vysočina tvoří zbytek území.

Podle J. Demka (1987) náleží území Regionu Haná do geomorfologických celků uvedených v tabulce 1.

Tabulka 1.: Geomorfologické celky zasahující do území Regionu Haná

geomorfologické jednotky		
systém	Hercynský	Alpsko – himalájský
provincie	Česká vysočina	Západní Karpaty
subprovincie	Krkonošsko - jesenická	Vněkarpatské sníženiny
oblast	Jesenická	Západní vněkarpatské sníženiny
celek	Zábřežská vrchovina	Hornomoravský úval

(zdroj: Demek, 1987)

4.1.2 Hydrologické poměry

Hlavním tokem regionu je řeka Blata, která pramení severně od Vilémova ve výšce 440 m n. m. a zprava ústí do Moravy. Jejím velkým pravostranným přítokem je řeka Šumice, která protéká napříč přírodní rezervací Terezské údolí, kde vytváří četné meandry a zákruty. Jižním cípem území protéká řeka Romže, jež je levostranným přítokem řeky Valová, která zprava ústí do Moravy. Vodní plochy nejsou četné. Za zmínku stojí rybníky v obci Drahanovice a rybník nedaleko obce Vilémov.

V obci Slatinice vyvěrají silné sirnato-železité prameny z hloubky kolem 700m. Jsou to prameny: sv. Václav, sv. Vít, sv. Jiří, Zdeněk a další pramen je u koupaliště a to sv. Jan. U ubytovny lázní Hanačka je nejhlubší vrt hloubky 260m, který není využíván.

4.1.3 Chráněná území

Terezské údolí

Přírodní rezervace Terezské údolí byla vyhlášena nařízením Okresního úřadu v Olomouci dne 2. ledna 1996. Hlavním důvodem vyhlášení přírodního rezervace Terezské údolí byla snaha zajistit ochranu krajinného rázu tohoto nesmírně krásného a cenného údolí.

Terezské údolí leží v západní části okresu Olomouc mezi obcemi Laškov a Náměšť na Hané a představuje geomorfologicky, botanicky, zoologicky a archeologicky mimořádně hodnotné území.

Oblast přírodní rezervace zahrnuje jak vlastní průlomové údolí řeky Šumice s přilehlými svahy, tak i bezprostředně navazující komplex lesů. Rozloha přírodní rezervace je 7,6 km^2. Téměř celé území je zalesněné, jen údolí řeky Šumice a drobné plochy roztroušené po celém území jsou travnaté či křovinaté.

V území přírodní rezervace se nenachází žádné větší sídlo. Jsou zde jen ojedinělá lidská obydlí jako Růžový mlýn ve východní části údolí řeky Šumice a Stančovská bouda v lesích na severu.

Velký Kosíř

Velký Kosíř byl roku 1987 vyhlášen jako takzvaná oblast klidu. V roce 1992 byl Okresním úřadem v Prostějově převeden do kategorie přírodní park. A konečně v roce 2000 byl vyhlášen přírodní park Velký Kosíř na území olomouckého okresu Okresním úřadem v Olomouci.

Území přírodního parku pokrývá větší část vrchu Velký Kosíř-442 m. n. m., který náleží k Zábřežské vrchovině a je nejvyšším vrcholem Hané. V harmonické krajině tohoto parku převažují lesní porosty a najdeme zde výrazné zlomové svahy. Jižní část Velkého Kosíře pokrývá zakrslá doubrava, místy se suchomilnou vegetací. Na východním a jihovýchodním okraji území najdeme devonské vápence. Přirozeným porostem parku byly původně teplomilné doubravy, ty ale byly z větší části nahrazeny monokulturami smrku ztepilého a borovice lesní. Celý přírodní park je botanicky velmi cenný. Roste zde celá řada chráněných a ohrožených druhů rostlin, neméně pestrá ji i fauna, a to zejména hmyz.

Také zde bylo vyhlášeno 6 chráněných území. Patří mezi ně **národní přírodní památka Růžičkův lom** s významnými paleontologickými místy, nebo **národní přírodní památka Státní lom**, kde se nalézají devonské fosilie. Další je **přírodní rezervace Andělova zmola**, kde se daří doubravě s podrostem mechů a lišejníků. Lehce rozpoznatelná je podle množství mravenišť i **přírodní památka Studený kout**. Předmětem ochrany **přírodní rezervace Malý Kosíř** jsou polopřirozené suché trávníky na vápnitých podložích s porosty vstavačovitých a suchá vřesoviště. Poslední **přírodní památku Vápenice** tvoří bývalé vápencové lomy s chráněnými a ohroženými druhy teplomilných rostlin.

Národní přírodní památka Na Skále

Chráněné území Na Skále najdeme na hranici regionu Haná, nedaleko obce Hněvotín. Národní přírodní památka Na Skále byla vyhlášena v roce 1977 a má rozlohu 4,5 ha. Předmětem ochrany jsou dobře vyvinuté fragmenty druhově bohatých teplomilných bylinných a keřových společenstev na devonských vápencích.

Přírodní památka Brus

Chráněné území najdeme necelé 2 km jihozápadně od obce Čechy pod Kosířem. Přírodní památka Brus má rozlohu 42 ha a byla vyhlášena v roce 1983. V chráněném území se vyskytují živočišné i rostlinné druhy ohrožené intenzivní činností člověka. Najdeme zde typická společenstva teplomilné vegetace.

4.2 Socioekonomická charakteristika

Území Regionu Haná zahrnuje 23 obcí. Obce patří do dvou okresů a to do okresu Olomouc a Prostějov. Necelé dvě třetiny náleží okresu Olomouc.

Největší z obcí regionu podle počtu obyvatel je obec Lutín s místní částí Třebčín, která má 3221 obyvatel. Obec Lutín má nejvíce obyvatel, i když rozlohou je až na 10. místě. Do historie obce se zapsala rodina Sigmundů, která zde založila firmu Sigma s výrobou čerpací techniky. S tímto faktem souvisí i velký počet obyvatel, neboť mnoho obyvatel se do Lutína přistěhovala za prací. S rostoucím počtem obyvatel bylo nutné zajistit ubytování a proto zde bylo vybudováno sídliště s 21 panelovými domy. Druhou největší obcí podle počtu obyvatel je městys Náměšť na Hané, která má necelých 2000 obyvatel. Náměšť na Hané je také druhá největší podle rozlohy. Největší obcí podle rozlohy je Senice na Hané s místními částmi Cakov a Odrlice. Její rozloha je 1925 ha. Senice na Hané patří také mezi největší obce podle počtu obyvatel, je třetí v rámci regionu. Dalšími obcemi nad 1500 obyvatel jsou Drahanovice a Smržice. Naopak nejmenší obce podle počtu obyvatel jsou obce Bílsko, Loučka a Olbramice, tyto obce mají jen něco málo přes 210 obyvatel. Obec Luběnice s rozlohou 276 ha je nejmenší obcí regionu dle rozlohy.

Největší míra registrované nezaměstnanosti je v obcích Loučka, Penčín a Senička, kde přesahuje 13%. Naopak nejmenší míra registrované nezaměstnanosti je v obcích Bílsko, Čechy pod Kosířem a Stařechovice, kde nedosahuje ani 6%.

Zmíněné charakteristiky všech obcích popisuje následující tabulka.

Tabulka 2.: Socioekonomická charakteristika obcí Regionu Haná 2008

obec	počet částí	výměra v ha	počet obyvatel	míra registrované nezaměstnanosti v %	okres
Bílsko	1	373	213	5,56	Olomouc
Čechy pod Kosířem	1	918	1025	5,43	Prostějov
Čelechovice	3	727	1278	8,79	Prostějov
Drahanovice	5	1353	1696	8,4	Olomouc
Hněvotín	1	1173	1350	7,02	Olomouc
Laškov	4	1287	572	9,85	Prostějov

Loučany	1	498	641	9,35	Olomouc
Loučka	1	620	212	13,54	Olomouc
Luběnice	1	276	407	8,96	Olomouc
Lutín	2	820	3221	7,24	Olomouc
Náměšť na Hané	1	1865	1943	7,2	Olomouc
Olbranice	1	304	211	13,89	Olomouc
Olšany u Prostějova	2	1105	1488	6,19	Prostějov
Pěnčín	1	532	752	13,08	Prostějov
Senice na Hané	3	1925	1821	7,5	Olomouc
Senička	1	569	332	13,02	Olomouc
Slatinice	2	778	1486	6,94	Olomouc
Slatinky	1	803	506	6,77	Prostějov
Smržice	1	1256	1611	8,46	Prostějov
Stařechovice	2	659	544	5,44	Prostějov
Těšetice	3	1248	1265	7,77	Olomouc
Ústín	1	440	372	8,18	Olomouc
Vilémov	1	855	461	10,04	Olomouc

(zdroj: ČSÚ, 2008)

5. Popis a charakteristika existujících stravovacích zařízení v regionu

Při terénním výzkumu jsem zjistila, že v obcích Regionu Haná se vyskytuje celkem 90 stravovacích zařízení. Z toho je 60 stravovacích zařízení veřejného stravování a 30 stravovacích zařízení účelového stravování. Ještě než přejdu k samotné charakteristice a popisu stravovacích zařízení existujících v Regionu Haná, rozdělila bych společné stravování na veřejné a účelové.

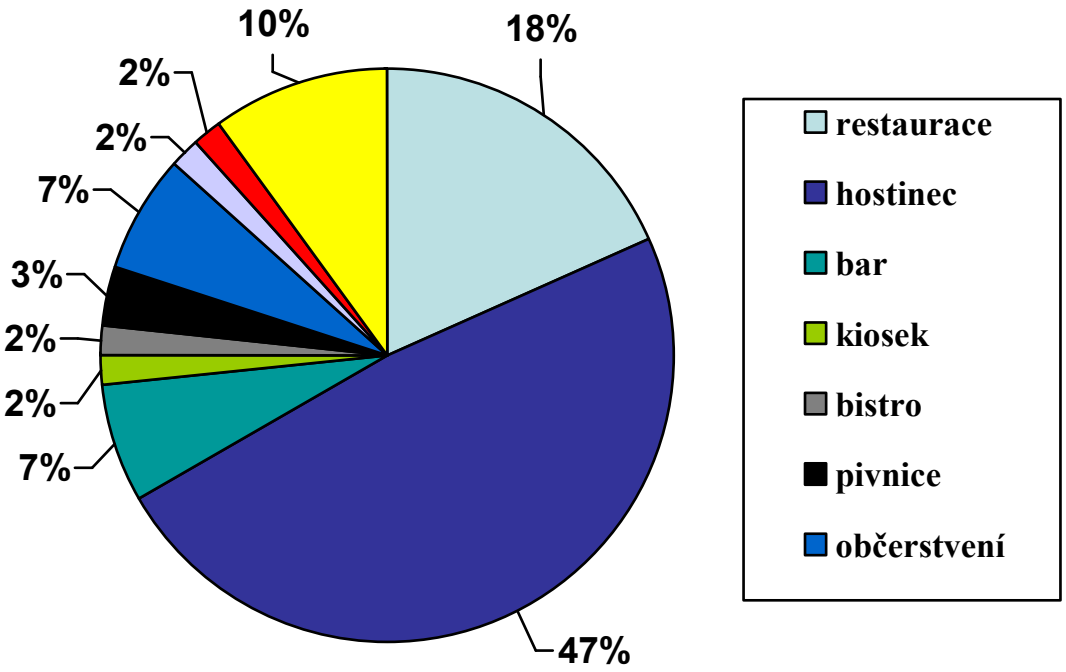
5.1 Veřejné stravování

Veřejné neboli restaurační stravování má v našem státě dlouhodobou tradici, je historicky nejstarší a má nejpestřejší škálu služeb, které svým zákazníkům nabízí.
Slouží jak místnímu obyvatelstvu, tak i účastníkům cestovního ruchu. Síť gastronomických provozoven je součástí infrastruktury měst a obcí v oblasti obchodní vybavenosti. Poskytuje nejen služby základního a doplňkového stravování, ale i služby společensko-zábavní. Ve veřejném stravování se obvykle místně spojuje výroba, prodej a spotřeba jídel a nápojů v jedné provozovně.
Narozdíl od účelových forem stravování není předem známa klientela a zákazník si sám platí plnou cenu služby. Také sortiment je široký a může být připravován na základě individuálních požadavků hosta.

V dalším textu budou popsána stravovací zařízení veřejného stravování, která se nachází v obcích mnou zkoumaném regionu. A to restaurace, hostince, bistro, bar, kiosek, pivnice, občerstvení, pizzerie, noční klub a kavárna-cukrárna. Jejich celkový počet je 60.

V následujícím grafu jsou procentuálně vyjádřené jednotlivé kategorie veřejného stravování.

Graf 1.: Podíl jednotlivých stavovacích zařízení veřejného stravování v obcích Regionu Haná v roce 2009



(zdroj: dotazníkové šetření)

Z grafu můžeme vyčíst, že nejvíce jsou v regiony zastoupeny hostince, které tvoří téměř polovinu všech stravovacích zařízení veřejného stravování v regionu. 18% a druhé místo tvoří restaurace a třetí nejpočetněji zastoupeny jsou stravovací zařízení typu kavárna-cukrárna, která tvoří 10%. Naopak nejmenší podíl tvoří bistro, kiosek, pizzerie a noční klub, které jsou zastoupeny v regionu pouze jedenkrát.

5.1.1 Restaurace

Restaurace je hostinské zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pokrmů základního stravování (Gajdošíková, 2008). Nabízí hlavní pokrmy dne, tedy obědy a večeře, příprava jídel se odehrává v provozovně. Může plnit také funkci společensko-zábavní nebo kavárenskou v době mimo podávání obědů a večeří.

V obcích Regionu Haná se nachází celkem 11 restaurací. Ve všech restauracích se denně vaří, výjimku tvoří Restaurace U Andulek, kde se vaří jen přes víkend. 3 restaurace najdeme v obci Slatinice a to Restaurace Na Figleně, Restaurace u Minářů a Lázeňskou restauraci. Tyto 3 restaurace se nachází v okruhu asi 200 metrů. 2 restaurace najdeme v obci Hněvotín a to Restaurace Na hřišti a

Restaurace Obecní dům. Dalšími restauracemi jsou: Restaurace Neptun, Restaurace Na Nové, Zámecká restaurace, Restaurace U Andulek, Restaurace Mánes a Restaurace Pod Žudrem. Poslední jmenovaná restaurace se nachází v obci Ústín, která patří mezi pět nejmenších obcí v regionu. Ostatní restaurace najdeme ve větších obcích s počtem obyvatel více jak 1000 obyvatel

Restaurace Na Figleně

Restaurace se nachází u hlavní komunikace a nabízí nejen stravovací služby v restauraci, ale i ubytování s kapacitou 24 lůžek. Hlavně proto, slouží jako jedna z mála stravovacích zařízení většinovým podílem účastníkům cestovního ruchu. Restaurace je provozována celoročně s kapacitou 80 míst a přes léto je otevřeno venkovní posezení ve dvoře s kapacitou 20 míst k sezení. Restaurace a penzion je provozován fyzickou osobou, která tento objekt vlastní a zaměstnává 5 pracovníků. Převážně v létě se zde konají různé společenské akce.

Restaurace U Minářů

Restaurace stojí přímo u autobusové zastávky na trase Slatinice – Olomouc. Součástí budovy je nejen restaurace, kterou majitel pronajímá, ale také ubytovací jednotka s kapacitou 11 lůžek. Restaurace je otevřena celoročně s kapacitou 45 míst a přes sezónu je otevřena předzahrádka s kapacitou 20 míst. V restauraci pracují 2 zaměstnanci.

Lázeňská restaurace

Poslední restaurací obce Slatinice je restaurace v komplexu lázní. Restaurace slouží nejen lázeňským pacientům, ale je otevřená i pro veřejnost. Není ale otevřená celoročně, během měsíce prosince je zavřená stejně jako lázně a znovu se otvírá až v lednu. Hosté jsou obsluhování nejen uvnitř restaurace, která má kapacitu 25 míst, ale přes léto i na předzahrádce v areálu lázní, která má kapacitu přibližně 70 míst. Tato restaurace je jako jediná v mnou zkoumaném regionu provozovna lázeňská a zaměstnává 2, přes léto 3 pracovníky. Restaurace v letních měsících pořádá různé společenské akce.

Restaurace Na hřišti

Již podle názvu můžeme odhadnout polohu restaurace, která se nachází u hřiště v obci Hněvotín. Různé sportovní či společenské akce pořádané na hřišti přispívají k návštěvnosti této restaurace, která má kapacitu 84 míst ve vnitřních prostorech a kapacitu 60 míst ve venkovních prostorech. Je otevřena celoročně a pracují zde 2 zaměstnanci, kteří obsluhují hosty jak ve vnitřních, tak i venkovních prostorech.

Restaurace Obecní dům

Restaurace Obecní dům je druhou restaurací v obci Hněvotín. Restaurace je otevřena celoročně, zaměstnává 3 pracovníky a má kapacitu 50 míst. Během sezóny je otevřeno venkovní posezení s kapacitou 25 míst k sezení.

Restaurace Neptun

Restaurace Neptun se nachází v obci Lutín u autobusové zastávky na trase Olomouc – Slatinice, což je jistě účelné, neboť si zde cestující mohou zkrátit čas při čekání na spoj. Restaurace nabízí denní menu, které využívají zejména pracovníci firem sídlících v areálu Sigmy Lutín. Je otevřena celoročně a zaměstnává 3 pracovníky. Během sezóny je otevřená předzahrádka s obsluhou a kapacitou 32 míst, vnitřní prostory nabízí kapacitu 70 míst.

Restaurace Na Nové

Tuto restauraci najdeme u obce Drahanovice u frekventované křižovatky. Slouží jak místnímu obyvatelstvu, tak i účastníkům cestovního ruchu. Restaurace Na Nové je celoročně otevřená a zaměstnává 5 pracovníků. Má kapacitu 80 míst k sezení včetně salonku, který slouží hostům na různé soukromé akce. Venkovní posezení ve dvoře s kapacitou 36 míst je otevřeno přes sezónu.

Zámecká restaurace

Její název je odvozen od polohy této restaurace, neboť se nachází vedle zámku v Náměšti na Hané. Kolem zámku vede cyklistická trasa, a proto tato strategicky výhodná poloha restauraci zajišťuje přísun účastníků cestovního ruchu. Také akce jako folkový festival Zahrada, Hanácké slavnosti nebo rockový festival Drátofest konající se v nedalekém amfiteátru přispívají k návštěvnosti této restaurace. Restaurace je otevřena celoročně a během sezóny jsou otevřeny venkovní prostory u restaurace s kapacitou 30 míst. Vnitřní prostory mají kapacitu 110 míst, včetně salonku, který si často zamlouvají svatebčané oddáni na místním zámku. V restauraci pracují 4 zaměstnanci.

Restaurace U Andulek

Restaurace U Andulek leží u hlavní komunikace v obci Senici na Hané. Restaurace je celoročně otevřená, ale vaří se zde jen o víkendech. Interiér je velmi vkusně zařízený a nabízí kapacitu 60 míst. Venkovní prostory ve dvoře nabízejí také kapacitu 60 míst k sezení, jsou otevřeny během sezóny, ale tyto prostory jsou bez obsluhy. Restauraci navštěvují převážně místní obyvatelé a zaměstnává 3 pracovníky.

Restaurace Mánes

Restaurace jo součástí penzionu Mánes, který se nachází v obci Čechy pod Kosířem a je pojmenována podle malíře Josefa Mánese, který v druhé polovině 19. století pobýval na zámku v této obci. Penzion kromě služeb stravování nabízí ještě ubytovací služby s kapacitou 40 lůžek. Restaurace slouží převážně účastníkům cestovního ruchu. Je otevřena celoročně a zaměstnává 4 pracovníky. Její kapacita je 60 míst k sezení.

Restaurace Pod Žudrem

Restaurace se nachází u hlavní komunikace v obci Ústín. Je otevřena celoročně a zaměstnává 8 pracovníků. Její kapacita je 80 míst ve vnitřních prostorech a 30 míst v předzahrádce, která je otevřená přes sezónu. Restaurace slouží jak účastníkům cestovního ruchu, tak i místním obyvatelům. Je zapsána v seznamu nemovitých kulturních památek okresu Olomouc.

5.1.2 Hostinec

Hostinec je hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci (Gajdošíková, 2008). Podle úrovně provozovny a jejího umístění se může jednat o hostince s funkcí restaurace, tedy vlastní výroba jídel, nebo o provozovny, kde se nabízí pouze doplňkové jídlo a doplňkový sortiment k nápojům.

Hostince jsou stravovací zařízení, která jsou nejpočetněji zastoupena v obcích mnou zkoumaném regionu a to počtem 29. Nejvíce hostinců v Regionu Haná mají Olšany u Prostějova a to 3, tuto obci následují další obce s počtem 2 hostinců. Patří sem Drahanovice, Laškov, Pěnčín, Slatinky, Smržice a Těšetice. V dalších obcích najdeme po jednom hostinci. Úplný výčet zobrazuje následující tabulka.

Tabulka 3.: Výčet hostinců v obcích Regionu Haná v roce 2009

OBEC	HOSTINCE
Olšany u Prostějova	Hospoda U koně, Hospoda U Jeníka, Pohostinství U sokolovny
Drahanovice	Hospoda U Černé věže, Jamajské lokál
Laškov	Hostinec U zbrojnice, Hostinec U zlaté podkovy
Pěnčín	Hostinec U kaple, Tiki hospůdka
Slatinky	Pohostinství Salaš U Betynky, Hospoda U zbrojnice
Smržice	Hostinec U býka, Hostinec U sedláků
Těšetice	Hostinec Na rozcestí, Hostinec U Václava

Bílsko	Hospoda Na rozcestí
Čelechovice	Hospoda U cukrovaru
Čechy pod Kosířem	Hostinec U Eliášů
Hněvotín	Hospůdka Na zastávce
Loučany	Hostinec U Lochmanů
Loučka	Pohostinství Loučka
Lutín	Hostinec U Popelků
Luběnice	Hospůdka Na hřišti
Náměšť na Hané	Hospoda U Muců
Olbramice	Hospůdka Pod lipami
Senice na Hané	Hospoda U kostela
Senička	Hostinec U Josefa
Stařechovice	Hostinec Hasan
Vílémov	Hospoda Sokolská

(zdroj: dotazníkové šetření)

Hospoda U koně

Hospoda U koně se nachází u hlavni komunikace v obci Olšany u Prostějova. Hospoda je otevřena celoročně a nabízí pouze doplňkové stravování a občerstvení. V hospodě je 35 míst k sezení a pracuje zde 1 zaměstnanec. Hospoda je provozována fyzickou osobou, která tuto hospodu vlastní.

Hospoda U Jeníka

Hospoda leží u vedlejší komunikace a proto slouží pouze místnímu obyvatelstvu, neboť účastník cestovního ruchu by ji nenašel, pokud by se nezeptal přímo místních obyvatel. Na místo, kde se hospoda nachází neukazují ani směrovky. Hospoda je vybudována z obytného domu, majitel obývá horní patro a v přízemí se nachází hospoda. Její kapacita je 40 míst uvnitř a přes sezónu je otevřená předzahrádka se stejnou kapacitou. Pracuje zde 1 zaměstnanec.

Pohostinství U sokolovny

Tento hostinec je posledním hostincem v Olšanech u Prostějova. Jiná zařízení veřejného stravování v této obci nenajdeme. Jde o hostinec s funkcí restaurace, neboť se zde denně vaří. Hostinec najdeme u hlavní komunikace, je otevřen celoročně a zaměstnává 7 pracovníků. Vnitřní prostory nabízejí kapacitu 43 míst, plus 30 míst v salonku, který slouží hostům na různé společenské akce. Venkovní prostory, otevřené přes sezónu nabízejí kapacitu 30 míst k sezení.

Hospoda U Černé věže

Hospoda má jméno podle 28 metrů vysoké věže, která je pozůstatkem původně gotické tvrze ze 14. století. Vedle této Černé věže v Drahanovicích se hospoda nachází. Hospoda zaměstnává 1 pracovníka a je otevřena celoročně. Přes sezónu je otevřena předzahrádka s kapacitou 35 míst, vnitřní prostory nabízejí kapacitu 33 míst k sezení.

Jamajské lokál

Je druhým hostincem v obci Drahanovice a nachází se u hlavní komunikace. Nabízí pouze doplňkové stravování a zaměstnává 1 pracovníka. Hostinec má kapacitu 40 míst ve vnitřních prostorech a předzahrádka má kapacitu 25 míst k sezení.

Hostinec U zbrojnice

Hostinec U zbrojnice se nachází v obci Laškov a nabízí doplňkové stravování. Slouží pouze místním obyvatelům a pracují zde 2 zaměstnanci. Kapacita tohoto hostince je 50 míst ve vnitřních prostorech a 40 venku. V letních měsících se konají ve venkovních prostorech různé společenské akce a pro tyto účely je zde ještě dalších 30 míst k sezení.

Hostinec U zlaté podkovy

Tento hostinec je druhým hostincem v obci Laškov. Jsou to jediná dvě veřejná stravovací zařízení v této obci. V hostinci U zlaté podkovy pracují 2 zaměstnanci. Nabízená kapacita je pouze ve vnitřních prostorech a to 40 míst. Hostinec je otevřený celoročně a nabízí pouze doplňkové stravování a občerstvení.

Hostinec U kaple

Hostinec U kaple najdeme u hlavní komunikace v obci Pěnčín. Slouží pouze místním obyvatelům a nabízí doplňkové stravování a občerstvení. Je otevřený celoročně a pracuje zde 1 zaměstnanec. Hostinec U kaple nabízí kapacitu 35 míst uvnitř a během sezóny 40 míst k sezení ve dvoře.

Tiki hospůdka

Tiki hospůdka je druhým a posledním stravovacím zařízením veřejného stravování v obci Penčín. Hospůdka je otevřena celoročně a během sezóny je otevřeno posezení ve dvoře s kapacitou 60 míst, vnitřní prostory mají kapacitu 40 míst k sezení. Nabízí doplňkové stravování a občerstvení a zaměstnává 1 pracovníka. Hospůdka slouží pouze místním obyvatelům.

Pohostinství Salaš U Betynky

Tento hostinec se nachází v obci Slatinky a je otevřený pouze přes sezónu a to většinou od května do září. Hospoda je postavená ze dřeva a v poslední sezóně přibylo v hostinci vnitřní vytápění kamny. Tento fakt přispěl k rozhodnutí začít sezónu 2009 již v dubnu. Pohostinství nabízí doplňkové stravování a zaměstnává 1 pracovníka. Slouží převážně místním obyvatelům. Vnitřní prostory nabízí kapacitu 42 míst a venkovní posezení 20 míst.

Hospoda U zbrojnice

Hospoda U zbrojnice spolu s Pohostinstvím Salaš U Betynky tvoří jediná veřejná stravovací zařízení v obci Slatinky. Hospoda je otevřena celoročně a během sezóny jsou otevřeny venkovní prostory s kapacitou 35 míst. Vnitřní prostory mají kapacitu 30 míst k sezení. Jedná se o hospodu sloužící pouze místním obyvatelům.

Hostinec U býka

Hostinec U býka najdeme u hlavní komunikace v obci Smržice. Hostinec slouží pouze místním obyvatelům a pracuje zde 1 zaměstnanec. Nabízí kapacitu je 50 míst ve vnitřních prostorech a během sezóny 30 míst venku. Hostinec U býka je hostinec s funkcí restaurace, neboť se zde denně vaří.

Hostinec U sedláků

Hostinec U sedláků je druhým veřejným stravovacím zařízením v obci Smržice. Jde o hostinec s funkcí restaurace, neboť i zde se denně vaří. Kapacita vnitřních i venkovních prostor je stejná a to 60 míst k sezení. Hostinec slouží převážně místním obyvatelům a zaměstnává 3 pracovníky.

Hostinec Na rozcestí

Hostinec leží u hlavní komunikace v obci Těšetice. Je otevřený celoročně a slouží pouze místním obyvatelům. Hostinec nabízí doplňkové stravování a občerstvení. Ve vnitřních prostorech je 50 míst k sezení a ve venkovních 30. Hostinec zaměstnává 2 pracovníky.

Hostinec U Václava

Hostinec U Václava je druhým hostincem v obci Těšetice, který také slouží pouze místním obyvatelům a nabízí doplňkové občerstvení. Je otevřen celoročně a pracují zde 2 zaměstnanci. Nabízená kapacita je pouze ve vnitřních prostorech a to 35 míst.

Hospoda Na rozcestí

Hospoda Na rozcestí je jediným stravovacím zařízením v obci Bílsko. Hospoda je otevřena celoročně a poskytuje pouze doplňkové stravování a občerstvení. Přes sezónu hospoda nabízí venkovní posezení s kapacitou 15 míst, vnitřní prostory mají kapacitu 30 míst. V hospodě pracuje 1 zaměstnanec.

Hospoda U cukrovaru

Hospoda U cukrovaru se nachází nedaleko autobusové zastávky a je jediným stravovacím zařízením veřejného stravování v obci Čelechovice. V hospodě pracuje 1 zaměstnanec. Hospoda je otevřena celoročně a během sezóny jsou otevřeny venkovní prostory s velkou kapacitou a to 100 míst. Za hezkého počasí se zde konají různé společenské akce. Vnitřní prostory nabízí kapacitu 50 míst.

Hospůdka Na zastávce

Tento hostinec je třetím stravovacím zařízením veřejného stravování v obci Hněvotín. Najdeme ho vedle autobusové zastávky směr Olomouc – Slatinice. Hostinec je otevřený celoročně a pracuje zde 1 zaměstnanec. Nabízená kapacita je 40 míst k sezení.

Hostinec U Eliášů

Hostinec U Eliášů leží u hlavní komunikace, nedaleko autobusové zastávky v obci Čechy pod Kosířem. V hostinci se nevaří a pracuje zde 1 zaměstnanec. Vnitřní prostory nabízí kapacitu 35 míst a venkovní 15 míst k sezení.

Hostinec U Lochmanů

Hostinec U Lochmanů najdeme v obci Loučany a je jediným stravovacím zařízením veřejného stravování v této obci. Jde o hostinec s funkcí restaurace a najdeme ho u hlavní komunikace. V hostinci se denně vaří a zaměstnává 4 pracovníky. Hostinec slouží místním obyvatelům a během sezóny nabízí venkovní posezení s kapacitou 50 míst, stejnou kapacitu mají i vnitřní prostory.

Pohostinství Loučka

Pohostinství nabízí doplňkové občerstvení a slouží pouze místním obyvatelům, neboť se jedná o jediné stravovací zařízení v obci Loučka. V pohostinství pracuje 1 zaměstnanec. Nabízená kapacita vnitřních prostorů je 32 míst a venkovních 30 míst k sezení.

Hostinec U Popelků

Hostinec U Popelků je dalším stravovacím zařízením, které najdeme v obci Lutín. Nachází se u autobusové zastávky na trase Olomouc – Slatinice. Denně se tu vaří, jedná se tedy o hostinec s funkcí restaurace. Hostinec zaměstnává 3 pracovníky. Během sezóny je otevřená předzahrádka s kapacitou 20 míst, vnitřní prostory mají kapacitu 42 míst k sezení. Hostinec se nachází v přízemí domu majitele, který obývá první patro.

Hospůdka Na hřišti

Hospůdka Na hřišti je zatím jediným stravovacím zařízením v obci Luběnice. Ve fázi výstavby je Hostinec U hasičů, který se nachází u autobusové zastávky na trase Olomouc – Pěnčín. Hospůdka Na hřišti slouží nejen místním obyvatelům, ale i účastníkům cestovního ruchu. V hospůdce je možnost půjčení vybavení na minigolf, který najdeme vedle hospůdky a je zde také zastávka na cyklotrase č. 6034 Luběnice. Během sezóny je otevřena předzahrádka s kapacitou 45 míst, vnitřní prostory mají menší kapacitu a to 20 míst. Hospůdka nabízí pouze doplňkové občerstvení a zaměstnává 1 pracovníka.

Hospoda U Muců

Hospoda U Muců je jedním ze stravovacích zařízení v městyse Náměšť na Hané. Denně se tu vaří a proto můžeme Hospodu U Muců zařadit mezi hospody s funkcí restaurace. Hospoda nabízí velkou kapacitu vnitřních prostor, která je 130 míst, včetně salonku, který si můžete objednat na různé oslavy. Salonek si zamlouvají i svatebčané, neboť se na zámku v Náměšti na Hané často konají svatební obřady. Přes sezónu je otevřená předzahrádka s kapacitou 30 míst k sezení. V hospodě pracují 4 zaměstnanci.

Hospůdka Pod lipami

Hospůdka Pod lipami je jediným stravovacím zařízením v obci Olbramice. Hospůdka je otevřená celoročně, ale pouze v pondělí, středu a neděli od 18 hodin. Hospůdka v tyto dny zaměstnává jednoho pracovníka a nabízí kapacitu 30 míst ve vnitřních prostorech a 40 míst k sezení venku.

Hospoda U kostela

Jak její název napovídá, hospoda se nachází u kostela v obci Senice na Hané a je vzdálena asi 200 metrů od druhého stravovacího zařízení veřejného stravování Restaurace U Andulek. V hospodě se nevaří a slouží pouze místním obyvatelům. Hospoda nabízí velkou kapacitu jak vnitřních, tak i venkovních prostor. Venkovní posezení má kapacitu přibližně 80 míst a vnitřní

kapacita je 60 míst. V hospodě pracuje 1 zaměstnanec.

Hostinec U Josefa

Hostinec U Josefa se nachází u hlavní komunikace v obci Senička. Zaměstnává 2 pracovníky a je otevřen celoročně. Hostinec má malý sál, kde se konají různé společenské akce jako například plesy, karnevaly aj. Kapacita vnitřních prostor je stejná jako venkovních a to 50 míst.

Hostinec Hasan

Hostinec Hasan je jediným stravovacím zařízením veřejného stravováni v obci Stařechovice. Nachází se v přízemí obytného domu, v sousedství zanikle hospody. Jediným pracovníkem je sám majitel. Hostinec je otevřen celoročně a nabízí doplňkové občerstvení. Venkovní prostory nabízí kapacitu 16 míst a vnitřní kapacita je 35 míst k sezení.

Hospoda Sokolská

Tuto hospodu najdeme v obci Vilémov a je jediným stravovacím zařízením veřejného stravování v této obci. Název je odvozen od sokolovny v které hospoda sídlí. V hospodě se nevaří a zaměstnává 1 pracovníka. Kapacita vnitřních prostor je 40 míst a venkovní kapacita je 20 míst k sezení.

5.1.3 Bistro

Bistro je analogická forma bufetu, jenž je hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem (Gajdošíková, 2008). Nabízí jak hlavní jídla, tedy obědy případně večeře, tak i rychlé občerstvení. Jídla mohou být dovezená a pouze vydaná nebo jsou připravována přímo v provozovně.

V obcích Regionu Haná jsem při terénním výzkumu zaznamenala pouze jedno bistro a to v největší obci podle počtu obyvatel Lutíně.

Bistro Neptun

Bistro Neptun se nachází hned vedle Restaurace Neptun a má stejného majitele. Jeho strategická poloha u autobusové zastávky zajišťuje přísun zákazníků zejména v letních měsících, kdy je otevřena předzahrádka s kapacitou 60 míst k sezení. Vnitřní prostory nabízí kapacitu 30 míst k sezení. Bistro zajišťuje pouze doplňkové občerstvení a zaměstnává 1 pracovníka.

5.1.4 Bar

Bar je hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je barový pult. Poskytuje

obslužným způsobem občerstvovací, případně i podle svého zaměření stravovací služby (Gajdošíková, 2008). Bary především nabízí odpovídající nabídku nápojů. Do této kategorie nepatří podniky kde převažuje funkce herny, diskotéky a podobné zábavy.

Při terénní výzkumu jsem zjistila, že ve dvou největších obcích Regionu Hana podle počtu obyvatel jsou 4 bary, z toho 2 v obci Lutín a 2 najdeme v městyse Náměšť na Hané.

Bar Formule 1

Bar Formule 1 najdeme vedle benzínové pumpy v obci Lutín. Slouží místním obyvatelům a nabízí doplňkové stravování, včetně pizzy. Přes sezónu je otevřené velké venkovní posezení s krbem a s kapacitou 90 míst. V letních měsících se zde pořádají zábavy. Vnitřní interiéry jsou vyzdobeny plakáty s motivy formule 1 a kapacita je 34 míst k sezení. V baru pracuje 1 zaměstnanec.

Sportbar

Sportbar je druhým barem v obci Lutín. Jde o provozovnu s funkcí společensko-zábavní. Bar je otevřený celoročně a zaměstnává 1 pracovníka. Nabízená kapacita vnitřních prostor je 30 míst. Přes sezónu si hosté mohou sednout ven, kde k tomuto účelu slouží dva plastové stolky se slunečníky a 8 židlemi.

Dům aktivního odpočinku

Dům aktivního odpočinku najdeme v Náměšti na Hané vedle prodejny potravin u hlavní komunikace. Součástí tohoto komplexu jsou i dva bary. Jeden je samostatný a druhý je součástí fitcentra. Oba bary nabízí doplňkové občerstvení a v obou barech pracuje po jednom zaměstnanci. Bar při fitcentru má kapacitu 18 míst a druhý 20 míst k sezení.

5.1.5 Kiosek

Kiosek je stravovací zařízení veřejného stravování, které poskytuje pouze doplňkové občerstvení.

V obcích Regionu Haná se nachází jeden kiosek v malé obci Senička.

Kiosek U Blaty

Kiosek se nachází na okraji obce Senička u řeky Blaty. Je otevřený celoročně a zaměstnává 1 pracovníka. Kapacita vnitřních i venkovních prostor je stejná a to 20 míst. Kiosek zajišťuje pouze doplňkové občerstvení.

5.1.6 Pivnice

Pivnice je obslužné hostinské zařízení, které se specializuje zejména na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

Pivnice v obcích Regionu Haná jsou dvě. Jednu najdeme v Náměšti na Hané a druhou v malé obci Ústín.

Pivnice U sladovny

Pivnice U sladovny leží u hlavní komunikace v Náměšti na Hané, nedaleko Domu aktivního odpočinku. Pivnice nabízí pouze doplňkové občerstvení a zaměstnává 2 pracovníky. Kapacita vnitřních prostor je 60 míst a během sezóny je připraveno venkovní posezení s kapacitou 40 míst.

Pivnice

Pivnice v obci Ústín je ve stejné budově jako Restaurace Pod Žudrem. V pivnici pracují 2 zaměstnanci. Malá předzahrádka s kapacitou 10 míst je otevřená během sezóny, kapacita vnitřních prostor je 40 míst.

5.1.7 Občerstvení

Občerstvení se obvykle zřizuje jako sezónní, příležitostné zařízení často bez vlastní odbytové plochy. Jedná se o stravovací zařízení nabízející omezený sortiment rychlého občerstvení v systému z ruky do ruky. Přímo před zákazníkem se pokrmy zpravidla dohotovují z dovezených surovin.

Občerstvení je v obcích Regionu Haná zastoupeno čtyřikrát a najdeme je ve větších obcích regionu. Dvě z nich se nachází v Náměšti na Hané. Všechny jsou otevřeny jen přes sezónu.

Občerstvení Na hřišti

Občerstvení Na hřišti je první, které najdeme v Náměšti na Hané. Již podle názvu je nám známa poloha občerstvení. Nabízí doplňkové občerstvení a zaměstnává 1 pracovníka. Venkovní prostory k sezení jsou bez obsluhy a jejich kapacita je 60 míst.

Občerstvení Na koupališti

Občerstvení Na koupališti je druhým občerstvením v Náměšti na Hané. Najdeme ho v areálu koupaliště, které leží u lesa na konci městyse. Pracují zde 2 zaměstnanci, kteří nabízejí pouze doplňkové občerstvení. Venkovní kapacita je 20 míst k sezení. Občerstvení slouží pouze návštěvníkům areálu koupaliště.

Občerstvení Na hřišti

Dalším občerstvením, které najdeme na hřišti je občerstvení ve Slatinicích. Občerstvení nabízí jak možnost posezení venku, kde je kapacita až 150 míst, tak i uvnitř, kde je kapacita 35 míst k sezení. Jak venkovní, tak i vnitřní prostory jsou bez obsluhy. V občerstvení pracuje 1 zaměstnanec. V jarních a letních měsících se zde konají různé společenské akce.

Občerstvení Pod kaštanem

Poslední občerstvení najdeme také na hřišti a to v obci Lutín. Občerstvení nabízí pokrmy jako párek v rohlíku, hranolky, čí klobásu. Kapacita venkovních prostor je 70 míst. Toto občerstvení je hojně navštěvované při fotbalových utkáních. V občerstvení pracuje 1 zaměstnanec.

5.1.8 Pizzerie

Pizzerie je stravovací zařízení, které poskytuje obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pizzy.

Jediného zástupce stravovacího zařízení typu pizzerie najdeme v Náměšti na Hané, která patří mezi největší obce Regionu Haná.

Antonio-ristorante-pizzeria

Tuto pizzerii najdeme v zatáčce nedaleko vlakového nádraží v Náměšti na Hané. Pizzerie nabízí nejen mnoho různých druhů pizzy, ale i těstoviny na několik způsobů a další jídla. Slouží převážně místním obyvatelům a zaměstnává 3 pracovníky, kteří obsluhují hosty nejen uvnitř, ale i na předzahrádce. Vnitřní prostory mají kapacitu 35 míst a venkovní předzahrádka má kapacitu 20 míst k sezení.

5.1.9 Noční klub

Noční klub je noční zábavné hostinské zařízení poskytující obslužným způsobem pokrmy a nápoje. Dominantu vybavení tvoří barový pult a taneční parket. Podle zaměření a prostorových možností se počítá i se samostatným prostorem pro varietní vystoupení (Gajdošíková, 2008).

Noční klub je zastoupen v Regionu Haná jen jednou a to v největší obci Lutín.

K-club

Majitelem tohoto klubu je osoba, která má zároveň v pronájmu Sportbar v Lutíně. K-club byl přestavěn z původního kina, které zaniklo. Pracuje zde 1 zaměstnanec a každou sobotu, kdy se zde pořádají diskotéky, další 1 zaměstnanec. Vnitřní prostory mají kapacitu 55 míst. Za hezkého počasí se pořádají zábavy i venku. Pro tyto účely je zbudováno venkovní posezení s kapacitou 50

míst. Tyto prostory jsou ale již bez obsluhy.

5.1.10 Kavárna-cukrárna

Kavárna-cukrárna je obslužné hostinské zařízení se zaměřením hlavně na prodej teplých nápojů, cukrářských výrobků, studené kuchyně a podle místních podmínek i teplých pokrmů. Svou funkcí a charakterem slouží k delšímu pobytu hosta. Tomu je přizpůsobeno i zařízení a vybavení (křesla, boxy, stylový nábytek, k dispozici je také tisk, společenské hry atd.) (Gajdošíková, 2008). Podle převažujícího sortimentu se používá název provozovny. Kavárna nabízí sortiment kávy a jiné teplé a studené nápoje. Cukrárna nabízí cukrářské výrobky dovezené nebo vyrobené na místě. Hlavní funkcí je nabídka doplňkového stravování a občerstvení během dne. Sortiment nápojů by měla vždy doplňovat nabídka drobných pokrmů a lahůdek.

Terénním výzkumem jsem zjistila, že v mnou zkoumaném regionu se nachází jedna kavárna, dvě kavárny-cukrárny a tři cukrárny. Tato stravovací zařízení najdeme pouze ve větších obcích regionu.

El cafe taverna

El cafe taverna je jedinou kavárnou v regionu a nachází se u hlavní komunikace v obci Slatinice. Kavárna je zbudována z původního vinného sklípku. V kavárně pracují 2 zaměstnanci, kteří nabízí různé druhy kávy a jiných teplých a studených nápojů. Vnitřní prostory nabízí kapacitu 45 míst a předzahrádka otevřená přes letní sezónu 35 míst k sezení.

Kavárna-cukrárna

První kavárna-cukrárna se nachází v Náměšti na Hané. Svým hostům nabízí jak teplé a studené nápoje, včetně mnoho druhů káv, tak i cukrářské výrobky. Zaměstnává 1 pracovníka a nabízí kapacitu 8 míst k sezení.

Kavárna-cukrárna

Druhá kavárna-cukrárna sídlí v obci Lutín. Zaměstnává jednoho pracovníka, který nabízí hostům jak dovezené cukrářské výrobky, tak i teplé a studené nápoje. Přes sezónu je otevřena předzahrádka s malým hřištěm pro děti a kapacitou 10 míst, vnitřní prostory nabízí dětský koutek a kapacitu 20 míst k sezení.

Cukrárna

První cukrárnu najdeme také v obci Lutín. Cukrárna nabízí dovážené cukrářské výrobky a doplňkově čaj a kávu. Také zde pracuje 1 zaměstnanec. K dispozici jsou pouze dva stolky s

kapacitou 8 míst k sezení ve vnitřních prostorech.

Cukrárna

Druhá cukrárna se nachází v obci Těšetice. Je zřízena v přízemí obytného domu. Nabízí cukrářské výrobky vlastní výroby. V cukrárně pracuje 1 zaměstnanec. Cukrárna slouží pouze jako prodejna, nemá k dispozici žádná místa k sezení.

Cukrárna U Veterána

Cukrárna U Veterána se nachází u hlavní komunikace v obci Slatinice v blízkosti již zmíněných restaurací. Název je odvozen od muzea veteránů, které sídlí v sousední budově. Cukrárna nabízí dovezené cukrářské výrobky nejen místním obyvatelům, ale také lázeňským pacientům a hostům. Zákazníky obsluhuje 1 pracovník zaměstnaný v cukrárně. Kapacita vnitřních prostor je 12 míst a předzahrádka má kapacitu 16 míst.

Na závěr této podkapitoly lze říci, že na vesnici jsou zastoupeny nepatrným podílem stravovací zařízení, jejichž provoz vyžaduje širší okruh poptávky obyvatel, např. kavárny, cukrárny, vinárny, restaurace. Tato stravovací zařízení jsou umístěna spíše v obcích venkovského regionu s větším počtem obyvatel. Naopak převažují stravovací zařízení zajišťující doplňkové stravování jako jsou hostince. Každá obec ve venkovském regionu má alespoň jeden hostinec.

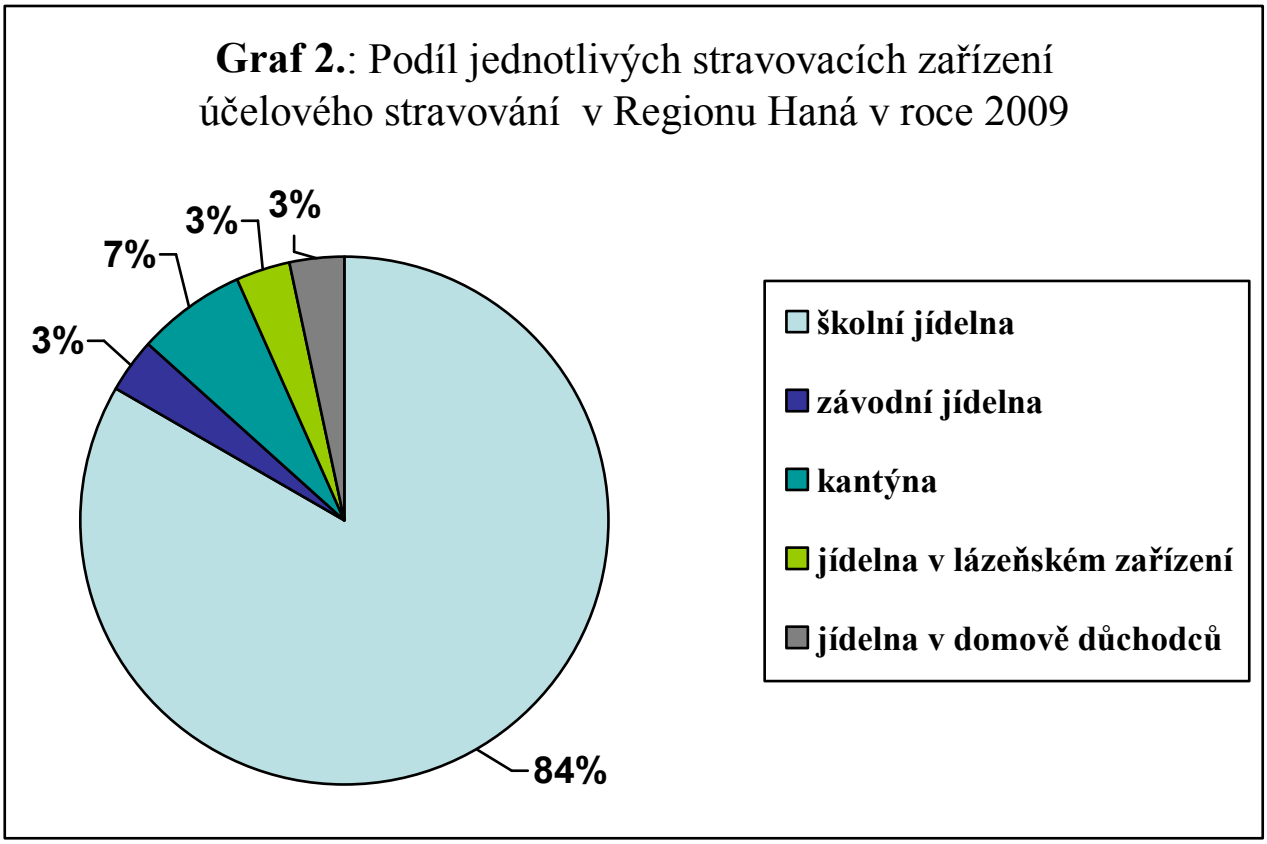
Obce v regionu z největším počtem stravovacích zařízení veřejného stravování, tedy obce Lutín, Náměšť na Hané a Slatinice, jsou dobře dostupné a patří k obcím s velkým počtem obyvatel, zejména pak obec Lutín s největším počtem obyvatel. Ten také leží v blízkosti města Olomouce. Tyto obce mají také zastoupeny 3 a více typů stravovacích zařízení. Ostatní obce regionu mají pouze jeden nebo dva typy stravovacích zařízení. Více než polovina obcí z regionu má pouze jeden typ stravovacího zařízení a to hostinec. Obce regionu, které mají pouze jedno stravovací zařízení veřejného stravování, mají také malý počet obyvatel a jejich dostupnost je horší. Co se týče vzdálenosti k městu Olomouci, tak patří k vzdálenějším obcím v rámci regionu. Výjimku tvoří obec Luběnice, jež patří k obcím ležícím blíže k městu Olomouci.

5.2 Účelové stravování

Účelové stravování je určeno velkým skupinám osob, které náleží k určité organizaci nebo instituci. Na rozdíl od společného stravováni je předem známa klientela, má užší rozsah pokrmů, ale bývá specificky přizpůsobeno potřebám klientů. Na ceně jídel se kromě strávníka většinou podílí i další subjekt (zaměstnavatel, škola, pojišťovna aj.) Vzhledem k těmto faktorům je u účelového stravování

menší podnikatelské riziko.

V obcích Regionu Haná se nachází školní jídelny, závodní jídelna, kantýny, jídelna v lázeňském zařízení a formy sociálního stravování. V následujícím grafu jsou procentuálně vyjádřené jednotlivé kategorie účelového stravování.



(zdroj: dotazníkové šetření)

Graf nám ukazuje, že nejvíce jsou v regionu zastoupeny školní jídelny, tvoří 84%. Kantýny tvoří druhou skupinu, která má podíl 7% všech stravovacích zařízení účelového stravování v regionu. Nejméně zastoupeny jsou závodní jídelny, jídelna v lázeňském zařízení a jídelna v domově důchodců.

V dalším textu budou popsána jednotlivá stravovací zařízení účelového stravování.

5.2.1 Školní jídelna

Jde o stravovací zařízení, ve kterém dochází k výrobě jídel a k přímé konzumaci vyrobených pokrmů (Mlejnková, 2005). Školní jídelna může fungovat také jako pouze výdejna předem

dovezených pokrmů. Typem jídelny je i vyvařovna, která připravuje jídla pro výdejny. Ve školní jídelně se realizuje základní, případně doplňkové stravování vymezeného okruhu osob (děti, žáci, studenti, učitelé aj.). Školní jídelny poskytují stravovací služby podle předem sestavených jídelních lístků. Jídla jsou připravována podle receptur pro školní stravování, které se řídí výživovými normami a rozpětím finančních limitů na nákup potravin. Význam spočívá v zajištění stravování dítěte v době, kdy jsou rodiče v zaměstnání. Důležitý je také fakt, že ve školním stravování se uplatňuje racionální výživa, která udržuje dobrý zdravotní stav člověka.

V obcích Regionu Haná je 25 školních jídelen, které popisuje následující tabulka.

Tabulka 4.: Charakteristika školních jídelen v obcích Regionu Haná v roce 2009

obec	druh školy (základní, mateřská)	typ jídelny (jídelna, výdejna, vyvařovna)	počet zaměstnanců	kapacita
Bílsko	/	/	/	/
Čechy pod Kosířem	základní a mateřská škola	jídelna	3	28
Čelechovice	základní škola	jídelna	3	70
	mateřská škola	výdejna	1	40
Drahanovice	základní a mateřská škola	jídelna	2	70
Hněvotín	základní škola	jídelna	4	48
	mateřská škola	výdejna	1	35
Laškov	základní škola	výdejna	1	25
Loučany	základní a mateřská škola	jídelna	3	43
Loučka	/	/	/	/
Luběnice	/	/	/	/
Lutín	základní škola	jídelna	6	60
	mateřská škola	výdejna	1	30
Náměšť na Hané	základní škola	jídelna	4	70
	mateřská škola	výdejna	1	45
Olbramice	/	/	/	/
Olšany u Prostějova	základní škola	výdejna	1	50
	mateřská škola	jídelna	3	50
Pěnčín	základní a mateřská škola	jídelna	2	50
Senice na Hané	základní škola	jídelna	4	50
Senička	/	/	/	/

Slatinice	základní škola	jídelna	3	70
	mateřská škola	výdejna	1	50
Slatinky	mateřská škola	jídelna	2	30
Smržice	základní a mateřská škola	jídelna	3	60
Stařechovice	mateřská škola	výdejna	1	27
Těšetice	základní a mateřská škola	jídelna	6	70
Ústín	mateřská škola	výdejna	1	30
Vilémov	základní škola	výdejna	1	35
	mateřská škola	výdejna	1	28

(zdroj: dotazníkové šetření)

Z tabulky jsme mohli zjistit, že pět obcí Regionu Haná nemá školní jídelnu. Jsou to obce Bílsko, Loučka, Luběnice, Olbramice a Senička a patří mezi nejmenší obce regionu. V obcích Slatinky, Stařechovice a Ústín jsou jídelny pouze v mateřských školách. V Senici na Hané a v Laškově jsou jídelny pouze v základních školách. Ostatní obce mají jídelny pro mateřské i základní školy. Z celkového počtu 25 školních jídelen je 14 jídelen, kde se vaří a zbytek jsou jen výdejny. Nejvíce zaměstnanců-6, pracuje ve školní jídelně v Lutíně a Těšeticích. Nejméně zaměstnanců mají jídelny, která mají funkci výdejny. Ta zaměstnává 1 pracovníka, který jídlo vydává. Největší kapacitu mají školní jídelny v Čelechovicích, Drahanovicích, Náměšti na Hané, Slatinicích a Těšeticích. Nejmenší kapacitu mají výdejny v mateřských školách v obcích Stařechovice a Laškov.

5.2.2 Závodní jídelna

S rozvojem průmyslové výroby vzniklo zaměstnanecké stravování, neboť bylo potřeba docílit vysoké produktivity práce s minimem časových ztrát.

Závodní jídelna umožňuje stravování zaměstnanců v průběhu pracovního procesu. Zařízení závodního stravování je zde samostatným organizačním útvarem podniku. Výhodou je, že zaměstnanci mohou relativně jednoduše ovlivňovat kvalitu stravování a podávaný sortiment. Nevýhodou je, že podnik musí věnovat dost velký objem mzdových prostředků na platy pracovníků v závodní kuchyni, kteří se přímo nepodílejí na jeho hlavní činnosti. Rovněž řízení provozu nesouvisejícího s činností podniku je zatěžující (Mlejnková, 2005).

Jediná závodní jídelna v obcích Regionu Haná je závodní jídelna v Lutíně. Je provozována obchodní společností Sigrest s.r.o., která tuto jídelnu vlastní. Najdeme ji u komplexu areálu Sigmy. Zajišťuje stravování nejen pro firmu Sigma Lutín, ale i ostatním firmám sídlícím v tomto areálu. Jídelnu využívá i Střední odborné učiliště pro stravování svých studentů. V jídelně se mohou

stravovat i další strávníci. Zaměstnává 7 pracovníků a její kapacita je 80 míst k sezení.

5.2.3 Kantýna

V kantýně se realizuje příprava, prodej jídel a nápojů pro předem vymezený okruh osob, kterým je poskytováno místo k sezení. Jedná se o doplňkové stravování zaměstnanců.

V Regionu Haná se nachází 2 kantýny v obci Lutín v areálu firmy Sigma. Jsou to jediné dvě kantýny, které v regionu najdeme a pracují v nich celkem 4 zaměstnanci.

5.2.4 Jídelna v lázeňském zařízení

Jídelna v lázních je stravovací zařízení, které umožňuje stravování pacientů lázní během dne. Výběr pokrmů se řídí zásadami léčebné výživy, tedy dietologie. Podávání dietní stravy je nedílnou součástí péče o pacienty. Stravování pacientů je zajišťováno třikrát denně-podává se snídaně, oběd a večeře.

Jídelnu v lázeňském zařízení najdeme v obci Slatinice, kde se nachází Lázně Slatinice a.s.. Jídelna slouží pouze lázeňským pacientům, kteří jsou zde obsluhováni personálem. Jídelna nabízí kapacitu 70 míst a zaměstnává 4 pracovníky.

5.2.5 Formy sociálního stravování

V obcích Regionu Haná najdeme dvě formy sociálního stravování. A to stravování v domově důchodců a stravování v penzionech pro důchodce. Nejdříve tyto formy stručně charakterizuji.

Domovy důchodců

Obyvatelé domovů se stravují v jídelně, kde jsou obslouženi zaměstnanci, nebo v případě potřeby je jídlo donášeno na pokoj, pokud to stav obyvatel domovů vyžaduje. Strava je podávána pětkrát denně. Při sestavování jídelníčku je přihlíženo i na přání obyvatel těchto domovů.

Penziony pro důchodce

Hlavní rozdíl mezi domovy důchodců a penziony pro důchodce spočívá v zajištění stravování. V penzionech jsou ubytováni soběstační senioři a proto stravování není penziony zajištěno. Navíc penziony často nemají vlastní stravovací provoz. Senioři si buď sami vaří v kuchyňce, která je součástí pokoje nebo si jídlo nechají obstarávat pečovatelskými službami za úhradu.

V obcích Regionu Haná se nachází jeden domov důchodců v Náměšti na Hané. Zde je stravování zajištěno v jídelně, kde je k dispozici až 40 míst k sezení. O přípravu jídel se starají 4 zaměstnanci. Dále v regionu sídlí 4 penziony pro důchodce. Tyto penziony najdeme v obcích Čechy

pod Kosířem, Čelechovice na Hané, Hněvotín a Lutín. Penziony nemají jídelny a senioři si buď jídlo obstarávají sami nebo si zaplatí pečovatelské služby a jídlo je jim dováženo na pokoje. Například v Čelechovicích na Hané si senioři chodí pro obědy do sousední školní jídelny. Tyto penziony nezařazuji do stravovacích zařízení, protože zde není zajištěno stravování.

V následující tabulce budou popsány jednotlivé obce podle počtu veřejných a účelových stravovacích zařízení v obci.

Tabulka 5.: Počty stravovacích zařízení v jednotlivých obcích Regionu Haná v roce 2009

obec	stravovací zařízení veřejného stravování	stravovací zařízení účelového stravování	stravovací zařízení celkem
Bílsko	1	/	**1**
Čechy pod Kosířem	2	1	**3**
Čelechovice	1	2	**3**
Drahanovice	3	1	**4**
Hněvotín	3	2	**5**
Laškov	2	1	**3**
Loučany	1	1	**2**
Loučka	1	/	**1**
Luběnice	1	/	**1**
Lutín	9	5	**14**
Náměšť na Hané	9	3	**12**
Olbramice	1	/	**1**
Olšany u Prostějova	3	2	**5**
Pěnčín	2	1	**3**
Senice na Hané	2	1	**3**
Senička	2	/	**2**
Slatinice	6	3	**9**
Slatinky	2	1	**3**
Smržice	2	1	**3**
Stařechovice	1	1	**2**
Těšetice	3	1	**4**
Ústín	2	1	**3**
Vilémov	1	2	**3**
celkem	**60**	**30**	**90**

(zdroj: dotazníkové šetření)

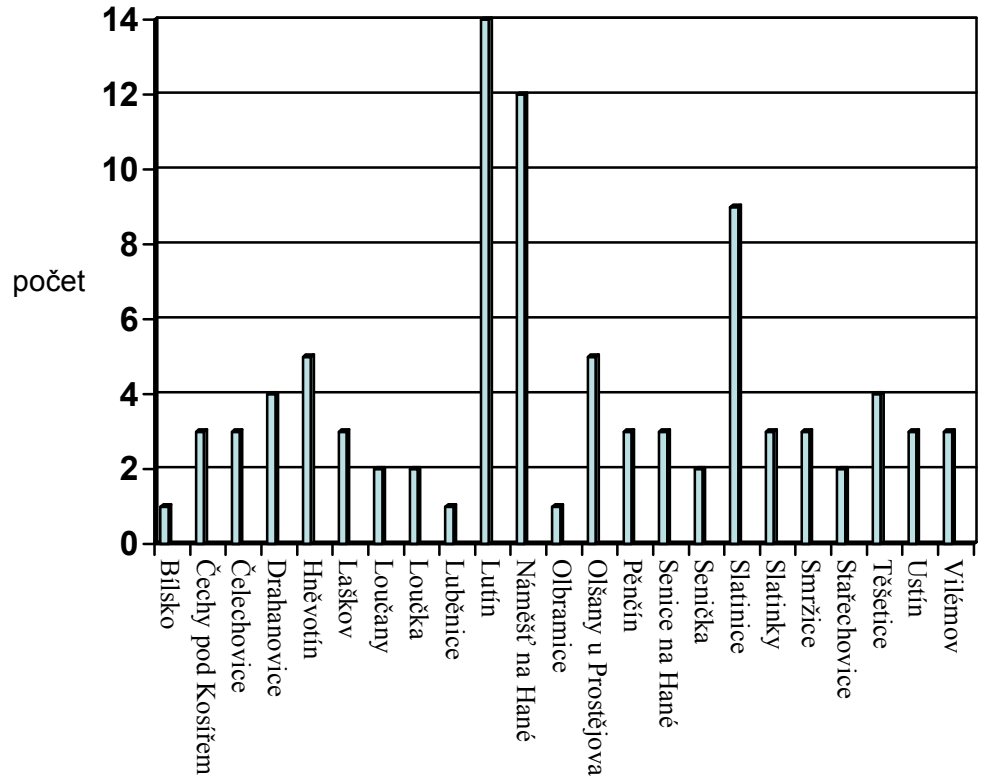
Z tabulky můžeme vyčíst, že nejvíce stravovacích zařízení má obec Lutín. Prvenství si drží jak v počtu stravovacích zařízeních účelového stravování, tak i v počtu stravovacích zařízení veřejného stravování, kde má stejný počet jako Náměšť na Hané. Tato skutečnost je jistě dána tím, že Lutín má největší počet obyvatel ze všech obcí Regionu Haná. Dalším důvodem je dobrá dostupnost a blízkost města Olomouce. Stravovací zařízení také využívají lidé, kteří do Lutína dojíždí za prací, zejména do firem v areálu firmy Sigma. Ti se převážně stravují v závodní jídelně a také v Restauraci Neptun, která nabízí denní menu. Nesmíme zapomenout také na studenty navštěvující místní střední odborné učiliště, kteří se stravují v závodní jídelně. V obci najdeme tyto stravovací zařízení: 2 školní jídelny, 1 závodní jídelna, 2 kantýny, 1 restaurace, 1 hostinec, 1 bistro, 2 bary, 1 občerstvení, 1 noční klub, 1 cukrárna a 1 cukrárna-kavárna. Celkový počet stravovacích zařízení v této obci je tedy 14. Školní jídelny jsou součástí budou základní a mateřské školy. Závodní jídelnu a kantýny najdeme v areálu firmy Sigma Lutín. U tohoto areálu se nachází také noční klub. Restaurace a bistro mají strategické místo u autobusové zastávky. Bary, občerstvení a cukrárnu najdeme u panelového sídliště.

Na druhém místě je městys Náměšť na Hané, která má 12 stravovacích zařízení. Spolu s Lutínem drží prvenství v počtu stravovacích zařízení veřejného stravování, jejich počet je 9. V obci se také nachází 3 stravovací zařízení účelového stravovaní. V Náměšti na Hané nejdeme tato stravovací zařízení: 2 školní jídelny, 1 jídelna v domově důchodců, 1 restaurace, 1 hostinec, 1 pizzerie, 2 občerstvení, 1 pivnice, 2 bary a 1 cukrárna-kavárna. Také Náměšť na Hané má velký počet obyvatel, je druhá největší s počtem obyvatel. Dalším důvodem by mohl být fakt, že v městyse je vybudován zámek, který je vyhledáván turisty. Také přírodní rezervace Terezké údolí je turisty oblíbená. Stravovací zařízení jsou v Náměšti na Hané prostorově rozptýlené, až na pivnici a bary, které jsou v těsné blízkosti. Ty najdeme u nákupního centra. Na jednom konci městyse se nachází pizzerie a na druhém občerstvení u koupaliště. Hostinec najdeme na náměstí a restauraci u horního zámku.

Třetí v počtu stravovacích zařízení je obec Slatinice. Má 6 stravovacích zařízení veřejného stravování a to: 3 restaurace, 1 občerstvení, 1 kavárna a 1 cukrárna. 3 stravovací zařízení účelového stravování jsou zastoupena 1 jídelnou v lázeňském zařízení a 2 školními jídelnami. Jedním z důvodů vysokého počtu stravovacích zařízení je také větší počet obyvatel a dalším důvodem jsou lázně, které v této obci sídlí. Stravovací zařízení pak navštěvují nejen lázeňští pacienti, ale také návštěvy, které za pacienty dojíždí. Dalším důvodem je blízkost chráněných území, která jsou turisticky oblíbená a přispívají k návštěvnosti stravovacích zařízení v této obci. Stravovací zařízení v této obci jsou málo prostorově rozptýlené. Všechny restaurace, cukrárna a jídelna v lázeňském zařízení se nachází v těsné blízkosti u autobusové zastávky. Nedaleko nich se také nachází kavárna a školní jídelny. Pouze občerstvení se nachází na konci obce u fotbalového hřiště.

Naopak nejmenší počet stravovacích zařízení mají 4 obce, v kterých se nachází vždy pouze jeden hostinec. Jsou to obce: Bílsko, Loučka, Luběnice a Olbramice. Tyto obce patří k nejmenším počtem obyvatel a mají také horší dostupnost. Vzdálenost od města Olomouce obcí Bílsko a Olbramice patří k největším v regionu.

Graf 3.: Počet stravovacích zařízení v jednotlivých obcích Regionu Haná v roce 2009



(zdroj: dotazníkové šetření)

6. Kategorizace stravovacích zařízení podle vybraných ukazatelů

Stravovací zařízení lze rozdělit do několika kategorií podle vybraných ukazatelů.

6.1 Podle právní formy provozovatele

Podle tohoto ukazatele můžeme stravovací zařízení rozdělit do kategorie stravovací zařízení provozované fyzickou osobou a stravovací zařízení provozované právnickou osobou, což může být obchodní společnost, akciová společnost, družstvo nebo stát.

V dotazníkovém šetření jsem zjistila, že do první kategorie, tedy do stravovacích zařízení provozovaných fyzickou osobou patří všechna stravovací zařízení veřejného stravování, tedy restaurace, hostince, bistro, bary, kiosek, pivnice, občerstvení, pizzerie, noční klub, kavárny a cukrárny. Tato stravovací zařízení tvoří dvě třetiny všech stravovacích zařízení v Regionu Haná. Do druhé kategorie patří všechna stravovací zařízení účelového stravování.

6.2 Podle vlastnického vztahu

Podle vlastnického vztahu vzniknou také dvě kategorie. Do první kategorie patří provozovny vlastní. Zde spadají téměř všechna stravovací zařízení účelového stravování, mimo kantýn. Dále stravovací zařízení veřejného stravování a to celkem 24 provozoven. Z toho největší počet připadá na hostince, které jsou převážně zbudovány v prostorech obytných domů majitelů. Celkový počet stravovacích zařízení spadajících do této kategorie je 53.

Druhá kategorie je tvořena provozovnami v užívání. Tuto kategorii zastupuje celkem 37 stravovacích zařízení. Podíl účelových stravovacích zařízení zastupují pouze 2 kantýny, zbytek tvoří stravovací zařízení veřejného stravování, kde největší podíl tvoří také hostince.

Tabulka 6.: Stravovací zařízení podle vlastnického vztahu v Regionu Haná v roce 2009

stravovací zařízení	provozovny vlastní	provozovny v užívání
školní jídelna	25	/
závodní jídelna	1	/
kantýna	/	2
jídelna v lázeňském zařízení	1	/
jídelna pro seniory	1	/
restaurace	4	7
hostinec	12	17
bistro	1	/
bar	2	2

kiosek	/	1
pivnice	/	2
občerstvení	1	3
pizzerie	1	/
noční klub	1	/
kavárna-cukrárna	3	3
celkem	**53**	**37**

(zdroj: dotazníkové šetření)

V pěti obcích regionu s nejmenším počtem obyvatel tvoří dvě třetiny provozovny v užívání a zbylou jednu třetinu provozovny vlastní. U největších obcí regionu s počtem obyvatel nad 1500 obyvatel, tvoří 50% provozovny vlastní a 50% provozovny v užívání.

6.3 Podle převažující funkce

Tento ukazatel rozdělil stravovací zařízení do tří kategorií. První kategorie zahrnuje stravovací zařízení s funkcí základního stravování, druhou kategorii tvoří stravovací zařízení s funkcí doplňkového stravování a občerstvení a do třetí kategorie spadají stravovací zařízení s funkcí společensko-zábavní.

Tabulka 7.: Stravovací zařízení podle převažující funkce v Regionu Haná v roce 2009

stravovací zařízení	**funkce základního stravování**	**funkce doplňkového stravování**	**funkce společensko-zábavní**
školní jídelna	25	/	/
závodní jídelna	1	/	/
kantýna	/	2	/
jídelna v lázeňském zařízení	1	/	/
jídelna v domově důchodců	1	/	/
restaurace	11	/	/
hostinec	6	23	/
bistro	/	1	/
bar	/	3	1
kiosek	/	1	/
pivnice	/	2	/
občerstvení	/	4	/
pizzerie	1	/	/

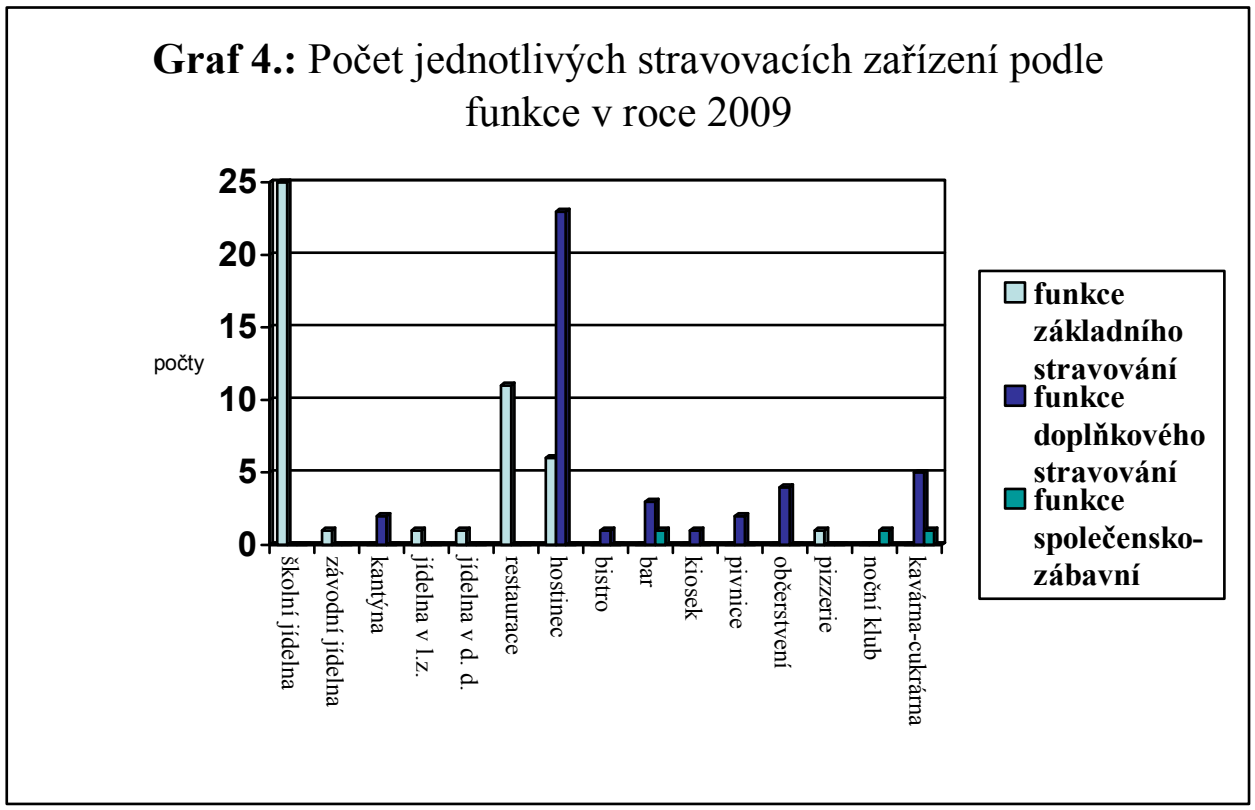
noční klub	/	/	1
kavárna-cukrárna	/	5	1
celkem	**46**	**41**	**3**

(zdroj: dotazníkové šetření)

Do první kategorie patří všechna stravovací zařízení účelového stravování mimo kantýn, které spadají do druhé kategorie. V druhé kategorii převažují hostince a v poslední kategorii se vyskytují jen 3 stravovací zařízení a to bar, noční klub a kavárna.

Pět největších obcí regionu s počtem obyvatel nad 1500 má 50% stravovacích zařízení s funkcí základního stravování, 41% s funkcí doplňkového stravování a 9% s funkcí společensko-zábavní. Kdežto pět obcí s nejmenším počtem obyvatel v regionu má pouze dvě stravovací zařízení s funkcí základního stravování a to školní jídelnu a Restauraci Pod Žudrem v Ústíně. Obec Ústín leží z těchto nejmenších obcí nejblíže městu Olomouci. Stravovací zařízení s funkcí doplňkového stravování v těchto obcích převažují, tvoří 75%. Do obce s největším počtem obyvatel v regionu Lutína spadají 2 stravovací zařízení s funkcí společensko-zábavní. Třetí stravovací zařízení s touto funkcí se nachází v obci Slatinice, kterou můžeme také zařadit mezi největší obce regionu s necelými 1500 obyvateli. Tyto dvě obce jsou dobře dostupné a projíždí nimi pravidelná autobusová linka Olomouc – Slatinice.

Graf 4.: Počet jednotlivých stravovacích zařízení podle funkce v roce 2009



(zdroj: dotazníkové šetření)

6.4 Podle vztahu k cestovnímu ruchu

Podle vztahu k cestovnímu ruchu můžeme stravovací zařízení rozdělit do tří kategorií. První kategorie zahrnuje stravovací zařízení sloužící převážně místním obyvatelům. Do této kategorie spadá většina stravovacích zařízení v Regionu Haná. Patří do ní všechna stravovací zařízení účelového stravování plus 50 stravovacích zařízení veřejného stravování. Tvoří tedy necelých 90% všech stravovacích zařízení v regionu.

Druhá kategorie je tvořena stravovacími zařízeními, které slouží jak místním obyvatelům, tak i účastníkům cestovního ruchu. Tato kategorie zahrnuje všechna občerstvení, která jsou vyhledávána hlavně účastníky cykloturistiky. Dále 3 restaurace a 1 hostinec. Největší zastoupení v této kategorii má městys Náměšť na Hané, kde jsou 3 stravovací zařízení s touto funkcí. Náměšť na Hané patří bezesporu mezi historicky i architektonicky atraktivní místa. Také nedaleká přírodní rezervace Terezské údolí je častým cílem pěších i cyklistických výletů.

Do třetí kategorie patří stravovací zařízení sloužící převážně účastníkům cestovního ruchu. Do této kategorie spadají pouze dvě stravovací zařízení a to Restaurace Na Figleně ve Slatinicích a Restaurace Mánes v Čechách pod Kosířem. Obě restaurace jsou součástí penzionů, tedy nabízejí i ubytovací služby a proto jsou zahrnuty do této kategorie.

Stravovací zařízení sloužící účastníkům cestovního ruchu najdeme ve větších obcích regionu, které se nachází blízko chráněných území. Tato území jsou turisticky oblíbená a hojně navštěvovaná. Vzdálenost od města Olomouce nehraje v tomto případě žádnou roli. Stravovací zařízení v obcích s malým počtem obyvatel slouží pouze místním obyvatelům.

6.5 Podle základního zaměření provozu

Tento ukazatel rozděluje stravovací zařízení do dvou kategorií a to na stravovací zařízení vyvařující a stravovací zařízení bez vyvařování. Do první kategorie jsou zařazena všechna stravovací zařízení účelového stravování, mimo kantýn. Dále zde patří všech 11 restaurací, 6 hostinců s funkcí restaurace a pizzerie. Celkový počet stravovacích zařízení patřící do této kategorie je 46 a tvoří 51% všech stravovacích zařízení v regionu. Na druhou kategorii zbývá 49% a tvoří ji kantýny, zbytek hostinců, bistro, bary, kiosek, pivnice, občerstvení, noční klub a kavárny-cukrárny.

U obcí s počtem obyvatel nad 1500 tvoří polovinu stravovací zařízení vyvařující a druhou polovinu stravovací zařízení bez vyvařování. Naopak pět obcí s nejmenším počtem obyvatel má pouze 25% stravovacích zařízení s vyvařováním. Ty jsou zastoupeny 2 stravovacími zařízeními v obci Ústín, která se z nich nachází nejblíže krajskému městu Olomouci.

6.6 Podle formy prodeje

Rozdělením podle formy prodeje vzniknou dvě kategorie. První kategorie zahrnuje všechna stravovací zařízení s obsluhou. Do této kategorie patří jídelna v lázeňském zařízení, jídelna v domově důchodců, jídelny v mateřské škole, restaurace, hostince, bistro, bary, kiosek, pivnice, pizzerie, noční klub, kavárna a kavárna-cukrárna. Celkový podíl stravovacích zařízení s obsluhou je 74%. Druhá kategorie tvoří 26% a zahrnuje stravovací zařízení bez obsluhy. Zde patří ze stravovacích zařízení účelového stravování školní jídelny v základních školách, závodní jídelna a kantýny. Dále do této kategorie patří občerstvení a cukrárny.

Obec s největším počtem obyvatel Lutín je tvořena 57% stravovacími zařízeními bez obsluhy a 43% stravovacími zařízeními s obsluhou. V dalších čtyřech největších obcích regionu podle počtu obyvatel se počet stravovacích zařízení bez obsluhy snižuje, v těchto obcích tvoří již pouze 27%. Naopak se zvyšuje počet stravovacích zařízení s obsluhou. V pěti obcích s nejmenším počtem obyvatel najdeme pouze stravovací zařízení s obsluhou.

6.7 Podle doby provozu

Tento ukazatel rozdělil stravovací zařízení na dvě kategorie. Do první kategorie patří všechna stravovací zařízení, která jsou otevřena celoročně. Zde patří téměř všechna stravovací zařízení v Regionu Haná. Podíl těchto stravovacích zařízení je 94%, včetně zvláštní skupiny. Zvláštní skupinu tvoří školní jídelny, které jsou otevřeny celoročně mimo prázdnin, kdy žáci do školy nedochází. Do této skupiny jsem zařadila také jídelnu v lázeňském zařízení, která je zavřená během měsíce prosince.

Druhá kategorie zahrnuje stravovací zařízení, která jsou sezónní. Do této kategorie spadají všechna občerstvení a Pohostinství Salaš U Betynky. Občerstvení se nachází v obcích Regionu Haná s větším počtem obyvatel.

6.8 Podle lokalizace

Rozdělením stravovacích zařízení podle lokalizace vzniknou 4 kategorie a to stravovací zařízení městské, venkovské, lázeňské a stravovací zařízení horské. Stravovací zařízení v Regionu Haná patří pouze do dvou kategorií.

První kategorii tvoří stravovací zařízení venkovská. Neboť úkolem mé diplomové práce bylo rozmístit a kategorizovat stravovací zařízení ve venkovském regionu, spadají to této kategorie všechna stravovací zařízení, až na výjimku jednoho. Tvoří tedy 99%. Zbylé 1% tvoří stravovací zařízení lázeňské a to jídelna v lázeňském zařízení, která slouží pouze lázeňským pacientům. Toto stravovací zařízení najdeme v obci Slatinice, která patří k větším obcím regionu s dobrou

dostupností.

6.9 Podle počtu pracovníků

Celkový počet pracovníků zaměstnaných ve stravovacích zařízeních v Regionu Haná je 189. Největší počet pracovníků v jednom stravovacím zařízení v Regionu Haná je 8 a to v Restauraci Pod Žudrem v Ústíně. Podle zjištěných parametrů jsem si vymezila tři kategorie. Do první kategorie jsem zařadila všechna stravovací zařízení s 1-2 pracovníky. Druhou kategorii tvoří stravovací zařízení s 3-4 pracovníky a do třetí kategorie spadají všechna stravovací zařízení s 5 a více pracovníky.

Tabulka 8.: Stravovací zařízení podle počtu pracovníků v Regionu Haná v roce 2009

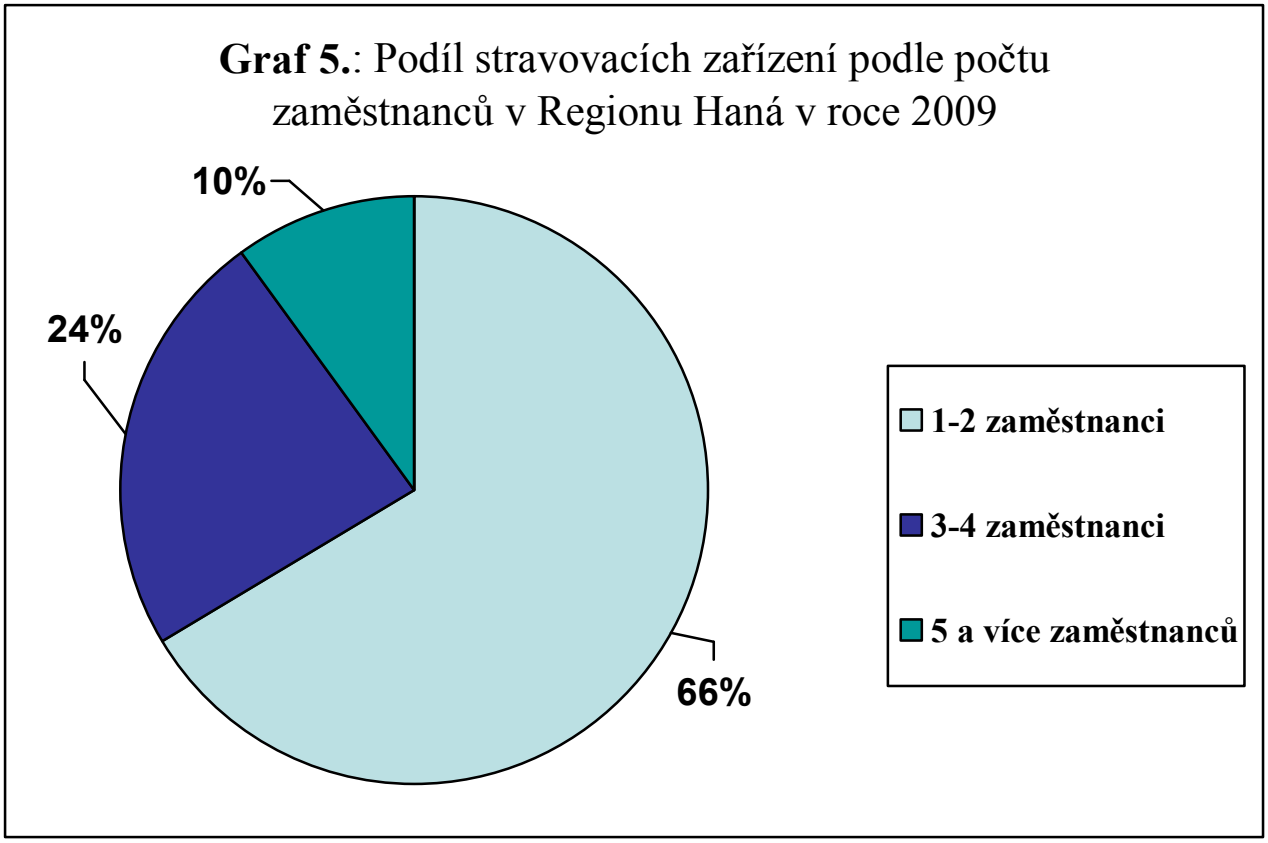
stravovací zařízení	1-2 pracovníci	3-4 pracovníci	5 a více pracovníků
školní jídelna	15	8	2
závodní jídelna	/	/	1
kantýna	2	/	/
jídelna v lázeňském zařízení	/	/	1
jídelna v domově důchodců	/	1	/
restaurace	2	6	3
hostinec	25	3	1
bistro	1	/	/
bar	4	/	/
kiosek	1	/	/
pivnice	2	/	/
občerstvení	4	/	/
pizzerie	/	1	/
noční klub	1	/	/
kavárna-cukrárna	6	/	/
celkem	**63**	**19**	**8**

(zdroj: dotazníkové šetření)

Do první kategorie patří 63 stravovacích zařízení v regionu. Největší podíl v této kategorii tvoří hostince-38%. Na druhém místě jsou školní jídelny s podílem 24%. Druhá kategorie s počtem 3-4 pracovníků je tvořena 19 stravovacími zařízeními, z toho 42% tvoří školní jídelny. Druhý největší podíl v této kategorii tvoří restaurace s 32%. Do třetí kategorie spadá zbylých 8

stravovacích zařízení a to 3 restaurace, 2 školní jídelny, 1 hostinec, 1 závodní jídelna a 1 jídelna v lázeňském zařízení.

Pět obcí regionu s nejmenším počtem obyvatel má pouze jedno stravovací zařízení, které nespadá do první kategorie. Je to Restaurace Pod Žudrem v Ústíně, který se nachází nedaleko krajského města Olomouce. Tato restaurace naopak zaměstnává největší počet pracovníku ve stravovacích zařízení v Regionu Haná. Ostatní stravovací zařízení v těchto obcích zaměstnávají pouze 1 nebo 2 pracovníky. V pěti obcích Regionu Haná s největším počtem obyvatel se nachází 63% stravovacích zařízení, kde jsou zaměstnáni 1-2 pracovníci, 28% stravovacích zařízení s 3-4 pracovníky a poslední kategorie s 5 a více pracovníky je zastoupena 9%. Kategorii s 5 a více pracovníky najdeme ve stravovacích zařízeních v obcích regionu s počtem obyvatel větším než 1200 obyvatel, až na již zmíněnou Restauraci Pod Žudrem.



(zdroj: dotazníkové šetření)

Z grafu můžeme vyčíst, že největší podíl 66% má kategorie stravovacích zařízení, kde pracují 1-2 zaměstnanci. Naopak nejmenší podíl mají stravovací zařízení s 5 a více zaměstnanci a to podíl 10%.

Tabulka 9.: Počty zaměstnanců pracujících ve stravovacích zařízení v jednotlivých obcích Regionu Haná v roce 2009

obec	počet zaměstnanců		
	celkem	**ve veřejném stravování**	**v účelovém stravování**
Bílsko	**1**	1	/
Čechy pod Kosířem	**8**	5	3
Čelechovice	**5**	1	4
Drahanovice	**9**	7	2
Hněvotín	**11**	6	5
Laškov	**5**	4	1
Loučany	**7**	4	3
Loučka	**1**	1	/
Luběnice	**1**	1	/
Lutín	**30**	12	18
Náměšť na Hané	**28**	19	9
Olbramice	**1**	1	/
Olšany u Prostějova	**13**	9	4
Pěnčín	**4**	2	2
Senice na Hané	**8**	4	4
Senička	**3**	3	/
Slatinice	**25**	14	11
Slatinky	**4**	2	2
Smržice	**7**	4	3
Stařechovice	**2**	1	1
Těšetice	**11**	5	6
Ústín	**11**	10	1
Vilémov	**3**	1	2
celkem	**198**	**117**	**81**

(zdroj: dotazníkové šetření)

Z tabulky můžeme vyčíst, že převažuje počet pracovníku zaměstnaných ve veřejném stravování. Je to dáno tím, že některé nejmenší obce regionu nemají stravovací zařízení účelového stravování. Tři obce regionu mají přes 20 pracovníků zaměstnaných ve stravování. Nejvíce zaměstnanců celkově pracuje ve stravovacích zařízeních v obci Lutín, jejich celkový počet je 30. V Lutíně převažují zaměstnanci pracující v účelových stravovacích zařízeních. Tato skutečnost vyplývá z faktu, že obec má kromě školních jídelen, také závodní jídelnu a kantýny. V Náměšti na

Hané je zaměstnáno celkem 28 pracovníků ve stravování a z toho tvoří větší počet pracovníků zaměstnaných ve veřejném stravování. V obci Slatinice pracuje 25 zaměstnanců ve stravování a zde také převažují pracovníci zaměstnaní ve veřejném stravování. Nejvíce pracovníků zaměstnaných ve stravovacích zařízení najdeme v obcích regionu s dobrou dostupností a velkým počtem obyvatel.

Naopak nejmenší počet zaměstnanců pracuje v obcích Bílsko, Loučka, Luběnice a Olbramice. V těchto obcích připadá vždy jeden pracovník na jedno stravovací zařízení, a to stravovací zařízení veřejného stravování. Tyto obce patří k nejmenším obcím Regionu Haná. Až na obec Luběnice se jedná o obce vzdálené od krajského města Olomouce v rámci regionu.

6.10 Podle kapacity

Podle kapacity jsem rozdělila stravovací zařízení do čtyř kategorií. Do první kategorie jsem zařadila stravovací zařízení s kapacitou 0-40 míst k sezení. Druhá kategorie zahrnuje stravovací zařízení s kapacitou 41-80 míst, třetí s kapacitou 81-120 míst k sezení. Poslední, čtvrtou kategorii tvoří stravovací zařízení s kapacitou 121 a více míst. Stravovací zařízení s největší kapacitou v Regionu Haná je Hospoda U Muců s celkovou kapacitou 160 míst.

V následují tabulce jsou zařazena jednotlivá stravovací zařízení podle kapacity do uvedených kategorií.

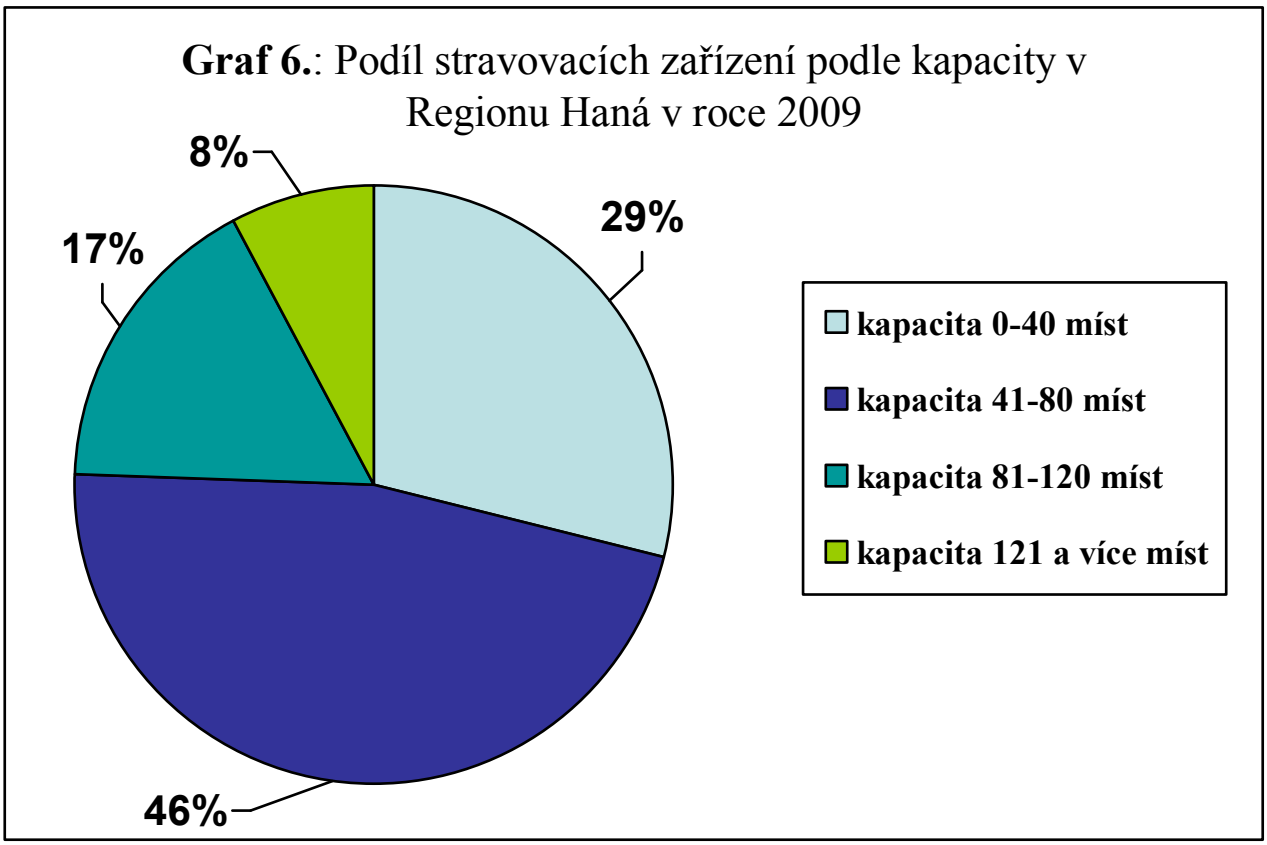
Tabulka 10.: Stravovacích zařízení podle kapacity v Regionu Haná v roce 2009

stravovací zařízení	**kapacita 0-40 míst**	**kapacita 41-80 míst**	**kapacita 81-120 míst**	**kapacita 121 a více míst**
školní jídelna	10	15	/	/
závodní jídelna	/	1	/	/
kantýna	2	/	/	/
jídelna v lázeňském zařízení	/	1	/	/
jídelna v domově důchodců	1	/	/	/
restaurace	/	3	6	2
hostinec	4	16	6	3
bistro	/	/	1	/
bar	2	1	1	/
kiosek	1	/	/	/
pivnice	/	1	1	/
občerstvení	1	2	/	1
pizzerie	/	1	/	/

noční klub	/	/	/	1
kavárna-cukrárna	5	1	/	/
celkem	**26**	**42**	**15**	**7**

(zdroj: dotazníkové šetření)

Tabulka nám ukazuje, že v první kategorii s kapacitou 0-40 míst jsou nejpočetněji zastoupeny školní jídelny tvořené převážně výdejnami. V druhé kategorii s kapacitou 41-80 míst se nejvíce vyskytují hostince následované školními jídelnami. Ve třetí kategorii s kapacitou 81-120 míst jsou nejvíce zastoupeny restaurace a hostince a v poslední kategorii, která je zastoupena celkově nejméně, převažují hostince.



(zdroj: dotazníkové šetření)

Graf nám ukazuje zastoupení jednotlivých kategorií v Regionu Haná. Nejmenší kapacita 0-40 míst je zastoupena 29% a najdeme ji jak ve stravovacích zařízeních malých obcí, tak i ve stravovacích zařízeních v obcích jako Lutín a Náměšť na Hané, kde tuto kapacitu zastupují především cukrárny-kavárny. V Regionu Haná je nejvíce zastoupena kategorie s kapacitou 41-80 míst, která tvoří téměř polovinu všech stravovacích zařízení. Ve všech obcí regionu, až na dvě výjimky, najdeme stravovací zařízení s touto kapacitou. Třetí kategorie s kapacitou 81-120 míst je v

regionu zastoupena 17%. Tato kategorie není zastoupena ve třech obcích regionu s nejmenším počtem obyvatel, naopak v pěti největších obcích podle počtu obyvatel tuto kategorii najdeme. Nejméně je zastoupena kategorie s kapacitou 211 a více míst, tvoří 8%. Stravovací zařízení s touto kapacitou se nachází v 6 obcích regionu. Tyto obce patří k největším obcím v Regionu Haná.

Podle tohoto ukazatele bych vymezila ještě další dvě kategorie a to stravovací zařízení s venkovní kapacitou, tedy stravovací zařízení s předzahrádkou, nebo jinými venkovními prostory a stravovací zařízení bez venkovní kapacity.

Do první kategorie patří většina stravovací zařízení veřejného stravování. Vyjádřeno procenty tvoří 83% ze všech stravovacích zařízení veřejného stravování. Je tedy patrné, že trendem stravovacích zařízení veřejného stravování je mít venkovní prostory k posezení. To dokazuje i fakt, že pět obcí s nejmenším počtem obyvatel má všechna stravovací zařízení veřejného stravování, která nabízí venkovní posezení. Do druhé kategorie spadají všechna stravovací zařízení účelového stravování, kde vlastnictví venkovní kapacity je bezpředmětné a dále zbylých 17% stravovacích zařízení veřejného stravování.

6.11 Podle cenové hladiny

Při dotazníkovém šetření jsem zjišťovala cenu desetistupňového piva. Na vzniku kategorií podle ceny piva se nepodílí stravovací zařízení účelového stravování, neboť pivo se zde neprodává. Také kavárny-cukrárny zde nebudou zahrnuty ze stejného důvodu.

Protože cenové rozdíly desetistupňového piva nejsou v regionu příliš vysoké, pak také šíře jednotlivých kategorií nejsou velké. Cena tohoto piva se pohybovala od 16 do 22 kč a podle těchto parametrů jsem vytvořila tyto 4 kategorie.

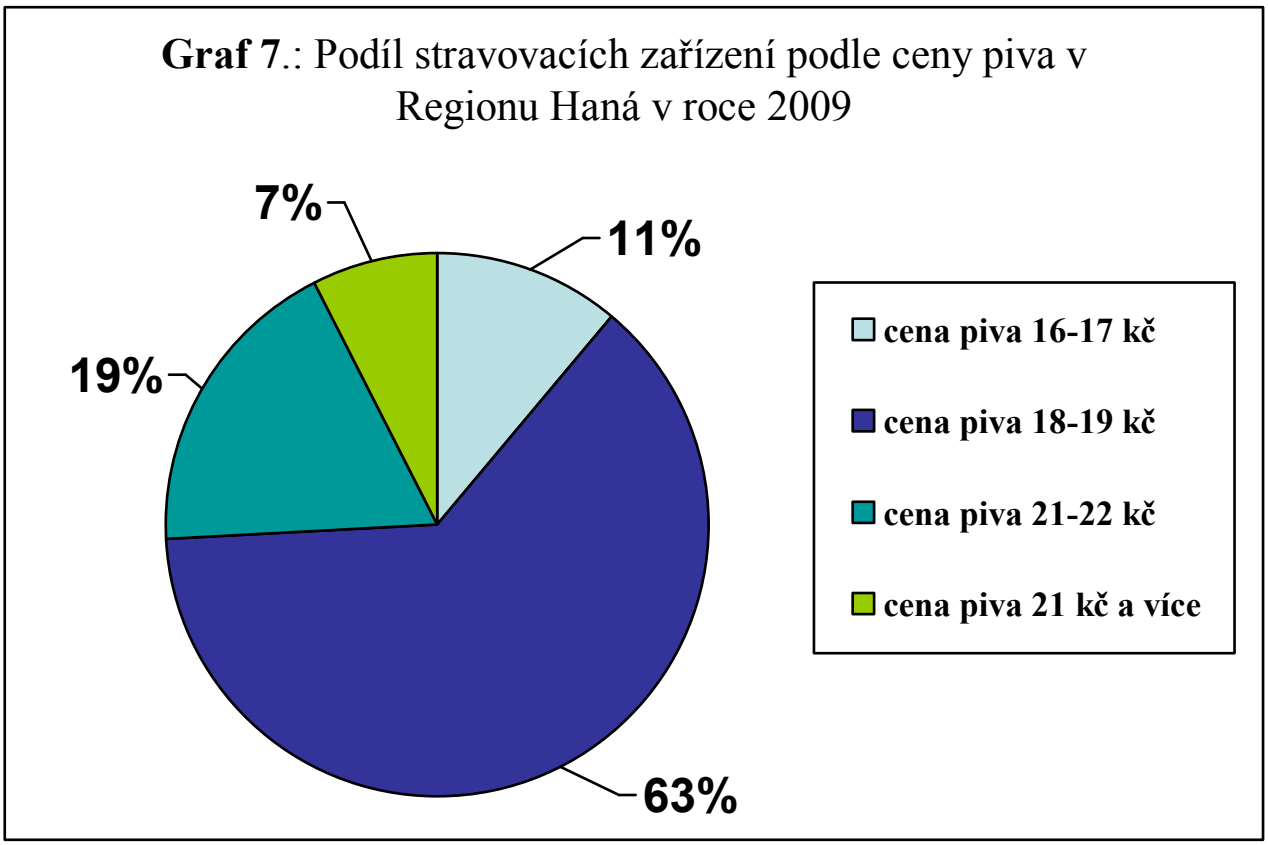
Do první kategorie patří všechna stravovací zařízení s cenou piva 16-17 kč. Do této kategorie spadá 6 stravovacích zařízení. Druhá kategorie je tvořena 34 stravovacími zařízeními s cenou piva 18-19 kč. Tato kategorie je zastoupena v Regionu Haná nejvíce. Do třetí kategorie jsem zařadila 10 stravovacích zařízení s cenou piva 20-21 kč. A poslední kategorie obsahuje 4 stravovací zařízení s cenou piva 22kč.

Tabulka 11.: Stravovací zařízení podle ceny piva v Regionu Haná v roce 2009

stravovací zařízení	cena piva 16-17 kč	cena piva 18-19 kč	cena piva 20-21 kč	cena piva 22 kč
restaurace	/	6	3	2
hostinec	6	20	2	1
bistro	/	/	1	/
bar	/	3	1	/
kiosek	/	1	/	/
pivnice	/	1	/	1
občerstvení	/	2	2	/
pizzerie	/	/	1	/
noční klub	/	1	/	/
celkem	**26**	**34**	**10**	**4**

(zdroj: dotazníkové šetření)

Z tabulky můžeme vyčíst, že do první kategorie s cenou piva 16-17 kč spadají pouze hostince. Druhá kategorie je celkově zastoupena nejpočetněji a i zde převládají hostince. V třetí a čtvrté kategorii jsou nejvíce zastoupeny restaurace.



(zdroj: dotazníkové šetření)

První kategorie s cenou piva 16-17 kč je v regionu zastoupena 11%. Tato kategorie je zastoupena ve čtyřech obcích regionu, z toho obce Loučka a Olšany u Prostějova mají stravovací zařízení pouze s touto cenou piva. Obec Loučka patří mezi nejmenší obce regionu a její vzdálenost od Olomouce patří v rámci Regionu Haná k největším. Naopak Olšany u Prostějova patří mezi větší obce a vzdálenost k Olomouci patří mezi ty menší. Druhá kategorie s cenou piva 18-19 kč je v regionu zastoupena nejpočetněji, tvoří 63%. Tato kategorie se nachází ve všech obcích regionu až na již zmíněné obce Loučka, Olšany u Prostějova a obec Drahanovice, kde je cena piva vyšší. 19% tvoří třetí kategorie s cenou piva 20-21 kč. Tato kategorie je tvořena stravovacími zařízeními pouze v obcích s počtem více jak 1300 obyvatel. Co se týče vzdálenosti k městu Olomouc, jedná se o obce, které se nachází blíže Olomouci. Poslední kategorie s cenou piva 22 kč je zastoupena v Regionu Haná nejméně, tvoří pouze 7%. Tato kategorie je zastoupena jen ve třech obcích regionu. V Náměšti na Hané a Drahanovicích, které řadíme mezi největší obce. Třetí obec se stravovacím zařízením s cenou piva 22 kč se nachází v obci Ústín, která naopak patří mezi obce regionu s malým počtem obyvatel. Tyto obce se také nachází blíže městu Olomouci v rámci Regionu Haná.

7. Propagace stravovacích zařízení, analýza dodavatelsko-odběratelských vazeb vybraných produktů

7.1 Propagace stravovacích zařízení

Propagace je jedna z metod podpory prodeje a je jedinečný marketingový nástroj soukromého podnikání. Je také jedním z nástrojů, které firmy používají k přesvědčovací komunikaci s cílovými zákazníky a veřejností. Důvodů pro propagaci je mnoho. Například zvýšení průměrné útraty v přepočtu na hosta, zvýšení obchodu v době slabšího provozu, dále je důležité přitáhnout nové hosty, představit nové produkty nebo být konkurence schopni.

Pokud se podnik rozhodne pro reklamu, musí počítat s tím, že ho to také bude něco stát. Měl by si proto připravit na začátku rozpočet. Po jeho sestavení je třeba vybrat dobré nápady a určit časový plán. Dalším krokem je výběr médií (rádio, internet, tisk) nebo jiných prostředků a samotná realizace. Konečným krokem je vyhodnocení výsledků propagace. Propagace by se měla časem odrazit ve vyšším prodeji, nebo ještě lépe, vést k rostoucím ziskům. Cílem propagace je tedy přimět zákazníky k postoji, že službu potřebují a že ji chtějí.

Mimo médií jsou i jiné propagační prostředky. Typickým propagačním prostředkem je jídelní a nápojový lístek, který má jako jeden z úkolů pozdvihnout pověst podniku. Pokud je dobře odborně i graficky zpracovaný může zesílit nákupní impulzy a slouží jako vizitka podniku. Starým, ale osvědčeným propagačním prostředkem jsou různé stojící nebo visící upoutávky, které většinou slouží i jako ukazatele. Dodnes používané jsou i černé tabule vystavované před podnikem, na které jsou vpisována denní menu nebo speciality kuchyně, tedy ta jídla, která mají upoutat zákazníka. V propagaci hraje důležitou úlohu také vzhled, architektonická úprava a prostředí, v kterém se podnik nachází. Důležitým propagačním prostředkem jsou také interiéry, výzdoba a úprava stolů. Dalším prostředkem propagace je přenesení výroby před zraky zákazníků. Například grilování, výroba bramboráků nebo práce mixéra v barech. Co se týče médií, tak novinkou oproti minulosti je internet. Podniky mají buď své internetové stránky, kde zákazníka seznamují s polohou podniku, nabídkou, otevírací dobou, historií podniku aj. Na stránkách najdeme také kontakty a hlavně fotky, jak samotné budovy, tak i interiéru. Nebo jsou podniky v seznamu firem a zde nás seznamují s adresou, kontaktem a nabídkou. Můžeme je najít i na jiných stránkách, například na stránkách souvisejících s cestovním ruchem. Dalším propagačním prostředkem mezi médii je rádio. Zejména regionální rádia vysílají reklamy pohostinských zařízení. Rádia mají stejnou funkci jako internet co se týče propagace, ale nevýhodou pro podnik je nemožnost prezantace fotek. Stále ještě se používá i tisková propagace. Můžeme se ještě setkat s inzerci v novinách nebo s brožurkami, které jsou vydávány ve spolupráci s organizacemi cestovního ruchu. Pokud dochází k zahájení provozu v nových podnicích nebo se konají různé společenské akce, můžeme tyto informace zjistit z plakátů

či vývěsek, které jsou také formou tiskové propagace.

V Regionu Haná jsem se setkala se všemi formami propagace výše popsanými. Výjimku tvoří forma propagace v podobě rádií. Propagace se samozřejmě týká jen veřejných stravovacích zařízeních. U účelových stravovacích zařízeních není potřeba propagace, neboť slouží předem známému okruhu zákazníků.

Ve všech veřejných stravovacích zařízení v mnou zvoleném regionu jsem se setkala s propagačními prostředky jídelního a nápojového lístku. Výjimku tvořila občerstvení, kde nabídka byla k nahlédnutí na vývěsce u okénka (Občerstvení Na hřišti, Občerstveni Pod kaštanem, Občerstvení Na koupališti). Dalším častým propagačním prostředkem se kterým jsem se při terénním výzkumu setkala byly závěsné upoutávky s ukazatelem směru. Nejčastěji přímo v obci nebo na křižovatce před obcí (Restaurace Na Nové, Penzion Mánes, Restaurace U Andulek, Hospůdka Na hřišti). Zejména u restauraci jsem se setkala s černými tabulemi vystavovanými před podnikem s upoutávkou menu a jídel (Restaurace Neptun, Zámecká restaurace, Pohostinství U sokolovny). Co se týče venkovního vzhledu a architektonické úpravy setkala jsem se s hezkou úpravou zejména v obci Slatinice, což jistě souvisí s faktem, že v obci sídlí lázně. Také v rámci interiérů a výzdoby lze vyzdvihnout některé podniky jako Penzion Mánes, Restaurace U Andulek, Restaurace Na Nové aj. Při hledání tiskové propagace jsem narazila na brožuru Stravování v Olomouci a okolí: restaurace, vinárny, motoresty, kde byl inzerován Hostinec pod Žudrem. Byla v ní fotografie objektu, dále název, poloha, kontakt a nabídka. V knize Region Haná najdeme seznam téměř všech stravovacích zařízení, které můžeme navštívit v jednotlivých obcích tohoto regionu. Při hledání internetových stránek jsem zjistila, že vytvořené stránky mají Penzion na Figleně, Restaurace v lázních v rámci internetových stránek Lázně Slatinice, Penzion U Minářů a Penzion Mánes.

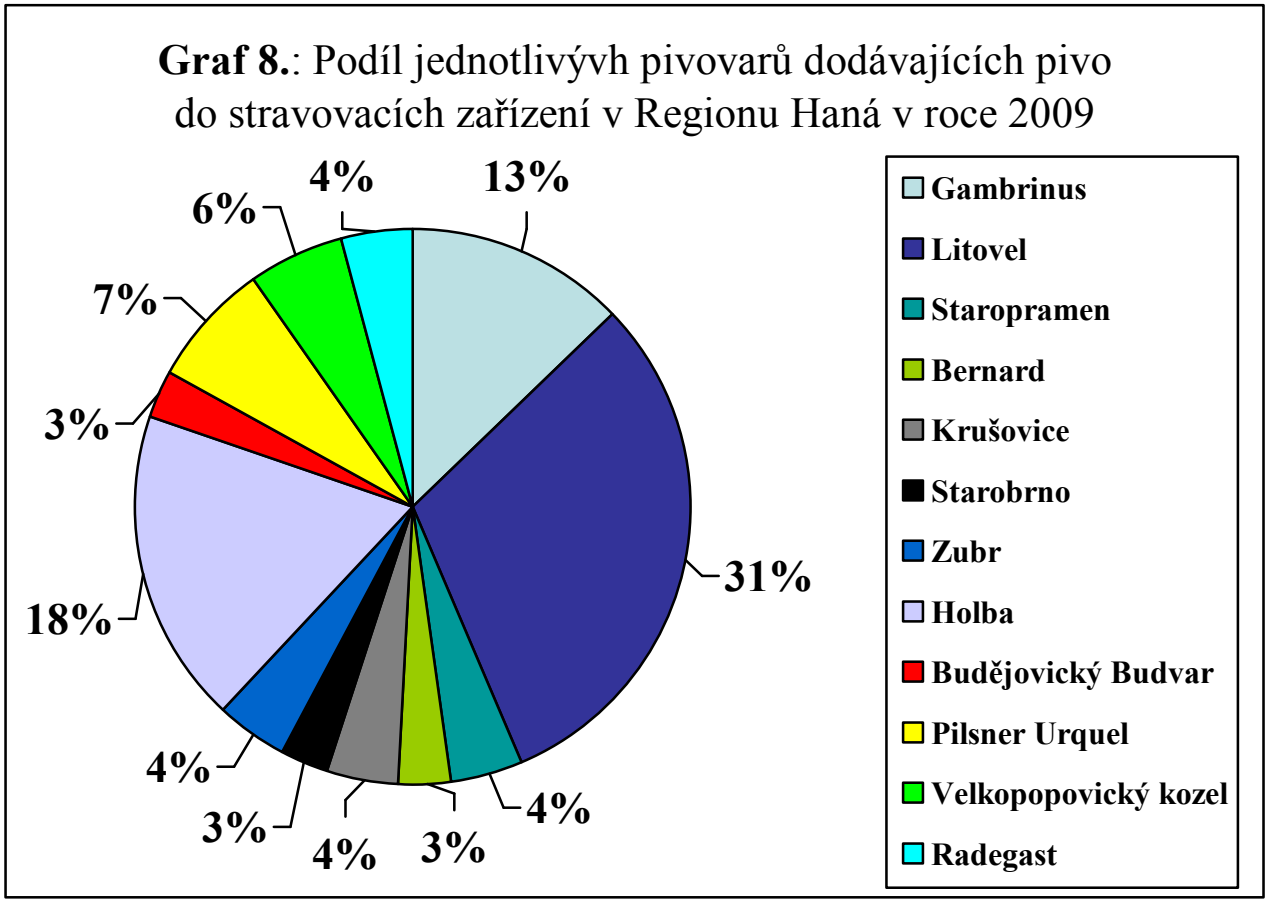
Pokud srovnám největší obce Regionu Haná s nejmenšími podle počtu obyvatel, musím si všimnout velkých odlišností. Největší obce regionu jsou propagována téměř všemi propagačními prostředky výše popsanými. Naopak v nejmenších obcích regionu je propagace převážně zastoupena jen nápojovými lístky.

7.2 Analýza dodavatelsko-odběratelských vazeb vybraných produktů

Dodavatelsko-odběratelskými vazbami je míněn postoj dodavatelů v přístupu k zákazníkovi a naopak. Jako zákazník vystupuje v tomto případě stravovací zařízení a jako dodavatele jsem si zvolila pivovary. Analýza dodavatelsko-odběratelských vazeb bude tedy provedena na značce piva. Tato analýza se bude týkat pouze stravovacích zařízení veřejného stravování, mimo kaváren-cukráren, kde se pivo nepodává.

Při dotazníkovém šetření jsem zjistila, že stravovací zařízení odebírají pivo od těchto

pivovarů: Litovel, Holba, Zubr, Gambrinus, Radegast, Pilsner Urquel, Velkopopovický kozel, Bernard, Staropramen, Krušovice, Starobrno a Budějovický Budvar.



(zdroj: dotazníkové šetření)

Graf ukazuje, že největší podíl tvoří pivovar Litovel. Pivo od tohoto pivovaru odebírá 22 stravovacích zařízení v regionu.. I když se jedná o malý pivovar, jeho podíl je v Regionu Haná velký. Je to dáno tím, že pivovar sídlí v Litovli, v okrese Olomouc a je prostorově dostupný pro stravovací zařízení v regionu a je v tomto regionu oblíbený. Produkce pivovaru vzrostla v letech 2006-2007 o 14,5%. Toto pivo odebírají zejména stravovací zařízení obcí, která najdeme na severu Regionu Haná, tyto obce leží v blízkosti města Litovle, kde pivovar sídlí. Další stravovací zařízení, které odebírají pivo Litovel leží v západní části regionu.

Druhým největším dodavatelem piva do stravovacích zařízení v Regionu Haná je pivovar Holba, který patří k první desítce největších pivovarů v ČR. Sídlem tohoto pivovaru jsou Hanušovice, která najdeme v Olomouckém kraji. Pivo této značky odebírají převážně stravovací zařízení, která leží na východě Regionu Haná.

Moravskoslezské pivovary Přerov akciová společnost sdružují pivovary Přerov, Litovel a Hanušovice. Patří sem tedy již zmíněný pivovar Litovel, Holba a Zubr který také dodává pivo do

stravovacích zařízení v Regionu Haná, ale jeho podíl je pouze 4%. Pivo Zubr odebírají převážně stravovací zařízení sídlící v obcích jižní části regionu. Piva značek Litovel, Holba a Zubr se těší největší oblibě na Moravě, kde jim patří přes 25% trhu. V Regionu Haná tvoří tyto pivovary 53%, z čehož vidíme, že obliba piva zmíněných značek je v tomto regionu opravdu velká.

Třetím největším dodavatelem piva do stravovacích zařízení v Regionu Haná je pivovar Gambrinus. Tento pivovar dodává pivo do 9 stravovacích zařízení v regionu. To souvisí s faktem, že Gambrinus spolu s pivovary Pilsner Urquel, Radegast a Velkopopovický Kozel se sdružují pod Plzeňský Prazdroj, který je na českém trhu se svými značkami na prvním místě v objemu prodeje piva. S tím souvisí i skutečnost, že další v pořadí jsou pivovary Pilsner Urquel a Velkopopovický kozel. Tyto tvoří každý více jak 5% objemu piva, které se dodává do stravovacích zařízení v Regionu Haná. Celkově tvoří Plzeňský Prazdroj se svými značkami 30% trhu v Regionu Haná.

Pivovary Krušovice, Radegast a Staropramen tvoří menší podíly v dodávce piva. Nejmenší podíly mají pivovary Bernad, Budějovicky Budvar a Starobrno.

Pivovar Starobrno akciová společnost je stejně jako pivovar Krušovice členem skupiny Heineken, který v současné době patří mezi největší pivovarnické skupiny v České republice. Jeho podíl by mohl ještě vzrůst až zhruba na třicet procent, pokud koupí pivovar Staropramen, který světová pivovarnická jednička belgický InBev chystá prodat.

Pokud srovnám větší obce s menšími podle počtu obyvatel, tak si mohu všimnout odlišností. Větší obce regionu odebírají piva více značek, což jistě souvisí i se skutečností, že tyto obce mají víc stravovacích zařízení, které chtějí být výjimečné a konkurence schopné a proto nabízí piva jiných značek než ostatní stravovací zařízení sídlící v obci. Naopak nejmenší obce regionu, s počtem obyvatel pod 400 obyvatel, nabízí pouze jednu značku piva a to Litovel. Tyto obce se nachází převážně na severu Regionu Haná. Výjimku tvoří obec Ústín, kde nám stravovací zařízení nabízí jak pivo Litovel, tak i Holbu. To souvisí s polohou této obce, která leží na východě Regionu Haná, kde pivo Holba převažuje.

8. Závěr

Cílem diplomové práce bylo rozmístit a kategorizovat stravovací zařízení ve venkovském regionu v zázemí Olomouce. Jako venkovský prostor byl zvolen Region Haná, který najdeme v Olomouckém kraji, v okrese Olomouc a Prostějov. Region je tvořen 23 obcemi, z nichž největší je obec Lutín s 3221 obyvateli. Geomorfologicky území patří do celku Zábřežská vrchovina a Hornomoravský úval.

Nejrozsáhlejší kapitola se zabývá popisem a charakteristikou existujících stravovacích zařízení v regionu. V této kapitole bylo popsáno 90 stravovacích zařízení, z nichž největší počet najdeme v obci Lutín a to 14. Dále byla stravovací zařízení rozdělena na stravovací zařízení veřejného a účelového stravování. Dvě třetiny tvoří stravovací zařízení veřejného stravování, z nichž největší počet připadá na hostince. V každé obci regionu se vyskytuje alespoň jeden hostinec.
Hlavní cíl této práce, tedy kategorizace stravovacích zařízení podle vybraných ukazatelů, byl splněn v kapitole 6. Stravovací zařízení byla kategorizována podle 11 ukazatelů. Z výsledků dotazníkového šetření jsem zjistila, že větší část ze stravovacích zařízení je provozována fyzickou osobou, podle vlastnického vztahu je větší podíl provozoven vlastních a převažuje v nich funkce základního stravování. Podle vztahu k cestovnímu ruchu se většinou jedná o provozovny sloužící převážně místním obyvatelům. Téměř všechna jsou otevřena celoročně a až na jednu výjimku se jedná o stravovací zařízení venkovská. Podle základního zaměření provozu je kategorie stravovacích zařízení vyvařujících o 1% větší než kategorie bez vyvařování. Podle počtu pracovníku vznikla největší kategorie s počtem 1-2 pracovníku zaměstnaných ve stravovacích zařízeních v regionu, největší podíl těchto pracovníků je zaměstnaných ve stravovacích zařízeních veřejného stravování. Podle kapacity převažovala stravovací zařízení s kapacitou 41-80 míst k sezení. Posledním ukazatelem byla cenová hladina, která byla prováděna na ceně desetistupňového piva. Zde převažovala kategorie s cenou piva 18-19 kč.

Jedním z cílů byla také typologie a klasifikace stravovacích zařízení, která je popsána v kapitole 3. V této kapitole byly také vymezeny pojmy: odvětví stravování, služby stravování, společné stravování a stravovací zařízení. Byla také popsána funkce a význam společného stravování.
V kapitole propagace stravovacích zařízení, jsem popsala jednotlivé propagační prostředky, které stravovací zařízení v regionu využívají. Součástí této kapitoly byla také analýza dodavatelsko-odběratelských vztahů vybraných produktů, jako dodavatel byly zvoleny pivovary. Při sběru dat jsem zjistila, že největším dodavatelem je pivovar Litovel, který najdeme v okresu Olomouc, stejně jako Region Haná. Jsou zde zřejmé prostorové vazby. Pivovar Litovel je pro stravovací zařízení v regionu dostupný a také velmi oblíbený.

Co se týká návrhů do budoucnosti, je zřejmé že stravovací zařízení vždy prosperovala a

prosperovat budou. Čím dál více lidí má méně času na připravování pokrmů v domácnostech a proto si myslím, že počet stravovacích zařízení bude vzrůstat a to i na venkově. Jak již bylo řečeno, i ty nejmenší obce z regionu s počtem obyvatel něco málo přes 200 obyvatel, mají alespoň jedno stravovací zařízení. I když v obci není mateřská čí základní škola, najdeme zde alespoň jeden hostinec.

Diplomová práce bude jako zdroj poznatků o stravovacích zařízeních v Regionu Haná k dispozici široké veřejnosti se zájmem o danou problematiku. Práce také bude zaslána do centra Regionu Haná, o. s. v Těšeticích, kde si mou práci při osobní schůzce vyžádali. Také byla domluvena spolupráce při prezentování Regionu Haná veřejnosti.

9. Shrnutí – Summary, klíčová slova – key words

9.1 Shrnutí, klíčová slova

Cílem diplomové práce bylo rozmístit a kategorizovat stravovací zařízení ve venkovském regionu v zázemí Olomouce. Jako venkovský region v zázemí Olomouce byl vymezen Region Haná, který byl popsán jak fyzickogeograficky, tak i socioekonomicky. Práce popisuje a charakterizuje všechna existujících stravovacích zařízení v regionu a rozděluje je do jednotlivých kategorií podle zvolených ukazatelů. Bylo popsáno 90 stravovacích zařízení, která byla zařazena do jednotlivých obcí v Regionu Haná a dále byla rozdělena do kategorií podle 11 vybraných ukazatelů. Kromě toho se práce zabývá typologií, klasifikací a propagací stravovacích zařízení. V práci byla také vytvořena analýza dodavatelsko-odběratelských vazeb vybraných produktů.

Klíčová slova: stravovací zařízení, společné stravování, veřejné stravování, účelové stravování, kategorie, venkovský region, Region Haná

9.2 Summary, key words

The aim of the thesis was to distribute and categorize the catering establishment in the rural area around Olomouc. The Hana region was determined as an appropriate rural area in Olomouc subregion, which was described in a physiogeographical way as well as in a socioeconomical way. This thesis describes and defines all of the existing catering establishment in the defined region and divides them into particular categories according to well-taken indicators. It had been described 90 units of the catering establishment, which had been classified as each municipality in the Hana region, afterthat they were divided into the categories according to 11 selected indicators. Moreover this thesis is focused on a typology, classification and promotion of the catering establishment. In this thesis an analysis of customer-supplier links of chosen products was being created as well.

Key words: catering establishment, public catering, community feeding, collective feeding, caregory, rural area, region Haná

10. Použité zdroje

Literatura:

1. Beránek J.: Provozujeme pohostinství a ubytování. Grada, Praha 2004.

2. Český statistický úřad, Odbor statistiky obchodu, cestovního ruchu, dopravy a spojů: Hlavní tendence vývoje obchodu, ubytování a stravování od roku 2000. Český statistický úřad, Praha 2007.

3. Demek J. a kol.: Zeměpisný lexikon ČSR. Hory a nížiny. Academia, Praha 1987.

4. Doberský P.: Dietní systém pro lázeňské léčebné ústavy. Vydavatelství vnitřního obchodu, Praha 1958.

5. Dohnal V. a kol.: Ekonomika veřejného stravování. SNTL, Praha 1965.

6. Gajdošíková O.: Poskytovatel stravovacích služeb. Vysoká škola podnikání, Ostrava 2008.

7. Gajdůšek S.: Společné stravování. Univerzita Palackého, Olomouc 1999.

8. Herza J.: Kategorizace veřejného stravování ve spotřebních družstvech. Praha 1963.

9. Hrála V.: Geografie cestovního ruchu. Oeconomica, Praha 2005.

10. Jonášová H.: Elektronická veřejná správa a její možný vliv na podnikání v regionu. Vysoké učení technické, Brno 2004.

11. Machovský J.: Region Haná. Těšetice 2007.

12. Mazancová L.: Veřejné stravování. SPN, Praha 1959.

13. Mlejnková L. a kol.: Služby společného stravování. Oeconomica, Praha 2005.

14. Morrison M.: Marketing pohostinství a cestovního ruchu. Victoria publishing, Praha 1995.

15. Němčanský N.: Propagace v cestovním ruchu. Slezská univerzita, Opava 1998.

16. Quitt E.: Klimatické oblasti Československa. Studia Geographica 16, GÚ ČSAV, Brno 1971.

17. Rožumberk, S.: Metodika sítě závodů veřejného stravování na vesnici. MERKUR, Praha 1972.

18. Stravování v Olomouci a okolí: restaurace, vinárny, motoresty. Statutární město Olomouc, Olomouc 2005.

19. Větvička V.: Reklama v pohostinství. Praha 1961.

20. Vítková M.: Kvalitní stravování jako sociální služba. Gaudeamus, Hradec Králové 2006.

21. Vlček V. a kol.: Zeměpisný lexikon ČSR. Vodní toky a nádrže. Academia, Praha 1984.

Internetové zdroje

1. Aktuální zpravodajství-obec Loučka [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.obec-loucka.cz>

2. Brus – Wikipedie, otevřená encyklopedie [online]. Poslední revize 17.3.2009 [cit. 2009-03-17]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Přírodní památka Brus>

3. Čechy pod Kosířem [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.cechypk.cz>

4. Čelechovice na Hané [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.celechovice-na-hane.cz>

5. Domov důchodců Náměšť na Hané [online]. Poslední revize 20.3.2009 [cit. 2009-03-20]. Dostupné z: <http://www.ddnamestnahane.cz>

6. Holba – Ryzí pivo z hor [online]. Poslední revize 30.3.2009 [cit. 2009-03-30]. Dostupné z:

<http://www.holba.cz>

7. Jihočeská klasifikace a certifikace služeb v cestovním ruchu [online]. Poslední revize 5.3.2009 [cit. 2009-03-05]. Dostupné z: <http://www.jiznicechy.cz/dokumenty/2005/20050826_klasifikace_ubytovani_stravovani_web.pdf>

8. Kategorizace a klasifikace restauračních zařízení [online]. Poslední revize 5.3.2009 [cit. 2009-03-05]. Dostupné z: <http://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/klasrest.php>

9. Klasifikace ekonomických činností (CZ-NACE), obsah/ČSÚ [online]. Poslední revize 27.3.2009 [cit. 2009-03-27]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/2008edicniplan.nsf/p/0216-08 – 37k>

10. Koncepce ochrany přírody a krajiny pro území Olomouckého kraje [online]. Poslední revize 17.3.2009 [cit. 2009-03-17]. Dostupné z: <http://www.ecological.cz >

11. Lubenice [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.lubenice.cz>

12. Lutín a místní část Třebčín – oficiální stránky obce [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.lutin.cz>

13. Malý Kosíř – Wikipedie, otevřená encyklopedie [online]. Poslední revize 17.3.2009 [cit. 2009-03-17]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Malý Kosíř>

14. Městys Náměšť na Hané: Náměšť na Hané [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.namestnahane.cz>

15. Obec Bílsko: Hlavní strana [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.oubilsko.cz>

16. Obec Drahanovice: Hlavní strana [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.obecdrahanovice.cz>

17. Obec Laškov [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.laskov.cz>

18. Obec Loučany: Hlavní strana [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.loucany.cz>

19. Obec Olbramice: Olbramice [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.olbramice.cz>

20. Obec Olšany u Prostějova – Obecní úřad – Úvodní strana [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.olsanyupv.cz>

21. Obec Senice na Hané: Hlavní strana [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.senicenahane.cz>

22. Obec Senička: Hlavní strana [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.senicka.cz>

23. Obecní úřad Hněvotín [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.hnevotin.cz>

24. Odvětvová klasifikace ekonomických činností (OKEČ)/ČSÚ [online]. Poslední revize 27.3.2009 [cit. 2009-03-27]. Dostupné z: <http://www.czso.cz/csu/klasifik.nsf/i/odvetvova_klasifikace_ekonomickych_cinnosti_(okec) - 30k>

25. Oficiální stránky obce Pěnčín okres Prostějov [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.volny.cz/obec.pencin>

26. Oficiální stránky obce Slatinice [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.slatinice.com>

27. Oficiální stránky obce Slatinky [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.slatinky.cz>

28. Oficiální internetové stránky obce Smržice [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.smrzice.cz>

29. Pivovar Litovel [online]. Poslední revize 30.3.2009 [cit. 2009-03-30]. Dostupné z: <http://www.litovel.cz>

30. Plzeňský Prazdroj, a. s. [online]. Poslední revize 30.3.2009 [cit. 2009-03-30]. Dostupné z: <http://www.prazdroj.cz>

31. Region Háná [online]. Poslední revize 17.3.2009 [cit. 2009-03-17]. Dostupné z: <http://www.regionhana.cz>

32. RISY.cz: Portál regionálních informačních servisů [online]. Poslední revize 23.3.2009 [cit. 2009-03-23]. Dostupné z: <http://www.risy.cz>

33. Seminární práce PSCR – VÝVOJ STRAVOVACÍCH SLUŽEB V ČR A EU [online]. Poslední revize 5.3.2009 [cit. 2009-03-05]. Dostupné z: < http://projekty.nazory.cz/pscr/13_vygastro.doc >

34. Starobrno, a. s. [online]. Poslední revize 30.3.2009 [cit. 2009-03-30]. Dostupné z: <http://www.starobrno.cz>

35. Staropramen [online]. Poslední revize 30.3.2009 [cit. 2009-03-30]. Dostupné z: <http://www.staropramen.cz>

36. Stařechovice – stránky obce [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.starechovice.cz>

37. Terezské údolí [online]. Poslední revize 17.3.2009 [cit. 2009-03-17]. Dostupné z: <http://www.geoinformatics.upol.cz/studium/bakalarky/Cizkova2002/.cz>

38. Těšetice – obec [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.obec-tesetice.cz>

39. Ústín obec [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z:

<http://www.ustin.cz>

40. Vilémov u Litovle [online]. Poslední revize 10.3.2009 [cit. 2009-03-10]. Dostupné z: <http://www.vilemov-ol.cz>

Mapy:

1. Machovský J.: Turistická mapa Region Haná (1:75 000). Těšetice 2006

Přílohy

Příloha 1.: Rozmístění stravovacích zařízení veřejného stravování v obcích Regionu Haná v roce 2009

Příloha 2.: Podíl jednotlivých stravovacích zařízení veřejného stravování v obcích Regionu Haná v roce 2009

Příloha 3.: Podíl jednotlivých stravovacích zařízení účelového stravování v obcích Regionu Haná v roce 2009

Příloha 4.: Podíl stravovacích zařízení podle převažující funkce v obcích Regionu Haná v roce 2009

Příloha 5.: Obce Regionu Haná podle počtu pracovníků zaměstnaných ve stravovacích zařízeních v roce 2009

Příloha 6.: Podíl stravovacích zařízení podle kapacity v obcích Regionu Haná v roce 2009

Příloha 7.: Podíl stravovacích zařízení podle ceny piva v obcích Regionu Haná v roce 2009

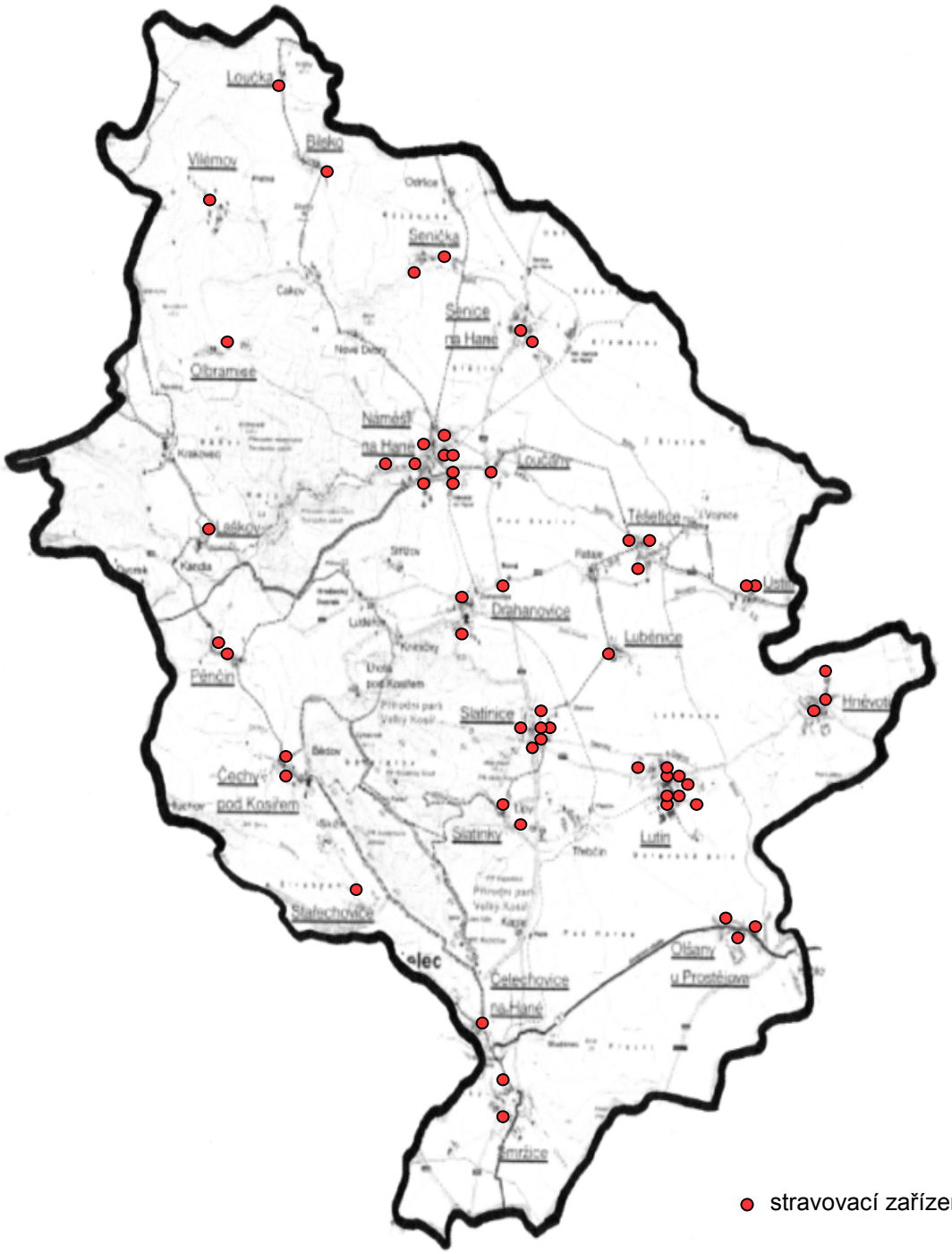
Příloha 8.: Podíl jednotlivých pivovarů dodávajících pivo do stravovacích zařízení v Regionu Haná v roce 2009

Příloha 9.: Dotazník

Příloha 10.: Fotodokumentace

Příloha 1.

Rozmístění stravovacích zařízení veřejného stravování v obcích Regionu Haná v roce 2009



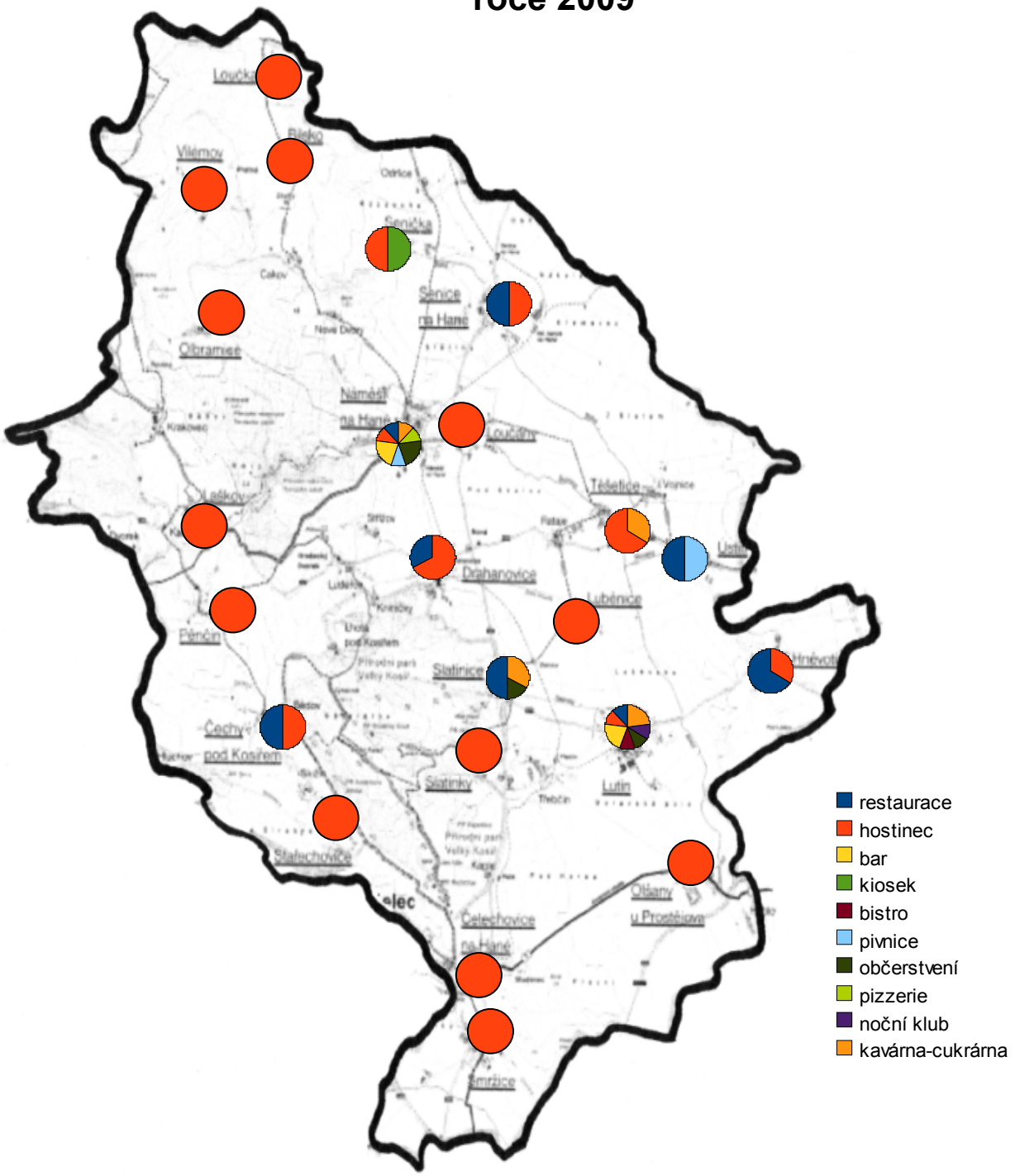
stravovací zařízení

0 1500m 3000m

Eva Valentová
Olomouc 2009

Příloha 2.

Podíl jednotlivých stravovacích zařízení veřejného stravování v obcích Regionu Haná v roce 2009

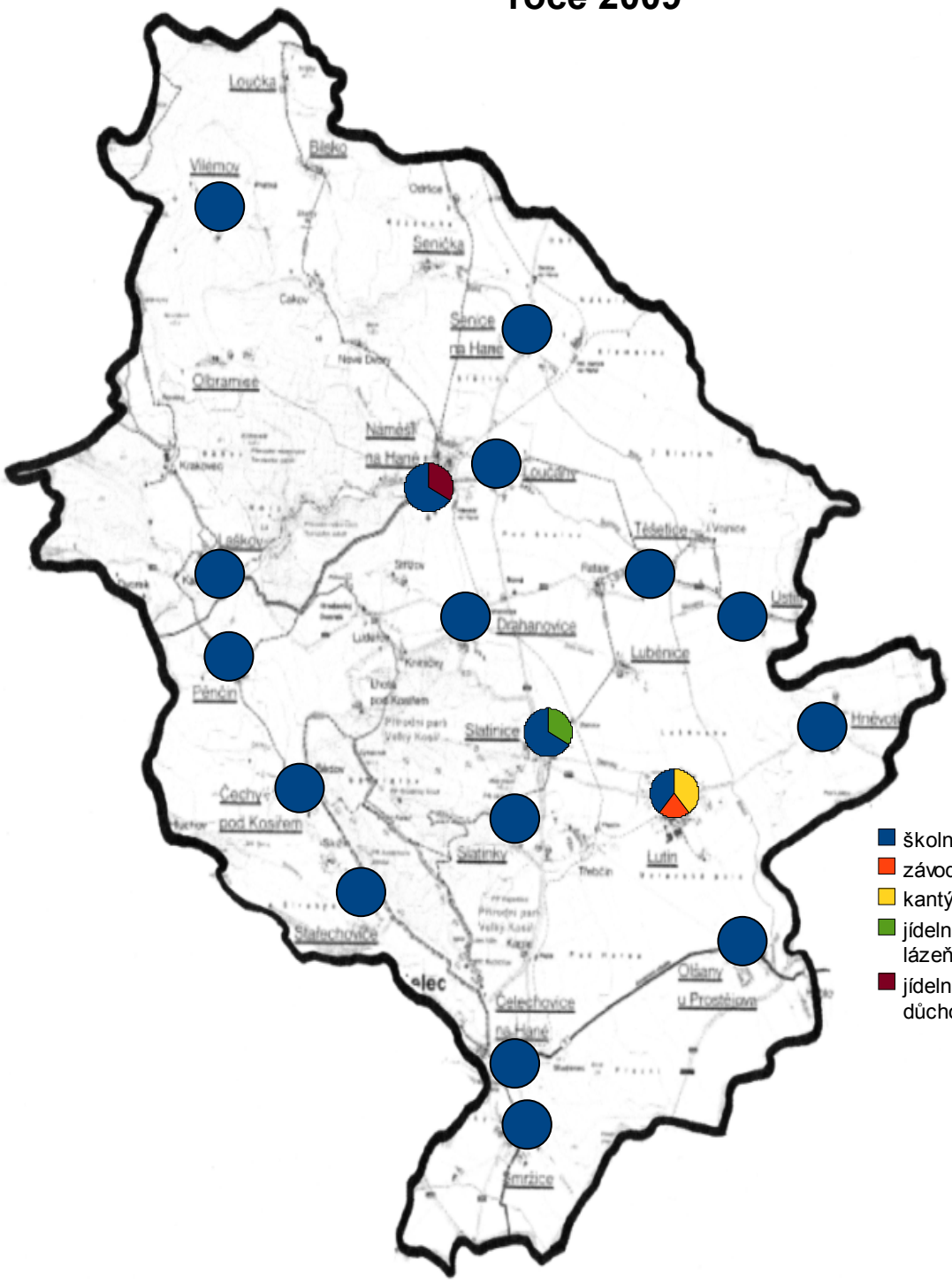


0 1500m 3000m

Eva Valentová
Olomouc 2009

Příloha 3.

Podíl jednotlivých stravovacích zařízení účelového stravování v obcích Regionu Haná v roce 2009



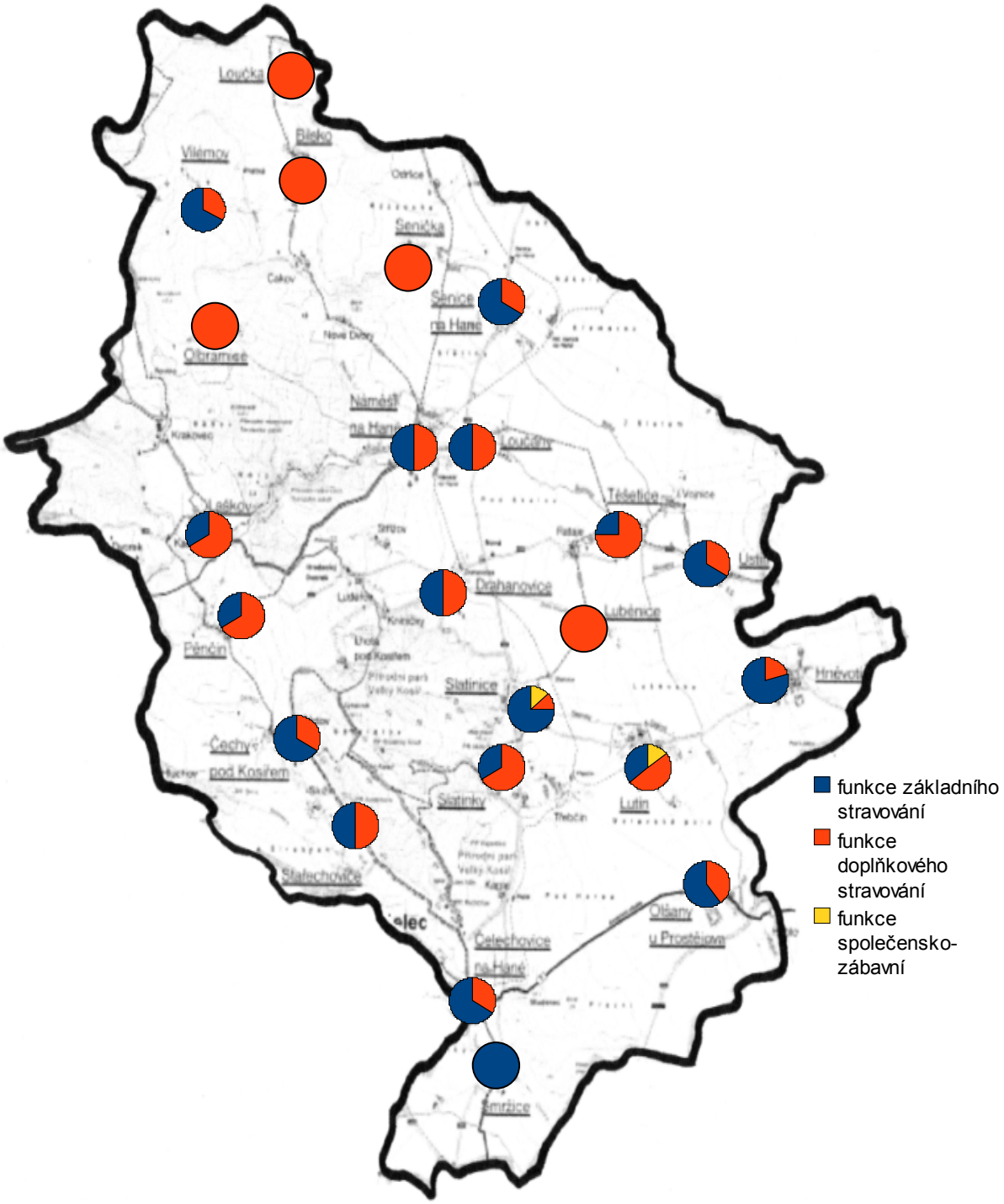
- školní jídelna
- závodní jídelna
- kantýna
- jídelna v lázeňském zařízení
- jídelna v domově důchodců

0 1500m 3000m

Eva Valentová
Olomouc 2009

Příloha 4.

Podíl stravovacích zařízení podle převažující funkce v obcích Regionu Haná v roce 2009

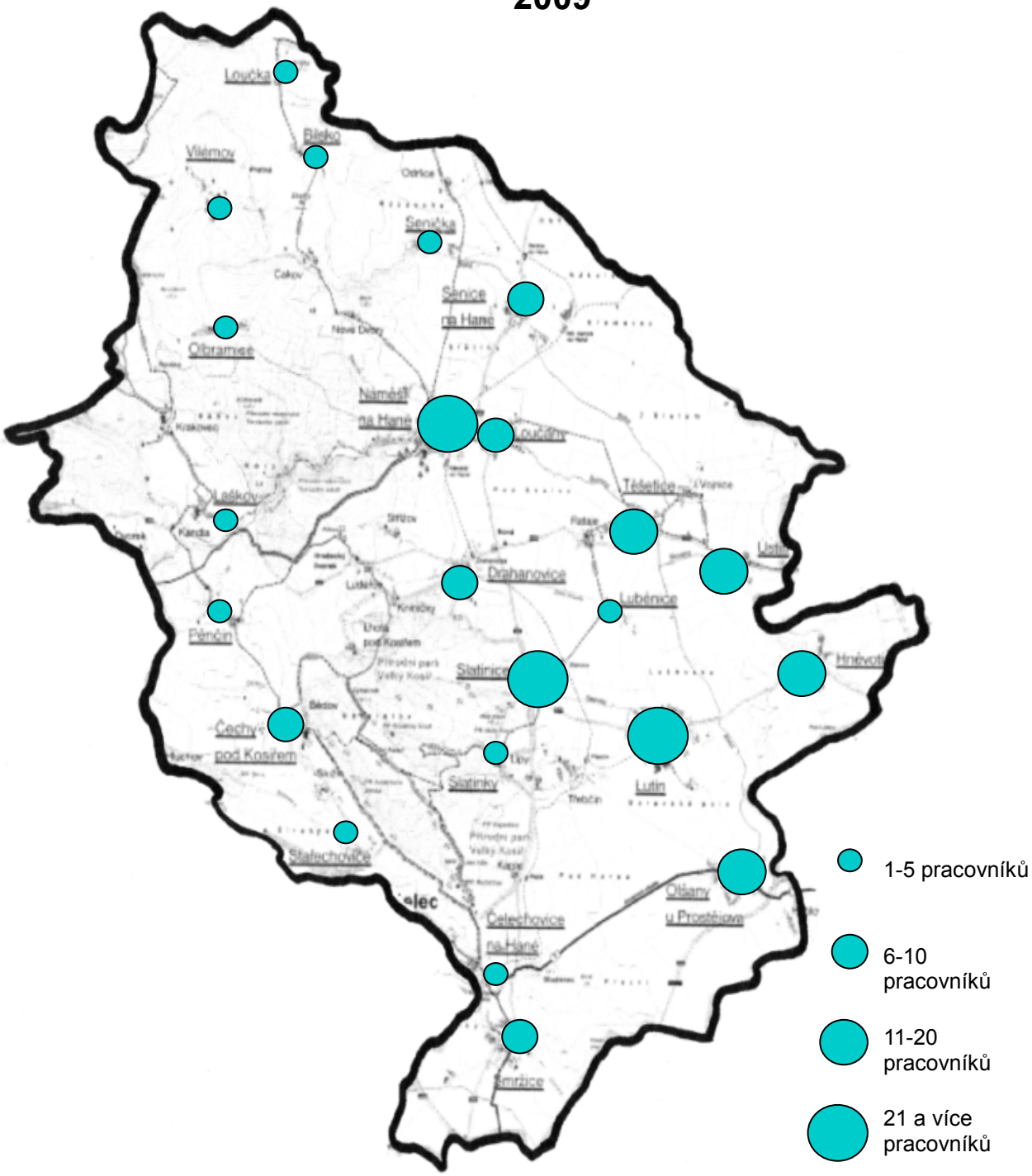


0 1500m 3000m

Eva Valentová
Olomouc 2009

Příloha 5.

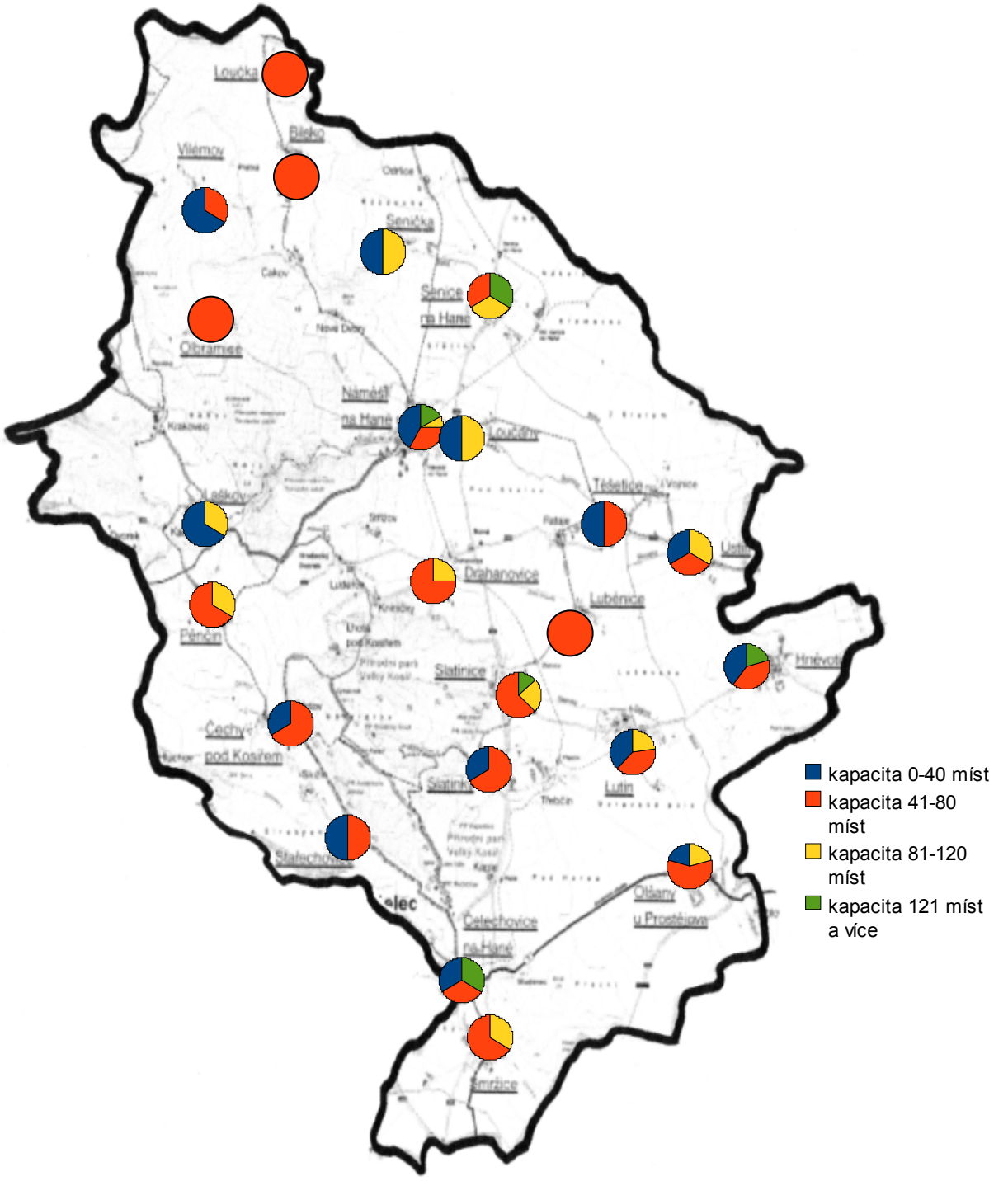
Obce Regionu Haná podle počtu pracovníků zaměstnaných ve stravovacích zařízeních v roce 2009



Eva Valentová
Olomouc 2009

Příloha 6.

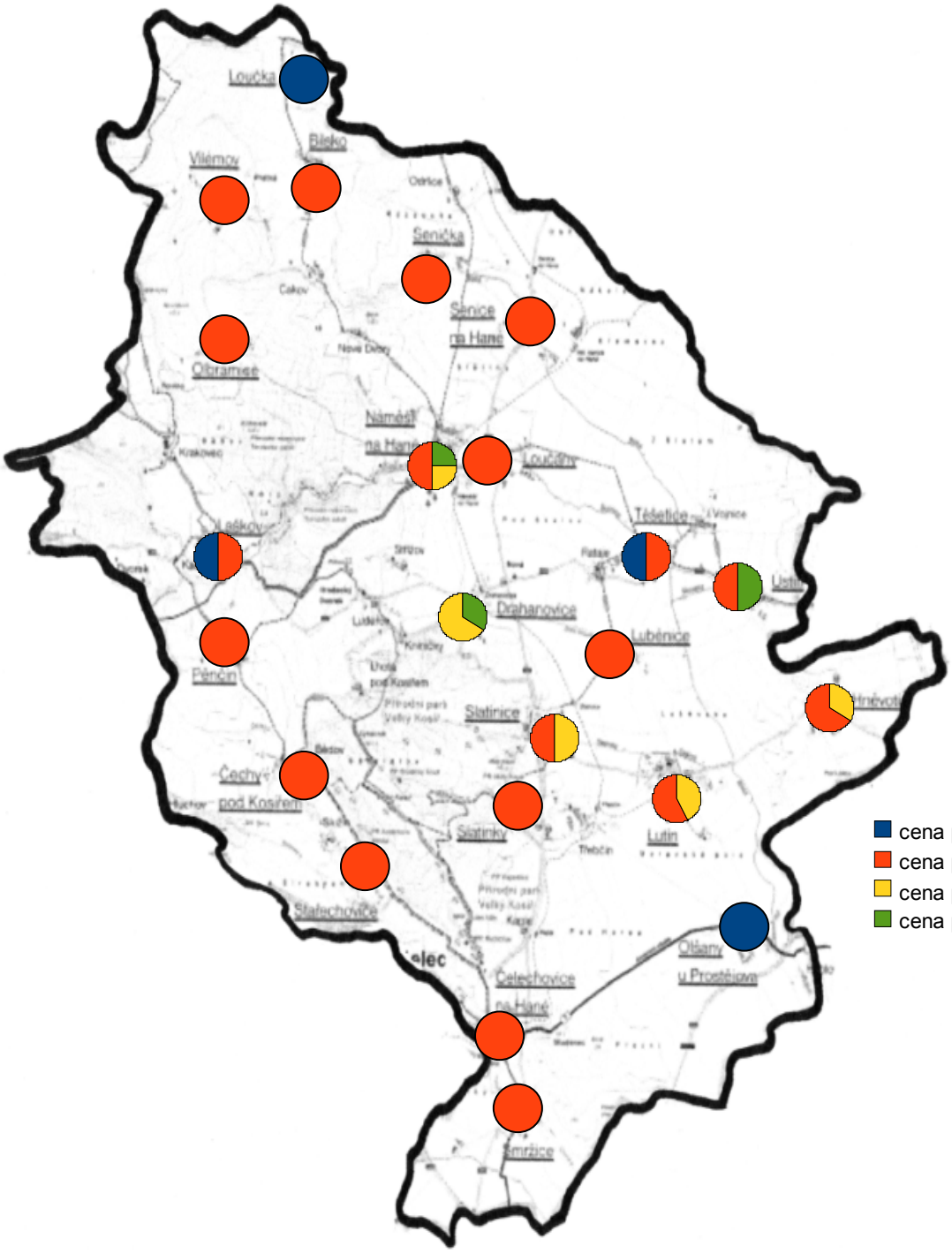
Podíl stravovacích zařízení podle kapacity v obcích Regionu Haná v roce 2009



Eva Valentová
Olomouc 2009

Příloha 7.

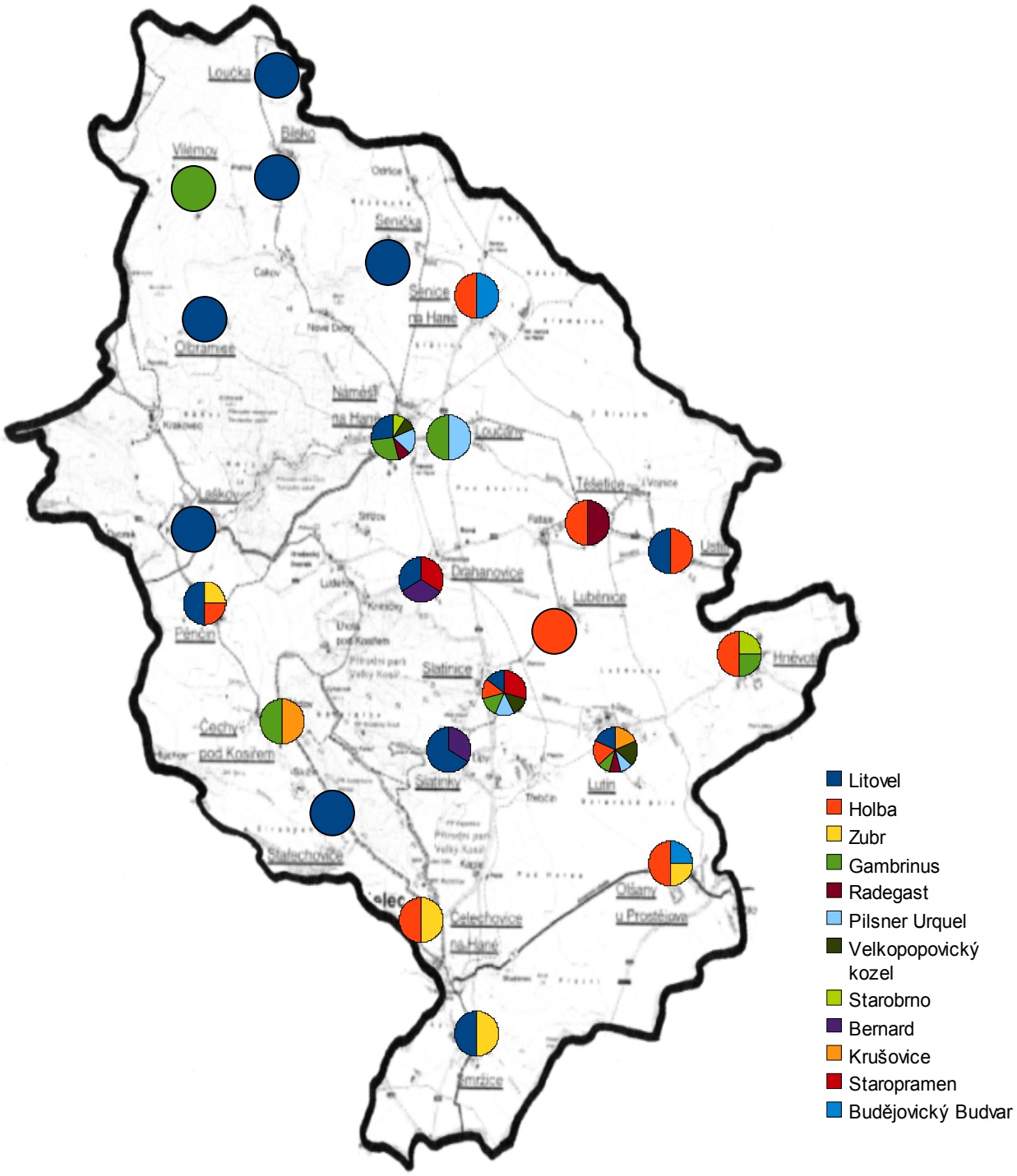
Podíl stravovacích zařízení podle ceny piva v obcích Regionu Haná v roce 2009



Eva Valentová
Olomouc 2009

Příloha 8.

Podíl jednotlivých pivovarů dodávajících pivo do stravovacích zařízení v Regionu Haná v roce 2009



Eva Valentová
Olomouc 2009

Příloha 9.

Dotazník

Vážený pane/paní věnujte prosím asi 10 minut vyplnění následujícího dotazníku, který slouží jako podklad pro diplomovou práci. Diplomová práce se zabývá rozmístěním a kategorizací stravovacích zařízení v regionu Haná. Děkuji za čas, který stávíte vyplněním tohoto dotazníku.

Vyplňte prosím základní údaje.
Název:
Obec:

Zaškrtněte prosím vždy 1 odpověď podle jednotlivých parametru. U otázky 3. navíc zaškrtněte typ vaší provozovny. U otázky 10., 11. a 12. napište konkrétní hodnotu.

1. podle právní formy provozovatele

- provozované fyzickou osobou
- provozované právnickou osobou (obchodní společnost, akciová společnost, družstvo, státní podnik)

2. podle vlastnického vztahu

- provozovny vlastní
- provozovny v užívání

3. podle formy společného stravování

- provozovny veřejného (restauračního) stravování

I. restaurace II. bar III. hospoda IV. kavárna V. cukrárna VI. vinárna VII. pizzerie VIII. bufet

- provozovny účelového stravování

I. školní jídelna II. závodní jídelna III. kantýna

4. podle převažující funkce

- provozovny s funkcí základního stravování (restaurace, bufety, závodní a školní jídelny)
- provozovny s funkcí doplňkového stravování a občerstvení (bistra, kantýny)
- provozovny s funkcí společensko-zábavní (bary, vinárny, kavárny)

5. podle vztahu k cestovnímu ruchu

- provozovny s většinovým podílem účastníků cestovního ruchu (stravovací střediska v hotelech, provozovny v centrech cestovního ruchu)
- provozovny sloužící místním obyvatelům i účastníkům cestovního ruchu
- provozovny sloužící převážně místnímu obyvatelstvu

6. podle základního zaměření provozu

- provozovny vyvařující
- provozovny bez vyvařování

7. podle formy prodeje

- bez obsluhy
- s obsluhou

8. podle doby provozu

- provozovny celoroční
- provozovny sezónní

9. podle lokalizace

- provozovny venkovské
- provozovny lázeňské

10. podle počtu pracovníků (napište počet pracovníků)

11. podle kapacity (napište počet míst k sezení)

- vnitřní prostory:
- venkovní prostory:

12. podle cenové hladiny

- cena piva:

Příloha 10.: Fotodokumentace

Obrázek 1.: Restaurace Na Nové, Drahanovice
(foto: E. Valentová, 14.3. 2009)

Obrázek 2.: Zámecká restaurace, Náměšť na Hané
(foto: E. Valentová, 14.3. 2009)

Obrázek 3.: Restaurace Na Fifleně, Slatinice
(foto: E. Valentová, 4.4. 2009)

Obrázek 4.: Restaurace a jídelna v lázních, Slatinice
(foto: E. Valentová, 4.4. 2009)

Obrázek 5.: Restaurace Pod Žudrem a pivnice, Ústín
(foto: E. Valentová, 6.9. 2008)

Obrázek 6.: Pohostinství Salaš U Betynky, Slatinky
(foto: E. Valentová, 4.4. 2009)

Obrázek 7.: Bar Formule 1, Lutín
(foto: E. Valentová, 17.4. 2009)

Obrázek 8.: Kiosek U Blaty, Senička
(foto: E. Valentová, 14.3. 2009)

Obrázek 9.: Občerstvení Na hřišti, Slatinice
(foto: E. Valentová, 4.4. 2009)

Obrázek 10.: Pizzerie Antonio Ristorante, Náměšť na Hané
(foto: E. Valentová, 14.3. 2009)

Obrázek 11.: K-club, Lutín
(foto: E. Valentová, 17.4. 2009)

Obrázek 12.: Cukrárna U Veterána, Slatinice
(foto: E. Valentová, 4.4. 2009)