

Univerzita Hradec Králové
Fakulta informatiky a managementu
Katedra rekreologie a CR

Využití gastronomie v destinačním managementu

(Vývoj gastronomických zařízení po sametové revoluci v Praze)

Bakalářská práce

Autor: Pavel Kamarýt

Studijní obor: Management cestovního ruchu

Vedoucí práce: Ing. Veronika Červinská, DiS.

Praha

Duben 2019

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci zpracoval samostatně a
s použitím uvedené literatury.

V Praze dne 12. 4. 2019

.....

Pavel Kamarýt

Poděkování:

Rád bych poděkoval Ing. Veronice Červinské, Ph.D. za rady, čas a pomoc při tvorbě mé bakalářské práce. Stejně tak bych chtěl poděkovat všem dotazovaným respondentům za jejich čas a sdílení jejich zkušeností a poznatků.

Anotace

Téma: Využití gastronomie v destinačním managementu

Tato bakalářská práce se zabývá analýzou využití gastronomie v destinačním managementu, konkrétně mapuje vývoj gastronomických zařízení po Sametové revoluci v Praze. První část práce, věnující se teoretickým východiskům, popisuje a rozebírá stav a celkovou úroveň gastronomie v Praze, konkrétně sleduje její vývoj v čase se všemi okolnostmi a vlivy, které tuto oblast cestovního ruchu pomáhaly formovat. Praktická část práce se věnuje kvalitativnímu výzkumu, který je v práci zastoupen v podobě dvou metod, rozhovoru a dotazníkového šetření, které zkoumají názory respondentů na zmíněné téma. V závěru práce je zmíněn návrh a doporučení pro další výzkum navazující na tuto práci.

Klíčová slova:

Sametová revoluce, gastronomie, vývoj, cestovní ruch, destinační management

Annotation

Title: Use of gastronomy in destination management

This bachelor thesis describes the use of gastronomy in destination management, specifically evolution of gastronomic facilities after Velvet Revolution in Prague. The first part is devoted to the theoretical background, describes and analyzes the state and the overall level of gastronomy in Prague, specifically its evolution in time with all the circumstances and influences that this tourism part helped to form. The practical part is devoted to qualitative research, which is represented in the form of two methods, interview and questionnaire survey which examine the opinions of respondents on the mentioned topic. At the end of the thesis it is mentioned the proposal and recommendations for further research following this work.

Key words:

Velvet revolution, gastronomy, evolution, tourism, destination management

Obsah

1. Úvod	1
2. Cíl a metodika práce	3
2.1. Cíl a důvod výběru tématu práce	3
2.2. Metodický postup práce	3
2.3. Výzkumné otázky	4
3. Literární rešerše	5
4. Teoretická východiska	7
4.1. Vymezení pojmů	7
4.2. Druhy gastronomických zařízení a akcí	8
4.3. Využívání potenciálu	13
4.4. Instituce DM fungující v gastronomickém cestovním ruchu	15
4.5. Gastronomická zařízení v Praze před SR	17
4.5.1. Finanční hledisko	18
4.5.2. Technologické hledisko	20
4.5.3. Personální hledisko	22
4.5.4. Materiální hledisko	25
4.5.5. Společenské hledisko	26
4.6. Praha jako vlajková loď vývoje	29
4.7. Vliv zahraničí	32
4.8. Čelní představitelé	34

4.9. Modernizace	39
4.9.1. Finanční	39
4.9.2. Technologická	41
4.9.3. Materiální	43
4.9.4. Personální	44
4.9.5. Společenská	45
4.10. Nároky zákazníků	47
4.11. Negativní aspekty	50
5. Praktická část práce	53
5.1. Dotazníkové šetření	53
5.2. Rozhovory	63
5.2.2. Rozhovor č. 1	63
5.2.3. Rozhovor č. 2	65
5.2.4. Rozhovor č. 3	67
5.3. Průběh výzkumu	69
5.4. Výsledky výzkumu	70
6. Shrnutí výsledků	74
7. Závěry a doporučení	76
8. Seznam zdrojů	77
8.1. Seznam použité literatury	77
8.2. Seznam obrázků	82

8.3.	Seznam zkratk	83
8.4.	Seznam grafů	84
8.5.	Seznam příloh	85
9.	Přílohy	86
	Příloha č. 1.....	86
	Příloha č. 2.....	88

1. Úvod

Gastronomie patří odjakživa mezi jedno z největších lákadel v nabídce služeb v oblasti cestovního ruchu (Zelenka a Pásková, 2012). Už od středověku se jedná o jedno z nejrozmanitějších odvětví, které nabízí nesčetné zážitky s tím spojené. Každá destinace je v této oblasti něčím výjimečná a nevšední, čímž jen roste zájem o cestování za gastronomickými zážitky. Mezi nejnavštěvovanější oblasti patří z historického a tradičního pohledu zejména Francie a Itálie jako kolébky světové gastronomie. Jenže návštěvník v cestovním ruchu je velmi náročný a velmi rychle mu stále stejné zážitky zevšední. V době, kdy byl celý svět z politického hlediska v podstatě rozdělen na západ a východ, byli obyvatelé daných území okradeni o možnost navštěvovat země, které vyznávaly protichůdnou politickou ideologii.

Země bývalého východního bloku byly dlouhá léta nedosažitelnou destinací pro většinu návštěvníků díky striktní zahraniční politice, která výrazně omezovala pohyb osob na území daného státu a ven z něj. Tato omezení se týkala zejména východních zemí, a proto země jako například Česká republika zůstávaly téměř nedotčené „západní“ kulturou. Jedním z aspektů této kultury byla zejména gastronomie a cestovní ruch. V tomto kontextu se bude v této práci rozebírat hlavně to, jak moc a v jakých ohledech bylo toto odvětví ovlivněno praktikující politikou Československého státu. Pojem gastronomie a cestovní ruch obsahuje celou řadu podtitulů, které mají významný vliv na atraktivitu daného státu vzhledem k potenciálním návštěvníkům. Tyto aspekty budou rozebrány v této práci a posléze budou použity k výslednému zhodnocení dané problematiky.

To vše se změnilo až ekonomickou krizí, která postupně rozkládala SSSR a v dnes již neexistující ČSR vyvrcholila tzv. Sametovou revolucí (dále již SR), kdy byla na základě četných protestů a demonstrací odstavena od moci politická strana KSČ, která v ČSR měla přes čtyřicet let absolutní moc. Tato pro Československý národ zlomová událost se odehrála v listopadu roku 1989. Nedlouho předtím či poté se zhroutil i ostatní vládnoucí režimy bývalého východního bloku. Jak uvádí Ther (2016) zdaleka ne ve všech zemích, které byly v područí SSSR, neproběhla změna politických poměrů tak „hladce“ a rychle jako v tehdejší ČSR. V dnes již neexistující Jugoslávii se odehrávaly násilné protesty, které byly potlačeny

ještě násilnější formou a následně vedly několika ozbrojeným konfliktům a občasným válkám. Právě proto byla změna politických poměrů v ČSR nazvána „Sametovou revolucí“ a dočkala se obdivu celého světa, neboť jen málokterá revoluce v historii lidské civilizace se obešla bez krveprolití. Tím se obyvatelům ze západu i z východu otevřela jedinečné příležitosti a jednou z těch nejpodstatnějších bylo otevření hranic a s ním spojená možnost cestovat a to i do zemí, které byly dlouhou dobu nedosažitelné. Tato událost odstartovala řetězec celospolečenských změn, kterých nezůstala ušetřena ani gastronomie nebo cestovní ruch.

Tato bakalářská práce je rozdělena do čtyř základních kapitol, přičemž v první kapitole popisován cíl práce, důvod volby daného tématu, jsou zde též položeny výzkumné otázky a také je zde podrobně rozebírán metodologický postup, díky kterému je možné celou práci úspěšně dokončit. Součástí této části je také rozbor literárních rešerší, kde je popisována relevance a užitečnost vybraných literárních publikací, které nejvíce pomohly při vypracování této bakalářské práce.

Druhá kapitola se věnuje teoretickým východiskům. Změny nastalé po SR jsou sledovány v čase, je zde vymezena oblast, které se práce věnuje, jednotlivě jsou rozebírány důležité aspekty, které formovaly situaci v gastronomických zařízeních po SR v Praze. A v neposlední řadě jsou zde popisovány instituce působící v této oblasti, ať služby nabízející či zprostředkovávající nebo propagující. Následně je zde také popisován současný stav, na který měly všechny tyto atributy vliv.

Třetí kapitola se věnuje praktické části práce, shrnuje výsledky provedeného výzkumu. Poté v této části následuje závěr celé práce, který hodnotí výsledný přínos práce, hodnotí vyplynuté výsledky a přináší také doporučení pro další výzkum navazující na téma této práce či na podobně vyhlížející problematiku, které se zatím nedostalo odpovídající pozornosti.

Čtvrtá kapitola shrnuje výsledky provedeného výzkumu, na něž navazuje závěr celé práce, kde je obsažen výsledný přínos práce. Mimo jiné jsou zde také obsažena doporučení na potencionální navazující výzkum, který by dále rozvedl danou problematiku. Na konci práce též možné najít všechny zdroje, z nichž se čerpalo při vypracování této bakalářské práce a tematické přílohy pro lepší porozumění textu.

2. Cíl a metodika práce

2.1. Cíl a důvod výběru tématu práce

Hlavní důvod výběru daného tématu vychází z blížícího se výročí třiceti let, které uplynuly od událostí, které byly posléze popsány jako Sametová revoluce. I vzhledem k aktuální politické situaci se spousta lidí rozhodla rekapitulovat svůj život za posledních třicet let, kdy se konečně několik generací dočkalo přechodu na demokracii, která vystřídala socialismus vedený stranou KSČ od roku 1948. Jedním z odvětví, které této rekapitulaci podléhá, je také cestovní ruch. Tato práce se detailněji zaměří především na vývoj, který nastal v gastronomických zařízeních po SR v Praze. Z toho vyplývá i cíl této práce, který spočívá v rozboru daných změn a jejich následném zhodnocení.

2.2. Metodický postup práce

Celá práce byla rozdělena na teoretickou a empirickou neboli praktickou část. Ke splnění cíle této bakalářské práce a k zodpovězení výzkumných otázek byla zvolena kvalitativní výzkumná strategie a to v konkrétně ve formě narativního zkoumání. Výzkumný postup spočíval v analýze primárních a sekundárních dat. Výzkumnou metodou empirického výzkumu této práce byla zvolena tzv. komparace, která je také podstatou zvolených výzkumných otázek.

Kvalitativní výzkumná strategie dle Trouсила a Jašíkové (2015) vysvětluje proudy lidského vnímání vlivem světonázoru v životním světě, porozumění společnosti a zkoumání fenoménů ve vzájemných vazbách. Využívá se v situacích, kdy máme o dané problematice velmi málo informací, neexistuje žádná předem známá teorie, není tedy možné formulovat žádné hypotézy, jejichž platnost se následně ověřuje. V tomto případě je velmi důležitý názor aktérů šetření, a proto byla pro tuto práci zvolena forma rozhovoru, který byl veden s vedoucími pracovníky určených gastronomických zařízení. Vzhledem k jedinečnosti a konkrétnosti zvolené problematiky byl zvolen záměrně specifický výběr při hledání vhodných respondentů. V tomto případě bylo nezbytné najít osobu, která splňuje zvolená kritéria, zejména v oblasti pracovních zkušeností a znalostí.

Teoretická část práce byla tvořena pomocí zpracování sekundárních dat, která byla zkoumána prostřednictvím rešerše vybraných tištěných a elektronických odborných zdrojů. Zdroji byly jak tištěné publikace napsané odborníky z oblasti gastronomie a cestovního ruchu, tak online dostupné materiály, které charakterizovaly názory osobností opět z oblasti gastronomie a cestovního ruchu. Při zkoumání informací zejména z online zdrojů byl kladen důraz na relevanci publikovaných názorů. Nezbytným aspektem pro sběr informací byl, stejně jako v případě empirické části práce, spojitost a využitelnost pro výzkum dané problematiky. Vzhledem k unikátnosti zvolené tématu práce byla dostupnost vhodných a navíc odborných publikací velmi omezená a bylo proto nutné porovnávat různé zdroje a hledat společné znaky, čímž se zvyšovala důvěryhodnost dané informace.

Pro praktickou část práce byla zkoumána primární data, která byla získána od vhodných respondentů s vybranými zkušenostmi z oblasti gastronomie a cestovního ruchu. Jako technika sběru informací byl zvolen polo-strukturovaný rozhovor, kde byly kladeny otázky vztahující se ke zkušenostem, chování, názorům, pocitům, znalostem či vnímání. Ve všech případech se jednalo o individuální rozhovory s odborníky z řad gastronomie. Další technikou sběru informací bylo zvoleno dotazníkové šetření, které probíhalo, na rozdíl od rozhovorů, mezi běžnými zaměstnanci. Jednalo se o zaměstnance tradičních gastronomických zařízení, které fungovaly v období před SR a následně pokračovaly v provozu i poté. V obou případech výzkumu bylo nutné selektovat vhodné respondenty, kteří mají zkušenosti z období před SR.

2.3. Výzkumné otázky

- 1) Měly změny uskutečněné po Sametové revoluci pozitivní či negativní efekt na úroveň gastronomie v Praze?
- 2) Zvýšily se nároky na služby poskytované v gastronomických zařízeních v Praze po Sametové revoluci?

3. Literární rešerše

Chvála české kuchyně – bible české gastronomie (Dörfllová at al. 2016)

Tato odborná publikace z oblasti gastronomie se zabývá touto problematikou z nejrůznějších pohledů. Ať už z hlediska surovin, sezónnosti, svátků, slavností či jídelních lístků. Pro potřeby této práce byly ovšem vybrány jiné kapitoly z této knihy. Jednalo se o části probírající jednotlivé typy gastronomických provozoven, technologie a materiál, osobnosti, které gastronomii výrazně ovlivnili a nakonec historii gastronomie. Jedná se o jednu z naprostého minima odborných publikací, které se věnují gastronomii i jiným způsobem než z hlediska surovin a technologické přípravy pokrmů a proto je velmi pravděpodobné, že jakákoli práce zaměřená na podobné téma bude čerpat v nějaké míře z tohoto pramene.

Nové trendy v nabídce cestovního ruchu (Kotíková 2013)

Tato odborná publikace z oblasti z cestovního ruchu se, jak již napovídá název, zabývá novými trendy v nabídce cestovního ruchu. V této nabídce, kterou tato kniha podrobněji rozebírá, jsou obsaženy nové produkty cestovního ruchu z hlediska motivace účastníků cestovního ruchu, dále poté nové trendy v nabídce turismu pro specifické skupiny a nakonec jsou v této publikaci uvedeny názorné příklady z dané problematiky ze zahraničí i z České republiky. Kniha byla první na českém trhu, která se zabývala této problematice v tomto specifickém oboru. Dokonce i do dnešního dne existuje jen velmi málo relevantních pramenů ke studiu dané oboru a tato odborná publikace zůstává jedním ze základních publikovaných zdrojů, které slouží ke zkoumání jevů zahrnutých v cestovním ruchu.

První část knihy je rozpracována formou syntézy teoretických východisek tématu cestovního ruchu. Vzhledem ke zvolenému tématu této bakalářské práce byla podrobněji studována zejména druhá část této odborné publikace, která se věnuje novým produktům v oblasti cestovního ruchu z hlediska motivace účastníků. Jednou z těchto motivací je uváděn gastronomický neboli kulinářský cestovní ruch (Food tourism). Kromě vymezení pojmů nezbytných k orientování se v dané problematice byla

Europe since 89 (Ther 2016)

Tato cizojazyčná odborná publikace se věnuje změnám nastalým po roce 89 spíše z politického a společenského pohledu, ale i tyto aspekty jsou nezbytné k důkladnému prozkoumání problematiky gastronomického cestovního ruchu. Kniha rozbírá situaci ve většině zemí bývalého východního bloku a jednou z nich je i Česká republika. Velký prostor je zde věnován hlavně hlavnímu městu, tedy Praze, což je vzhledem ke zvolenému tématu této práce velmi užitečné.

Czechoslovakia: The velvet revolution and beyond (Shepherd 2000)

Druhá cizojazyčná odborná publikace, ze které bylo čerpáno při tvorbě této práce, se zabývá politickými, ekonomickými a společenskými změnami, které se udály po Sametové revoluci. Určité části obsahu této knihy byly nápomocné zejména díky nezaujatému pohledu ze zahraničí a pomohly autorovi pochopit návaznosti mezi zmíněnými oblastmi a gastronomickým cestovním ruchem.

4. Teoretická východiska

4.1. Vymezení pojmů

Dle Moora (1997) není jídlo člověka jen nespoutaným zdrojem fascinace, ale má také zásadní vliv na cestovní ruch, konkrétně má vliv na motivování účastníků cestovního ruchu na navštívení určité destinace, mimo samozřejmě jiných pro návštěvníka důležitých aspektů. Dle Kotíkové (2013) se stravovací služby v odborné literatuře řadí k tzv. základním službám cestovního ruchu, spolu s ubytováním a dopravou.

Dále však autorka také uvádí, že jídlo může být samo o sobě cílem cestovního ruchu. Tento jev cestovního ruchu se v české odborné terminologii nazývá tzv. kulinářský cestovní ruch. Další možností jak tento jev nazvat je též často užívaný termín „gastronomický cestovní ruch“. Dalším užívaným termínem je tzv. gurmánský cestovní ruch, ovšem dle Zelenky a Páskové (2012) se jedná o nepřesné pojmenování daného jevu. V oblasti cestovního ruchu je nejvíce používaným termínem „gastronomický cestovní ruch“. V českém prostředí můžete také běžně narazit na pojem „pohostinství“, ten je ovšem dle Kotíkové (2013) nepřesný, protože ten zahrnuje nejen stravovací služby, ale zároveň také služby ubytovací.

Slovo gastronomie pochází z řeckého jazyka a to konkrétně jde o složeninu dvou slov, *gaster* neboli žaludek a *nomos* neboli zvyk. Pokud jde o samotný výraz „gastronomie“, tak v obecné řeči jedná znázornění způsobu přípravy a následné konzumace jídla. V cestovním ruchu se tedy název gastronomie vztahuje k zařízením, které nabízejí výhradně stravovací služby. Kotíková (2013) uvádí, že stravovací služby nezahrnují jen samotnou konzumaci jídla, ale chápe se pod tímto označením celý proces od výběru surovin, využití odpovídajícího vybavení, správný technologický postup, ale také servis pokrmů a stolování.

Dle Longové (2004) je gastronomický cestovní ruch nedílnou součástí kultury a kulturního dědictví. Naproti tomu Wolf (2006) zase uvádí, že gastronomický cestovní ruch představuje vývoj a samotnou propagaci daného jídla, což z něj činí jednu z hlavních atraktivit pro potencionální návštěvníky. Dle národní asociace kulinářského cestovního ruchu je tento termín definován jako: *Gastronomický kulinářský cestovní ruch představuje takovou formu cestovního ruchu, u které je hlavním motivem gastronomie a kulinářské zážitky. Může se jednat o účast na specializovaných gastronomických akcích nebo o zážitky*

spojené s konzumací, s přípravou a prezentací jídla, seznámení se s gastronomickými tradicemi v dané destinaci.

Dle Kotíkové (2013) je velkou chybou spojovat gastronomický cestovní ruch pouze se službami spojenými s návštěvou restaurací. Stejně tak tento termín zahrnuje konzumaci jídla u stánků. Avšak je třeba si dát pozor na zahrnutí agroturistiky do termínu „gastronomický cestovní ruch“. Agroturistika spadá pod venkovský cestovní ruch a jedná se o daleko širší pojem s daleko širším portfoliem aktivit. Autorka dále uvádí, že zážitek z ochutnávky nabízených pokrmů také velmi ovlivňuje místo a atmosféra dané destinace, a proto je do gastronomického cestovního ruchu zahrnuta také návštěva masopustů, hodů a různých festivalů, buďto zaměřených na jídlo samotné nebo zaměřené na určitou událost, při které se jídlo servíruje.

4.2. Druhy gastronomických zařízení a akcí

Kurzy vaření jsou, jak uvádí Kotíková (2013) novinkou v nabídce v oblasti gastronomických zařízení. Tyto kurzy mohou probíhat buď rovnou přímo v dané restauraci za vedení šéfkuchaře či jiného člena personálu kuchyně nebo mohou probíhat v institucích přímo k tomu účelu určených jako je např. dnes již velmi známý Pražský kulinářský institut vedený a vlastněný Romanem Vaňkem. Kotíková (2013) uvádí, že s tímto fenoménem přímo souvisí růst zájmu o gastronomii samotnou.

Dále autorka uvádí, že tento zájem ovlivněn také popularitou některých kuchařů, ze kterých se v posledních letech stali televizní osobnosti a tzv. opinion leaders, tedy osobnosti, kteří ovlivňují směr, kterým se gastronomie ubírá a mající přímý vliv na vnímání gastronomie z hlediska obyčejných lidí, což se posléze odráží na celkovém stavu gastronomických zařízení v České republice. Tyto kurzy vaření jsou dle Kotíkové (2013) velmi často tematicky zaměřené a soustředí se na jednotlivé specifické kuchyně jako je např. italská, francouzská, asijská, česká. Dále se také můžou tyto kurzy soustředit na určitou surovinu, tedy např. na přípravu steaků, ryb či mořských plodů.

Farmářské trhy (**viz. Obrázek 1**) jsou podle Kotíkové (2013) jedním z nastupujících fenoménů po celém světě a to včetně České republiky. Tento růst popularity je jistě ovlivněn touhou obyvatel po stále čerstvějších, zdravějších a kvalitnějších surovinách. Dalším důvodem je bezesporu touha pro poznávání nových lidí a po hledání autentičnosti, která se

v dnešní době už příliš nedá najít a o to méně poté v gastronomii, která podléhá globalizaci. Ther (2016) ovšem uvádí, že toto odvětví bylo ovšem krátce po SR na pokraji kolapsu. Farmáři prodávaly své produkty vysoké kvality za velmi nízké ceny, což by v dlouhodobém horizontu znamenalo kolaps tohoto podnikání. Hlavní důvod této cenové politiky bylo také sanitární pomoc obyvatelům, kteří po SR měli obrovskou poptávku po základních surovinách, neboť jak Ther (2016) dále uvádí, jednalo se o období, kdy byl výrazně omezen import zboží ze SSSR a zároveň zde ještě nebyly zavedeny západní firmy, které by tuto díru na trhu vyplnily. Obyvatelé Prahy se tedy vyznačovali vysokou poptávkou po základních produktech, kterých byl nedostatek, Ther (2016) uvádí jako příklad situaci, kdy některé restaurace v centru Prahy přivazovaly na řetěz roli toaletního papíru, aby ji někdo ze zákazníků neodcizil. I když je tato snaha o organizování farmářských trhů chvályhodná, tak naráží na spoustu potíží a nedostatků. Jedním z takových nedostatků je vysoká cena nabízeného zboží, která může spoustu potencionálních zákazníků odradit, konkrétně v České republice se to stává velmi často. Dalším problémem se stává, že pěstitelé nemají příležitost či schopnosti na výhodný prodej svých produktů. I když velký počet restaurací má zájem o co nejkvalitnější suroviny, tak oslovení dodavatelé často nedokáží splnit požadavky daných restaurací. Hlavním problémem je především logistika, kdy nemají zdroje k pravidelnému dodávání surovin. Dalším problémem je množstevní nedostatek, kdy se na úrodě pěstitelů může negativně podepsat počasí (ovoce, zelenina, ...) nemoci (chov zvířat) či jiný vnější zásah (úmyslné poškození). V tomto případě jsou restaurace často nuceny změnit dodavatele a pěstitelé jsou tak naprostou většinu času žijí v ekonomické nejistotě.

Food festivaly (**viz. Obrázek 2**) jsou dle Křivánkové (2016) jedním z nastupujících trendů v oblasti gastronomického cestovního ruchu. Patří mezi ně např. Pivní festival, Burger fest, Asia food festival, Raw fest, Street food festival, atd. Jako vůbec první akcí tohoto druhu byl v roce 2007 pořádán Prague food festival a to Pavlem Maurerem. Byla to tehdy jediná akce svého druhu a tento stav platil i řadu let poté. Posléze se ovšem s těmito akcemi tzv. roztrhl pytel a dnes existuje několik desítek druhů food festivalů pořádaných v různých městech po celé ČR a specializujících se na nejrůznější styly kuchyní. Tento trend v gastronomickém cestovním ruchu má stále rostoucí oblibu u domácích i zahraničních návštěvníků. Avšak dle Křivánkové (2016) se najde i řada negativ s těmito akcemi spojených. Ta hlavní potíží plyne ze samotné popularity těchto akcí a jde samozřejmě o četné fronty, které musí návštěvníci těchto akcí vystát, aby se mohli radovat z gastronomického

zážitku. Zároveň se nejedná o nejlevnější atrakci a návštěva spojená s konzumací připravených pokrmů u stánků, kde pracují jak profesionálové z různých gastronomických zařízení (i luxusních) tak amatéři, může návštěvníka vyjít i na několik tisíc. Frontám se lze vyhnout pouze zakoupením vstupenek do tzv. VIP zóny, která je ovšem opravdu velmi drahá a nezřídka se stává, že z kapacitních důvodů jste z tohoto prostoru vykázáni, je vám vráceno vstupné. Dalším negativem jsou také četné situace, kdy jídlo u stánků dojde a návštěvníci frontu několik desítek minut stáli zbytečně. Jako každá populární akce je dle Křivánkové (2016) předmětem zájmu různých spekulantů, kteří se na prodeji vstupenek na tyto akce snaží obohatit a ke vstupenkám si přidávají často i několikaset procentní přírážky.

Fast Foody jsou dle Zelenky a Páskové (2012) restaurace prodávající rychlé občerstvení, typický je pro ně úzký sortiment s jídlem připravovaným a baleným přímo před zraky zákazníků a nealkoholickými nápoji. Zároveň jsou vytvořeny podmínky pro konzumaci přímo na místě či možnost, jak si dané jídlo odnést s sebou. Dle autorů jde též nejčastěji zařízení spojené s rychlým občerstvením a fungují na bázi tzv. franšizingu, kdy podnik v dané destinaci obdrží licenci od mateřské společnosti a podniká jako její partner s využíváním všech výhod (goodwill firmy, dodavatelé, koncepce, know-how, školení, patentová práva, investiční pomoc) za což jim provozovatelé těchto zařízení odvádí pravidelné poplatky či procenta ze zisku. Dále autoři uvádí, že jídlo je servírováno formou samoobsluhy v nevratných obalech s velmi nesnadnou recyklací. Jedná se o součást amerického životního stylu a odpůrci často namítají, že se jedná prvek globalizace, neboť se dnes najde jen málo civilizovaných zemí, kde by nějaký fast food neměl minimálně jednu svou pobočku.

Dle Holečka (2012) se v ČR tyto gastronomická zařízení v širším měřítku objevila až po SR. Jako vůbec první firmou se svojí pobočkou byl McDonald's, který otevřel svou první provozovnu 20. března 1992 a to ve Vodičkově ulici. Autor dále uvádí, že s přihlédnutím k tehdejšímu platům a mzdám (průměr 6000 Kč) se nejednalo o nejlevnější podnik. Nabídka byla ze začátku limitována a soustředila se pouze na nejpopulárnější produkty (Big Mac, Hamburger, Cheeseburger, hranolky, Milk shakes). Autor dále uvádí, že i přes vyšší ceny však hned první den přišlo cca 11 000 lidí (mezi nimi i bojovníci za práva zvířat z hnutí Animal S. O. S.). V následujících letech tuto pobočku doplnilo mnoho dalších provozoven a to i mimo Prahu s tím, že na český trh vstoupily i další značky rychlého občerstvení. McDonald's dnes eviduje přes 100 provozoven na území ČR.

Dle Holečka (2012) další značky rychlého občerstvení, které do ČR po SR dorazily, byly postupně značky KFC (první pobočka 1994, též ve Vodičkově ulici) a Burger King, jež obě spadají pod stejnou firmu AmRest. Jejich popularita a ziskovost ovšem zdaleka nedosahuje čísel, která každoročně generuje firma McDonald's. Další značky rychlého občerstvení, z těch známějších a úspěšnějších, které vstoupily na český trh, byly mnohem později firmy jako Hooters či Bageterie Boulevard. Kapitoly sama pro sebe jsou poté četná bistra s nabídkou kebabů, gyrosů či nabízející podobné produkty jako zmíněné fast foody, ovšem nespádající pod žádnou známou značku. Velkou oblibu si získávají v poslední době také bistra věnující se zahraničním a často exotickým kuchyním (Asijská, Jihoamerická, atd.). Dnes se již i tento nezdravý způsob stravování snaží změnit a proto si čím dál větší popularitu získávají fast foody se nabídkou zdravějších produktů jako např. firmy Ugo.

Konkurenci cenově levnějším fast foodům v posledních letech ovšem začaly vytvářet restaurace (nejpopulárnější Café Palanda, Dish burger, Tavern, atd.) s nabídkou produktů stejného typu, jako nabízí fast foody, avšak s výrazně vyšší kvalitou, což jde ovšem ruku v ruce i s vyšší cenou, které několikanásobně převyšuje ceny ve fast foodech. Jedná se o gastronomická zařízení ve stylu amerických bister s autentickou atmosférou a moderním pojetím produktů, které nabízejí fast foody.

Dalším druhem gastronomických zařízení, která po SR začala operovat na trhu gastronomického cestovního ruchu, jsou cateringové firmy (**viz. Obrázek 3**). Cateringové firmy jsou dle Zelenky a Páskové (2012) se jedná zajišťování špičkových stravovacích služeb mimo vlastní stravovací zařízení nebo i v něm. Tyto služby nabízejí většinou specializované cateringové firmy, které dodávají obvykle vše, co souvisí se zajištěním stravovacích služeb akci (galavečeře, rauty, bankety). Jednou z prvních cateringových firem založených po SR a zároveň do dnešních dnů jednou nejznámějších byla společnost GOLEM, která byla založena již v roce 1991.

Dle Studené (2016) je jedním z moderních forem servírování spojených výhradně s cateringovými firmami tzv. finger food neboli servírování tzv. jednohubek na plastových, skleněných či porcelánových miskách či jednorázovém nádobí. Tento styl servírování nabízí celou řadu pokrmů z nejrůznějších světových kuchyní a stal celosvětovým fenoménem. Tento styl uvedly do povědomí i jiných gastronomických zařízení, které jej převzaly, právě cateringové firmy. Tento styl je velmi populární hlavně na rautech, kde hosté nesedí u stolu,

ale pohybují se volně v prostorách místa, kde je akce pořádána. Hosté tak mají možnost si finger food vzít (často z připravených táčů na servírovacích stolech či od obsluhy) a bez omezení konverzovat s ostatními účastníky akce.



Obrázek 1- Farmářské trhy v Praze na Náplavce, Zdroj: Anonym (2018)



Obrázek 2 - Prague Food Festival, Zdroj: Horký (2017)



Obrázek 3- Catering firmy La Bodeguita, Zdroj: Anonym (2018)

4.3. Využívání potenciálu

Dle Kotíkové (2013) má Česká republika mnoho předpokladů v oblasti gastronomického cestovního ruchu. Těmi nejznámějšími jsou pivovarnictví, vinařství, chov dobytka (Přeštické prase), drůbeže (Svatomartinská husa). Tyto předpoklady jsou často spojené s konáním různých společenských akcí v ducha starých tradic. Tyto předpoklady se v některých výjimečných případech dokonce kombinují a navzájem podporují jako v případě Svatomartinské víno se Svatomartinskou husou.

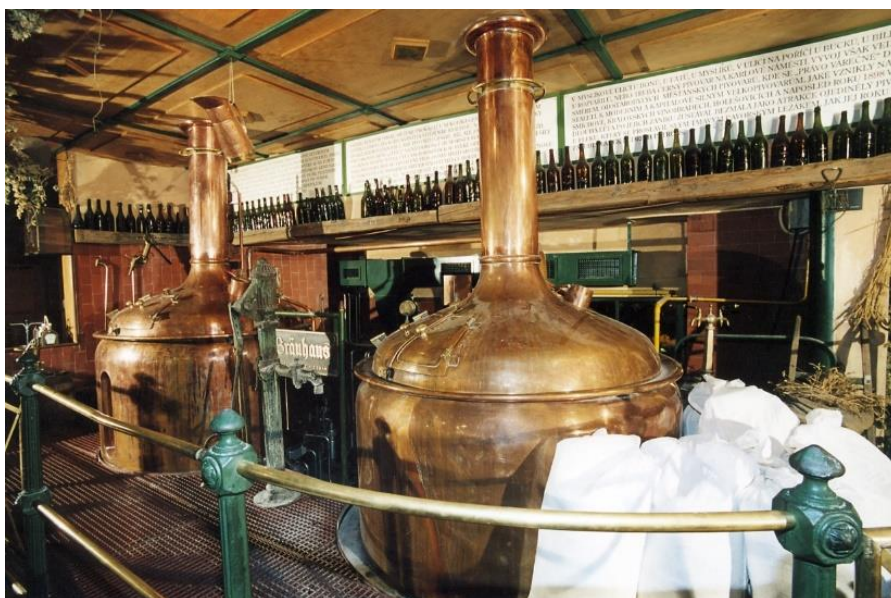
Pivovarnictví (**viz. Obrázek 5**) má v České republice obrovskou tradici. Pokud se zeptáte českých nebo i zahraničních turistů, co se jim první vybaví ve spojitosti s Českou republikou, je pravděpodobné, že velké procento z nich by jmenovalo pivo či celkové pivovarnictví. Dle Kotíkové (2013) tato česká tradice sahá až do 11. století. Dále autorka uvádí, že v České republice je v tuhle chvíli kolem 200 pivovarů, z toho přes 40 průmyslových a kolem 150 minipivovarů. Dle Bosákové (2012) tyto pivovary nabízejí v součtu zhruba 550 druhů piva. Z hlediska návštěvníků, ať už domácích či zahraničních, je pochopitelně nejnavštěvovanější Plzeňský prazdroj. Jedná se o jednu z mála českých značek piva, která je známá i za hranicemi tohoto státu a je také ve velkém měřítku exportována do cizích zemí, kde se těší velké oblibě.

Dle Kotíkové (2013) se v České republice nacházejí dvě vinařské oblasti a šest podoblastí. V Severních Čechách najdeme Mělnickou a Litoměřickou podoblast, Moravská vinařská oblast je rozdělena do čtyř podoblastí a to Mikulov, Znojmo, Velké Pavlovice a Slovácko.

Kotíková (2013) dále uvádí, že tyto gastronomické produkty jsou často prezentovány a propagovány na různých trzích, jarmarcích, poutích, vinobraních (viz. **Obrázek 4**), chmelobraních či dožínkách. Dále se tato propagace těchto předpokladů cestovního ruchu může odehrávat při výlovech rybníků, městských slavnostech, historických slavnostech, atd. Na těchto slavnostech a festivalech se často také aktivně podílí restaurace z daného regionu a propagují tak nejen svůj vlastní podnik, ale zároveň dělají reklamu lokálním specialitám.



Obrázek 4- Vinobraní Karlštejn, Zdroj: Profimedia (2018)



Obrázek 5- Novoměstský pivovar, Zdroj: Anonym (2018)

4.4. Instituce DM fungující v gastronomickém cestovním ruchu

Jak uvádí Zelenka a Pásková (2012), Hlavním projektem v podpoře rozvoje gastronomického cestovního ruchu tzv. Ochutnejte Českou republiku – *Czech specials*. Na tomto projektu spolupracuje Asociace hotelů a restaurací České republiky ve spolupráci s Českou centrálou cestovního ruchu – Czech Tourism a Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. Tento projekt dle Kotíkové (2013) reaguje na zvýšený zájem o gastronomický cestovní ruch a cílem je podporovat atraktivitu České republiky a jejich regionů. Tento projekt přibližuje zahraničním návštěvníkům specialita lokálních kuchyní v regionech České republiky. Pro jednotlivé restaurace z různých regionů není ovšem snadné se k tomuto projektu dostat. Tyto gastronomická zařízení musí splňovat kvalitativní kritéria jako je profesní způsobilost, profesionalita, transparentnost, poctivost, odpovídající hygienické podmínky, kvalitní interiér a vybavení restaurace. Jako hlavní podmínky pro vstup do tohoto projektu jsou uváděny i další dvě kritéria a to aktivní spolupráce na projektu a nabídky českých pokrmů, které představují podstatu tohoto projektu. Pokud všechny tyto atributy restaurací řádně splní a dodržují je, tak jim je na některé jejich nabízené pokrmy přidělena značka *Czech Specials*, která se dále ještě může specifikovat na *Czech Specials light/family/regional*. Tento projekt aktivně propaguje televizní pořad „Toulavá kamera ochutnává Česko“ a rozhlasový týdeník „Dobrou chuť“.

Mezi další projekt organizovaný v této oblasti v České republice patří různé specializované festivaly. Tím největším je jednoznačně Prague food festival, který je každý rok pořádán Pavlem Maurerem (mimo jiné vydavatel nezávislého průvodce restauracemi v České republice a jeden z pořadatelů Grand restaurant festival). Tento festival se koná každé jaro v Praze.

Institucí, která v České republice podporuje rozvoj vinařství je podle Kotíkové (2013) Nadace Partnerství, která od roku 1999 ve spolupráci s 280 vinařskými obcemi a dalšími partnery realizují projekt ochrany kulturního dědictví a rozvoje vinařské turistiky na Jižní Moravě, jedná se konkrétně o Moravské vinařské stezky.

Kotíková (2013) uvádí, že společnost Partnerství o.p.s. pořádá Festival otevřených sklepů. Tento festival se zpravidla pořádá několikrát do roka (nejčastěji na jaře, v létě a na podzim). Této akce se každoročně účastní několik sousedních vinařských obcí, které

navzájem spolupracují, a každou z těchto obcí reprezentuje několik nejlepších vinařů. Součástí této akce je také doprovodný program a velkým zpestřením je inscenizace ze strany pořádajících obyvatel, kteří takto zdůrazňují prvky své regionální kultury.

Jednou z dalších institucí operujícím v tomto oboru je také Pražský kulinářský institut (Prakul), který byl založen v roce 2008 se záměrem sdružovat všechny elementy gastronomie. Tím, kdo podnikatelský záměr uvedl do pohybu, byl v té době především Roman Vaněk. Jeho osobě se tato práce bude věnovat v části „Čelní představitelé“. Dnes je tato firma velmi známou v oblasti gastronomie a cestovního ruchu. Dohromady sdružuje několik desítek kuchařů, číšníků, sommeliérů, barmanů, pekařů, cukrářů a dalších odborníků, kteří v tomto institutu pořádají vzdělávací akce a kurzy (**viz. Obrázek 6**) a pomáhají tak rozvíjet toto odvětví. Mimo jiné tamější lektori též vydávají publikace věnující se gastronomii z nejrůznějších úhlů pohledů. I přes poměrně vysoké ceny (v řádech tisíců za jediný kurz) si tato instituce získala obrovskou popularitu mezi gastronomickými nadšenci a je naprosto bez diskuze, že Prakul má obrovský vliv na situaci v oboru gastronomie v Praze, potažmo v celé České republice. Uvedené přednášky ovšem nejsou určeny jen pro laickou veřejnost, ale stejně tak jsou uzpůsobeny i pro profesionály z gastronomických podniků, kteří takto chtějí dále rozvíjet svoje schopnosti a následně i celé toto odvětví.



Obrázek 6- Kurz přípravy omáček, Zdroj: Prakul (2015)

4.5. Gastronomická zařízení v Praze před SR

Jak uvádí Svitáková (2018), tak není pochyb o tom, že život před rokem 1989 nebyl v ČSR plný potěšujících zážitků. Tato špatná situace se ovšem týkala téměř každého odvětví a ani gastronomická zařízení, potažmo gastronomický cestovní ruch nebyly výjimkou. Jediní lidé, kteří tvrdili opak, byli komunističtí funkcionáři, přičemž o jejich důvěryhodnosti lze pochybovat. Ne všechny skutečnosti jsou ovšem podávány tak, jak skutečně probíhaly. Existuje řada zažitých mýtů, které často šíří lidé, kteří ve zmíněné době vůbec nežili nebo informace skreslují úmyslně.

Dle Jansové (2016) uvedl historik Martin Franc, že je třeba odlišovat situaci v gastronomických zařízeních před SR z hlediska času. Poválečné období až do roku 1958 bylo v tomto odvětví velmi špatné. Tato doba byla ovlivněna špatnou hospodářskou situací zaviněnou válkou a také vlivem Stalinistické ideologie a přidělovým systémem. Avšak díky světové výstavě v Bruselu právě v roce 1958 došlo k renesanci a návratu gastronomie. Autor dále uvádí, že tato pozitivní doba ovšem skončila normalizací v 70. a 80. letech, kdy se ustoupilo od moderních trendů, a velkým problémem se pro tento obor stala emigrace četné skupiny pracovníků do zahraničí, kteří tam už v mnoha případech zůstali nebo se vrátili až po SR. Pokud máme rozebrat situaci v gastronomických zařízeních v Praze před SR, je třeba se na tuto problematiku dívat z různých hledisek, která následně utváří výsledný pohled.

Dle Hechtové (2019) patřila všechna gastronomická zařízení (**viz. Obrázek 7**) v ČSR před SR pod státní podnik Restaurace a jídelny (RaJ), ten určoval cenové třídy restaurací (4 cenové třídy), přičemž první třída byla nejlepší a také plošné ceny za jídla. Mezi veřejností se uchytila i označení pro pátou cenovou třídu, avšak ta nebyla oficiálně uznávanou. Kvůli absenci kontroly účtů tak často docházelo k okrádání hostů, ať už záměrnému či nechtěnému. Vzhledem k postihům, které hrozily za finanční manko, si personál gastronomických zařízení spíše zvolil znevýhodnění zákazníka. Tento podnik také určoval otevírací dobu téměř všech gastronomických zařízení. Ta otevírala často dopoledne, aby si pracující obyvatelstvo mohlo dojít na svačinu či brzký oběd a zavírala zhruba okolo desáté večerní, s odůvodněním, že je nutné, aby pracovníci byli ráno na svých pozicích včas. Výjimku z těchto nařízení mělo jen pár podniků, často jen s požeňáním vysokých politických činitelů, kteří tato zařízení často sami navštěvovali.

Je třeba si také uvědomit, že tomuto odvětví před SR nebylo věnováno zdaleka tolik prostoru a pozornosti. Dnes gastronomický cestovní ruch zahrnuje i oblasti jako jsou food festivaly, farmářské trhy, instituce na podporu gastronomie, cateringové firmy, atd. V této době byl ovšem gastronomický cestovní ruch omezen pouze na restaurace, bufety či kavárny. Jak uvádí mce (2019), tak hlavním problémem byla dle Zdeňka Pohlreicha absence soukromé sféry podnikání v tomto oboru, který tak neměl šanci růst.



Obrázek 7- Jídelna před rokem 1989, Zdroj: Kressa (2014)

4.5.1. Finanční hledisko

Jak uvádí Shepherd (2000) jedním z takových hledisek je bezesporu hledisko finanční. Není žádným tajemstvím, že finanční situace za vlády KSČ nebyla vůbec růžová a týkalo se to téměř všech odvětví. Lidé měli nízké platy, podnikání v soukromém sektoru v podstatě neexistovalo a na lepší finanční prostředky si přišlo jen velmi omezené procento lidí jako např. političtí funkcionáři, umělci či určití vyšší členové bezpečnostních složek. Lepší finanční situací se mohli těšit někteří další lidé jako např. sportovci, ale dokonce ani někteří úspěšní reprezentanti nebyli vždy v dobré finanční situaci, takže tuto skupinu lze obtížně řadit ke zmíněným prominentům s vyššími finančními prostředky. Tuto skutečnost je třeba si uvědomit, když popisujeme a hodnotíme situaci v gastronomických zařízeních před SR.

Jak uvádí Zdeněk Pohlreich v pořadu Uvolněte se, prosím (2010), pokud má nějaké hospodářské odvětví prosperovat, je třeba, aby v něm tzv. kolovaly peníze, což se skutečně

před rokem 1989 nedělo. Dle Svitákové (2018), pokud mělo tedy některé gastronomické zařízení prosperovat, bylo nutné mít určité známosti, ať už mezi politickými představiteli či mezi dopravci, kteří do ČSR dováželi zboží. Další možností byly samozřejmě i služby tzv. veksláků, což byli pouliční prodejci, kteří směňovali československou měnu za měnu zahraniční či za tzv. bony, což byly poukázky do obchodu se zbožím ze západních zemí. Tato možnost ovšem byla velmi riziková (avšak populární a výnosná), neboť tito „veksláci“ byli z hlediska státu zločinci a byli pronásledováni bezpečnostními složkami státu. Postižitelní ovšem nebyli jen tito prodejci, ale zároveň i kupující.

Dle těchto okolností byla i nastavena cenová politika gastronomických zařízení. Ač se někteří lidé nechávají slyšet, že za komunistů bylo lépe, jak uvádí Havlík (2018), není to tak docela pravda, pokud jde o cenové rozdíly.

	1989	Kolik by stálo	2018
Chleba, 1 kg	2,80 Kčs	26,04 Kčs	24,72 Kč
Pšeničné bílé pečivo, 1 kg	6,67 Kčs	62,03 Kčs	45,80 Kč
Pšeničná mouka, 1 kg	3,80 Kčs	35,34 Kčs	12,08 Kč
Těstoviny, 1 kg	10,40 Kčs	96,72 Kčs	49,11 Kč
Rýže, 1 kg	10,00 Kčs	93,00 Kčs	36,35 Kč
Brambory, 1 kg	1,60 Kčs	14,88 Kčs	14,36 Kč
Hovězí zadní bez kosti, 1 kg	46,00 Kčs	427,80 Kčs	213,06 Kč
Vepřová pečeně s kostí, 1 kg	46,00 Kčs	427,80 Kčs	117,67 Kč
Vepřový bůček, 1 kg	22,00 Kčs	204,60 Kčs	95,73 Kč
Kuře, 1 kg	30,00 Kčs	279,00 Kčs	67,64 Kč
Mražené filé, 1 kg	25,00 Kčs	232,50 Kčs	193,93 Kč
Vepřová šunka, 1 kg	100,00 Kčs	930,00 Kčs	202,37 Kč
Jemné párky, 1 kg	30,00 Kčs	279,00 Kčs	146,20 Kč
Máslo, 1 kg	40,00 Kčs	372,00 Kčs	217,21 Kč
Slunečnicový olej, 1 l	28,00 Kčs	260,40 Kčs	38,64 Kč
Mléko polotučné, 1 l	2,00 Kčs	18,60 Kčs	20,32 Kč
Eidam, 1 kg	23,00 Kčs	213,90 Kčs	150,53 Kč
Vejce, 10 ks	13,00 Kčs	120,90 Kčs	49,95 Kč
Cukr krystal, 1 kg	7,30 Kčs	67,89 Kčs	17,79 Kč
Čaj, 100 g	40,00 Kčs	372,00 Kčs	56,92 Kč
Čokoláda, 100 g	13,00 Kčs	120,90 Kčs	27,12 Kč
Jablka, 1 kg	7,00 Kčs	65,10 Kčs	35,11 Kč
Pivo lahvové, 0,5 l	2,50 Kčs	23,25 Kčs	11,57 Kč
Tuzemák, 1 l	100,00 Kčs	930,00 Kčs	251,33 Kč

Zdroj: Český statistický úřad

Obrázek 8- Změny v cenách nejběžněji prodávaných potravin za posledních 29 let,
Zdroj: Český statistický úřad (2018)

Jak uvádí předchozí tabulka (**viz. Obrázek 8**), s přihlédnutím k inflaci za posledních třicet let a téměř desetinásobným nárůstem průměrné mzdy, tak vyplývá, že naprostá většina nejběžněji prodávaných potravin by dnes vycházela obyvatele ČR levněji. Jedinou výjimku z výše zmíněných potravin tvoří 1 litr polotučného mléka, která by dnes vyšlo obyvatele o necelé dvě koruny draž. Zbylé položky by dnes ovšem byly levnější a v několika případech i výrazně. Tato tabulka tedy vyvrací jeden z velmi opakovaných mýtů období před SR, tedy že potraviny byly levnější. Jak ale uvádí Havlík (2018), tak je třeba vzít v potaz tehdejší a dnešní kupní sílu obyvatelstva. Zároveň tabulka nezohledňuje kvalitu těchto druhů potravin, tato stránka přijde na řadu až dále v práci.

4.5.2. Technologické hledisko

Situace v oblasti technologií bylo před rokem 1989 v ČSR velmi špatná. Vybavení většiny gastronomických zařízení bylo buď zastaralé, nespolehlivé nebo poruchové. Je třeba upozornit i na fakt, že tehdejší doba ještě nebyla tak pokročilá a tato oblast se dočkala výrazného rozkvetu až později a to i v celosvětovém měřítku. Dle Dörflové at al. (2016) byla většina práce v gastronomických zařízeních prováděna manuálně bez výraznější pomoci technologií, k jejímuž užití sahal personál až v situacích, kdy to nešlo jinak. Vybavení kuchyní bylo až na výjimky na technologie velmi skoupé a převážně se jednalo o nejzákladnější vybavení jako kamna, troubu či v malé míře elektrické přístroje jako např. mixéry (**viz. Obrázek 9**). Další inventář jako např. nádobí, hrnce či příbory byl často z nejobyčejnějších materiálů (hliník) a bez výraznějších designových vzorů jako je tomu dnes. Podobně na tom byly příslušenství pro vaření, jako jsou např. pánve, hrnce (**viz. Obrázek 10**) či cedníky (**viz. Obrázek 11**), ani ty totiž velmi často nebyly z kvalitních materiálů (měď) a po delším a frekventovanějším užívání mohly být dokonce zdravotně závadné, neboť se z nich odlamovaly malé kousky materiálu, který mohl skončit hostovi v připravovaném jídle. V dnešní době by se takový problém řešil jednoduchou výměnou závadného inventáře za nový, ale v socialistickém Československu na takový luxus nebyly finance, a proto se toto opotřebení technologií často ignorovalo. O speciální inventář nebyl z pohledu provozovatelů většiny gastronomických zařízení zájem, protože o speciální suroviny, pro jejichž přípravu by byly potřebné, byla velká nouze a vzhledem k finanční situaci většiny obyvatel neexistovala ani poptávka po tomto sortimentu. Technologie v gastronomických zařízeních tedy byly veskrze pro základní potřeby podniku a způsobů,

jak si usnadnit práci, bylo velmi málo. To platí i o čištění špinavého inventáře, které probíhalo ručně bez pomoci speciálních přístrojů jako myčka na nádobí.

Velkým zdrojem problémů byla absence elektronických pokladen, místo nichž personál počítal tržbu či stav zboží pomocí knih a spisů, což bylo velmi náročné z hlediska času a úsilí a bohužel to též často vedlo k chybám. V ČSR nebylo před rokem 1989 výjimkou, že byl člen personálu za zjištěné manko následně odsouzen k trestu vězení za trestný čin „rozkrádání majetku v socialistickém vlastnictví“. Za tento zločin pachatelé hrozilo ve výjimečných případech až 15 let odnětí svobody (obvyklá sazba byla 1-5 let), peněžitá pokuta či zákaz činnosti. Udělování tohoto trestu nebylo výjimkou a zejména v oblasti gastronomických zařízení to byl jev velmi častý.



Obrázek 9- Příklad vybavení gastronomických zařízení před rokem 1989 - ruční šlehač, Zdroj: Švejstilová (2016)



Obrázek 10- Příklad vybavení gastronomických zařízení před rokem 1989 - Papinův hrnec, Zdroj: Švejstilová (2016)



Obrázek 11- Příklad vybavení gastronomických zařízení před rokem 1989 – cedník, Zdroj: Švejstilová (2016)

4.5.3. Personální hledisko

Jedním z největších pozitiv doby před SR v gastronomických zařízeních byla vysoká míra zaměstnanosti, která sice byla, jak uvádí Havlík (2018), silně státem nadhodnocována, avšak i přes tuto dezinformaci silně převyšovala zaměstnanost v dnešní době.

Dle Hechtové (2019) měly velkou úlohu v gastronomických zařízeních v ČSR před SR tzv. normařky, které dohlížely na přesný druh a množství používaných surovin.

Velkou raritou v ČSR byla Čínská restaurace ve Vodičkově ulici (**viz. Obrázek 12**), kam v roce 1958 přijel, a následně školil tamější personál osobní kuchař samotného Mao-Ce-tunga. Dle Hechtové (2019) se jednalo o projekt v rámci Fondu solidarity, který obsahoval mimo předávání zkušeností také zařízení interiéru, inventář a exotické suroviny nutné pro přípravu jídel, což bylo vše dovezeno až z daleké Číny. Restaurace nabízela přes 80 druhů asijských specialit a po počáteční nedůvěře tehdejších obyvatel Prahy si získala obrovskou oblibu. Jednalo se o unikátní gastronomické zařízení nejen v Praze, potažmo ČSR, ale v rámci celé Evropy, jednalo se o jednu z prvních čínských restaurací v Evropě vůbec. Restauraci často navštěvovali vysocí politici hodnostáři, celebrity, ale také různí příslušníci podsvětí (veksláci). Tato restaurace se totiž cenově vymykala od ostatních zařízení a tak nebyla dostupná zdaleka pro každého. Na pravidelnou návštěvu se tam stavovali jen lidé s nadprůměrnými příjmy a pro zbylé obyvatele Prahy, popř. pro zbytek republiky, se tento podnik stal spíše místem pro sváteční příležitost. Dle Hechtové (2019)

tato restaurace byla také jednou z mála, kde neplatily nařízení již zmíněných „normařek“, protože se převážně jednalo o podnik pro prominenty.

Hechtová (2019) dále uvádí, že po Čínsko-Sovětské roztržce musel čínský personál pracující v této restauraci odejít a jejich pozice převzal personál československý, který byl ovšem zdatně proškolen zmíněnými odborníky. Zajímavostí také je, že návštěvníci neměli na konzumaci pokrmů tolik času, kolik chtěli, ale pouze 2 hodiny, poté museli uvolnit místo jiným zákazníkům, to vše díky popularitě daného zařízení. Dnes již tento podnik ve Vodičkově ulici není k vidění, v 90. letech byl zrestituován a dnes již na jeho místě stojí jiná nemovitost.

Dle Zieglera (2017) nebylo výjimkou, když personál gastronomických zařízení dával okázale najevo, že je hosté vůbec nezajímají. Dobře věděl, že postih mu za toto chování hrozí minimální, pokud vůbec nějaký. Toto chování k zákazníkům ovšem nebylo bezdůvodné, mohly za to nízké platy (plat číšníka se pohyboval okolo 1000 Kč + spropitné), nulová motivace od zaměstnavatele a také celková nálada ve společnosti. Podobná pracovní morálka panovala i v kuchyni. To, co se stalo po SR postupně pravidlem, tedy kontrola kvality vydávaných produktů, bylo v této době ojedinělou záležitostí a týkalo se to většinou podniků s vlivnou a movitou klientelou. V ostatních podnicích se na standardy příliš nehledělo a ani většina hostů neměla tak vysoké nároky, takže stížnosti na kvalitu byly spíše výjimkou.

Velkým negativem situace v gastronomii před SR byl nucený odchod či diskreditace a zamezení činnosti v tomto odvětví směrem k některým významným gastro odborníkům. Dle Dörflové at al. (2016) po nástupu KSČ k moci v roce 1948 byly tyto praktiky aplikovány např. na osobnostech jako byl Pavel Viskup či Vilém Vrabec, což byly legendy předválečné gastronomie a velcí odborníci na zdravou výživu, kteří publikovali řadu odborných publikací na toto téma. Další perzekuovanou osobností byl Jindřich Vaňha, majitel jedné z nejlepších restaurací předválečné a meziválečné doby, jehož specialitou byly rybí pokrmy. Bohužel jeho podnik byl v roce 1948 znárodněn a Vaňha emigroval. Další osobností, která opustila v roce 1948, byl Jaroslav Vašata. Nájemník restaurace v Obecním domě byl i přes svůj mladý věk jedním z nejschopnějších restaurátérů předválečného Československa, avšak po nástupu komunismu by ho čekalo vzhledem k jeho názorům a působnosti v odboji za 2. sv. v. pravděpodobně pronásledování a téměř jistě i vězení. Emigroval nejprve do Británie a

posléze do USA, kde si jeho restaurace v Chicagu získala velkou popularitu a prestiž. Nejednalo se zdaleka o jediné kapacity v tomto oboru, které by nepochybně dokázaly gastronomii v období socialismu posunout o podstatný kus dopředu.

Dle Zdeňka Pohlreicha v pořadu Uvolněte se, Prosím (2010) byl odchod těchto osobností bolestivý pro toto odvětví právě proto, že se jednalo o schopné pracovníky se zkušenostmi a vzděláním, kteří by mohli tyto vlastnosti předávat dál. Místo toho bohužel v tomto oboru začali pracovat nezkušení nebo nevzdělaní jedinci, kteří navíc neměli tolik potřebný zápal, a proto je toto jeden z důvodů úpadku gastronomického cestovního ruchu v období socialismu.

Jak uvádí Dörflová at al. (2016), jednou z mála gastro osobností, která po změně politických poměrů zůstala v ČSR, byl Jaroslav Nodl. Důvodem byl zřejmě jeho nízký věk a také nezkušenost a neznalost cizího jazyka. Nodl se ovšem postupně stal jednou z největších osobností gastronomie v ČSR a své zkušenosti rozšiřoval i mimo hranice tohoto státu, což nebylo vůbec samozřejmé. Pracoval na velvyslanectví v Berlíně nebo pomáhal otevírat české restaurace v Japonsku. Od roku 1974 pracoval v pěťhvězdičkovém hotelu InterContinental, kde působil na pozici šéfkuchaře studené kuchyně. Na závěr své kariéry ještě působil jako šéfkuchař na Pražském hradě, odkud v roce 1989 odešel do důchodu a poté se převážně věnoval pořádání gastronomických seminářů a kurzů, navštěvování škol a také psaní kuchařek, z nichž některé se staly po SR bestsellery (Umění kuchyně – kuchařka roku 2008). Zemřel ten samý rok. Je držitelem řádu Sv. Vavřince udělovanému nejvýznamnějším českým kuchařům.

Dörflová at al. (2016) dále uvádí, že další osobností, která se podílela na rozvoji gastronomických zařízení v Praze před SR, byl bezesporu Jaroslav Sapík. Pochází z tradiční kuchařské rodiny. Většinu doby před SR strávil jako šéfkuchař hotelu Ambassador, zkušenosti sbíral v mnoha cizích zemích jako např. Anglie, Španělsko, Německo, Singapur či Indie. Je propagátorem tradiční české kuchyně a v roce 1992 si otevřel rodinný podnik U Sapíků, který mimo jiné léta dodával pokrmy pro Pražský hrad a šéfkuchař Sapík připravoval i galavečeři pro Britskou královnu Alžbětu II. při její návštěvě Prahy. Je členem Pražského kulinářského institutu a v roce 2009 obnovil Československý svaz kuchařů, který v roce 1939 ukončil svou činnost.



Obrázek 12- Interiér čínské restaurace ve Vodičkově ulici, Zdroj: Hechtová (2019)

4.5.4. Materiální hledisko

Dalším probíraným hlediskem je hledisko materiální. Toto hledisko bylo ve zmíněné době plné rozporů. Na jednu stranu, jak uvádí Svitáková (2018), bylo jedním z největších pozitiv zemědělská výroba nebo také domácí výroba, které byla hojně podporována státem, a vyprodukovalo se tedy velké množství surovin používaných v gastronomických zařízeních. Hlavním problémem tohoto pozitiva je ovšem fakt, že vysoké procento vyprodukovaných surovin se následně exportovalo do jiných zemí, zejména do SSSR. Na druhou stranu import kvalitních surovin do ČSR v podstatě neexistoval, a když už ano, tak především výhradně do rukou specifické klientely, která si to mohla z finančního hlediska dovolit, a neplatilo pro ni ideologické omezení. Pokud se tedy nějaké specifické suroviny přeci jen do ČSR dostaly, tak se jednalo o suroviny převážně druhé až třetí jakosti. Přesně takto kvalitní suroviny se většinou dodávaly i do gastronomických zařízení. Velkým nešvarem této doby byl také velký výskyt náhražkových produktů a polotovarů velmi nízké kvality. Jak uvádí Havlík (2018), ještě vážnějším nešvarem bylo přidávání nebezpečných látek do potravin jako např. chemikálie benzen, která se přidávala do hořčice, a později bylo prokázáno, že může způsobovat rakovinné bujení. A nešlo zdaleka o ojedinělý případ, dle Paulenkové (2017) byly dalšími závadnými potravinami často některé druhy drůbeže, mléčných výrobků (PCB, DDT) či zeleniny, též znehodnoceny vinou chemikálií, avšak stále uváděny do oběhu mezi zákazníky či prodejce. Autorka dále uvádí, že hlavní vinu na tomto znehodnocení potravin nese zastaralá, špatně fungující technologie a špatné životní prostředí. Dnes by již výroba a následná produkce produktů této kvality nebyla možná, ale

tehdy byly normy velmi ohebné a stačilo zaměnit pár slov na etiketě a produkt byl vyslán do oběhu mezi zákazníky, kteří si zmíněné změny málokdy všimli. Jako příklad se dá vést rozdíl mezi masem a masným výrobkem, pro každé z těchto označení produktu platí zcela jiná potravinářská nařízení. Autorka dále píše, že tyto záměny probíhaly s plným vědomím státu, který vše toleroval kvůli plnění zadaných plánů.

Jedním z negativ materiální stránky byly i časté krádeže zboží, zejména za gastronomických zařízení a to i od pracujících zaměstnanců, kteří se řídili v té době populárním heslem „Kdo neokrádá stát, okrádá rodinu“. Dle Zieglera (2017) tedy docházelo k tomu, že když už přes všechny překážky do gastronomických zařízení kvalitnější suroviny dorazily, tak se stejně k zákazníkům nedostaly, protože si je personál odnesl domů. A následně tedy docházelo k okrádání hostů, kteří nedostali to, za co si zaplatili. Jako příklad lze uvést podměrečná piva, ředění vodou nebo podávání náhražek.

Kapitolou sama pro sebe byl poté alkohol. Ten byl, dle Havlíka (2018) velmi nedostatkovým zbožím, jedinou výjimku tvořil tradiční československé značky piva jako např. Pilsner Urquell, Březňák či Krušovice (tři nejstarší značky piva v historii státu). Z „tvrdšího“ alkoholu byl k dispozici ve vyšší míře pouze rum, domácí pálenky (slivovice), fernet, zelený peprmintový likér či ze SSSR dovážená vodka.

4.5.5. Společenské hledisko

Posledním zmíněným hlediskem je hledisko společenské. Doba před rokem 1989 je veřejností často popisována jako doba nedostatku, kdy se stály fronty v podstatě na všechno a zdaleka ne vždy se ohledně zboží a služeb dostalo na všechny. Pokud jde ovšem o gastronomická zařízení, tak tak je situace popisována trochu zkresleně. I přes společensky uznávaný fakt, že kvalitní gastronomická zařízení za komismu neexistovala, a když už ano, tak nebyla finančně dostupná pro „obyčejné“ lidi, Svitáková (2018) uvádí, že minimálně v Praze se takové kvalitní podniky nacházely a to i včetně přijatelných cen. Stejně tak je mylné se domnívat, že za komunismu se stály fronty na všechny druhy zboží. Nedostatkovým zbožím bylo např. exotické ovoce (**viz. Obrázek 15**) či maso (**viz. Obrázek 14**). Nabídka těchto surovin byla velmi nízká a omezená z hlediska sortimentu.

Jedním z negativ společenského hlediska byly tzv. úplatky. Spousta lidí se domnívá, že v období před SR se takovýto nešvar nevyskytoval, avšak opak je pravdou. Je třeba

podotknout, že k tomu nedocházelo zdaleka tak často jako v období po SR, zejména kvůli rozdílné finanční situaci, ale i tak to byl jev více než častý.

Jako uvádí Maurer (2018), pokud jde o druhy restaurací, tak velmi nedostupnými byly zejména ty zahraniční jako např. indická či čínská. Pokud chtěl zákazník takovou restauraci navštívit, musel si zajistit rezervaci několik měsíců dopředu. A restaurace nabízející českou kuchyni byly ve většině případů nevalné kvality, kde nabídka jídel byla často velmi podobná. Pokud byla situace v některých gastronomických zařízeních ještě horší, tak jediné ve školních jídelnách. Nutno ovšem dodat, že v těchto školních gastronomických zařízeních se situace nezlepšila nijak výrazně ani dodnes.

Maurer (2018) dále uvádí, že tři hlavní gastronomická zařízení, pokud měl člověk zájem o skutečně kvalitní gastronomický zážitek, byly restaurace Berjozka v Rytířské ulici, poté čínská restaurace ve Vodičkově ulici a následně indická restaurace Mayur ve Štěpánské ulici vedle Lucerny. Jak již ale bylo zmíněno, rezervace do těchto zařízení bylo nutné si zajistit měsíce dopředu. Jansová (2016) uvádí, že historik Martin Franc tento výčet dále rozšiřuje o restaurace v hotelích Alcron a InterContinental a poté ještě o restauraci Zlatá Praha. Vysoké popularity se také mohly těšit některé kavárny jako např. Kavárna Slavia, ale v těchto podnicích byl podstatně snadnější provoz, zejména pokud šlo o shánění surovin. A výčet populárních a tradičních gastronomických zařízení uzavírá Strouhalová (2015), která zmiňuje restauraci u Pinkasů, založenou v roce 1843, kde během její bohaté historie patřili k častým návštěvníkům František Palacký, Josef Jungmann či T. G. Masaryk, kteří byli posléze doplněni také Bohumilem Hrabalem, Rudolfem Hrušínským či dvojicí Werich – Voskovec. Autorka dále zmiňuje restauraci U Černého vola, dále legendární restauraci U Fleků s více než pětisetletou historií a vyhlášeným pivovarem a tzv. Flekovským gulášem. Strouhalová (2015) na závěr uvádí dvojici velmi populárních zařízení a to restauraci U Bansethů a Klášterní pivovar Strahov.

Oproti společenskému přesvědčení Lipšanský (2014) uvádí, že první fast food nebyl v Praze otevřen až po SR, ale úplně první fast food byl otevřen v Praze roce 1986 a to konkrétně v březnu. Bylo to v ulici Na Příkopě vedle Sevastopolu. Tento podnik se jmenoval Arbat (**viz. Obrázek 13**) a nabízel 16 druhů pokrmů, mimo jiné boršč (tisíc prodaných porcí denně), pirožky s masem, moskevský biftek, podlouhlé plněné žemle zvané bakety a největším „trhákem“ byly hranolky s kečupem či tatarzkou. Provoz a příprava jídel byly

velmi podobné tomu, co lze spatřit v dnešních fast foodech. Podnik byl otevřen od rána do noci a to včetně sobot a nedělí.

Jansová (2016) uvádí, že dle historika Martina France byl velkým problémem v tomto oboru i nedostatek podpory a propagace. V období před SR v podstatě neexistovaly instituce v destinačním managementu na podporu gastronomického cestovního ruchu, žádné publikace jako např. kulinářské časopisy a pokud tedy nějakí domácí či zahraniční návštěvníci Prahu skutečně navštívili, tak to nebylo kvůli gastronomickým zážitkům. Havlík (2018) dále uvádí, že marketing v této době v podstatě neexistoval, reklamy byly velmi jednoduché a propagace výrobků a služeb probíhala pomocí zažitých a osvědčených hesel. Jako většina odvětví i toto bylo silně podrobováno cenzuře a mezi veřejnost byly vysílány nepřesné či přímo zkreslující informace, které měly sloužit zájmům režimu.



Obrázek 9- Fast food Arbat, Zdroj: Lipšanský (2014)



Obrázek 10- Fronta na maso, Zdroj: Švejtilová (2016)



Obrázek 11- Fronta na ovoce a zeleninu, Zdroj: Švejtilová (2016)

4.6. Praha jako vlajková loď vývoje

Jak uvádí Ther (2016) ČR se po SR dočkala téměř 50% navýšení v cenách oproti zažitým standardům z období před rokem 1989. Ač se to může zdát relativně výrazné navýšení, tak mezi zeměmi bývalého východního bloku se jedná o nejnižší číslo. Ther (2016) dále uvádí, že adekvátně k tomuto navýšení cen produktů a služeb musely být odpovídajícím způsobem navýšeny i mzdy obyvatel, aby nedošlo k ekonomickému kolapsu. V období od roku 1990 do roku 1995 ovšem ekonomika v Praze výrazně rostla a jak uvádí Ther (2016), za toto období HDP Prahy vzrostlo o 70%..

Praha se jako hlavní město odlišuje od zbytku republika zejména v tom, že je tam mnohem větší konkurence a to ať už z početního hlediska, tak z toho kvalitativního. Je bez diskuze, že v Praze je poptávka v gastronomických zařízeních po zcela jiném druhu gastronomických zážitků, než je tomu např. na vesnicích či v menších městech. Nabídka takových zařízení se podle toho také řídí, jako další vlivy lze uvést vyšší ekonomickou sílu obyvatel Prahy proti zbytku republiky a také určité přizpůsobování se zahraničním trendům, vycházejícím z podstaty, že jde o hlavní město a tedy hlavního reprezentanta gastronomie daného státu. Opominout nelze ani fakt, že je Praha často cílovou destinací mnohých zahraničních návštěvníků, čemuž je také následně přizpůsobována nabídka gastronomických zařízení.

Jako většina zařízení, tak i ta gastronomická byla ve většině případů vlastněna státem. To se ovšem po SR změnilo a díky tzv. kuponové privatizaci byly na soukromé majitele převedeny statisíce podniků, včetně těch gastronomických. Když došlo k tomuto převodu tak dle Hory (2017) Jaroslav Sapík uvedl, že se většina gastronomických zařízení vrhla na oslovení zahraničních návštěvníků, kteří logicky po otevření hranic Prahu přijeli navštívit. Těmto zahraničním návštěvníkům či turistům byla nabízena tradiční česká kuchyně, ale ta byla po roce 1989 v tak hrozném stavu, že většina turistů byla v šoku a na dlouhou dobu tyto negativní zkušenosti poznamenaly pohled na českou gastronomii ve světě. Hora (2017) dále dle slov Jaroslava Sapíka dodává, že po SR bylo bohužel dobrým zvykem, že se gastronomická zařízení domluvila na spolupráci s cestovními kancelářemi, které následně dodaly turisty za předem smlouvenou provizi. Přitom tyto cestovní kanceláře nijak nehleděly na kvalitu daných podniků.

Kotíková (2013) uvádí, že ve většině zemí světa, se úroveň gastronomického cestovního ruchu posuzuje dle hlavních měst daných států. Jedná se tak o tzv. vlajkovou loď tohoto odvětví. Autorka dále uvádí, že hlavním ukazatelem tohoto jevu je bezesporu i fakt, že hlavní města mývají nejvyšší návštěvnost, pokud jde o cíl návštěvníků, který se týká gastronomie. Ač se Praha nemůže v žádném případě měřit s úrovní gastronomie a z ní plynoucí vysokou návštěvností s metropolemi jako je Londýn, Paříž, Řím či Vídeň, tak v posledních letech se úroveň gastronomických zařízení v Praze prudce zvedla. Dle většiny odborníků je Praha gastronomickým centrem ČR, avšak v posledních letech hlavní město začala v tomto odvětví dohánět i ostatní větší města v ČR jako Brno, Olomouc či Plzeň.

S tím souhlasí Dörfllová at al. (2016), která zároveň uvádí, že Praha zřejmě nikdy nedosáhne gastronomické úrovně hlavních měst Evropy jako je Paříž či Londýn, ale i tak je Praha stále ve velké výhodě oproti ostatním městům v ČR. Jako důvod lze uvést restaurace oceněné hvězdou v průvodci Michelin. První restaurace v Praze, která této pocty dosáhla, byla v roce 2008 restaurace Allegro v hotelu Four Seasons (**viz. Obrázek 16**). V roce 2012 na ni navázala restaurace La Degustation Boheme Bourgeoise, šéfkuchaře Ondřeje Sahajdáka, která patří pod záštitu gastronomické značky Ambiente. Ten samý rok Michelinskou hvězdu získala také restaurace hotelu Alcron šéfkuchaře Romana Pauluse, která však o ni v roce 2018 přišla. Podobně na tom byla také restaurace SaSaZu, vedená izraelským vlastníkem (dříve šéfkuchařem) Šahafem Šabtajem a indonéským šéfkuchařem Andy Tanem, která hvězdu udržela pouze jeden rok, než o ni v roce 2018 také přišla. Zatím posledním gastronomickým podnikem, kterému se v Praze dostalo této pocty, byla v roce 2017 restaurace Field šéfkuchaře Radka Kašpárka, která ji dokázala obhájit i v následujícím roce.

Hlavní město s sebou samozřejmě přináší i zvýšené ceny, což ovšem není výsadou jen gastronomických zařízení v ČR, ale je tomu tak ve většině hlavních měst a platí to celosvětově. Dle Motlové (2017) je průměrná cena jídel v gastronomických zařízeních v Praze 115 Kč. Pokud ovšem jdete do kvalitnější restaurace, není výjimkou, že se ceny v těchto podnicích mohou pohybovat i okolo 1000 Kč za jediné jídlo. Tyto ceny se většinou týkají restaurací s výraznými gastronomickými osobnostmi či oceněné Michelinskou hvězdou. Platí také pravidlo, že čím blíže se návštěvník dostane k centru Prahy, tím úměrně zvyšuje cena za zboží a služby v gastronomických zařízeních. Není výjimkou, že např. sklenice piva může hosta vyjít na Staroměstském náměstí dvakrát až třikrát draž než mimo centrum Prahy.

Oproti době před SR, kdy byla nabídka zahraničních kuchyní v gastronomických zařízeních velmi omezena, tak dle Maurera (2018) dnes existuje v Praze možnost navštívit restaurace, které nabízejí až 55 druhů zahraničních kuchyní. Autor dále uvádí, že ne vždy je kvalita pokrmů na nejvyšší úrovni, ale ve spoustě těchto zahraničních podniků pracují rodáci z těchto zemí a pokrmy jsou tedy často alespoň autentické.



Obrázek 12- Certifikace pro restauraci oceněnou michellinskou hvězdou, Zdroj: Rušinová at al. (2018)

4.7. Vliv zahraničí

Dle mce (2019) uvedl Zdeněk Pohlreich, že minimálně v prvních letech po SR byl nejdůležitější příchod zahraničních gastronomických odborníků, kteří nastavili evropskou laťku a zároveň také české gastronomii nastavili zrcadlo. S nimi přišla také určitá disciplína, která v gastronomických zařízeních před SR nebyla pravidlem. Jak uvádí Musil (2016) dle slov francouzského šéfkuchaře Manzaca byla v devadesátých letech dvacátého století v Praze v lepších restauracích převaha zahraničních šéfkuchařů, kteří se mimo jiné starali o vzdělávání ostatních členů personálu. Dnes je již naprosto běžné, že to v těchto podnicích vypadá jako na vojně a výjimkou není ani vulgární mluva a tvrdý přístup k zaměstnancům. Zároveň tito zahraniční pracovníci s sebou často museli vzít nejen své schopnosti a vědomosti, ale zároveň také různý inventář, který byl v ČR nedostupný (stroj na těstoviny). Ač se to může zdát nepodstatné, tak se nejednalo o zanedbatelnou složku provozu, neboť technologická stránka byla těsně po SR v zoufalém stavu a právě zahraniční pracovníci v gastronomii modernizovali zařízení podniků. Délka jejich pobytu závisela na jejich osobních cílech či zkušenostech. Pro některé byla Praha jen další zastávkou v jejich pestré kariéře, pro jiné se jednalo o první zkušenosti při práci v zahraničí, někteří přijeli jen na krátko či střednědobou výpomoc, avšak někteří se v Praze skvěle etablovali, naučili se pro většinu cizinců velmi složitý český jazyk a již zůstali. Jako příklady lze uvést italského respektive francouzského šéfkuchaře Emanuela Ridi a Jean-Paul Manzaca. U obou

zmíněných (a nejen u nich) měl dle jejich vlastních slov velký vliv na etablování faktor rodiny, kterou si zde často zahraniční gastronomičtí pracovníci založí.

S tím úzce souvisí také rozvoj dovozu exotických surovin či jen surovin, které byste v období před SR v ČSR v gastronomických zařízeních hledali marně. Jednalo se zejména o exotické druhy ovoce a zeleniny, mořské plody, různé druhy mořských ryb, různé druhy masa a masných produktů a desítky dalších surovin. O jejich dovoz se starali buďto zahraniční dodavatelé často kontaktováni příchozími zahraničními pracovníky do ČR nebo zahraničními investory. Spoléhání se na zahraniční dodavatele bylo nutné zejména proto, že po SR v podstatě neexistovaly podniky, které by se importem takovýchto surovin zabývaly, a čeští provozovatelé gastronomických zařízení zároveň neměli potřebné kontakty na zahraniční dodavatele.

Dalším silným vlivem na vývoj gastronomických zařízení po SR v Praze byl postupně rostoucí příjezdový cestovní ruch díky návštěvníkům ze zahraničních destinací, pro které byla ČR, potažmo Praha, dlouho nedostupná díky politickým poměrům v bývalé ČSR. Tato změna měla za následek také velký přísun kapitálu, který s sebou tyto zahraniční návštěvníci přinášeli. Jedním z odvětví, které se tomu muselo velice rychle přizpůsobit, byl gastronomický cestovní ruch. I když většina zahraničních návštěvníků nesměřovala cíleně za gastronomickými zážitky spojenými s ČR či rovnou Prahou, ale daleko spíše za prohlížením architektury či kultury, tak tito návštěvníci se museli někde stravovat a bylo tedy nutné zlepšit stav české gastronomie co nejrychleji a to alespoň na přijatelnou úroveň. To se ale zdaleka ne vždy povedlo, neboť zahraniční návštěvníci měli určité standardy zažité ze svých domovin a tak je stav českých gastronomických zařízení dost negativně překvapil. Běžně se tedy stávalo, že zahraniční návštěvníci odjížděli z ČR sice s úžasnými vizuálními zážitky díky pražským památkám, avšak také s mnohem horšími zážitky na stravování v hlavním městě ČR.

Dle Shepherd (2000) se velmi rychle na nově se tvořícím trhu v ČR etablovaly zahraniční společnosti a investoři, kteří viděli ČR jako „neorané pole“ plné podnikatelských příležitostí. Díky kuponové privatizaci sice většina státních podniků přešla do soukromého vlastnictví jednotlivcům, skupinám či nově založeným společnostem, ne každý ale měl finance, zkušenosti a dovednosti, aby tyto podniky (mezi nimi i ty gastronomické) mohl úspěšně provozovat a tak raději dal přednost prodeji, ať už do rukou českých či zahraničních.

Jako jeden příklad z mnoha lze uvést, jak uvádí ČTK (2017), dokonce i tak proslulou a pro ČR autentickou značku jako je Pilsner Urquell. Ta postupně přešla do rukou zahraničních vlastníků, jihoafrická skupina SABMiller svůj většinový podíl prodala v roce 2017 japonské skupině Asahi. Původně čeští majitelé k prodeji svých většinových podílů, i u úspěšných a známých značek, sahají také proto, že sami nedokážou svou značku či podnik propagovat v zahraničí v míře, v jaké by si přáli. Dalším způsobem, jak se zahraniční majitelé dostávají na trh v ČR, je to, že si svou značku gastronomického zařízení tzv. přivezou s sebou a otevřou v ČR (zejména v Praze) jednu z dalších poboček. Jedním z takových příkladů je luxusní pražská restaurace SaSaZu, původně vlastněná izraelskou skupinou Queenco (v roce 2014 většinový podíl získal ředitel této restaurace Avihai Hadida)

Jak uvádí Musil (2016), tak najdou se i velmi zajímavé příklady vstupů zahraničních investorů na český gastronomický trh. Jedním z takových příkladů je např. francouzský šéfkuchař Jean-Paul Manzac, který do Prahy přijel v roce 1998. Otevřel zde restauraci Brasserie M, která byla sice hojně navštěvovaná a velice oblíbená, avšak její provoz provázely četné potíže. Jak sám majitel a šéfkuchař Manzac uvádí, tak veliký problém byl personál obsluhy, který nebyl schopen plnit nároky svého šéfa, který vyžadoval relativně složitou francouzskou formu obsluhy, kde hraje důležitou roli vrchní číšník. Nedostatečná kvalita personálu spojená se začátkem finanční krize v roce 2009 měla za následek, že Manzac musel svůj podnik zavřít a přehodnotit svoje podnikání. Nebyl ovšem zdaleka jediný významný zahraniční šéfkuchař, který se nedokázal v Praze uchytit se svým gastronomickým podnikem. Slavný britský šéfkuchař Gordon Ramsay musel toho samého roku v Praze zavřít svou restauraci Maze, která byla otvírána s velkou pompou a nikterak neskrývala své ambice na získání vícero michellinských hvězd.

4.8. Čelní představitelé

I když existuje spousta vynikajících českých šéfkuchařů a gastronomických odborníků, tak ne všichni se dostanou do všeobecného povědomí a nelze je tedy vnímat jako čelní představitelé nebo jak uvádí Kotíková (2013) tzv. opinion leaders, u kterých je jedním ze základních předpokladů vliv na směřování gastronomie a to nejen hlediska profesionálů, ale také z hlediska vnímání veřejnosti. Není pochyb o tom, že v Praze provozuje významná gastronomická zařízení řada vynikajících odborníků, avšak jména většiny z nich zůstávají veřejnosti ukryta, a proto jejich vliv na poměry v gastronomickém cestovním ruchu je omezený. Na rozdíl např. od televizních či internetových gastronomických osobností.

Dle mce (2019) Zdeněk Pohlreich uvedl, že je dnes zcela běžné, že se kuchaři stávají mediálně známými a někteří se stávají dokonce televizními osobnostmi, což bylo v minulosti nemyslitelné, o době před SR nemluvě. Působí to jako vedlejší vliv díky růstu gastronomie jako takové a zvýšenému zájmu o ní z hlediska domácích a zahraničních zákazníků. Tyto osobnosti se začaly do všeobecného povědomí drát až na přelomu milénia a jejich činnost na televizních obrazovkách či internetu byla v prvních letech omezená a zvyšovala se postupně. Stejně tak i popularita těchto pořadů byla v prvních letech velmi slabá. Na dobu, kdy se na televizních obrazovkách začali objevovat první kuchaři, a na jiné gastronomické odborníky si většina veřejnosti už příliš nepamatuje. Jednalo se malé pořady s nízkou popularitou, kde bylo hlavní téma pouze ukazování receptů jako např. pořad Ivana Vodochodského Mňam aneb Prima vařečka, který se poprvé začal vysílat v roce 2001 a dá se považovat za průkopníka v oboru gastronomie na televizních obrazovkách. V roce 2005 se začal vysílat populární pořad dvou kuchařských kamarádů s názvem „Kluci v akci“, který si získal relativně vysokou popularitu a držel si vysokou sledovanost, přičemž oproti předchozím pořadům o gastronomii se přidalo i cestování po ČR, propagace regionálních kuchyní a obyčejů, a spojené s přípravou pokrmů na netypických místech a netypickým způsobem.

V předcházející kapitole se zmiňoval vliv zahraničí na vývoj v gastronomických zařízeních po SR, a proto je nutné i v této kapitole dodat, že významné vliv na toto odvětví měli také zahraniční gastronomické osobnosti. Jako první průkopník by se dal označit britský šéfkuchař Jamie Oliver, jehož pořady „Šéfkuchař bez čepice“, „Hrnečku vař“ či „Roztančená kuchyně“ si získaly velkou popularitu a sledovanost a stejně tak měly výrazný vliv na gastronomii v ČR. Postupně se přidávaly další pořady moderované tímto kuchařem a dodnes patří mezi nejznámější zahraniční kuchaře v očích české veřejnosti. Na tyto pořady později navázal další britský šéfkuchař Gordon Ramsay, který se vyznačoval naprosto odlišným stylem, ať už profesním či vyjadřovacím. Oliver volil odlehčenou formu vystupování, kdežto Ramsay celosvětově proslul jako striktní a přísný moderátor gastronomických pořadů s velmi vulgárním slovníkem. I tento šéfkuchař měl výrazný vliv na gastronomii v ČR a to zejména díky svým pořadům „Pekelná Kuchyně“, „Ano, šéfe s Gordonem Ramseyem“ či „MasterChef US“. Na českých televizních stanicích se vysílalo v průběhu let několik desítek dalších pořadů, avšak žádný z nich si nezískal takovou popularitu a sledovanost, aby se o jejich moderátorech dalo mluvit jako o „opinion leaders“ pro úroveň gastronomie v ČR.

Hlavní rozpuk pořadů s gastronomickou tematikou nastal až počátkem vysílání pořadu *Ano, šéfe*, který moderoval restauratér a šéfkuchař Zdeněk Pohlreich. Tento pořad se mimochodem inspiroval svým styl u britské a americké verze moderované Gordonem Ramseyem. Podobně se tento pořad inspiroval také u typu moderátora, neboť Pohlreich je již dnes běžně považován za „českého Gordona Ramseyho“. Na vlivu tohoto pořadu pro vývoj gastronomických zařízení v ČR se shodne většina gastro odborníků i široké veřejnosti. Jednalo se o pořad odlišný od ostatních gastro pořadů, neboť podstatou tohoto pořadu byla pomoc či záchrana restaurací, kterým hrozil zánik či měl jiné potíže s provozem. Během této doby moderátor poukázal na mnohé nešvary v technologické přípravě pokrmů, designu podniků, servisu i přístupu personálu včetně majitelů. Pořad se začal vysílat na začátku roku 2009 a s moderátorem Zdeňkem Pohlreichem byl ukončen na konci roku 2018, během této doby bylo natočeno a odvysíláno 95 epizod. Naprosto bez diskuze lze potvrdit, že se z hlediska sledovanosti a popularity jedná o nejúspěšnější pořad s gastronomickou tematikou. Ze Zdeňka Pohlreicha se stala televizní hvězda a vůdčí osobnost změn prováděných v gastronomických zařízeních i v celém gastronomickém cestovním ruchu. Nikdo před ním totiž nepoukázal na špatnou úroveň českých restaurací takovým způsobem a v takové míře jako právě on. Na jeho snahu o zlepšení poměrů v gastronomii v následujících letech navázalo různým způsobem mnoho gastronomických osobností, ale profesionální i laickou veřejností je Zdeněk Pohlreich vnímán jako hlavní spouštěč změn, které se udály v gastronomii v ČR v posledních několika letech. Mimo tento pořad se Zdeněk Pohlreich podílel také na jiných pořadech jako např. „Na Nože“, „Šéf na grilu“, „Česko vaří s Pohlreichem ŽIVĚ“ či „Teď vaří šéf“. Tyto pořady se ovšem už věnovaly převážně technologické přípravě pokrmů a zásadně se odlišovaly od již zmíněného „Ano, šéfe“. Mimo jiné vydal řadu kuchařek, z nichž mnoho bylo velmi úspěšných.

Zvláštní kapitolu vůdčích osobností v české gastronomii tvoří italský šéfkuchař a restauratér Emanuel Ridi. Jeho pořad „S Italem v kuchyni se začal vysílat v roce 2009 a téměř okamžitě si získal obrovskou popularitu, která mu vydržela až do jeho zrušení. Veřejnost zaujal především tím, že vymazal některé mýty, které se v této zemi držely ohledně italské kuchyně. Stejně tak zaujala jeho (i po dvacetiletém pobytu) zajímavá čeština a vřelé vystupování s množstvím zajímavým hostů z řad celebrit, sportovců i jeho známých mezi které patřili i četní gastro odborníci jako Zdeněk Pohlreich, řeznický klan Kšánových, či mnoho zahraničních kuchařů).

V posledních letech se české gastronomické televizní scéně objevila také česká verze původem amerického pořadu „MasterChef US“ s názvem „MasterChef Česko“. Podstatou pořadu je hledání nejlepšího amatérského kuchaře v řadě specifických gastronomických úkolů. Vítěz ve finále obdrží 500 000 Kč a titul MasterChef. Tento pořad byl nejprve uveden v československé verzi v roce 2012 s porotci Jiří Štíftem, Radkem Šubrtem a nakonec jediným slovenským porotcem Martinem Korbeličem. Na tento pořad v roce 2015 navázaly v roce 2015 a 2016 nové řady s novými porotci Markem Raditchem, Markem Fichtnerem a Miroslavem Kalinou. Poslední řada se začala vysílat v roce 2019 opět s novými porotci Radkem Kašpárkem, Přemyslem Forejtem a Janem Punčochářem. Tento pořad je podstatnou součástí propagace gastronomie v ČR (zejména v Praze), neboť představuje přední české (pražské) šéfkuchaře a ukazuje široké veřejnosti jejich odbornost a vystupování.

Na internetové streamovací kanály se dostalo i několik dalších moderátorů s gastronomickou tématikou, avšak nedosahovali takové popularity a sledovanosti, aby se o nich dalo mluvit jako o „opinion leaders“. Mezi ty nejpopulárnější lze řadit internetový pořad „Kuchyně Lidlu“, kde vystupují michelinský kuchař a šéfkuchař restaurace Alcron Roman Paulus a slovenský šéfkuchař Marcel Ihnačák. Dále poté pořad na webové stránce Stream s názvem „MENU domů“ od Veroniky Kokešové s přezdívkou Koko, která je vícenásobnou držitelkou titulu foodblog roku.

Bohužel i televizní a internetová tvorba v oblasti gastronomie má své stinné stránky. Tou hlavní je zejména různá kvalita a způsobilost moderátorů. Jako hlavní zástupce této „odvrácené“ strany gastronomické televizní tvorby by se dali uvést zejména Jiří Babica a Ladislav Hruška. Jiří Babice se svým pořadem „Babicovy dobroty“ byl jedním z prvních průkopníků (uveden byl v roce 2008) na televizních obrazovkách s gastronomickou tématikou. Našel si poměrně početnou fanouškovskou základnu, zejména mezi obyčejnými lidmi s nižšími příjmy a nároky, která ovšem s každým rokem klesala, až byl pořad v roce 2014 zrušen. Jak uvádí Kovačević (2014), tak k velkému překvapení veřejnosti nebyly důvody jeho zrušení klesající sledovanost, ale nedomluvení se na prodloužení spolupráce kvůli vysokým finančním nárokům zmíněného kuchaře a moderátora. Na poklesu popularity a sledovanosti tohoto pořadu se mimo jiné podílel pořad Zdeňka Pohlreicha Ano, šéfe, který zvyšoval nároky veřejnosti a který na nešvary, které Babica ve svém pořadu propagoval, upozorňoval a kritizoval je. Samotný Pohlreich Babicu několikrát nevybíravě kritizoval a říkal, že *učí lidi vařit blafy*, což nezůstalo bez odezvy a mezi oběma kuchaři je dodnes velká

nevraživost. Nutno dodat, že Pohlreich nebyl sám, kdo Babicu kritizoval a i mezi veřejností začal být tento kuchař později vnímán velmi negativně, pokud jde o gastronomii. Na popularitě mu jistě také nepřidalo, že během vysílání působil často nesoustředěně (dle spekulací díky alkoholu) a také díky jeho vyjadřování a řeči těla, které postupem času zlidověly a staly se předmětem řady vtipů. Velmi mu bylo vyčítáno také to, že i přes kuchařskou profesní minulost, v průběhu vysílání žádné gastronomické zařízení nevlastnil ani neprovozoval. Naproti tomu Ladislav Hruška od začátku svůj pořad bral z poloviny jako zábavnou tvorbu a často vařil z těžko představitelných surovin a mezi gastro odborníky byl jeho pořad brán jako „čisté zlo“. Nejen že nevlastnil ani neprovozoval žádné gastronomické zařízení, ale na rozdíl od Babici, neměl ani vzdělání v tomto oboru. Ani to mu ovšem nezabránilo vydat v roce 2014 knihu s názvem „Vaříme s Láďou Hruškou“, která se oproti všem předpokladům stala bestsellerem (nejprodávanější naučná kniha za posledních 25 let a jedna z nejprodávanějších knih v historii ČR.

Relativně odlišnou významnou osobností je poté Roman Vaněk. Zakladatel Pražského kulinářského institutu sice ještě do nedávna (výuční list získal v roce 2011) ani neměl v oboru gastronomie či cestovního ruchu formální vzdělání, avšak od roku 2007, kdy institut založil, se stal vedoucí osobností v tomto oboru. Fungování Prakulu již bylo v práci zmíněno, ale je třeba také rozebrat samotného iniciátora vzniku této instituce. Na začátku jeho působení mu velmi pomohl jeho kamarád a již zmíněný čelní představitel gastronomie Zdeněk Pohlreich, který mu poskytl šanci se propagovat v několika dílech pořadu „Ano, šéfe“ a posléze také v jejich společném pořadu „Na nože“. Samotný Roman Vaněk se ke gastronomii dostal skrze svou práci fotografa při návštěvách četných zahraničních destinací. Dnes je již pravidelným lektorem nejen v Prakulu, ale také na střenech školách či gastronomických konferencích. Publikoval také celkem 17 gastronomických knih, z nichž některé získaly mezinárodní ocenění. Velkého úspěchu se dočkal pořad dle jeho námětu, jehož byl i průvodcem, s názvem „Peklo na talíři“ z roku 2012, který se převážně věnuje kvalitě surovin v obchodech a gastronomických zařízeních. Tento pořad se dočkal mezinárodního ocenění na filmovém festivalu Life Sciences Film Festival v roce 2012 a získal též Křišťálovou lupu za rok 2013. Od roku 2018 spolupracuje jeho institut s „MALL. TV“, kde mimo ostatní členy Prakulu sám vystupuje a propaguje gastronomii.

4.9. Modernizace

Je třeba si uvědomit, že po SR se v ČR udály změny téměř na všech frontách, nevyjímaje gastronomii potažmo gastronomický cestovní ruch. V následujících bodech budou rozebrány nejdůležitější prvky, kterých se modernizace v gastronomických zařízeních nejvíce dotkla. Dle většiny odborníků totiž česká gastronomie začínala po SR v podstatě od nuly a modernizace se tedy týkala úplně všech odvětví gastronomického provozu.

4.9.1. Finanční

Jedním z faktorů, se kterými se zákazníci gastronomických zařízení museli po SR vyrovnat, byl mnohem širší a pestřejší nabídka nabízených pokrmů a služeb. Stejný úkol čekal i na provozovatele těchto zařízení.

Jak již bylo zmíněno, v gastronomických zařízeních před SR personál pracoval za velmi nízké platy. To se ovšem s příchodem demokracie změnilo, i když ta změna nebyla rychlá ani snadná. Vliv na to měl růst ekonomiky, příchod zahraničních firem a sponzorů na území tohoto státu a hlavně růst celkové úrovně v oblasti gastronomického cestovního ruchu. Ten sebou nesl zvyšování nároků zákazníků a návštěvníků a stejně tak nutil ke zvyšování kvalifikace personálu, což poté vedlo k růstu mezd. Jako příklad lze uvést, že v období před rokem 1989 si šéfkuchař kvalitní restaurace mohl za měsíc vydělat cca 2000 Kč, kdežto v dnešní době si dle ISPV (2018) je medián mezd šéfkuchařů gastronomických zařízení 30 000 Kč, dle autorových neoficiálních zdrojů si může šéfkuchař přední pražské restaurace přijít i na několik set tisíc Kč měsíčně nepočítaje další benefity (služební auto, slevy na suroviny pro osobní potřebu, atd.) či podíly ze zisku. To je samozřejmě způsobeno důležitostí těchto pracovníků v daných zařízeních, neboť jsou to často hlavní tváře podniku a také nositelé know-how a garanti kvality. Dle Holanové (2016) jsou v ČR nejhůř placenou pozicí právě zaměstnanci gastronomických zařízení jako číšníci a pomocní kuchaři, jejichž medián mezd nepřesahuje měsíčně 12 000 Kč. Tento jev byl ještě umocněn zavedením zdanění na spropitné. Samotná důležitost spropitného se ovšem po SR velmi zvýšila, neboť se stalo zvykem, že zákazníci přidávali k celkové ceně za služby v gastronomických zařízeních ještě něco navíc jako poděkování servisu. Ovšem s obrovskými rozdíly, neboť velmi záleží na štědrosti klienta, utracené částce a samozřejmě také na schopnostech a pozornosti personálu. Je teda nutné uznat, že ne vždy může být spropitné pro personál spásné a zvýšit nižší mzdový medián nějakou významnou měrou. Je také nasnadě, že vysoké mzdy

nabízené šéfkuchařům a jiným důležitým osobám podniku jsou často na úkor mezd ostatního personálu gastronomických zařízení.

Na vyšší mzdu v gastronomických zařízeních poté většinou dosáhnou provozní či manažeři, kteří mají za úkol hladký chod podniku. U těchto odborníků se mzdový medián v posledních letech často pohybuje mezi 30 – 40 tisíci korun měsíčně, v některých zařízeních i výrazně výše. V některých případech se také může stát, že tyto úlohy přebírají buďto majitelé nebo dokonce šéfkuchaři. Důvod je zcela zřejmý. Práci provozního či manažera nemůže dělat jen tak někdo. Je potřeba někdo zkušený a schopný, z čehož poté samozřejmě plyne i odpovídající finanční ohodnocení, které je ve většině případů nemalé. Tomu se ovšem většina majitelů ráda vyhýbá a proto tyto povinnosti přebírají sami nebo je přidávají k povinnostem jiným výše postaveným pracovníkům podniku. Dalším důvodem poté bývá nedůvěra majitele, který chce mít o fungování podniku bezprostřední přehled. To ovšem nemusí být vždy účelné, neboť ne každý majitel je k této práci způsobilý, a pokud řídí provoz např. šéfkuchaři, tak může docházet k zanedbávání jiných povinností.

Jak uvádí Shepherd (2000), z růstu mezd také samozřejmě plyne také růst cen za služby poskytované v gastronomických zařízeních. Jak už bylo v předešlé části práce zmíněno, tak v období před SR bylo Praze možno se pořídit služby v těchto podnicích za sumy v řádech jednotek korun. To se ovšem po roce 1989 postupně měnilo, zvyšovalo a dnes je již běžné, že se za gastronomické zážitky platí sumy v řádech stovek nebo i tisíců korun. Může za to především rozšíření nabídky o v nákupu dražší suroviny, mezi které se řadí i exotické a luxusní suroviny. Vliv na růst cen za služby má také pověst daného podniku, ke které přirozeně patří i kvalifikovanější personál a oku lahodící interiér. Čím luxusnější a známější podnik navštívíte, tím přirozeně roste i cena za služby v něm nabízené. Např. v Show Jana Krause (2016) Radek Kašpárek uvedl, že se v jeho restauraci Field navýšily ceny po obdržení Michellinské hvězdy až třináásobně. Na ceny služeb v gastronomických zařízeních má také vliv růst v podniku používaných surovin a zboží, které zase ovlivňuje ekonomická situace v zemi, potažmo v daném městě. Jako hlavní činitel lze jmenovat růst a pokles inflace. Zejména v Praze též nelze podceňovat mimořádně vysokou konkurenci, která také ovlivňuje růst a pokles cen za služby v gastronomických zařízeních.

4.9.2. Technologická

Dle zdrojů ČTK (2009) se po SR dostaly do kuchyní v gastronomických zařízeních nové technologie všeho druhu. Přes mikrovlnné trouby, fritovací hrnce či domácí pekárny na pečivo až po nejmodernější technologie jako je multifunkční konvektomat (**viz. Obrázek 17**) či čím dál populárnější indukční sporák. Logicky se po SR také velmi změnilo technologické rozložení v gastronomických zařízeních. Zastaralé a často poruchové vybavení vystřídaly nové moderní technologie, což mělo velký vliv na celkové rozložení práce, které bylo v období před SR z většiny manuálního charakteru, a personál si technikou pomáhal relativně málo. Je proto nasnadě, že situaci v gastronomických podnicích změnilo otevření hranic a přísun zahraničních technologií, které dříve byly buďto nedostupné nebo velmi těžko k sehnání a často v ne úplně bezchybném provedení. Řeklo by se, že technologická modernizace vedla ke zjednodušení práce personálu v gastronomických zařízeních, ale nebylo tomu tak. Technologie byly sice dostupné, ale také velmi finančně náročné na pořízení a s absencí personálu, který by s nimi uměl zacházet. Jak již bylo v práci zmíněno, velký vliv na řešení této situace měl příliv pracovníků ze zahraničí.

Nešlo zdaleka jen o přísun nejnovější a dosud nepoznané technologie, ale také o přísun technologií, které sice již byly v gastronomických zařízeních v Praze k vidění, avšak jejich kvalita či funkčnost byla většinou velmi nízká. Výměny se dočkaly také technologie, u nichž byla zjištěna určitá závadnost, která by v důsledku krátkodobého či dlouhodobého používání mohla vést ke zdravotním následkům u personálu či u samotných hostů. Jako příklad lze uvést hrnce či jiné nádoby vyrobené z materiálů obsahujících těžké kovy či případy, kdy se ze stejných kusů odlupovaly kusy anorganických materiálů, které mohly být pro hosty při častější konzumaci karcinogenní.

Další technologická modernizace úzce souvisí s materiální stránkou, jde totiž o dovoz technologií a inventáře nutného ke zpracování či konzumaci různých surovin, ať už jde o nejrůznější druhy nožů (porcovací, steakové, plastové na zeleninu a ovoce) či jiného inventáře (pinzety, kleště, atd.), speciální hrnce a přístroje s kontrolou teploty a mnoho dalších moderních technologií. Tato kategorie se vztahuje především na zpracování a konzumaci mořských plodů jako např. humr, krab, mušle, ústřice či krevety, jejichž úprava vyžaduje specializovaný inventář, který se nedá nahradit standartním kuchyňským náčiním.

Jedním z nejdůležitějších technologických odvětví byla pro gastronomii či destinační management globalizace a s ní spojený rozvoj internetu. Dle Havlíka (2018) byl v době těsně po SR ovšem ještě pořád téměř nerozšířený mezi veřejnost a tak jeho obrovský vliv, jak ho známe dnes, přišel až relativně za dlouhou dobu. Před rokem 1989 totiž počítač vlastnilo pouze 1,8% obyvatel a to se většinou ještě nejednalo o nejmodernější modely. Naproti tomu v roce 2018 počítač vlastnilo 76,3% obyvatel. Největší vliv na gastronomický cestovní ruch v ČR zaznamenal internet až na přelomu milénia. S každým následujícím rokem jeho přínos pro toto odvětví stoupal a dnes se jedná o jeden z nejpoužívanějších nástrojů užívaných pro rozvoj gastronomického cestovního ruchu.

Jak uvádí Martínek (2016), tak daleko více dnes také vystupuje do popředí, oproti minulosti, design. Ať už se jedná o design z hlediska exteriéru či interiéru gastronomických zařízení, marketingu či design servírovaných jídel, nápojů či jiných služeb spojených s gastronomickým cestovním ruchem. V období před SR se na tuto stránku příliš důraz nekladl, což se ovšem po roce 1989 změnilo. Majitelé či provozovatelé gastronomických zařízení brzy poznali, že vnější a vnitřní vzhled jejich podniku má krucióální vliv na názor potenciálního návštěvníka. Rozšířila se tedy snaha o moderní a výrazné pojetí takových zařízení, což ovšem ne vždy znamenalo pozitivní ohlas. Změny v exteriéru a interiéru si často majitelé navrhovali sami, aniž by pro to měli zkušenosti, cit či vloh. Ti rozumnější si ovšem na tuto práci najali odborníky z řad jedinců či firem, kteří jim o toto zmodernizování postarali a to s podstatně lepším výsledkem než kdyby k tomu přistupovali na vlastní pěst. Změny v designu se ovšem netýkají pouze prostředí, které přímo vidí hosté, ale též se týká samotných příprav (viz. **Obrázek 18**), kde se gastronomické služby připravují či skladují a následně expedují před hosta (kuchyně, bary, chladicí/mrazicí boxy). Daleko více se klade důraz na logické uspořádání a rozložení stanovišť v gastronomických zařízeních. Rozdělují se teplá a studená kuchyně, což vyžadují především hygienické předpisy. Stejně tak bývá oddělená nápojová část od té pokrmové, neboli bar od kuchyně. Mnohem více gastronomických zařízení si též pořizuje čím dál více vybavení z luxusních materiálů (zlato, stříbro, křišťál, mramor), ať už jako dekoraci interiéru nebo jako součást servisu pro hosty.



Obrázek 13- Konvektomat, Zdroj: PMN nerez (2019)



Obrázek 14- Moderní vzhled kuchyně, Zdroj: Bohemia Hofmann (2019)

4.9.3. Materiální

Po SR se v ČR spustila lavina nových surovin, které se dovážejí z nejrůznějších koutů světa. Od nejrůznějších druhů masa a mořských živočichů až po exotické druhy ovoce a zeleniny. Jestli nějaké odvětví zaznamenalo opravdu obrovský skok, je to bez diskuze materiální stránka. Nelze ani vyjmenovat kolik druhů surovin touto modernizací prošlo, neboť se jedná v podstatě o všechny.

Dobu před rokem 1989 symbolizoval nedostatek surovin obecně, o kvalitě ani nemluvě. Jako příklad lze uvést ryby a jiné mořské plody, což byly jedny ze surovin, které

byste v minulosti hledali marně, jedinou výjimku tvořili říční ryby z lokálních chovů či z dovozu ze zemí bývalého východního bloku. Najednou byly ovšem plody moře relativně snadno k dostání a nebyl to jediný případ rozvoje materiální stránky. Ve velkém se do ČR začalo dovážet exotické ovoce, zelenina, koření, všechny druhy masa a mnoho dalších surovin. Zapomenout nelze ani na rozvoj v oblasti dovozu nápojů. I před rokem 1989 byly v gastronomických zařízeních k dostání různé džusy, „domácí“ limonády či Coca – Cola, které byla obrovsky populární. Po SR se ovšem do ČR začaly dovážet stovky druhů alkoholických i nealkoholických nápojů. Z alkoholu začaly být dostupné jihoamerické a středoamerické rumy, italská a francouzská vína, skotské a irské whisky a spousta jiných lihovin pocházejících ze západu. Postupně se začaly dovážet i zahraniční značky piva (Heineken, Budweiser, Stella Artois), ovšem většina Čechů zůstává stále věrná české pivovarnické tradici a nejpopulárnějšími značkami piva v ČR stále zůstávají původem české značky. Z nealkoholických nápojů lze jako příklady uvést ovocné džusy či slazené sycené nápoje (sprite, fanta), které si velmi rychle získaly popularitu u české veřejnosti.

S tím souvisí další z nástrah materiální revoluce v oblasti gastronomie, což byl nedostatek know-how v oblasti kontroly dovážené kvality surovin a jejich následná technologická příprava. Novinou bylo pro personál gastronomických zařízení také odpovídající skladování daných surovin, s čímž také neměl téměř žádné zkušenosti. Daleko větší důraz začal být postupně kladen také na zachování nutričních hodnot při technologické úpravě pokrmů. Dle Dörflové at al. (2016) je v dnešní době jedním z největších trendů v oblasti gastronomie prosazování ekologických a bio potravin, u nichž je ovšem výrazná negativum relativně vysoká cena, která spousta (zejména českých) zájemců o zdravější životní styl odrazuje.

4.9.4. Personální

Po roce 1989 byl personál gastronomických zařízení nucen postupně změnit nejen svůj přístup k práci, který, jak už bylo v této práci dříve zmíněno, nebyl příliš vhodný, ale musel také rozšířit své spektrum vědomostí a dovedností. Důvody tohoto personálního rozvoje byly již dříve v práci zmíněny. Personál musel především zlepšit své vystupování, vzhled a celkově byl kladen větší důraz na profesionalitu, tedy atributy, které byly v období před rokem 1989 hojně zanedbávané. Těž se personál musel postupně naučit minimálně

jeden cizí jazyk (nejčastěji jazyk anglický), což vyžadovaly četné návštěvy zahraničních návštěvníků. Jednalo se o zdlouhavý a náročný proces, který nebyl do dnešního dne úspěšně dokončen, neboť v socialistickém Československu se ve školách vyučovala výhradně ruština a spousta zaměstnanců gastronomických zařízení nebyla schopná se naučit byť jen základy angličtiny. Též personál musel postupně rozvíjet své vědomosti o gastronomii a také své dovednosti. Jenže jak již bylo v práci zmíněno, to bylo ztíženo tehdejší situací v gastronomii, ve které chyběli ve větší míře osobnosti a odborníci, kteří by mohli tyto zkušenosti předávat a personál vzdělávat.

I když je česká gastronomie z hlediska zahraničních návštěvníků stále vnímána jako lehce zastaralá a nezdravá, tak je zároveň taky vnímáno její zlepšování a potenciál. Dle Dörflové at al. (2016) zaznamenala česká kuchyně veliký úspěch na výstavě Expo 2015 v Miláně s typickými národními jídly jako např. kulajda, bramboračka, valašské kyselo, frgále či miletínské modlitbičky, což by bylo v období před SR nepředstavitelné, přitom tato jídla byla přirozenou součástí české kuchyně už v tomto období.

4.9.5. Společenská

Velmi vítanou změnou bylo i rozšířené spektrum nově otevíraných podniků, které nabízely nejrůznější druhy gastronomického zaměření, a to ať z hlediska nabízeného sortimentu, tak z hlediska finanční nákladnosti. A tak si každý návštěvník našel podnik dle svých preferencí a možností, což byla jedna z největších změn oproti období před SR. Dokonce někdy docházelo ke spojení či kombinaci různých druhů gastronomických podniků. Jako příklad lze uvést spojení restaurací s pivovary, ať už přímo splnutím do jednoho zařízení z hlediska místního či v podobě výroby, která funguje jako exkluzivní dodavatel pro danou restauraci. Nemuselo jít ovšem vždy jen o pivovar, docházelo též k propojení restaurací s řeznictvími či dokonce s farmami a chovnými středisky. Výjimkou nebylo ani spojení s určitými formami zábavního resortu, jako jsou např. kasina či herny.

Při hodnocení vývoje finančního hlediska bylo zmíněno, že ceny za služby jsou přímo závislé na úrovni a jméně daného podniku. S tím přímo souvisí změna společenského vnímání návštěvy gastronomických zařízení. V době před rokem 1989 šlo při návštěvách např. restaurací pouze o naplnění základní potřeby tedy nasycení neboli uspokojení

chuťových zážitků. To se ovšem po SR postupně začalo měnit a vyvíjet. Začal být kladen důraz na společenskou stránku věci a do popředí se drala snaha o uspokojení i ostatních smyslů. Dnes je již nabídka gastronomických zařízení mnohem pestřejší a to nejen z hlediska pokrmů, ale také např. vybavy interiéru, povinností personálu či celkového vnímání gastronomie. Začal být kladen důraz na úroveň servisu a vzhled nabízených jídel, nápojů či jiných služeb. Hosté mnohem více vyžadují informace o prodávaných službách (složení a původ surovin v pokrmech či nápojů), očekávají odpovídající vystupování a vzhled obsluhy, a proto lze říci, že návštěva gastronomických zařízení po SR změnila svou společenskou podstatu a stala se něčím více než jen cestou jak „zahnat hlad“. Ovšem stejně jako začaly být kladeny vyšší nároky na podniky od hostů, tak se změnily i nároky na vystupování a vzhled samotných návštěvníků. Dříve nebylo výjimkou, že se hosté oblékali velmi neformálně a jejich chování bylo všechno jen ne společenské. Není pochyb o tom, že se po SR změnila celková úroveň a atmosféra v gastronomických zařízeních.

Jednou ze snah provozovatelů gastronomických zařízení je i propojení hostů s personálem a jejich činností. Dle Burešové a Zimákové (2008) je jedním z moderních trendů v gastronomických zařízeních je tzv. front cooking, což lze chápat jako styl otevřené kuchyně, kdy zákazník vidí na vlastní oči přípravu svého pokrmu a práci personálu. Další možností tohoto trendu je způsob přípravy pokrmů přímo před hostem u jeho stolu. Dříve velmi málo využívaný styl si získává velkou oblibu a v dnešní době už není výsadou pouze luxusních restaurací.

Novinkou bylo také pořádání nových druhů gastronomických akcí přímo v prostorách gastronomických zařízení. Jedná se např. o různě tematizované bankety, rauty, galavečeře. Spousta gastronomických zařízení též rozšířila časový úsek, kdy byly v podnicích nabízeny specifické služby a též tomu přizpůsobily nabídku. Jednou z takových akcí se po SR staly tzv. brunche, což lze chápat jako mezidobí mezi snídaní a obědem, čemuž také odpovídají nabízené služby a pokrmy. Jedná se o velmi populární dobu a formu stravování zejména mezi podnikateli, kteří během těchto příležitostí zvou na tyto akce své kolegy či partnery, se kterými probírají své obchody či jiné záležitosti obchodního, společenského či osobního charakteru.

4.10. Nároky zákazníků

I přes neuvěřitelný vývoj v oblasti gastronomických zařízení v Praze se stále vysoké procento Čechů dle Maurera (2018) drží svého vkusu z období před SR a více než moderní kuchyni a gastronomická zařízení preferují jídla jako je guláš, svíčková či řízek podávané v tradičních podnicích bez moderních prvků. Avšak jak průběžně rostly mzdy až po současnou relativně vysokou úroveň, tak rostl i počet luxusnějších restaurací. Dnes už není návštěva takovýchto luxusních podniků výsadou pouze prominentů, ale čím dál více méně zámožných obyvatel (zejména Prahy) navštěvuje čím dál dražší podniky s gastronomickou nabídkou. Hlavní rozdíl v situaci před SR a po ní je v tomto ohledu zejména to, že dnes si každý občan ČR může najít gastronomické zařízení v cenové relaci, která mu plně vyhovuje. Dnes není nouze o podniky s tradiční českou kuchyní za nižší ceny, dále jsou dostupné restaurace pro zájemce, kteří hledají vyšší kvalitu za odpovídající cenu, a poté jsou tu podniky pro velmi náročné zákazníky, kteří často tuto návštěvu gastronomického zařízení neberou jen jako způsob, jak se nasytit, ale berou to spíše jako společenskou událost a během návštěvy nepoužívají ze smyslů pouze chuť, ale také zrak nebo čich.

Od tohoto aspektu se poté odvíjí vznik gastronomických zařízení pro náročnější klientelu, která se specializují na tzv. fine dining (**viz. Obrázek 20**) neboli zážitkovou gastronomii. Jedná se o technologickou přípravu pokrmů zahrnující aplikaci nejmodernějších trendů předních světových kuchyní, čehož je součástí i tzv. food styling, kdy je pokrm moderně a esteticky naservírován a v některých případech dokonce s dramatickými efekty (kouř) či dokončováním u stolu. Stejně je čím dál populárnější tzv. otevřená kuchyně, kdy má host možnost pozorovat práci kuchařského personálu. S rozvojem gastronomie prudce vzrostla také důležitost podávaných nápojů a tedy i úloha sommeliera či barmana.

Na zvýšení nároků návštěvníků gastronomických zařízení mělo vliv především otevření hranic, které lidem dalo možnost cestovat a rozšiřovat si tak své obzory, které byly v období před SR velmi limitované. Stejně tak má obrovský vliv na nároky zákazníků internet, sociální sítě a celkově rozvoj technologií. Dnes na internetu existuje nespočet webových stránek, které se zaměřují na hodnocení gastronomických zařízení (Restu, TripAdvisor) a akcí, což je obrovský rozdíl oproti dobám minulým. Velký vliv mají i sociální sítě jako je facebook, instagram nebo twitter, kde se též dají najít recenze na gastronomická

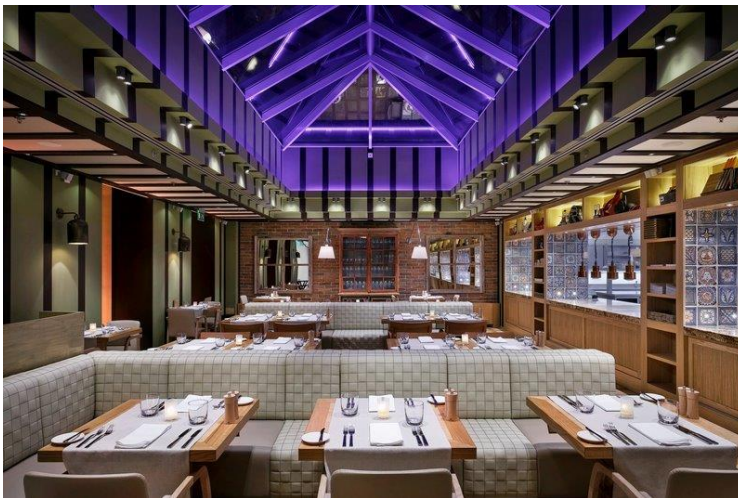
zařízení, navíc jsou ve většině případů též doprovázeny fotkami pokrmů či interiéru. Jak uvádí Wilková (2018) dle slov Zdeňka Pohlreicha tyto praktiky mohou být velmi přínosné, neboť rozšiřují povědomí a znalosti široké veřejnosti, z čehož ovšem plyne i stinná stránka této formy propagace. Od návštěvy takovýchto podniků mohou tito recenzenti zákazníky také odradit. Ne vždy jsou tyto recenze objektivní, mohou tedy podnik i výrazně poškodit, což se může stát např. kvůli jedné negativní zkušenosti z návštěvy daného podniku či kvůli osobním sporům s členem personálu či majitelem. Sluší se také dodat, že ne každý, kdo recenzi na gastronomické podniky píše, je na to způsobilý a je otázka, zda má jeho názor vůbec relevanci na rozdíl od odborných, specializovaných a certifikovaných recenzentů a gastronomických průvodců.

Obrovský vliv na vývoj v této oblasti mají televizní pořady zaměřené na gastronomii, které nutí provozovatele, aby své zařízení neustále vylepšovali a důsledně dohlíželi na dodržování nastavených standardů. Jedním z televizních pořadů, které pomohly výrazně změnit situaci v gastronomických zařízeních v posledních letech, byl bezesporu pořad *Ano, Šéfe*, který moderoval majitel a šéfkuchař pražských restaurací *Café Imperial*, *Divinis* a *Next Door* (**viz. Obrázek 19**). Jak uvedl v pořadu „Uvolněte se, prosím“ (2010) sám Zdeněk Pohlreich, tak televize je tak neuvěřitelně silný nástroj propagace, že kdyby jako majitel a provozovatel restaurace měl tuto službu vyčíslit, tak na ní svými slovy *nikdy nebude mít*. S tímto názorem plně souhlasí i další televizní osobnost Emanuele Ridi v pořadu *Show Jana Krause* (2017), který zároveň dodává, že první rok po uvedení jeho pořadu „S Italem v kuchyni“ byl z hlediska zisku jeho restaurace zcela výjimečný a dodnes v jeho restauraci zůstává z tohoto hlediska nepřekonán.

Velký rozdíl oproti období před SR je také důraz, který je čím dál víc kladen na zdravotní aspekty nabízených produktů, rozmáhají se různé druhy diet a zdravého stravování jako je vegetariánství, veganství, paleo. Dnes se už v Praze dají najít podniky, které se na tyto druhy stravování plně specializují, což je jev, který byl před SR v ČSR naprosto vyloučený. Obrovský rozpuk zaznamenalo BIO potravin z ekologického zemědělství, které si získávají čím dál větší oblibu zejména kvůli četným skandálům, které se týkají složení některých druhů potravin a lidé zejména v Praze začínají opět na nejvyšší kvalitě surovin nabízených v gastronomických zařízeních.

Na toto téma poté navazuje čím dál populárnější cesta fitness, kdy se zejména mladí lidé začínají zajímat o co možná nejzdravější styl stravování, což má za následek vznik nových druhů gastronomických zařízení, které jsou určené pro takové zákazníky, jako např. Nutric Bistro Palmovka. Nabídky takových podniků sice není rozsáhlá a samotných podniků není v Praze mnoho, ale pokud má nějaký druh gastronomických zařízení velký potenciál pro případný rozvoj, tak je to rozhodně toto.

Dörflová at al. (2016) uvádí, že s tím plně koresponduje růst znalostí a povědomí zákazníků a návštěvníků gastronomických zařízení, kterým již nestačí základní služby od personálu, ale vyžadují podrobnosti o podávaných surovinách, jejich složení či jejich původ a způsob technologické přípravy. Lidé odmítají chemicky ošetřené suroviny a jejich nároky, co se týče kvality potravin, neustále rostou, což vede provozovatele gastronomických zařízení k větší důslednosti při výběru dodavatelů a také následném přebírání zboží a kontrole kvality. Jestli by se dal nějak pojmenovat progres v oblasti gastronomie, tak zřejmě „důležitá je kvalita, ne kvantita“.



Obrázek 15- Interiér restaurace Next Door, Zdroj: Next Door (2017)



Obrázek 16- Fine dining, Zdroj: Bohutínská (2018)

4.11. Negativní aspekty

Jak uvádí Shepherd (2000), tak jedním z nejvíc negativních aspektů změn po SR je bezesporu příliv struktur organizovaného zločinu pocházejícího z bývalého SSSR. Jedním z odvětví, na které se tyto struktury napojily, byl i gastronomický cestovní ruch, neboť jeho zařízení velmi často sloužila jako základna pro nelegální činnost těchto struktur. Buď tyto zařízení sloužila jako místo schůzek pro domlouvání obchodů nebo se pomocí podvojného účetnictví legalizovaly finanční prostředky získané nelegální činností.

Toto parazitování na tomto odvětví bylo dle reportéra ČTK (2011) Josefa Klímy možné zejména díky chaosu, který vznikl po rozpadu ČSR a SSSR. Ruskojazyčné mafie totiž měly v bývalé ČSR četné kontakty na členy vlády a tajných služeb, které jim pomohly v etablování se na tomto území. Dalším způsobem, jak tyto struktury působily na gastronomická zařízení, byla kriminální činnost známá jako tzv. racketeering neboli vybírání „výpalného“, což lze popsat jako vybírání finančních prostředků od majitelů gastronomických podniků za poskytnutou ochranu od již zmíněných zločineckých struktur. Tato „ochrana“ byla nabízena zejména v Praze jako v hlavním městě ČR a také hlavním místem působnosti těchto struktur. Bohužel pro majitele gastronomických podniků se tato ochrana dala jen velmi těžko odmítnout, protože v tom případě hrozilo poškození na majetku daných podniků a v krajním případě i fyzická újma majitele, zaměstnanců či zákazníků.

Tyto činnosti velmi negativně ovlivňovaly atraktivitu Prahy i celé ČR jako vhodné destinace k návštěvě z řad zahraničních návštěvníků, pro něž se Praha stala symbolem kriminality a nehostinného prostředí. Jak uvádí Ther (2016), tento pohled se podařilo v průběhu let vylepšit jen velmi minimálně a dokonce i dnes je Praha považována za jedno nejnebezpečnějších měst Evropy a to i přes četné kulturní a architektonické atraktivity.

Shepherd (2000) ve své publikaci probírá další z negativních aspektů, tedy rozpuštění vysokých půjček od bank, který se rozmohl mezi podnikateli mimo jiné oblasti podnikání také v gastronomickém cestovním ruchu. Ti tyto finanční prostředky užívali buďto k zakoupení pozemků a následné stavbě a vybavení svých zařízení nebo je užívali pouze k modernizaci podniků, které získali díky kuponové privatizaci. Jenže chybějící zkušenosti z provozu těchto zařízení často vedly k neschopnosti tyto úvěry a půjčky splácet. Docházelo tedy k zadlužování majitelů, což neřídka končilo bankrotem, zánikem podniku a vážnými problémy pro dané majitele jako např. exekuce, osobní bankrot a neřídka to končilo i uvězněním majitele. Nepopiratelným důvodem krachů gastronomických zařízení po SR byla také velká konkurence, která je sice velkou potíží pro majitele i dnes, avšak v období těsně po SR, se s těmito podniky tzv. roztrhl pytel. Dalším problémem byl, jak již bylo v práci zmíněno, že obyvatelé měli v prvních několika letech po SR finanční problémy a nemohli tak přinést do oběhu dostatečný kapitál, aby se takovýto počet podniků dokázal udržet při životě.

Další negativní změnou byla poté kriminální činnost odehrávající se v gastronomických zařízeních. I když se tento nešvar dal vyzorovat i v době před SR, tak vzhledem k rozvoji zločinu po SR, se tehdy jednalo o zanedbatelný stav, který se soustředil zejména na schůzky v restauracích mezi „veksláky“. Dle ČTK (2011) slovy Josefa Klímy totiž vysoké procento zločineckých struktur, které se na území ČR dostaly po SR, mělo své „základny“ právě v restauracích. Nedochovalo tam pouze ke schůzkám mezi jednotlivými zločinci, ale též byly tyto podniky využívány jako tzv. pračka na peníze, což je označení, kdy se v určitém místě finanční prostředky získané nelegální činností vloží do standartního podniku, aby se zlegalizovaly. Jedním z nejproslulejších momentů, kdy došlo ke schůzce organizovaného zločinu v době po SR, byla policejní razie v restauraci u Holubů v roce 1995. Tento podnik byl v hlavním městě velmi známý, často ho navštěvovali politici a celebrity, ale hlavní klientelou byly členové organizovaného zločinu. Podnik byl totiž vlastněn jedním z nejmocnějších členů ruské mafie, konkrétně Solncevské odnože,

Semjonem Mogilevičem. Pompézní oslavu spojení dvou zločineckých institucí utnul až policejní zásah. Rozhodně se nejednalo o jediný podobný případ. Je bez diskuze, že gastronomická zařízení jsou ideálním místem pro schůzky zločineckých struktur.

Jako další negativum je nezbytné uvést uplácení zákazníků, kteří takto „motivují“ personál, aby je upřednostnil před jinými zákazníky, kteří by sice z hlediska časové posloupnosti měli mít nárok na přednostní obslužení či vyhovění požadavku, ale nabízejí nižší částku než někdo jiný nebo úplatek nenabízejí vůbec. Tyto praktiky nebyly výjimečné ani v době před SR, ale existovaly v mnohem menší míře a dle ČTK (2011) se Josef Klíma domnívá, že se na zhoršení tohoto nešvaru podíleli zejména zahraniční migranti a návštěvníci, kteří s sebou přinesli do ČR podstatný kapitál a mohli si tedy dovolit nabízet vyšší úplatky. Dalším podstatným postřehem je fakt, že zahraniční klientela měla ve zvyku uplácet personál gastronomických zařízení mnohem vyššími částkami než domácí klientela, která tak byla pro personál méně zajímavá a ten logicky dával přednost klientele, od které se dočkal vyššího úplatku či spropitného.

Jako další negativum je třeba uvést, že i přes neustále se zlepšující situaci, zůstává česká kuchyně jednou z nejméně zdravých v Evropě (ČTK 2009). Může za to dle odborníků především zvýšená nabídka nezdravých potravin, které se do ČR začaly dovážet po SR. Ač se může zdát jako těžko uvěřitelné, tak dle Kerlese (2013) se stravování v gastronomických zařízeních po SR nestalo zdravější, ba naopak. Velký vliv na to měla především zvýšená popularita nealkoholických nápojů, které gastronomická zařízení ve velké míře nabízela. Tyto nápoje jsou bohužel velmi často silně slazené a velmi zhoršují zdravotní stav velkého procenta obyvatel.

Dalším negativním aspektem byl poté odchod českých pracovníků v gastronomii do zahraničí. Avšak nešlo o negativní jev v celém rozsahu. Někteří z těchto pracovníků se posléze vrátili bohatší o cenné zkušenosti, ale spousta velmi schopných pracovníků už v zahraničí zůstala a ČR, potažmo hlavně Praha, ztratila něco ze svého potenciálu v této oblasti.

5. Praktická část práce

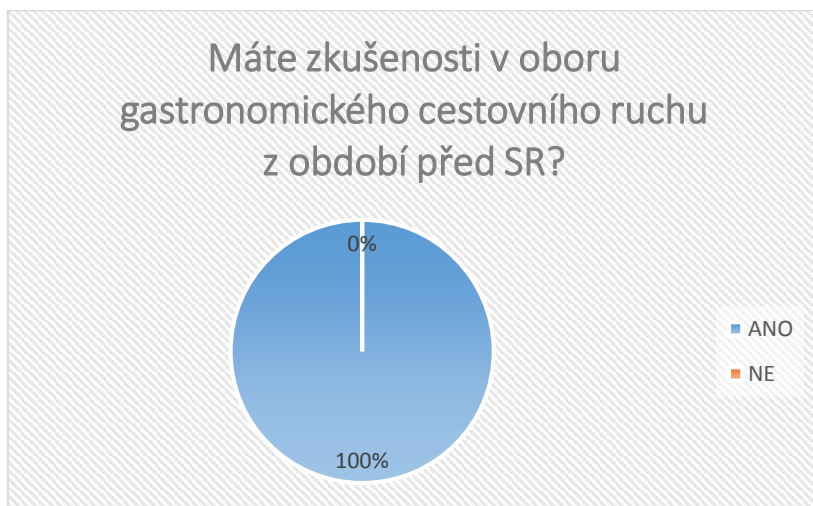
Jak již bylo zmíněno v rozboru metodologické části práce, ke splnění cílů této práce byla zvolena kombinace dvou výzkumných strategií a to konkrétně dotazníkové šetření a polo-strukturovaný rozhovor. Ve všech případech, ať už jde o vyplněné dotazníky či provedené rozhovory, je zachována naprostá anonymita respondentů. U dotazníkového šetření ani nebylo v plánu uvést respondenty jmenovitě, avšak u rozhovorů byl každý subjekt tázán, zda si přeje být s výslednými získanými daty jmenovitě spojen. Stejně tak jim byla nabídnuta možnost přímého poděkování, které by autor v práci uvedl. Ve všech případech byly tyto možnosti zamítnuty. Vzhledem k citlivosti určitých informací bylo, jako důvod zamítnutí zmíněných respondentů, uvedeno nevyvolávání zbytečné kontroverze.

5.1. Dotazníkové šetření

Otázky dotazníku i scénář rozhovoru byly sestavovány tak, aby plně korespondovaly se zvoleným tématem práce a oblastmi probíranými v teoretické části práce.

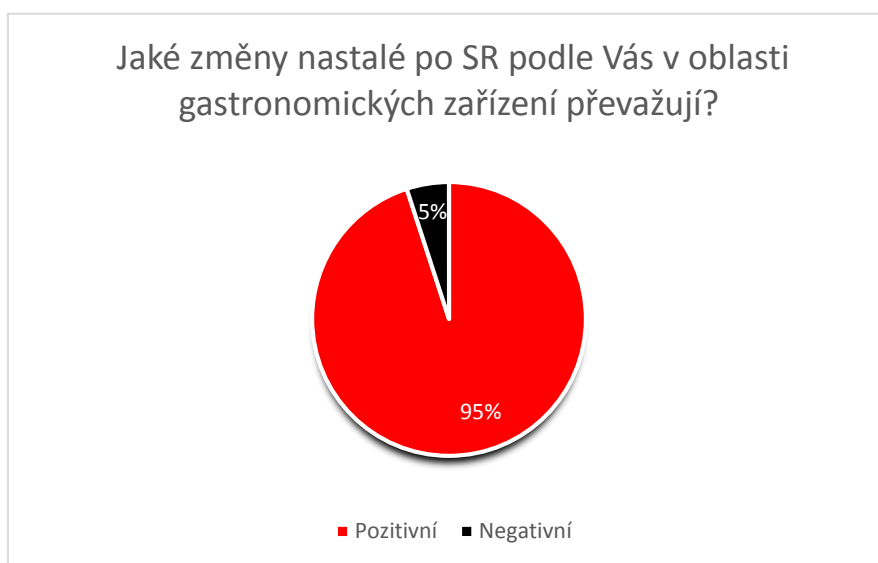


Graf 1- 1. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

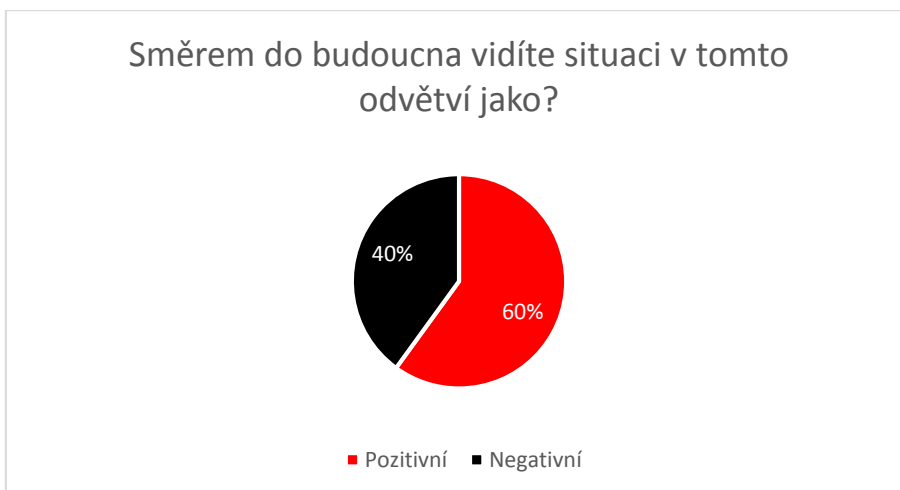


Graf 2- 2. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

V pořadí první dvě otázky dotazníku (**viz. Graf 1 a 2**) fungovaly jako selektivní nástroj pro rozhodnutí o vhodnosti respondenta pro tento výzkum. Pro úspěšné zařazení dotazníku k finálnímu zpracování dat bylo nezbytné, aby na obě otázky bylo odpovězeno „ANO“. V první otázce kladná odpověď znamenala, že respondent má více než třicetileté zkušenosti s prací v oblasti gastronomického cestovního ruchu, což znamená minimálně roční zkušenosti s tímto oborem z období před SN. Vzhledem k faktu, že podstatou tohoto dotazníkového šetření byla především komparace obou období, šlo o krucióální podmínku pro relevantní zhodnocení z pohledu subjektu. Druhá otázka dotazníku fungovala jako pojistka pro případ, že by respondent sice v tomto oboru sice pracoval požadovanou dobu, avšak bez relevantních zkušeností.

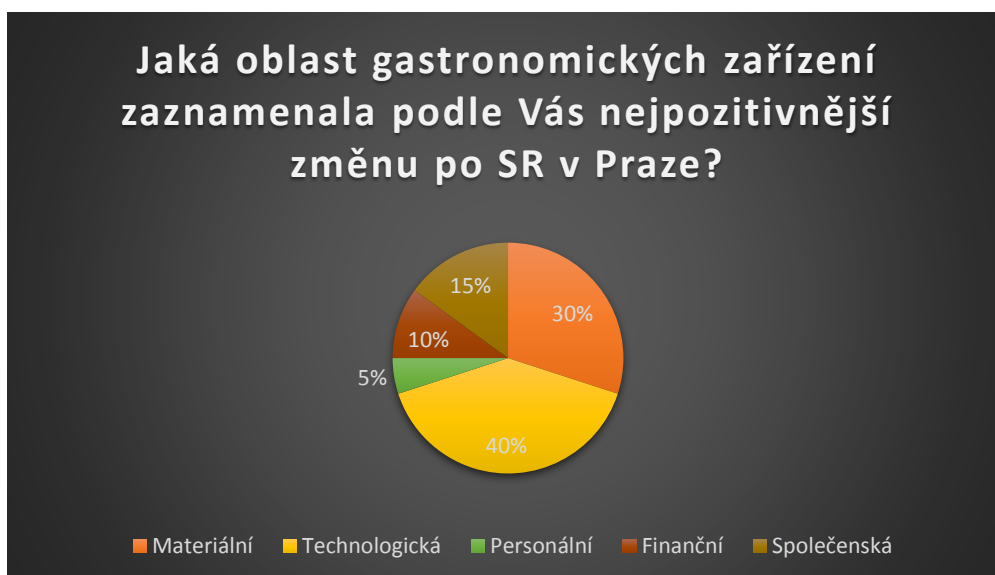


Graf 3- 3. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)



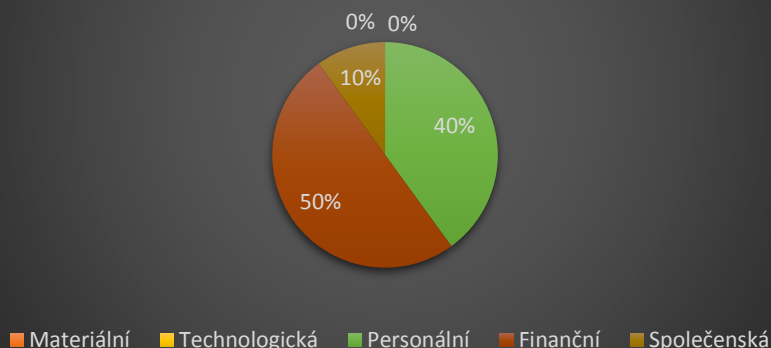
Graf 4- 4. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

Následující dvě otázky dotazníku (viz. **Graf 3 a 4**) měly za cíl zjistit názor respondentů na efekt provedených změn po SR a respektive zjistit názor respondentů na vývoj těchto změn směrem do budoucna. Na třetí otázku odpovědělo 95% respondentů, že po SR převažovaly změny pozitivní a pouze 5% respondentů vidělo změny po SR v negativním světle. Na čtvrtou otázku dotazníku odpovědělo 60% respondentů, že situace v této oblasti je směrem do budoucna pozitivní, naopak 40 % respondentů vidí situaci směrem do budoucna spíše negativně, nejde tedy o tak jednoznačný názor jako při předcházející otázce.



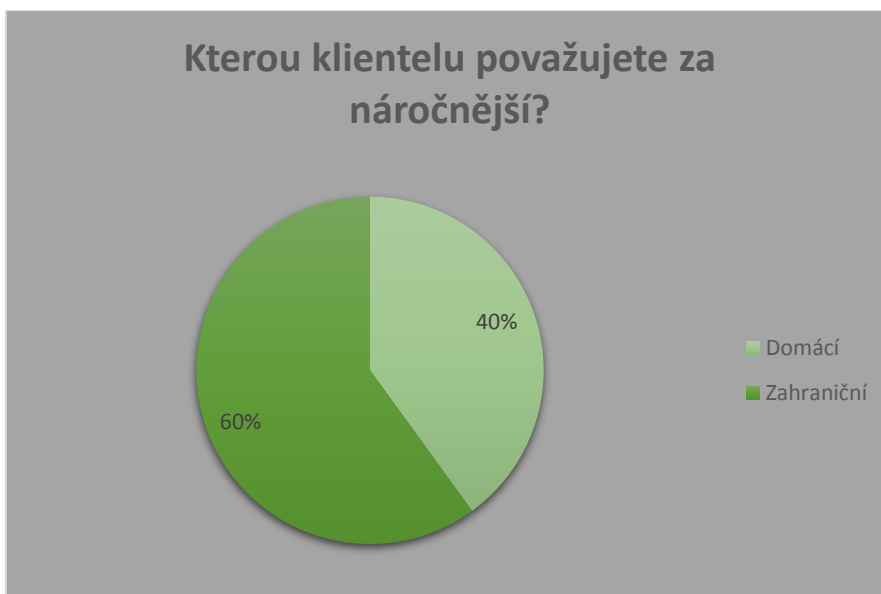
Graf 5- 5. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

Jaká oblast gastronomických zařízení zaznamenala podle Vás nejnegativnější změnu v po SR?



Graf 6- 6. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

Otázky dotazníku s pořadovým číslem 5 a 6 (**viz. Graf 5 a 6**) navazují na jednu z hlavních rozebíraných částí teoretické části práce, zkoumají názory respondentů na jednotlivé oblasti řízení gastronomických zařízení. V případě 5. otázky jde o posouzení hlediska s nejpozitivnějšími změnami a v 6. otázce naopak o hledání nejnegativnějších změn ve zmíněných hlediscích. Pokud jde o nejpozitivnější změny po SR, tak se 40% respondentů domnívá, že v nejlepší světlo se tyto změny dotkly technologického hlediska, následně si 30% dotazovaných myslí, že nejvíce zlepšila situace z hlediska materiálního, 15% dotazovaných považuje za nejlepší hledisko společenské, 10% hledisko finanční a pouze 5% si myslí, že v nejlepší smyslu se změny dotkly hlediska personálního. Z tohoto poměru vychází, že na každého z respondentů změny po SR působily v pozitivním smyslu jinak. Otázka číslo 6 zkoumající změny z negativního pohledu byla v tomto směru jednoznačnější. Polovina dotazovaných se shodla na negativních změnách z hlediska finančního, 40% dotazovaných za nejhorší považovala změny v personálním úseku a 10% poté vidělo v nejnegativnějším světlo hledisko společenské. Změny v materiálním a technologickém úseku neviděl jako negativní žádný z dotazovaných, což koresponduje s odpověďmi z předcházející otázky, neboť se jednalo o nejčastěji zaškrtnuté možnosti při posuzování nejpozitivnějších změn.



Graf 7- 7. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

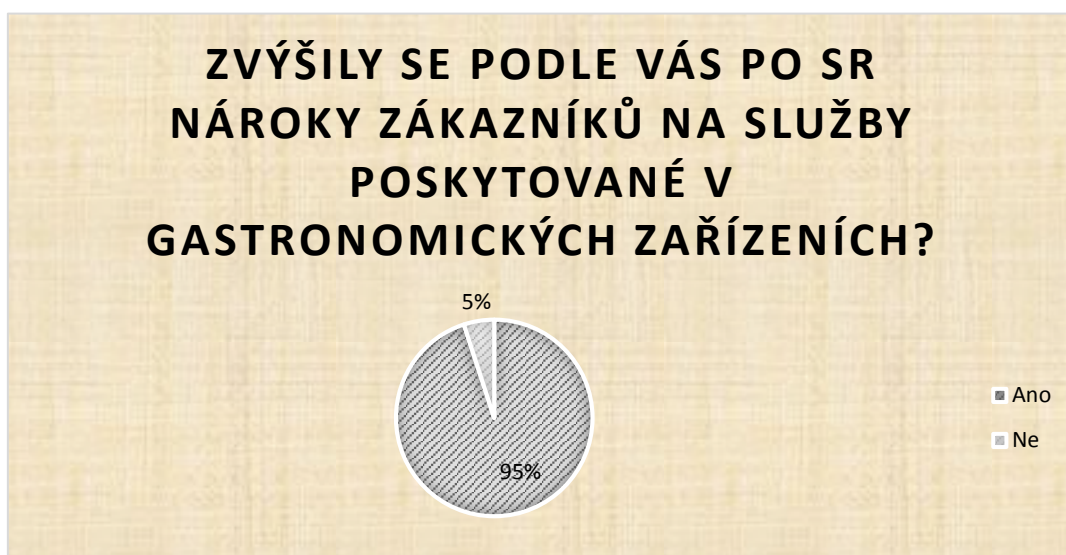


Graf 8- 8. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

Otázka dotazníku číslo 7 a 8 (**viz. Graf 7 a 8**) zkoumá názory respondentů na náročnost domácí a zahraniční klientely, konkrétně u koho po otevření hranic po SR převažovala, respektive v Grafu 8 se řeší zvýšení náročnosti pouze domácí klientely po SR. 60% dotazovaných považuje za náročnější klientelu zahraniční a 40% naopak klientelu domácí, jde tedy o velmi těsný poměr. Pokud jde o zvýšení náročnosti klientely domácí po SR, tak tam je situace z odpovědí respondentů mnohem zřejmější. 90% se domnívá, že ke zvýšení nároků u domácí klientely došlo, s tímto názorem nesouhlasí pouze 10% dotazovaných.

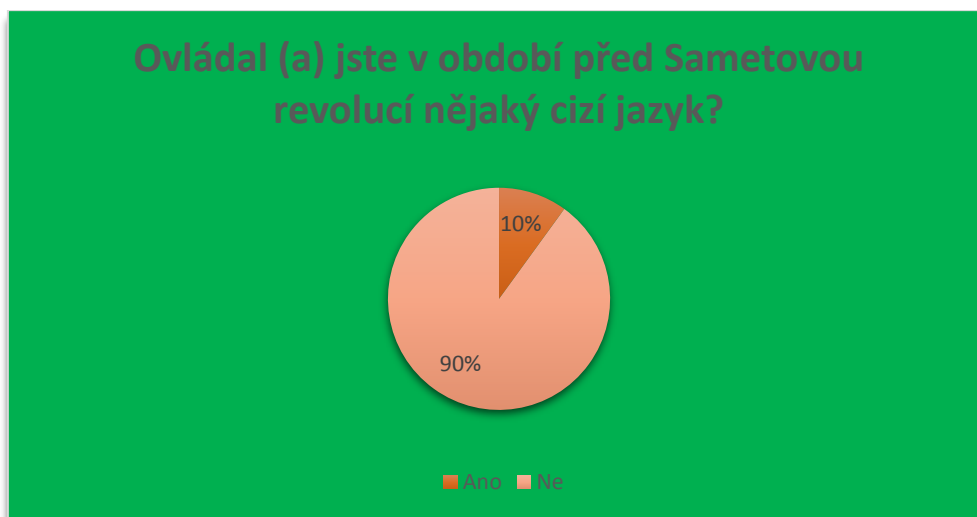


Graf 9- 9. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

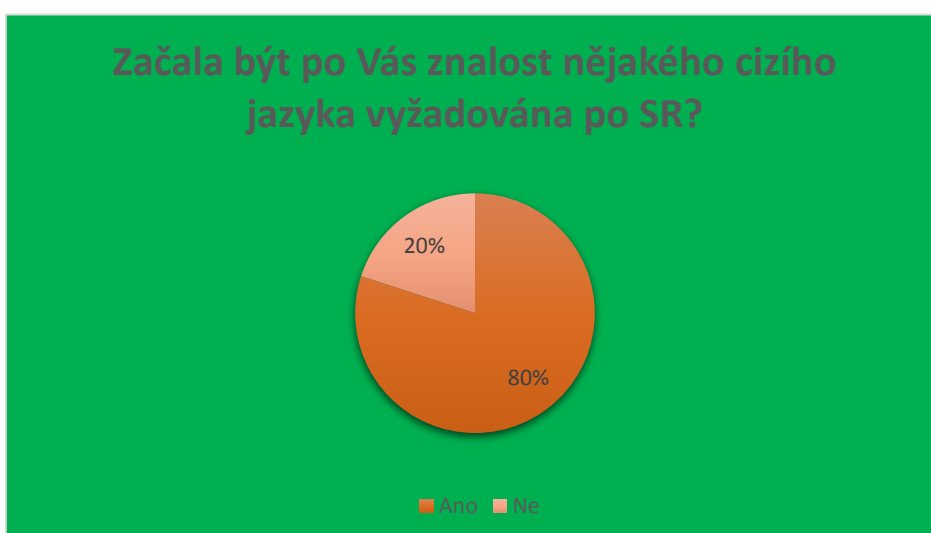


Graf 10- 10- otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

Následující dvě otázky dotazníku (**viz. Graf 9 a 10**) zkoumají názory respondentů opět na nároky, tentokrát jde ovšem o nároky z řad zaměstnavatelů vůči svým zaměstnancům, respektive z hlediska zákazníku na služby poskytované v gastronomických zařízeních po SR. Každý z dotazovaných odpověděl, že nároky zaměstnavatelů se vůči personálu zvýšily a podobně jednoznačně vyšly i odpovědi na otázku zkoumající nároky zákazníků. V tomto případě se respondenti na zvýšení nároků zákazníků shodli z 95%, pouze 5% tedy bylo jiného názoru a změnu nároků u zákazníků nezaznamenalo.

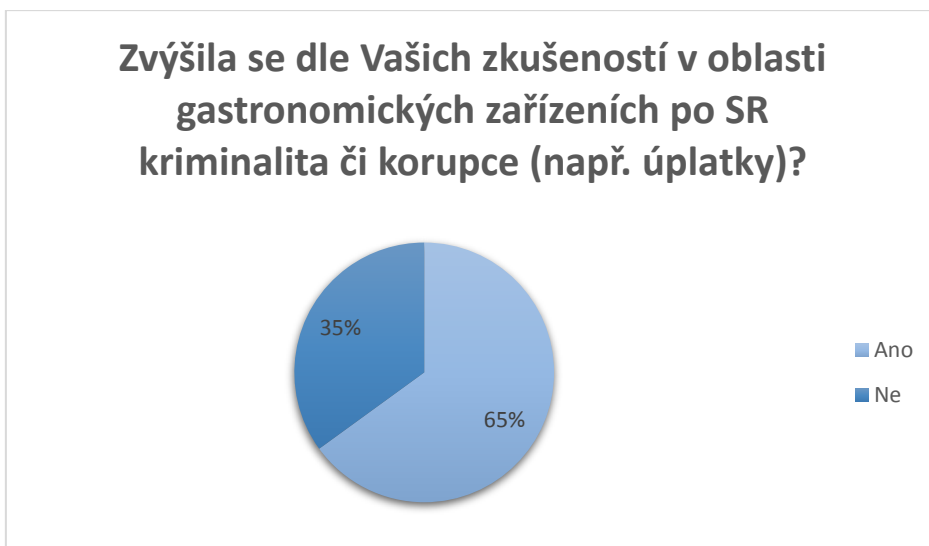


Graf 11- 11. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

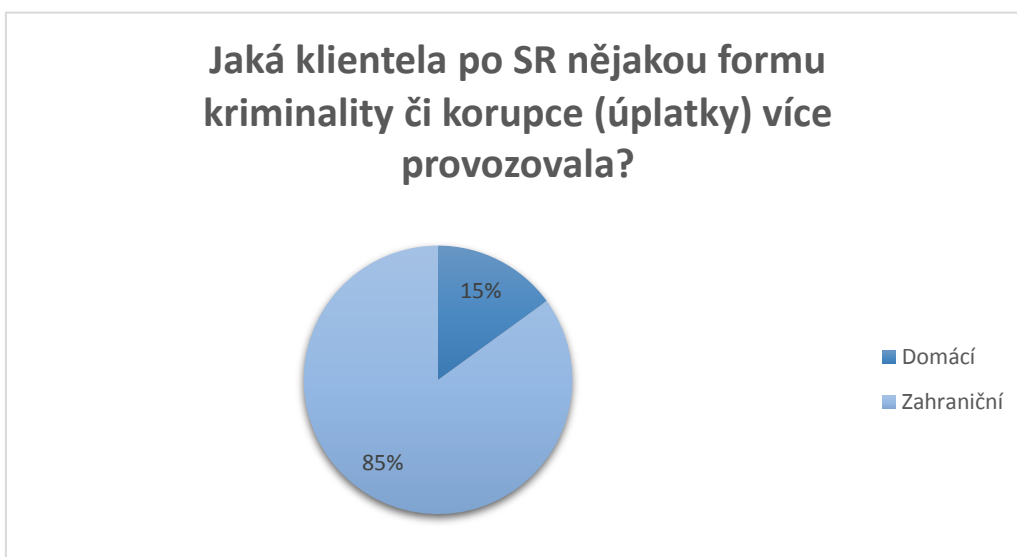


Graf 12- 12. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

Otázka č. 11 a 12 (**viz. Graf 11 a 12**) zkoumá názory respondentů na jazykovou vybavenost z období před a po SR. 90% dotazovaných neovládalo před SR žádný cizí jazyk, pouze 10% ano. Naopak 80% respondentů se shodlo, že po nich po SR v jejich zaměstnání začala být znalost nějakého cizího jazyka vyžadována. Pouze 20% dotazovaných vyžadování těchto nároků od zaměstnavatelů nezaznamenala.

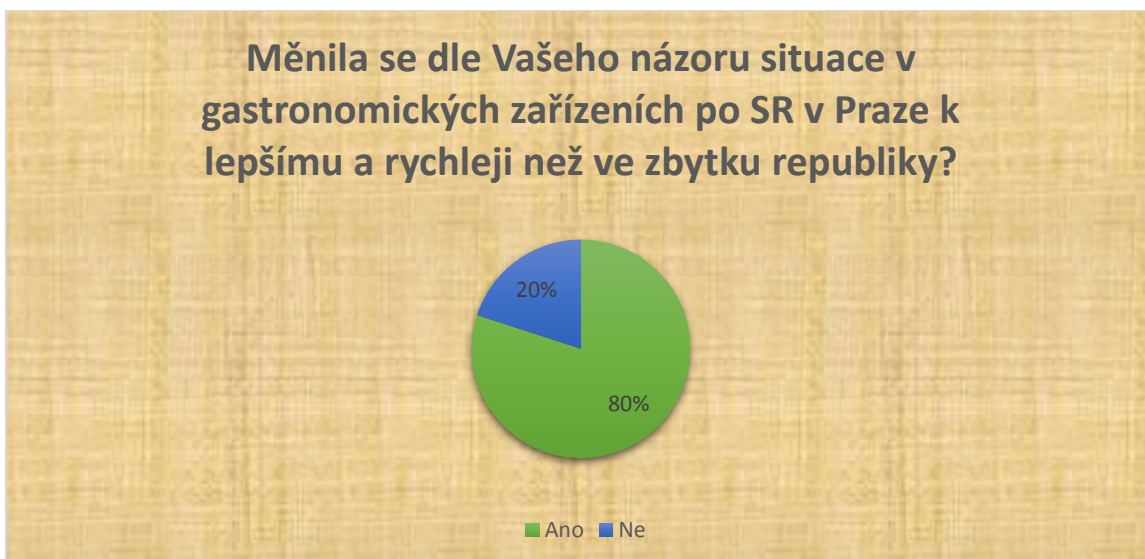


Graf 13- 13. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)



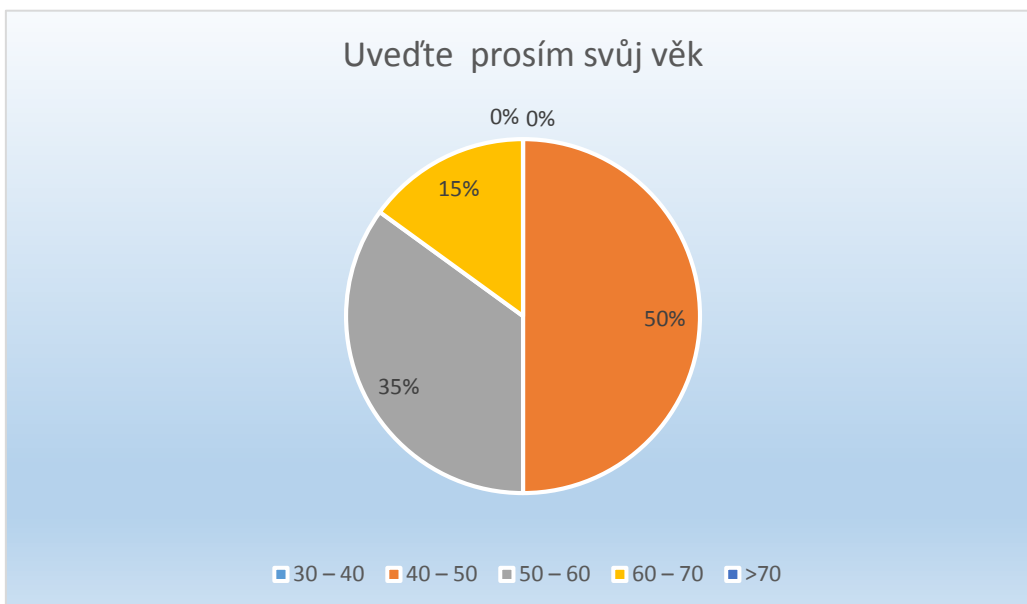
Graf 14- 14. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

Následující otázky dotazníku s pořadovým číslem 13 a 14 (**viz. Graf 13 a 14**) zkoumají názory respondentů na negativní aspekty změn uskutečněných po SR, konkrétně jde o kriminalitu a korupci, zastoupenou hlavně ve formě úplatků od zákazníků. Graf 13 ukazuje, že 65% dotazovaných si myslí, že po SR se kriminalita a korupce v gastronomických zařízeních zvýšila, s tím ovšem nesouhlasí 35% dotazovaných. Na toto téma navazuje následující otázka č. 14, kde jsou respondenti tázáni na to, která klientela tuto formu kriminality či korupce provozovala, zda domácí či zahraniční. 85% dotazovaných se domnívalo, že tyto negativní aspekty vývoje s sebou přinesla klientela zahraniční a pouze 15% dotazovaných z těchto nešvarů viní klientelu domácí.

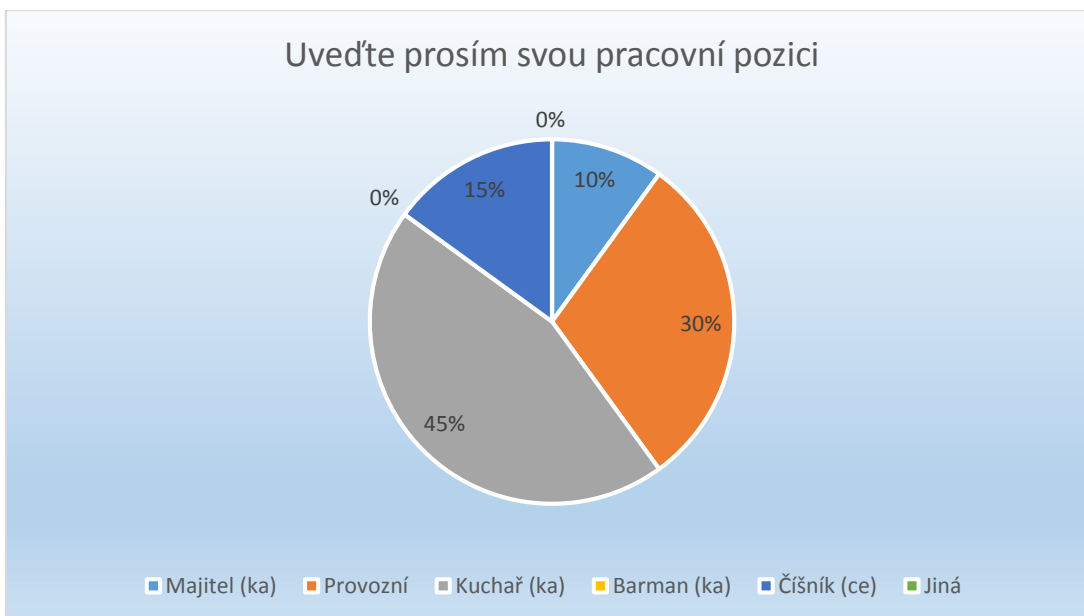


Graf 10- 15. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

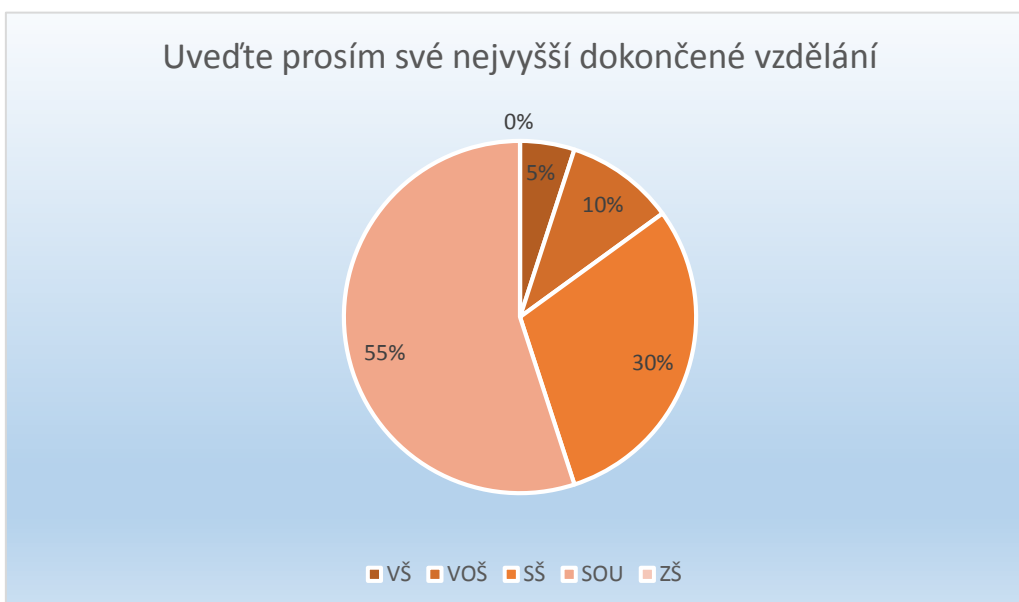
Otázka č. 15 v dotazníku (viz. Graf 15) zkoumala změny uskutečněné po SR v gastronomických zařízeních z hlediska destinace, konkrétně šlo o vnímání rozdílů mezi Prahou, a zbytkem republiky z hlediska respondentů. 80% dotazovaných se domnívá, že Praha měla v tomto směru výhodu, a změny uskutečněné po SR v gastronomických zařízeních probíhaly rychleji a lépe než ve zbytku republiku



Graf 11- 16. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)



Graf 12- 17. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)



Graf 13- 18. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)

Poslední tři otázky č. 16, 17 a 18 (**viz. Graf 16, 17 a 18**) položených v dotazníku patří dle Trouсила a Jašíkové (2015) do kategorie identifikačních. Jde v nich zejména o to lépe poznat charakteristiku respondentů. Z Grafu 16 vyplývá, že 50% dotazovaných se nachází z hlediska věku mezi 40 – 50 lety, 35% se nachází mezi 50 – 60 lety věku a pouze 15% dotazovaných mezi 60 – 70 lety věku. V grafu 17 je zaznamenána aktuální pracovní pozici dotazovaných. 45% respondentů vyplňovalo tento dotazník z pozice kuchaře (ky), 30% z pozice provozní (ho), 15 % z pozice číšníka a 10%, tedy nejmenší zastoupení, má pozice majitele. Na závěr bylo zkoumáno na Grafu 18 nejvyšší dosažené vzdělání

dotazovaných, kde má nejvyšší zastoupení z řad dotazovaných SOU neboli střední odborné učiliště, následně 30% dotazovaných dosáhlo na vzdělání na střední škole, 10% úspěšně absolvovalo VOŠ tedy vyšší odbornou školu a pouze 5% dotazovaných má titul z vysoké školy. Nikdo z respondentů nezaškrtl možnost dosažení pouze základního vzdělání.

5.2. Rozhovory

5.2.2. Rozhovor č. 1

Respondent č. 1 je majitel a šéfkuchař jedné z předních pražských restaurací. Jedná se o šedesátiníka s více než čtyřiceti lety zkušeností z ČSR, později ČR a ze zahraničí v oblasti gastronomie a gastronomického cestovního ruchu. Jeho nejvyšší dosažené vzdělání je střední odborné učiliště. Rozhovor byl uskutečněn přímo v prostorách jeho restaurace dne 17. ledna 2019 a trval necelou 1 hodinu. V následujícím odstavci budou zaznamenány nejdůležitější myšlenky a postřehy získané při rozhovoru. Respondent se vyjadřoval převážně k technologickým, materiálním, personálním, finančním a společenským aspektům vývoje gastronomických zařízení před a po SR.

Finanční hledisko – Jako hlavní problém období před SR respondent viděl absenci svobodného podnikání, což velmi omezovalo rozvoj tohoto odvětví. Po SR se ovšem v tomto ohledu situace příliš nezlepšila, neboť se na pozice majitelů a provozních gastronomických zařízení dostaly osoby s minimálními či dokonce žádnými zkušenostmi z tohoto oboru. Tito lidé se zadlužovali a velmi často také následně krachovali s častými doživotními následky na zdravotní stránce či té finanční. Jako velký problém tohoto hlediska se ukazovala klasická česká povaha ve smyslu „za málo peněz, hodně muziky“, lidé neradi utráceli peníze a u gastronomie to platilo dvojnásob a to před SR i po ní. Domácí klientela těžce nesla nárůst cen (i přes nárůst platů a mezd), což bylo těžko pochopitelné hlavně pro zahraniční pracovníky i návštěvníky, v zahraničí by tyto „vysoké“ ceny odpovídaly přinejlepším průměru, spíše podprůměru. V tomto ohledu byla ve velká výhodě Praha, kde se situace měnila mnohem rychleji a lépe. Zejména v prvních letech byl ten rozdíl markantní a v posledních letech se situace začala postupně zlepšovat i v menších městech, zejména díky menší konkurenci.

Technologické hledisko – Stav technologií byl před SR v naprosto hrozném stavu a to i v kvalitnějších restauracích, kterých stejně moc nebylo. Po SR obrovský skok, neuvěřitelný příliv všemožných vymožeností, se kterými ovšem téměř nikdo neuměl

pracovat. Velkým tématem se stala celkový přechod z manuální na technologickou práci, jako např. přechod na elektronické pokladny, který byl velmi ošidný, vzhledem k tomu, že každá chyba stála podnik peníze. Minimálně v prvních letech byl po SR k vidění v gastronomických zařízeních naprostý chaos, díky přemíře nových informací, služeb a celkových možností.

Materiální hledisko – Není tajemstvím, že kvalita surovin byla za socialismu velmi špatná. A když už se v ČSR objevily kvalitnější suroviny, tak se posílaly na export do zemí bývalého východního bloku, zejména SSSR. Což ovšem není o moc lepší ani dnes, stále je velmi těžké najít kvalitní suroviny a i dnes jich jde velká většina k prodeji do zahraničí. Většina předních gastronomických zařízení má na většinu surovin smlouvy s dodavateli ze zahraničí. Při prvních zkušenostech v zahraničí obrovský šok v každém směru, seznamování s dříve nepoznanými surovinami. Důraz na kvalitu surovin první jakosti.

Personální hledisko – Před SR byl velký problém zaměstnávání i nekvalifikovaného personálu a to ve velkém měřítku, důvod byl vnímání zaměstnanosti z hlediska režimu, který považoval gastronomii za odvětví, v němž může pracovat kdekdo bez odpovídajícího vzdělání či zkušeností. Po nástupu komunismu přišla emigrace velkého množství schopného a zkušeného personálu gastronomických zařízení, ten, co to nestihl, byl v mnoha případech zdiskreditován. Důvod byl, že přední pracovníci v tomto odvětví měli zkušenosti hlavně ze západu či se jednalo o zastánce svobodného podnikání. Což znamenalo naprosto zabít lidský potenciál. Personál byl bez zájmu a „vášně“ pro práci, nebyla možnost posunovat kvalitu, omezovalo to potenciál, důraz byl kladen jen na nezákladnější pracovní povinnosti. Po revoluci přišlo postupné zvyšování standardů a požadavků na personál. Personál v ČR musel projít velkou transformací, nabrat zkušenosti a znalosti. Velkou roli v tomto hrál přísun zahraničních pracovníků. Po SR se pár emigrantů vrátilo s výraznými mezinárodními zkušenostmi, opačným směrem zamířili pracovníci toužící po stejných zkušenostech, kteří se také často později vraceli. Podstatná část rozvoje gastronomie, zejména v Praze.

Společenské hledisko – Po revoluci nastala celková renesance. Začal být postupně kladen důraz na design, díky cenzuře byly dříve minimální možnosti k inspiraci, max. z východu, což nebyly nejlepší příklady, toho jak by to mělo vypadat. Situace se zlepšila téměř v každém ohledu, ale byla to dlouhá a trnitá cesta, která zdaleka nekončí, neboť i přes podstatné zlepšení oproti situaci před revolucí je v ČR velká ztráta na západní gastronomická

zařízení, neboť za socialismu se vývoj gastronomie v ČSR na téměř padesát let v podstatě zastavil nebo spíše výrazně klesnul, neboť kvalita gastronomie v období před 2. světovou válkou byla v naší zemi velmi dobrá a srovnatelná se západem. Vzhledem ke všem důležitým okolnostem je téměř vyloučené někdy v budoucnu západní gastronomii dohnat z hlediska kvality. Před i po SR byly velké rozdíly v kvalitě restaurací, dnes jich je sice mnohem více, ale poměr kvalitních na ty horší zůstává podobný. Do budoucna je třeba ovšem situaci vnímat pozitivně, je spousta prostoru pro zlepšení, je třeba se nenechávat ovlivňovat zpátečnickými názory a zvyklostmi, v tomto oboru by to bylo jen na škodu. Srovnávat úroveň gastronomie před SR a po ní je jasná záležitost, zlepšení je patrné ve všech ohledech i přes četná negativa s tím spojené. Jedním z největších pozitiv je, že přestává být gastronomie vnímáno jako podřadné odvětví s hloupými, nevzdělanými lidmi.

5.2.3. Rozhovor č. 2

Druhý respondent se svým zaměřením liší od dvou ostatních respondentů. Jedná se o spolumajitele a zároveň provozovatele jedné z institucí propagujících gastronomii v ČR. Během let získal známosti mezi předními českými gastronomy všech zaměření a dnes patří mezi přední propagátory české gastronomie nejen v ČR, ale i ve světě.

Finanční hledisko – Před SR byla úroveň gastronomických zařízení velmi nízká, ke zlepšení bylo nutné zejména financování, z čehož plynuly obří půjčky. Díky nedostatku zkušeností majitelů a provozovatelů nebyly výjimkou bankroty, což odrazovalo potenciální investory, gastronomie byla považována za neziskovou oblast. Což ovšem neznamená, že by se investoři v gastronomii nenacházeli. Naopak, zejména ze zahraničí se jich našlo velké množství, hlavně díky díře na trhu, neboť ČR byla z hlediska ekonomiky tzv. neorané pole. Toho ovšem také chtěli využít vychytralí prodejci a investoři, který chtěli zneužít nezkušenost a nadšení českých podnikatelů po SR. Na zlepšení měly velkou zásluhu instituce, které toto odvětví podporují a propagují, což mělo za následek neporovnatelný zájem lidí o toto odvětví. Jako příklad lze uvést zájem lidí o gastronomické akce, jako jsou farmářské trhy či food festivaly. Na negativní straně poté působí fakt, že lidé stále málo utrací za gastronomické služby, což zpomaluje progres v oblasti gastronomie. Což ovšem neznamená, že by progres po SR v gastronomii nebyl znatelný. Právě naopak, směr je nastavený správný, v posledních letech se daří i vymýtit některé zaběhlé nešvary.

Technologické hledisko – Po SR velký příliv technologií, který pocházel zejména ze zahraničí, personál je ovšem neuměl téměř vůbec používat, z čehož plynul také vznik různých vzdělávacích institucí zaměřených na gastronomii, kde se pořádaly semináře, na kterých se učilo a procvičovalo ovládání takových technologií, s čímž plně souvisí i semináře na znalost, manipulaci a technologickou přípravu surovin. Na takovéto semináře byli často zváni zahraniční odborníci, neboť česká gastronomická scéna neměla v tomto směru příliš co nabídnout. Našli byste sice kvalitní gastronomy, ovšem s minimální či nulovou znalostí moderních technologií a surovin.

Materiální hledisko – Před SR byly suroviny v žalostné kvalitě a navíc byly i tak málo dostupné. To se po roce 1989 změnilo, ale pouze pokud jde o dostupnost, kvalita surovin byla ze začátku stále nízká. K lepší sortě potravin a služeb se dostávala pouze početně omezená skupina prominentů z různých odvětví, jako byla politika, sport či šoubyznys. Dodnes se v obchodech nachází v nabídce druhá až třetí jakost, pokud jde o kvalitu surovin. První jakost se pro zájemce, především z řad luxusních restaurací, shání velice obtížně a zároveň i roste cena.

Personální hledisko – Chování a schopnosti personálu byly před SR velmi špatné, za což byla odpovědná celková nálada ve společnosti. Jediným pozitivem byl v této oblasti dostatek personálu, který však ne vždy byl pro tuto práci způsobilý. Po SR se morálka personálu zlepšila, stejně tak jejich schopnosti, ale vzhledem k nestálosti nově otvíraných podniků docházelo k velké cirkulaci personálu mezi jednotlivými podniky. Situaci nepomáhal ani velký odliv ambiciózních českých pracovníků v gastronomii, kteří odcházeli do zahraničí hledající zkušenosti a lepší finanční podmínky, což se minimálně v začátcích jejich působení nedařilo naplnit.

Společenské hledisko – Zlepšení úrovně v gastronomii zamezovala všeobecná cenzura, jediná inspirace pocházela ze zemí z východního bloku, kde situace nebyla o moc lepší, pokud vůbec. Otevření hranic po SR proto bylo stěžejním pozitivem. Situace se od revoluce v gastronomických zařízeních měnila k lepšímu sice pomalu a těžko, ale dnes je nesrovnatelně lepší. Praha jako většina hlavních měst bude vždy více na očích a má tedy lepší podmínky pro rozvoj gastronomie a to díky větší konkurenci, k čemuž se váže také movitější klientela. Zákazníci postupně zvyšují nároky, což je ovlivněné zahraničními pobyty, televizními pořady, dostupností informací bez cenzury, atd. Jako negativum lze

uvést s tím spojený růst povědomí o gastronomii, z čehož vystupuje čím dál více lidí, kteří se považují za odborníky v této oblasti, byť k tomu nemají sebemenší dispozice.

5.2.4. Rozhovor č. 3

Respondent rozhovoru č. 3 byl odborník v oblasti gastronomie zahraniční národnosti, konkrétně italské. Jako velmi mladý kuchař, toužící po zkušenostech a výzvách, byl na začátku roku 1990 zlákan svým krajanem, který v ČR chtěl podnikat v oblasti gastronomie, za vidinou práce v ČR. Tento respondent byl jeden z prvních zahraničních kuchařů, který se odhodlal zkusit své štěstí v nově tvořeném státu. Nakonec ovšem nedošlo k tomu, že by nastoupil do nově otevřené restaurace svého známého, jak bylo původně plánováno, ale byla mu nabídnuta práce řadového kuchaře v nově postaveném a otevřeném hotelu Atrium, který v roce 1991 přešel pod záštitu hotelového řetězce Hilton a změnil svůj název na hotel Hilton Prague. Během let postupně přecházel z pozice kuchaře výše a to až do pozice šéfkuchaře, k čemuž se později přidala funkce provozního, což vyvrcholilo otevřením vlastní italské restaurace v centru Prahy.

Finanční hledisko – Z finančního hlediska se jednalo o velký pohoršení oproti mzdám v Itálii a i jinde v Evropě. Sice se našlo několik vyhlášených zahraničních šéfkuchařů, kteří byli do ČR zváni, aby úroveň gastronomie posunuli kupředu, a to za vysoké odstupné, ale většina běžných pracovníků v gastronomii měla podobné mzdové podmínky jako ostatní český personál, v úplných počátcích někdy dokonce i horší, neboť neuměli řeč a zaměstnavatel neměl představu o jejich schopnostech. Tato situace se samozřejmě postupně měnila, neboť zahraniční gastronomové měli kruciální podíl na zlepšování úrovně české gastronomie, což bylo postupně také finančně ohodnocováno. Hodně zahraničních pracovníků ovšem nebylo ochotno tyto podmínky akceptovat a po krátké době odešlo. Zmíněný respondent zůstal kvůli čerstvě narozenému potomkovi a snaze uspět tam, kde jiní selhali. Jediné město, které dokázalo tyto odborníky zaplatit, byla Praha, v jiných městech byli zahraniční pracovníci v gastronomii velkou raritou, maximálně se jednalo o méně schopné lidi, kteří vykonávali spíše pomocné práce.

Technologické hledisko – Velmi špatná byla zároveň situace z hlediska technologií dostupných v gastronomických zařízeních. Po tomto šoku byli cizinci často nuceni kontaktovat své kolegy z rodných zemí a nechat si poslat potřebný inventář. Zmíněný

respondent uvedl, že tehdy vůbec jako první přivedl do ČR stroj na těstoviny (**viz. Obrázek 21**), čímž se brzy spousta kuchyní i jiných podniků inspirovala.

Materiální hledisko – Stejná situace jako u technologií se týkala také používaného materiálu. Kvalita surovin byl velmi nízká a v lokálních podmínkách byly lepší suroviny velmi těžko k sehnání, zahraniční pracovníci tedy uvedli do pohybu proces, při kterém se navazovali kontakty se zahraničními dodavateli. Stejně tak bylo nutné začít konzervativní český personál vzdělávat a rozšiřovat jejich obzory, co se týče užívaných surovin a jejich přípravy.

Personální hledisko – Jako další problém se ukázala nedostatečná profesionalita a pracovní morálka českého personálu. S nedostatečnými schopnostmi a vědomostmi se dalo po letech naprosté letargie počítat, avšak přístup k práci je při potenciálním zlepšování úrovně gastronomie stěžejní. Je ovšem nutné dodat, že tento nešvar se postupně podařilo vymýtit a dnes je pracovní morálka jednou z největších předností českých gastronomů. Každý, kdo někdy pracoval v gastronomii, vám potvrdí, že pouze s profesionálním přístupem nikdy nemůžete uspět, je třeba mít také vášně pro toto řemeslo a vztah k němu, důvodem je velká fyzická, časová a psychická náročnost. Bohužel se dnes velmi rozmáhá arogance nepodložená kvalitou z řad personálu. Z čehož poté plynou i nastavené ceny, která zdaleka neodpovídají kvalitě nabízených služeb.

Společenské hledisko – Velkým problémem se pro naprostou většinu zahraničních pracovníků v gastronomii stala jazyková bariéra. Ovládnání anglického jazyka nebylo tehdy zdaleka takovou samozřejmostí, jako je tomu dnes. A platilo to o domácích i zahraničních pracovnících. Stejně tak bylo pro cizince velmi těžké se naučit byť jen základy jazyka českého. Komunikace v tehdejších gastronomických zařízeních zaměstnávajících cizince byla tedy velmi problematická. Je ovšem bez diskuze, že právě cizinci v gastronomii měli velký podíl na postupném zvyšování nároků zákazníků i majitelů či provozovatelů. Ukázali totiž dosud nepoznané a zvedli tak výrazně nastavenou laťku. Bylo nutné provést obří změny ve všech ohledech, od vzhledu gastronomických zařízení, přes jejich řízení, až nabídku produktů a služeb, a to zejména kvůli nalákání zahraničních zákazníků. Což ovšem bylo dvojsečné, neboť s vyšší kvalitou rostla i cena, což minimálně v prvních letech po SR bylo velmi těžko zákazníky přijímáno, protože životní úroveň nebyla zdaleka ještě tak vysoká. Nově tvořené spektrum luxusnějších restaurací tedy v začátcích drželi při životě především

zahraniční hosté a vyšší třída českých občanů. Dnes již ovšem nejsou návštěvy luxusních restaurací výsadou pouze těch bohatých, spektrum zákazníků se též rozšířilo. Velkým nešvarem byl vznik restaurací, které ukazovaly zahraniční kuchyně v hrozně podobě a kazily jim reputaci. Dnes se již mění pohled cizinců na českou gastronomickou scénu k lepšímu a to jak z řad laiků, tak profesionálů. Do budoucna vidí situaci pozitivně, v posledních pěti letech velký skok kupředu, avšak prostor pro zlepšení je stále obrovský.



Obrázek 17- Stroj na těstoviny, Zdroj: Alza (2019)

5.3. Průběh výzkumu

V rámci empirické neboli praktické části práce šlo především o sběr primárních dat. Dotazníkové šetření bylo uskutečňováno formou tištěných dotazníků, které byly poté vyplňovány vhodnými respondenty. Vzhledem k tematické jedinečnosti a konkrétním požadavkům na zkušenosti respondentů bylo velmi náročné najít vhodné subjekty k provedení tohoto výzkumu. To je též hlavní důvod, proč nebyl zvolena dnes již mnohem populárnější forma vyplňování elektronického dotazníku na k tomu určených webových stránkách, což mimo jiné též zjednodušuje následné zpracování dat. V tomto případě by to ovšem narušovalo relevanci získaných dat a následných závěrů, neboť bylo potřeba najít subjekty se specifickými zkušenostmi vzhledem ke zvolenému tématu práce a výzkumných otázkám. Hledání těchto subjektů probíhalo v místech, kde byla statisticky vyšší šance na úspěšné nalezení vhodných respondentů, jednalo se o tradiční a populární gastronomická zařízení, kde se psala historie české gastronomie. Jako příklad lze uvést restauraci U Fleků, U Bansethů, U Pinkasů či pivovar U Supa. Zejména ze začátku bylo hledání vhodných subjektů velmi zdoluhavé a náročné. První kontakty respondentů probíhaly formou oslovení majitelů těchto podniků s žádostí na rychlejší selekci, neboť svůj

personál znají lépe než autor práce. Majitelé, případně provozní podniků byli ve většině případů velmi nápomocní, neboť je oslovilo téma výzkumu a díky nim mohlo být uskutečněno prvních několik setkání s respondenty, při kterých došlo na vyplnění dotazníků. Následně zafungoval princip sněhové koule a tito respondenti k vyplněným dotazníkům přidávali tipy na další vhodné subjekty k oslovení, ať už z řad známých či bývalých kolegů. Díky této pomoci se průběh této části výzkumu velmi urychlil a usnadnil. Po vyřazení nevyhovujících dotazníků bylo evidováno 20 vyhovujících dotazníků, z nichž byla výsledná data přenesena do grafů, strukturovaných a rozebíraných dle tematické podobnosti a návaznosti jednotlivých otázek dotazníku.

Velice podobná situace se odehrávala také u hledání vhodných respondentů pro polo-strukturované rozhovory. Díky této metodě autor práce získal kromě odpovědí na základní tematické otázky také spoustu unikátních a subjektivních informací a postřehů, které byly velmi nápomocné pro ještě hlubší proniknutí do zkoumané problematiky. Ač se některé informace do výsledků výzkumu nedostaly, neboť se vztahovaly k výzkumným otázkám pouze nepřímo, tak byly tyto informace velmi nápomocné při srovnávání s teoretickými východisky, což jim ještě dodalo na věrohodnosti.

Byly osloveny necelé dvě desítky potenciálních respondentů, které by dle autora práce byly vhodnými subjekty k uskutečnění rozhovoru. Oslovení probíhalo elektronickou formou pomocí e-mailové zprávy a také při osobním setkání. Většina žádost o rozhovor odmítla, jako důvody byla uváděna časová vytíženost, nedostatečné zkušenosti respondenta a také prostý nezájem o uskutečnění rozhovoru. Vždy však šlo o zdvořilé odmítnutí a v několika případech bylo dokonce spojené s doporučením jiného potenciálního respondenta. Nakonec byly uskutečněny tři polo-strukturované rozhovory s odborníky v oblasti gastronomie a gastronomického cestovního ruchu.

5.4. Výsledky výzkumu

Při analýze dat získaných z odpovědí 20 respondentů na otázky ze sestaveného dotazníku vyšlo najevo, že naprostá většina se shoduje na tom, že situace v gastronomických zařízeních po SR se změnila k lepšímu a stejně tak více než

polovina dotazovaných vidí situaci v tomto odvětví pozitivně také do budoucna. Dále se ukázalo, že dle názoru respondentů prošly pozitivní změnou všechna hlediska v oblastech probíraných v teoretické části práce, tedy finanční, technologická, materiální, personální a společenská. Nejvíce respondentů považuje za nejpozitivnější změny v oblasti technologií, avšak vyššího počtu hlasů se dočkalo i odvětví materiální. Naopak za nejnegativnější změny považují respondenti v oblasti finanční, s mírnou převahou nad odvětvím personálním. Odvětví materiální a technologické nepovažoval žádný z respondentů za negativní v součtu změn, což koresponduje i s předchozími názory na nejpozitivnější změny.

Dále se ukázalo, že dotazovaní stále považují za mírně náročnější zahraniční klientelu, avšak také se z naprosté většiny shodují, že nároky domácí klientely jdou postupně nahoru, což značí, že za nějaký čas by se vyšší náročnost mohla přehoupnout na stranu domácí klientely. Stejně tak se ale zvýšily nároky na zaměstnance gastronomických zařízení od zaměstnavatelů a také se zvýšily nároky zákazníků na služby poskytované v gastronomických zařízeních po SR, na obou těchto otázkách se shodli respondenti téměř jednohlasně. Až na dvě výjimky se respondenti také shodli v tom, že před SR neovládali žádný cizí jazyk, což se v roce 1989 muselo změnit, neboť tato vybavenost po nich začala být vyžadována od jejich zaměstnavatelů, s čímž pro změnu nesouhlasila pouze pětina dotazovaných.

Dvě třetiny dotazovaných se zároveň shodovaly v tom, že se SR zvýšila v oblasti gastronomie kriminalita a korupce, např. ve formě úplatků, z čehož až na tři výjimky respondenti viní převážně zahraniční klientelu, která s sebou tyto praktiky přinesla. Dotazníkového šetření se dle dat účastnili pracovníci v gastronomii ve věku 40 – 70 let. Nejvyšší zastoupení přitom měla věková skupina mezi 40 – 50 let, s mírnou převahou nad skupinou 50 – 60 let. Nejnižší procento mělo zastoupení ve věkové skupině 60 – 70 let, což je pochopitelné, neboť tento obor je fyzicky velmi náročný, z čehož plyne, že velké množství takto starých pracovníků v tomto oboru již nepracuje či již dosáhli důchodového věku a jsou na penzi. Nulové zastoupení poté měly věkové skupiny mladší než 40 let a starší než 70 let. V prvním případě se jednalo o pracovníky bez odpovídajících zkušeností nezbytných pro tento výzkum a ve druhém poté šlo pracovníky ve věku, kdy se již velmi špatně kontaktovali, či hrozilo, že jejich poznatky již nemusí mít odpovídající věrohodnost kvůli jejich věku.

Nejvyšší procento respondentů pracovalo na pozici na kuchaře či kuchařky, druhé nejvyšší procento bylo zastoupeno v podobě provozních gastronomických podniků. Zastoupení dočkala i skupina číšníků a to v podobě tří respondentů a nejméně dotazovaných působilo v pozici majitelů, šlo pouze o dva respondenty. Pozici barmana či jinou žádný z dotazovaných v průběhu šetření nezastával. Pokud jde o nejvyšší dosažené vzdělání respondentů, tak nejvíce bylo mezi dvaceti dotazovanými zastoupeno střední odborné učiliště. O necelou polovinu méně poté měla zastoupení střední škola a nejmenší zastoupení měla vyšší odborná škola a vysoká škola. V prvním případě tuto možnost zaškrtnuli tři dotazovaní a vysokoškolské vzdělání úspěšně dokončili pouze dva dotazovaní, nutno dodat, že v obou případech se jednalo o majitele gastronomických zařízení.

Všichni tři účastníci rozhovoru se shodli na tom, že vývoj v oblasti gastronomie byl ČR za začátku náročný a zdlouhavý. K naprosté shodě došli také v názoru, že úroveň gastronomie v ČSR před rokem 1989 byla naprosto skandální v téměř v každém ohledu a šance, že by mohla jít ještě níže, byla velmi malá. Všichni zároveň zdůrazňují nedostatky v oblasti technologií a používaného materiálu, díky absenci svobodného podnikání také neexistující finanční infrastrukturu v této oblasti, nedostatek zkušeností v řízení gastronomických zařízení, nedostatečnou pracovní morálku personálu a celkově nízkou společenskou úroveň gastronomie v ČR. Všichni se zároveň shodují na stěžejní roli zahraničních pracovníků ve zlepšení těchto poměrů. Všichni tři respondenti se též domnívají, že i přes počáteční nedostatky a chyby se postupně situace v gastronomických zařízeních v ČR výrazně zlepšila a situaci vidí pozitivně i do budoucna, ovšem s dovětkem, že česká gastronomie má stále velkou ztrátu na přední světové gastronomie, s minimální šancí je někdy v budoucnu v kvalitě služeb dohnat.

Všichni tři respondenti zároveň dodávají, že Praha měla a svým způsobem stále má lepší předpoklady pro rozvoj gastronomického cestovního ruchu, ovšem též přiznávají, že některá města ji začínají v kvalitě gastronomických služeb dohánět. Všichni respondenti se zároveň shodují, že nároky na personál z řad zaměstnanců a zákazníků šly postupně nahoru, za což je třeba přičíst zásluhy především zahraničním pracovníkům a návštěvníkům, od kterých si postupně začal brát inspiraci v tomto ohledu také český personál a také klientela. Velkou zásluhu na tomto jevu má také

růst popularity gastronomie jako takové, což je podpořeno navíc rozvojem sociálních sítí a prezentace gastronomie na televizních obrazovkách, což zvyšuje povědomí o tomto odvětví mezi širokou veřejností.

6. Shrnutí výsledků

Při analýze a komparaci primárních dat získaných v empirické části práci a sekundárních dat v teoretické části práce došlo ke zjištění, že východiska pocházející z obou částí se v naprosté většině informací shodují a tím pádem bylo docíleno jednotného pohledu na vymezenou problematiku a lze tedy přejít k rozhodnutí o míře ověření zvolených výzkumných otázek. Při tvorbě teoretické části bylo relativně velkým nedostatkem chybějící literatura, vztahující se k zvolenému tématu práce, bylo tedy nezbytné tento nedostatek nahradit zdroji v podobě elektronických zdrojů, převážně v podobě názoru odborníků na gastronomii, kteří takto sdíleli své životní a pracovní zkušenosti, díky nimž si vytvořili rezolutní názory a stanoviska na tuto problematiku.

Při praktické části práce bylo taktéž čerpáno především z názorů expertů a je tedy nutné podotknout, že výsledky, které jsou v práci publikovány, jsou založeny na subjektivním pohledu přímých aktérů, kteří zažili dobu v gastronomii před rokem 1989 a zároveň také po něm. Ač se naprostá většina účastníků výzkumu shoduje ve svých názorech, není vyloučeno, že vzorek respondentů zvolený v jiném místě by mohl dojít k jiným závěrům, k čemuž se také vztahuje doporučení pro další výzkum, které se nachází v závěru práce.

V průběhu práce byly vyvráceny některé mýty např. ohledně nabídky surovin používaných v gastronomických zařízeních či klamný názor, že po SR přišlo okamžité zlepšení, což není pravda, neboť několik let se v Praze nacházelo tzv. vakuum, ke kterému došlo při přeorientování z východu na západ, z čehož také plynulo pomalé a trnité zlepšování poměrů v gastronomii či gastronomickém cestovním ruchu. Na základě zdrojů užitých při tvorbě práce vyšlo tedy najevo, že situace v gastronomických zařízeních před SR byla podobně jako ve spoustě jiných odvětví velmi špatná a to v podstatě v každém ohledu a s minimem výjimek, které jsou též v práci zmíněné.

Dále důležitou mezníkem bylo otevření hranic a následný příliv zahraničních pracovníků a návštěvníků, stejně tak možnost odejít sbírat zkušenosti do zahraničí pro české gastronomy. Dále nelze ani opominout několikrát zdůrazněný neustálý rozvoj technologií v gastronomii a vývoj technologií obecně, zejména v oblasti internetu, sociálních sítí a televizní tvorby, díky čemuž se gastronomie stala z podřadného řemesla pro podprůměrné

studenty celosvětovým fenoménem a díky čemuž se z mnoha gastronomů staly celebrity či minimálně společensky známé a uznávané osobnosti. Ten samý jev měl za následek také zvýšení společenské úrovně gastronomie a rozvoj vnímání tohoto odvětví v řadách zákazníků, ze kterých se v mnoha případech stali nefalšovaní znalci a experti.

Nelze opominout ani vývoj institucí, které si dali za cíl propagaci gastronomie, což je funkce, které byla před SR v Praze naprosto neobsazená. Pozornosti neušla ani odvrácená strana vývoje gastronomie po roce 1989, která obsahovala zadluženost podniků, bankroty, fungování organizovaného zločinu či v tomto souhrnu „nevinné“ uplácení a korupci. Dále se ukázalo, že Praha jako hlavní město ČR byla ve velké výhodě oproti ostatním městům ČR při rozvoji gastronomie, díky vyšší pozornosti domácích i zahraničních návštěvníků a také díky své historii a celkové atraktivitě. Stejně tak vyšlo najevo, že proces vývoje měl za následek postupné zvyšování standardů nastavených v gastronomických zařízeních a také požadavků na provozovatele těchto podniků či následně na jejich zaměstnance. V tomto ohledu situace před rokem 1989 a po něm nedaly absolutně srovnávat. Podobně na tom byla otázka celkové úrovně gastronomie. Při porovnání těchto dvou časových období se došlo k jednoznačnému výsledku a tedy, že situace v gastronomii po SR se lepšila sice postupně a obtížně, ale její progres je nezpochybnitelný a také neustále se rozvíjející.

7. Závěry a doporučení

Cíl práce byl beze zbytku naplněn, zhodnocení vývoje úrovně gastronomie po SR v Praze proběhlo přesně podle předem zvolených kritérií a strategií, díky čemuž byly také úspěšně zodpovězeny zvolené výzkumné otázky. V obou případech s pozitivním výsledkem, tedy, že gastronomie v Praze po SR prošla pozitivním vývojem, a nároky na služby poskytované v gastronomických zařízeních po SR v Praze se zvýšily a to dokonce výrazně. Hlavním důvodem volby zvoleného tématu byla diskuze ve společnosti o úrovni gastronomie v ČR před rokem 1989. Které období bylo tedy vlastně pro toto odvětví příhodnější? Závěry této práce odpovídají jasně. I přes četné argumenty (různé relevance) některých lidí, je bez diskuze, že období po roce 1989 bylo pro oblast gastronomie mnohem přínosnější a postupně se česká gastronomie začíná vracet na správnou cestu a na úroveň, kterou disponovala v období mezi světovými válkami.

Díky postupnému, avšak neustálému progresu v oblasti gastronomie a gastronomického cestovního ruchu, vyvstává otázka, zda by se odpovědi na ty samé otázky položené v dotazníku a při rozhovoru za nějaký čas nezměnily a nestavěly by úroveň těchto odvětví do lepšího světla než jak tomu je teď. Na základě této premisy se dle autorova názoru vyplatí zopakovat stejný či podobný výzkum za nějakou dobu, např. v horizontu několika let. Stejně tak by bylo přínosné provést stejný či nějakým způsobem navazující výzkum z této práce, avšak s aplikací v jiném městě než je Praha. Zajímavou destinací k rozboru úrovně gastronomie a její vliv na cestovní ruch by dle autorova názoru byla větší česká města, kde se například pořádají pro návštěvníky atraktivní akce. Jedná se o města, jako jsou Karlovy Vary se světoznámým filmovým festivalem, Brno či Olomouc se svými vinařskými slavnostmi nebo také Pardubice se svými dostihy či Zlatá tretra na trase Ostrava – Vítkovice. Princip výzkumu by mohl obnášet rozbor těchto akcí a jejich vliv na vývoj a úroveň gastronomie v daných lokalitách.

8. Seznam zdrojů

8.1. Seznam použité literatury

- 1) Anon., 2019. Platy.cz. Available at: <https://www.platy.cz/platy/cestovni-ruch-gastronomie-hotelnictvi> [Accessed April 07, 2019].
- 2) Anon., 2019. Nutric bistro. Available at: <https://nutricbistro.cz/> [Accessed April 05, 2019].
- 3) Anon., 2019. GOLEM. Available at: <https://prakul.cz/course/> [Accessed April 05, 2019].
- 4) Anon., 2018. ISPV: Mzdová sféra ČR - rok 2018 » zpět na obsah. Available at: <https://www.ispv.cz/cz/Vysledky-setreni/Aktualni.aspx> [Accessed April 05, 2019].
- 5) Anon., 2017. Recept na úspěšnou hospodu -Tomáš Karpíšek, majitel a zakladatel sítě restaurací Ambiente. *Gastro & Hotel: Profí revue*. Available at: <https://gastroahotel.cz/rubriky/osobnosti/recept-na-uspesnou-hospodu-tomas-karpisek-majitel-a-zakladatel-site-restauraci-ambiente/> [Accessed April 05, 2019].
- 6) Anon., 2008. PRAŽSKÝ KULINÁŘSKÝ INSTITUT. Available at: <https://prakul.cz/course/> [Accessed April 05, 2019].
- 7) Anon., 2001-. Zážitková gastronomie. In *Wikipedia: the free encyclopedia*. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation. Available at: https://cs.wikipedia.org/wiki/Z%C3%A1%C5%B5itkov%C3%A1_gastronomie [Accessed April 05, 2019].
- 8) Anon., 2001-. Rozkrádání. In *Wikipedia: the free encyclopedia*. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation. Available at: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Rozkr%C3%A1d%C3%A1n%C3%AD> [Accessed April 05, 2019].
- 9) Anon., 2001-. Roman Vaněk. In *Wikipedia: the free encyclopedia*. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation. Available at: https://cs.wikipedia.org/wiki/Roman_Van%C4%9Bk [Accessed April 05, 2019].

- 10) Anon., 2001-. Lád'a Hruška. In *Wikipedia: the free encyclopedia*. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation. Available at:
https://cs.wikipedia.org/wiki/L%C3%A1%C4%8Fa_Hru%C5%A1ka
[Accessed April 05, 2019].
- 11) Anon., 2001-. Brunch. In *Wikipedia: the free encyclopedia*. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation. Available at:
<https://cs.wikipedia.org/wiki/Brunch> [Accessed April 07, 2019].
- 12) Bosáková, P., 2012. *Vliv gastronomické turistiky na cestovní ruch*. Diplomová práce. Olomouc: Vysoká škola hotelová v Praze 8. Available at:
<https://theses.cz/id/e0193c/00171935-340152307.pdf> [Accessed April 05, 2019].
- 13) Burešová, P. & Zimáková, B., 2008. *Gastronomické služby: servis*, Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8.
- 14) ČTK, 2009. Česká kuchyně po roce 1989? Světové trendy i nešvary. *TÝDEN.CZ*. Available at: https://www.tyden.cz/rubriky/apetit/ceska-kuchyne-po-roce-1989-svetove-trendy-i-nesvary_142759.html [Accessed April 05, 2019].
- 15) ČTK, 2011. Dokument o muži zákona, který se stal lovnou zvěří. In *YouTube*. San Bruno (Kalifornie): Alphabet. Available at:
<https://www.youtube.com/watch?v=WPM2VoF7q5U> [Accessed April 05, 2019].
- 16) ČTK, 2017. Zahraniční vlastníci se střídají, ale pivo zůstává české, myslí si sládek Prazdroje. *Česká televize: ČT24*. Available at:
<https://ct24.ceskatelevize.cz/ekonomika/2087199-zahranicni-vlastnici-se-stridaji-ale-pivo-zustava-ceske-mysli-si-sladek-prazdroje> [Accessed April 05, 2019].
- 17) Dörflová, Y., Schreiber, H. & Schreiberová, J., 2016. *Chvála české kuchyně: bible české gastronomie*, Praha: Perseus.
- 18) Filipová, L., 2014. Luxusní restaurace SaSaZu expanduje. Otevře podniky v zahraničí i bistro v Praze. *HOSPODÁŘSKÉ NOVINY: ego!*. Available at:
<https://ego.ihned.cz/c1-62863610-luxusni-restaurace-sasazu-expanduje-otevrepodniky-v-zahranici-i-bistro-v-praze> [Accessed April 05, 2019].

- 19) Havlík, A., 2018. Jak se žilo před rokem 1989? Jaké byly výplaty, kolik stály potraviny, jak jsme bydleli a co přinesla revoluce?. *Refresher.cz*. Available at: <https://refresher.cz/60192-Jak-se-zilo-pred-rokem-1989-Jake-byly-vyplaty-kolik-staly-potraviny-jak-jsme-bydleli-a-co-prinesla-revoluce> [Accessed April 05, 2019].
- 20) Hechtová, A., 2019. Jedna z prvních čínských restaurací v Evropě byla v Československu. Nesmělo se v ní sedět déle než dvě hodiny. *Instory.cz*. Available at: <https://styl.instory.cz/3094-jedna-z-prvnich-cinskych-restauraci-v-evrope-byla-v-ceskoslovensku-nesmelo-se-v-ni-sedet-dele-nez-dve-hodiny.html> [Accessed April 05, 2019].
- 21) Hechtová, A., 2019. Socialistické hospody, restaurace a bufety: Jak se tenkrát jedlo a kolik takový běžný oběd stál?. *Instory.cz*. Available at: <https://styl.instory.cz/3083-socialisticke-hospody-restaurace-a-bufety-jak-se-tenkrat-jedlo-a-kolik-takovy-bezny-obed-stal.html> [Accessed April 05, 2019].
- 22) Holanová, T., 2016. Nejhůře jsou placeni číšníci a nejlépe se mají lidé v letectví, ukázala nejpresnější statistika. *HOSPODÁŘSKÉ NOVINY*. Available at: <https://byznys.ihned.cz/c1-65225870-nejhure-jsou-placeni-cisnici-a-nejlepe-se-maji-lide-v-letectvi-ukazala-nova-statistika> [Accessed April 05, 2019].
- 23) Holeček, P., 2012. Před 20 lety se v Praze otevřel první Mekáč. Mrkněte na dobové video a fotky. *Metro*. Available at: https://www.metro.cz/pred-20-lety-se-v-praze-otevrel-prvni-mekac-mrknete-na-dobove-video-a-fotky-14x-/praha.aspx?c=A120320_140614_co-se-deje_jbs [Accessed April 05, 2019].
- 24) Hora, J., 2017. Jím všechno, ale přepálený tuk mi páchne, říká šéfkuchař Jaroslav Sapík. *IDNES.cz: HOBBY.cz*. Available at: https://www.idnes.cz/hobby/domov/jaroslav-sapik-rozhovor-ceska-kuchyne.A170514_142800_hobby-domov_bma [Accessed April 05, 2019].
- 25) Jansová, P., 2016. Maso bylo pro komunisty ideologií, smažák nahradil řízek hlavně kvůli ceně, říká historik. *Aktuálně.cz*. Available at: <https://magazin.aktualne.cz/rozhovor-martin-franc/r~d12661ce93ca11e6ab55002590604f2e/> [Accessed April 05, 2019].
- 26) Kerles, M., 2013. Revoluce v jídle se nepovedla. Jíme víc a hůř. *Lidovky.cz*. Available at: <https://www.lidovky.cz/relax/dobra-chut/revoluce-v-jidle-se->

- nepovedla-jime-vic-a-hur.A130919_181720_dobra-chut_mc [Accessed April 05, 2019].
- 27) Kotíková, H., 2013. *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*, Praha: Grada.
- 28) Kovačević, V., 2014. Babica končí na Nově kvůli financím, štěstí zkusí u konkurence. *IDNES.cz: REVUE*. Available at: https://www.idnes.cz/revue/spolecnost/babica-konci-na-tv-nova-chce-ke-konkurenci.A140807_130938_lidicky_ved [Accessed April 07, 2019].
- 29) Křivánková, D., 2012. Food festivaly se množí geometrickou řadou. Má cenu na ně chodit?. *REFLEX*. Available at: <https://www.reflex.cz/clanek/jidlo-a-piti/71828/food-festivaly-se-mnozi-geometrickou-radou-ma-cenu-na-ne-chodit.html> [Accessed April 05, 2019].
- 30) Lipšanský, J., 2014. Co jsme jedli a pili před rokem 1989. *KalorickéTabulky.cz*. Available at: <https://blog.kaloricketabulky.cz/2014/11/co-jsme-jedli-a-pili-pred-rokem-1989/> [Accessed April 05, 2019].
- 31) Long, L., 2004. *Culinary Tourism (Material Worlds)*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky.
- 32) Martínek, J., 2016. Česká gastronomie i design jsou na vzestupu. V Bruselu o tom chce přesvědčit designér Michal Froněk. Jak poskládal svou gastronomicko-designérskou expozici, která je k vidění v Pražském domě v rámci Design Septemberu?. *Jídlo a radost: ambi.cz*. Available at: <https://www.jidloaradost.ambi.cz/clanky/gastronomii-a-designu-jde-o-totez/> [Accessed April 07, 2019].
- 33) Maurer, P., 2018. Gastronomie před rokem 1989? Na místo v dobré restauraci museli lidé čekat několik měsíců. *Radiožurnál.cz*. Available at: <https://radiozurnal.rozhlas.cz/gastronomie-pred-rokem-1989-na-misto-v-dobre-restauraci-museli-lide-cekat-7681158> [Accessed April 05, 2019].
- 34) mce, 2019. Gastronomie je náhradní vojenská služba, řekl Pohlreich v Rozstřelu. *IDNES.cz: HOBBY.cz*. Available at: https://www.idnes.cz/hobby/domov/rozstrel-sefkuchar-zdenek-pohlreich-karla-mrackova.A190111_082250_hobby-domov_mce [Accessed April 05, 2019].
- 35) Moore, T., 1997. *Návrat k okouzlení*, Praha: Talpress.

- 36) Mottlová, L., 2017. V Praze dáte průměrně za oběd 115 korun, zdražila třetina restaurací. *Metro*. Available at: https://www.metro.cz/v-praze-date-prumerne-za-obed-115-korun-zdrazila-tretina-restauraci-1c2-/praha.aspx?c=A170122_194327_metro-praha_lam [Accessed April 05, 2019].
- 37) Musil, M., 2016. Skutečný francouzský šéfkuchař v Česku. *REPORTÉR MAGAZÍN*. Available at: <https://reportermagazin.cz/a/i5XUs/skutecny-francouzsky-sefkuchar-vcesku> [Accessed April 05, 2019].
- 38) Paulenková, K., 2017. „Jedli jsme šunty,“ říkají odborníci o potravinách před rokem 1989. *Info.cz*. Available at: https://www.info.cz/magazin/jedli-jsme-sunty-rikaji-odbornici-o-potravinach-pred-rokem-1989-5387.html?utm_source=Facebook.com&utm_medium=Social-organic&utm_campaign=egfb&fbclid=IwAR39dDAGdyp28oPIIitj-uUmcww09AD7ndKgUimiTCy0s0wZGkI76TrU340 [Accessed April 05, 2019].
- 39) Shepherd, R., 2000. *Czechoslovakia: the Velvet Revolution and Beyond*, New York: Macmillan Press.
- 40) Show Jana Krause, 2017. Emanuele Ridi. In *YouTube*. San Bruno (Kalifornie): Alphabet. Available at: <https://www.youtube.com/watch?v=Mhgps5ErRNo> [Accessed April 05, 2019].
- 41) Show Jana Krause, 2016. Radek Kašpárek. In *YouTube*. San Bruno (Kalifornie): Alphabet. Available at: <https://www.youtube.com/watch?v=pum1w4hkRts> [Accessed April 05, 2019].
- 42) Strouhalová, I., 2015. 20 tradičních českých hospod, kde se psala historie. *PROTIŠEDI.CZ*. Available at: <http://archiv.protisedi.cz/article/20-tradicnich-ceskych-hospod-kde-se-psala-historie> [Accessed April 05, 2019].
- 43) Studená, L., 2016. Rafinované pochoutky pro bufet nebo raut. *Gastrotip.cz*. Available at: <https://www.gastrotip.cz/fingerfood-jezte-rukama/> [Accessed April 05, 2019].
- 44) Svitáková, J., 2018. Nesmysly, které se tradují o životě před rokem 1989. *Historický Kaleidoskop.cz*. Available at: <http://www.historickykaleidoskop.cz/komentare/nesmysly-ktere-se-traduji-o-zivote-pred-rokem-1989.html> [Accessed April 05, 2019].

- 45) Švejstilová, P., 2016. 20 obrázků, které nám připomenou, jak jsme vařili za socialismu. *G.cz*. Available at: <https://g.cz/budvar-20-obrazku-ktere-nam-pripomenou-jak-jsme-varili-za-socialismu/> [Accessed April 05, 2019].
- 46) Ther, P., 2016. *Europe since 1989: a history*, New Jersey: Princeton University Press.
- 47) Trousil, M. & Jašíková, V., 2015. *Úvod do tvorby odborných prací 2. vyd.*, Hradec Králové: Gaudeamus.
- 48) Uvolněte se, prosím, 2010. Zdeněk Pohlreich, Aneta Langerová, Vlastimil Vondruška - Uvolněte se, prosím. In *YouTube*. San Bruno (Kalifornie): Alphabet. Available at: <https://www.youtube.com/watch?v=2ZwakniYnwm> [Accessed April 05, 2019].
- 49) Wilková, S., 2018. Zdeněk Pohlreich: Končím, patřím do starého železa, už většinou ani nevařím. *IDNES.cz: HOBBY.cz*. Available at: https://www.idnes.cz/hobby/domov/zdenek-pohlreich-konec-kariery-prima.A180718_121854_hobby-domov_bma [Accessed April 05, 2019].
- 50) Wolf, E., 2006. *Culinary Tourism: The Hidden Harvest 2. dopl. vyd.*, Dubuque (Iowa): Kendall/Hunt Publishing.
- 51) Ziegler, J., 2017. O úrovni restaurací za komunismu by bylo lepší mlčet. Byla příšerná. Available at: <https://pravyprostor.cz/o-urovni-restauraci-za-komunistu-by-bylo-lepsi-mlcet-byla-priserna/> [Accessed April 05, 2019].
- 52) Zelenka, J. & Pásková, M., 2012. *Výkladový slovník cestovního ruchu* Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd., Praha: Linde.

8.2. Seznam obrázků

Obrázek 1- Farmářské trhy v Praze na Náplavce, Zdroj: Anonym (2018)	12
Obrázek 2 - Prague Food Festival, Zdroj: Horký (2017)	12
Obrázek 3- Catering firmy La Bodeguita, Zdroj: Anonym (2018)	13
Obrázek 4- Vinobraní Karlštejn, Zdroj: Profimedia (2018)	14
Obrázek 5- Novoměstský pivovar, Zdroj: Anonym (2018)	14

Obrázek 6- Kurz přípravy omáček, Zdroj: Prakul (2015)	16
Obrázek 7- Jídelna před rokem 1989, Zdroj: Kressa (2014).....	18
Obrázek 8- Změny v cenách nejběžněji prodávaných potravin za posledních 29 let, Zdroj: Český statistický úřad (2018)	19
Obrázek 13- Fast food Arbat, Zdroj: Lipšanský (2014)	28
Obrázek 14- Fronta na maso, Zdroj: Švejtilová (2016).....	29
Obrázek 15- Fronta na ovoce a zeleninu, Zdroj: Švejtilová (2016).....	29
Obrázek 16- Certifikace pro restauraci oceněnou michellinskou hvězdou, Zdroj: Rušinová at al. (2018)	32
Obrázek 17- Konvektomat, Zdroj: PMN nerez (2019)	43
Obrázek 18- Moderní vzhled kuchyně, Zdroj: Bohemia Hofmann (2019)	43
Obrázek 19- Interiér restaurace Next Door, Zdroj: Next Door (2017)	49
Obrázek 20- Fine dining, Zdroj: Bohutínská (2018)	50
Obrázek 21- Stroj na těstoviny, Zdroj: Alza (2019).....	69

8.3. Seznam zkratk

ČR – Česká republika

ČSR – Československá republika

DDT – Dichlordifenyiltrichloreťan

DM – Destinační management

ISPV – Mzdy a platy podle profesí

KSČ – Komunistická strana Československa

PCB – Polychlorované bifenyly

Prakul – Pražský kulinářský institut

SR – Sametová revoluce

SSSR – Svaz Sovětských Socialistických Republik

8.4. Seznam grafů

Graf 1- 1. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	53
Graf 2- 2. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	54
Graf 3- 3. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	54
Graf 4- 4. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	55
Graf 5- 5. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	55
Graf 6- 6. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	56
Graf 7- 7. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	57
Graf 8- 8. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	57
Graf 9- 9. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	58
Graf 15- 15. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	61
Graf 16- 16. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	61
Graf 17- 17. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	62
Graf 18- 18. otázka dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2019)	62

8.5. Seznam příloh

Příloha č. 1.....	86
Příloha č. 2.....	88

9. Přílohy

Příloha č. 1.

Dotazník

Průzkum v oblasti vývoje gastronomických zařízení po Sametové revoluci v Praze z hlediska pracovníků daného podniku

Dobrý den, rád bych Vás tímto požádal o vyplnění tohoto dotazníku věnovanému výše zmíněnému tématu, které je zároveň tématem mé Bakalářské práce. Vaše odpovědi a postřehy jsou pro mou práci velmi cenné a poslouží jako základ praktické části mé Bakalářské práce. Vaším úkolem v tomto dotazníku je odpovědět na předložené otázky. U většiny otázek jsou uvedeny varianty odpovědí a stačí tedy jen zaškrtnout možnost, která Vám více vyhovuje u dané otázky. U několika otázek Vás prosím o vlastní zformulování Vašeho názoru. Tento dotazník je zcela anonymní. Data, která z vašich odpovědí získám, budou užita pouze pro vypracování mé Bakalářské práce. Nebudou dále reprodukovány a nebude s nimi nijak dále manipulováno.

Mnohokrát Vám děkuji za Váš čas a ochotu.

Pavel Kamarýt, student 3. ročníku, bakalářského studia, Univerzita Hradec Králové, Fakulta Informatiky a Managementu, Obor Management Cestovního Ruchu

(Zaškrtněte prosím pouze jednu nejvíce vyhovující odpověď)

SR – Sametová revoluce

1) Jak dlouho pracujete v gastronomickém cestovním ruchu?

<30 let >30 let

2) Máte zkušenosti v oboru gastronomického cestovního ruchu z období před SR?

Ano Ne

3) Jaké změny nastalé po SR podle Vás v oblasti gastronomických zařízení převažují?

- Pozitivní Negativní
- 4) Směrem do budoucna vidíte situaci v tomto odvětví jako?
- Pozitivní Negativní
- 5) Jaká oblast gastronomických zařízení zaznamenala podle Vás nejpozitivnější změnu po SR v Praze?
- Materiální (např. suroviny) Technologická (např. vybavení podniků)
- Personální (např. schopnosti personálu) Finanční (např. ceny služeb)
- Společenská (např. chování zákazníků)
- 6) Jaká oblast gastronomických zařízení zaznamenala podle Vás nejnegativnější změnu v po SR?
- Materiální Technologická Personální Finanční Společenská
- 7) Kterou klientelu považujete za náročnější?
- Domácí Zahraniční
- 8) Zvýšily se podle Vás nároky domácí klientely po SR?
- Ano Ne
- 9) Zvýšily se po SR nároky na Vaše schopnosti či vědomosti od zaměstnavatelů?
- Ano Ne
- 10) Zvýšily se podle Vás po SR nároky zákazníků na služby poskytované v gastronomických zařízeních?
- Ano Ne
- 11) Ovládal (a) jste v období po Sametové revoluci nějaký cizí jazyk?
- Ano Ne
- 12) Začala být po Vás znalost nějakého cizího jazyka vyžadována po SR?
- Ano Ne

13) Zvýšila se dle Vašich zkušeností v oblasti gastronomických zařízení po SR kriminalita či korupce (např. úplatky)?

Ano Ne

14) Jaká klientela po SR nějakou formu kriminality či korupce (úplatky) více provozovala?

Domácí Zahraniční

15) Měnila se situace v gastronomických zařízeních po SR v Praze k lepšímu a rychleji než ve zbytku republiky?

Ano Ne

16) Uveďte prosím svůj věk

30 – 40 40 – 50 50 – 60 60 – 70 >70

17) Uveďte prosím svou pracovní pozici

Majitel (ka) Provozní Kuchař (ka) Barman (ka) Číšník (ce) jiná

18) Uveďte prosím své nejvyšší dokončené vzdělání

VŠ VOŠ SŠ SOU ZŠ

Vzor dotazníku, Zdroj: Vlastní zpracování (2018)

Příloha č. 2.

Představení výzkumu

Chtěl bych s Vámi probrat, jak máte zkušenosti v oblasti gastronomického cestovního ruchu a gastronomie z období před Sametovou revolucí a po ní. Rozhovor by neměl přesáhnout 1 hodinu. Zároveň bych Vás rád ujistil, že data, která získám z tohoto rozhovoru, budou sloužit pouze pro mé potřeby při vypracování bakalářské práce a zůstane zachována také Vaše anonymita.

- 1) Datum rozhovoru:
- 2) Věk
- 3) Muž/žena
- 4) Nejvyšší dokončené vzdělání
- 5) Na jaké pozici v současné době pracujete?
- 6) Mohl byste blíže popsat její pracovní náplň?
- 7) Jak dlouho pracujete v oblasti gastronomického cestovního ruchu?
- 8) Máte nějaké zkušenosti ze zahraničí v této oblasti?
- 9) Máte zkušenosti s tímto oborem i z období před Sametovou revolucí?
- 10) Můžete nejpodstatnější změny blíže popsat a zhodnotit?
- 11) Jaká část gastronomických zařízení byla těmito změnami nejvíce ovlivněna?
- 12) Zaregistroval jste nějaké negativní stránky, které s sebou přinesla změna režimu pro tuto oblast podnikání?
- 13) Změnily se nějakým způsobem nároky hostů (domácích i zahraničních)?
- 14) Byla situace v Praze podle Vás odlišná od zbytku republiky, a pokud ano, tak v čem?
- 15) Popsal byste změny nastalé v gastronomických zařízeních po SR v Praze jako pozitivní nebo negativní?

Scénář rozhovoru, Zdroj: Vlastní zpracování (2018)

Podklad pro zadání BAKALÁŘSKÉ práce studenta

PŘEDKLÁDÁ:	ADRESA	OSOBNÍ ČÍSLO
Kamarýt Pavel	Bertrámová191/2, Praha - Zličín	I1600115

TÉMA ČESKY:

Využití gastronomie v destinačním managementu - vývoj gastronomických zařízení po sametové revoluci v Praze

TÉMA ANGLICKY:

Use of Gastronomy in Destination Management - Evolution of Gastronomic Facilities after Velvet Revolution in Prague

VEDOUCÍ PRÁCE:

Ing. Veronika Červinská, Ph.D., DiS. - KRCR

ZÁSADY PRO VYPRACOVÁNÍ:

Cíl práce

Cílem této bakalářské práce je popsat a následně zhodnotit využití gastronomie v destinačním managementu, konkrétně zmapovat vývoj gastronomických zařízení po sametové revoluci v Praze. Mapování tohoto vývoje bude posuzovat jak pozitivní dopad na destinační management, tak ten negativní dopad s ohledem právě na změnu politické situace.

V teoretické části práce budou celkově popsány změny, které se udály po sametové revoluci, ať už politické, společenské, obchodní, kulturní a materiální. Následně bude zhodnoceno, jak tyto změny ovlivnily situaci v destinačním managementu. V praktické části budou analyzovány vyhodnocené dotazníky vyplněné několika vybranými osobami, jejichž práci sametová revoluce ovlivnila a pozměnila nejvíce. Dále také bude rozebrán rozhovor s pracovníkem určitého zařízení, které bylo uvedeno do provozu až po listopadu roku 1989 (cílem bude zjistit, jaké možnosti se před podnikateli otevřely). Dotazník bude zkoumat názory oslovených osob na situaci před sametovou revolucí a po ní. Výsledkem práce by mělo být zjištění, zda se situace po změně politického režimu vyvinula k lepšímu či k horšímu.

Osnova práce

1. Úvod
2. Cíl a metodika práce
3. Literární rešerše
4. Teoretická část - Obecná teoretická východiska, teoretické aplikace, specifikace a dispozice teoretických východisek
5. Praktická část - tematická a realizační východiska, metodické poznámky, shromáždění podkladů a průběh šetření, zpracování a interpretace výsledků
6. Shrnutí výsledků
7. Závěry a doporučení
8. Seznam použitých zdrojů
9. Přílohy

SEZNAM DOPORUČENÉ LITERATURY:

- [1] DÖRFLOVÁ, Yvetta, Hugo SCHREIBER a Jarmila SCHREIBEROVÁ. Chvála české kuchyně: Bible české gastronomie. Plzeň: Perseus, 2016. ISBN 978-80-904757-1-7.
- [2] KOTÍKOVÁ, Halina. Nové trendy v nabídce cestovního ruchu. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4603-6.
- [3] TROUSIL, Michal a Veronika JAŠÍKOVÁ. Úvod do tvorby odborných prací. Hradec Králové: Gaudemaus [i.e. Gaudeamus], 2014. ISBN 978-80-7435-380-2.
- [4] ZELENKA, Josef a Martina PÁSKOVÁ. Výkladový slovník cestovního ruchu. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. ISBN 978-80-7201-880-2.
- [5] SHEPHERD, Robin H. E. Czechoslovakia: the velvet revolution and beyond. Basingstoke: Macmillan Press, c2000. ISBN03-339-2048-1.
- [6] THER, Philipp a Charlotte HUGHES-KREUTZMULLER. Europe since 1989: a history. New Jersey: Princeton University Press, 2016. ISBN 978-069-1167-374.

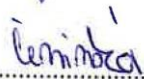
(c) IS/STAG , Portál - Podklad kvalifikační práce, I1600115 , 18.04.2019 13:27

Podpis studenta:


.....

Datum: 12.10.2018
.....

Podpis vedoucího práce:

e: 
.....

Datum: 3.1.2019
.....

(c) IS/STAG Portál - Podklad kvalifikační práce, I1600115 , 18.04.2019 13:27