

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Jaroslav FLODER

VÝVOJ TRENDŮ V GASTRONOMII SE ZAMĚŘENÍM  
NA ČESKOU KUCHYNI

Development of trends in gastronomy with focus on czech cuisine

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: prof. PhDr. Vladimír Šefčík, CSc.

Brno, rok 2015

Jméno a příjmení autora: Jaroslav Floder

Název bakalářské práce: Vývoj trendů v gastronomii se zaměřením na českou kuchyni

Název bakalářské práce v AJ: Development of trends in gastronomy with focus on czech cuisine

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Vedoucí bakalářské práce: prof. PhDr. Vladimír Šefčík, CSc.

Rok obhajoby: 2015

#### Anotace:

Tato bakalářská práce je zaměřena na vybrané hotelové zařízení Holiday Inn Brno, kde je hlavním cílem vyhodnotit kvalitu a efektivnost gastronomie a vypracovat návrh na její zkvalitnění s ohledem na současné moderní trendy v tomto oboru. Práce se dělí na teoretickou a praktickou část. V teoretické části jsou popsány a vymezeny současné moderní trendy v gastronomii. Dále je zde přiblížena historie české kuchyně, současnost a její postupný rozvoj. Praktická část je zaměřena na již výše zmíněný hotel. V úvodu je sepsána charakteristika tohoto zařízení a jeho cíle v nabídce gastronomie, je zde provedena analýza současného stavu poskytovaných služeb v tomto oboru, SWOT analýza a dotazníkové šetření, které je zaměřeno na zákazníky hotelu. Z těchto dostupných dat a provedených analýz je zpracováno doporučení pro zkvalitnění gastronomie v tomto hotelu.

#### Klíčová slova:

hotelový průmysl, gastronomie, česká kuchyně, trendy v gastronomii, SWOT analýza, kulinářské umění.

**Annotation:**

This bachelor thesis is focused on selected hotel Holiday Inn Brno, where the main goal is evaluate quality and effectiveness of gastronomy and elaborate recommendations for improvement considering contemporary modern trends in this field. The paper consists of a theoretical and practical section. The focus of the theoretical section is to describe and define contemporary modern trends in gastronomy. Second part is dedicated to a history of the Czech cuisine, present situation and its development. Practical section is focused on the hotel mentioned above. First part describes the hotel and its goals in gastronomy, second part focuses on an analysis of the current state of services in this field, SWOT analysis and survey, which is aimed at hotel customers. The last part forms a recommendation for improving gastronomy in this hotel based on the data extracted from the survey and analysis mentioned above

**Key words:**

hotel industry, gastronomy, czech cuisine, trends in gastronomy, consumer service analysis, culinary art.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Vývoj trendů v gastronomii se zaměřením na českou kuchyni* vypracoval samostatně pod vedením *prof. PhDr. Vladimíra Šefčíka, CSc.* a uvedl v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych rád poděkoval panu prof. PhDr. Vladimíru Šefčíkovi, CSc. za cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. Dále bych chtěl poděkovat za diskuzi k tématu Petru Ocknechtovi, Miroslavu Husákovi, Miroslavu Vladíkovi, Rudolfu Pospíšilovi a Martinu Čechovi. V neposlední řadě děkuji mé rodině za podporu.

# OBSAH

Úvod.....	9
I. Teoretická část.....	10
1 Vývoj české gastronomie .....	11
1.1 Česká kuchyně ve 14. století.....	11
1.2 Česká kuchyně v 15. a 16. století.....	12
1.3 Česká kuchyně v 17. století.....	13
1.4 Česká kuchyně v 18. a 19. století.....	15
1.5 Gastronomie první republiky .....	16
1.6 Druhá světová válka .....	17
1.7 Gastronomie v době socialismu (1948 – 1989).....	18
1.8 Gastronomie po roce 1989 .....	19
1.9 Současnost.....	20
2 Moderní Trendy v gastronomii .....	22
2.1 Vybrané trendy v gastronomii.....	22
2.2 Trendy z pohledu několika odborníků .....	24
2.3 Další trendy v gastronomii .....	25
II. Praktická část.....	26
3 Analytická část .....	27
3.1 Historie řetězce Holiday Inn .....	27
3.2 Holiday Inn Brno.....	29
3.3 Charakteristika hotelu .....	29
3.4 Historie.....	30
3.5 Charakteristika hotelových služeb .....	31

3.5.1	Ubytování .....	31
3.5.2	Konferenční prostory.....	33
3.5.3	Gastronomie .....	35
3.6	Specifické cíle hotelu v gastronomii .....	37
3.7	Analýza současných gastronomických služeb .....	38
4	SWOT analýza .....	40
5	Analýza konkurence .....	42
5.1	Porovnání a klasifikace konkurence .....	43
6	Dotazníkové šetření.....	45
6.1	Vyhodnocení dotazníkového šetření .....	52
7	Návrhová část.....	53
	Závěr.....	55
	Použité zdroje .....	56
	Seznam obrázků, grafů a tabulek.....	59
	Přílohy .....	60



# ÚVOD

Gastronomie je oborem, který se permanentně vyvíjí a pravděpodobně se bude vyvíjet i nadále. I v tomto oboru se neustále vytváří nové moderní technologie pro rychlejší, zajímavější a chutnější přípravu pokrmů. S tímto tématem úzce souvisí právě i jednotlivé moderní trendy. V naší zemi se strávníci zatím nenaučili příliš tyto trendy vnímat, i když se mezi nimi najde pár jedinců, kteří se je snaží vyhledávat. Z pohledu autora nemůže být sporu o tom, že se s postupem času a změnou doby budou gastronomické trendy nadále rozvíjet a zavádět se nové, pro finálního konzumenta zajímavější úpravy pokrmů. Právě proto se trendy v gastronomii začaly vytvářet, aby tento tolik rozmanitý obor nabídnul veřejnosti něco navíc, něco, co v člověku vyvolá při konzumaci jídla zážitek, pohodu a dobrý pocit. Některé z těchto trendů se vyvíjely dlouhá léta a vždy zde byla snaha přizpůsobit se zejména době. I dnes tomu není jinak. Je však velmi obtížné konkrétně vymezit trendy, které by byly nejvhodnější pro přípravu pokrmů české kuchyně, jelikož téměř všechny vznikly v zahraničí a je jen na českém národu jak jednotlivé typy úprav přijmou a na profesionálních kuchařích, jak tyto trendy zakomponují do národní kuchyně.

Toto téma si autor vybral pro blízký vztah k tomuto oboru, ve kterém se pohybuje již několik let. Důvodem bylo i ne příliš hluboká znalost v oblasti moderních trendů a motivace toto téma detailněji prozkoumat a blíže jej představit veřejnosti.

Práce si klade za cíl na základě charakteristiky místa a úlohy gastronomie a jejich trendů, s dopadem na českou kuchyni analyzovat vztah společnosti k těmto trendům a české kuchyni v podmínkách ubytovacích zařízení v České republice. Na základě vyhodnocení této analýzy budou navrženy a doporučeny prostředky k zvýšení zájmu návštěvníků vybraného hotelového zařízení k aktuální nabídce hotelové gastronomie. Pro výzkum byl zvolen hotelový komplex Holiday Inn Brno. Tento cíl je naplňován ve dvou částech práce. V teoretické části práce jsou definovány trendy v gastronomii, historie a stav české kuchyně zároveň i charakterizován vztah českých konzumentů k těmto trendům. V praktické části je charakterizován hotelový komplex Holiday Inn Brno. Je zde provedena analýza konkurenceschopnosti a zjištěn stav zájmu klientů o moderní trendy a českou kuchyni v daném hotelu. Pomocí SWOT analýzy a dotazníkového šetření jsou vypracovány návrhy a doporučení pro restauraci daného hotelu.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 VÝVOJ ČESKÉ GASTRONOMIE

Historie České gastronomie je dlouhá, bohatá a sahá až do počátků prvního osidlování našeho území. Bohatá proto, že poloha Čech byla velice významnou křižovatkou obchodních cest v Evropě, části Asie i jejím historickým vývojem. Díky poloze našeho státu má česká kuchyně rozmanitou nabídku polních plodin, ovoce, zeleniny, ryb, zvěře a hub, které lze připravovat na mnoho způsobů (Culinary art of living, 2014). V současné české kuchyni bychom stěží našli klasické české pokrmy, jelikož naše nynější moderní gastronomie vznikala postupným vývojem a přejímala mnoho zvyků a podnětů nejvíce od sousedících zemí zejména od jižního Německa a posléze také Rakouska. Z těchto kuchyní si Češi převzali nejen úpravy, ale i některá samotná jídla obohacená o české podněty. Zlom přichází v 19. století, kdy se tradice naší kuchyně začala formalizovat a postupně začal vznikat nový trend a to psaní kuchařských knih (dlouhovestbezleku.cz). Další národy, které se podílely na rozvoji České kuchyně, byly Židé, Italové, Španělé, Rusové, Maďaři (Culinary art of living, 2014). Také celosvětově nejvíce uznávaná kuchyně Francouzská, která má velké podobnosti v technologických úpravách ovlivnila českou kuchyni (Pospíšil, 2015). Naše hlavní město Praha bylo v minulosti významnou Evropskou metropolí, tudíž i o potraviny exotického původu nebyla nouze (Culinary art of living, 2014), ale většinou si je mohli dovolit pouze obyvatelé vyšší vrstvy.

## 1.1 Česká kuchyně ve 14. století

V tomto období občané českých zemí jedli a pili vše, co země nabídla. Většina vypěstovaných surovin byla dovážena do našeho hlavního města na prodej. Nejčastějšími potravinami byly masa z domácího dobytka, zvěřina, drůbež, mléko, ryby, ovoce, mouka a zelenina (Zíbrt, 2012).

V Praze, jakožto jedné z hlavních metropolí střední Evropy bylo možné nakoupit exotické a zahraniční suroviny. Byly to např. mandle, fíky, rýže, rozinky, zázvor, pepř, galgán, skořici a mnoho dalších potravin cizího původu. Již v této době naši mistři kuchaři a kuchařky uměly s těmito surovinami pracovat a díky nim naši kuchyni přenést do podvědomí Evropy. Bohužel se názvy a receptury tehdejších jídel nedochovaly. Některé zdroje ovšem uvádějí, že jedna z hlavních složek byla polévka a velmi oblíbené

byly také omáčky. Z masa se již tehdy připravovaly jitrnice i klobásy a z krve se vyráběla jelita (Zíbrt, 2012).

Hojně využívanou surovinou byla mouka, které se používala zejména pro výrobu chleba, rohlíků, koláčů, makovce, vdolků, mazance a pro další výrobky kuchařské a pekařské. Zajímavostí je, že již tehdy znali tzv. „varmuže“ dnešního závinu. K velké oblibě se konzumoval sýr a při slavnostních hostinách se podávaly ryby, které dříve byly více oblíbené, než v dnešní době. V tomto období bylo obvyklé jíst k obědu a k večeři více než čtyři jídla. Člověk, který jedl pouze čtyři jídla k obědu a tři k večeři, byl považován za velmi střídmeho a zdrženlivého. Např. pražský arcibiskup Jan z Jenštějna pojídal pouze dvě obyčejná jídla (Zíbrt, 2012). To jen dokazuje, že v té době bylo velmi populární přejídání se a to nejčastěji u občanů vyšší vrstvy. Byly zde však i představitelé střídmeho stravování a těmi byly hlavně kláštery.

## 1.2 Česká kuchyně v 15. a 16. století

V 15. a 16. století se naše kuchyně změnila ve srovnání se stoletím předešlým v navazování nových obchodních styků s cizinci, kteří byli pokročilejší jak po kulturní stránce, tak i v kuchařském oboru. Prostřednictvím této spolupráce se začala vařit nová jídla, používaly se nové technologické úpravy a suroviny. Převážně v Praze bylo zvykem každou sobotu nakoupit maso (hovězí a vepřové) pro celou rodinu na celý týden. Ze zvěřiny, se obyvatelé nejvíce stravovali jelením masem, z drůbeže byly nejoblíbenější husy, kuřata, kapouni. Dále pak z ptáků koroptve, divoké kachny, tetřevy, řeřábky apod. Konzumovala se vejce, která se pojídala i na velikonoce. Oblíbené bylo mléko, ze kterého se vyráběl tvaroh, sýr a máslo. Stejně jako ve 14. století se velké oblibě těšily ryby, kterých byla velká spotřeba. Nejoblíbenějšími druhy byli kapři, štiky, parmy, okouni, úhoři, sumci a také raci. Z mořských ryb se jedli slanečci, nebo i tresky. Pro přípravu chleba se používala černá i bílá mouka a pekly se také koláče, calty<sup>1</sup>, mazance, valdyně<sup>2</sup> a družbance<sup>3</sup>. Často připravovanou surovinou byly kroupy a z luštěnin hrách, který se jedl se slaninou, nebo s jinými druhy masa. Z ovoce se

---

<sup>1</sup> Ploché kulaté pečivo

<sup>2</sup> Noky nebo nudle

<sup>3</sup> Typ koláče

používaly mimo obvyklých druhů broskve a meruňky. Kořenilo se pepřem, šafránem, skořicí a začaly se zpracovávat citrony, kterým se dříve říkávalo „limony“ (Zíbrt, 2012).

V této době naše kuchyně značně pokročila ve zdobení a strojení pokrmů. Dokazuje to rok 1516, kdy byli na Staroměstskou radnici pozváni císařští poslové k obědu o 18 ti chodech. Jan Hus se staral o dodržování českých názvů našich jídel a vyčítal zejména obyvatelům Prahy, že zaměňují staročeské názvy s názvy poněmčenými. Např. šišku nazývaly výrazem, který je nám znám dodnes knedlíkem (Zíbrt, 2012).

Za zmínku stojí výraz Zigmunda s Puchova, který o české zemi hovoří jako o „Špižírně Germánie“. Oceňoval a obdivoval kvalitu našeho masa telecího, skopového, hovězího, vepřového a jehněčího. Našel také zalíbení v mléčných výrobcích, drůbežím masu a v rybách. Podle tohoto muže se v žádném křesťanském městě, dokonce ani v Římě nenalézaly lepší potraviny (Zíbrt, 2012).

V 15. století se začínají objevovat první psané rukopisné sbírky kuchařských návodů. První soubor kuchařských pouček pochází z roku 1529 a je součástí sbírky knih o moru. Tento spis je uložen v národním muzeu v Praze pod signaturou 28. G. 33 (staré spisy) a je zároveň nejstarší staročeskou kuchařskou památkou. Zde je uveden krátký příklad receptury z tohoto spisu: **Vo zajieci.** „Vezmi a oplákni jej v čisté vodě a potom jej vař, přileje vína. A když povře, přebeř jej a tu jichu a ty drobty, ješto odpadají, rozetři, proced' a okořeň a daj na to jablka smažená. Slepici opeka, učinil dobrou jichu. Potom jablka zkrájej, povaříž s tiem“ (Zíbrt, 2012).

Nejstarší česká kniha kuchařská, která je dnes také uložena v knihovně národního muzea v Praze byla sepsána na začátku 16. století Janem Severinem. Knihy, které byly sepsány v pozdější době, jako např. Janem Kantorem jsou jen kopiemi tohoto díla. **Slepice s křenem.** „Vezmi jich dvě, aneb tři a uvař je čistě, a přeber je, a když dobře budou, tu polévkou rozdělej křen a vař jej a daj na mísu na slepice a též i maso čisté, volové, dobré jest“ (Zíbrt, 2012).

### 1.3 Česká kuchyně v 17. století

Již Jan Amos Komenský popisuje, jak se v tomto století vařilo a jaká byla práce kuchařů v tomto období. Komenský kritizuje především přepych a zbytečnosti naší kuchyně, protože kuchaři tenkrát nedbali na to, aby se lidé nasytili, ale spíše se více zaměřovali na labužnické a přemrštěné choutky vyšší společenské vrstvy (Zíbrt, 2012).

Z této doby se nám dochoval rukopis nesoucí název „Počíná se likařská kniha o rozličných nemocech proti nim remedia z mnohých kněch zebraná a do tito knichi vepsaná“. Kniha byla vydána roku 1645 a byla napsána Dr. Janem Ceypem z Peclinovic, Dr. Vilémem Weissem a MUDr. Jaroslavem Frantou. Dodnes je tato kniha uložena v knihovně národního muzea v Praze pod signaturou III. C. 16. O kuchařství se začíná v tomto spise psát na str. 239 pod názvem „Začíná se Kniha kuchinská cukrová o všelijakých kaších, polívkách, krmích, dortích, marcipáních, koláčích, piškotích preclících a o všelijakých takových dobrých věcí“. V rukopise je obsaženo mnoho receptů a technologických postupů psaných v českém jazyce i s germanismy, díky kterým se zde objevuje mnoho gramatických chyb. Většina těchto receptur bylo patrné, že byly odzkoušeny, jelikož jsou zde vypsány jména a příjmení kuchařek ve službě šlechticů a šlechticů, které tyto receptury schraňovali a předávali je z generace na generaci (Zíbrt, 2012).

Jsou zde sepsány recepty, týkající se zejména kaší, polévek, dortů, knedlíků, raků, cukrářských výrobků, piškotů, cukroví, lektvarů apod (Zíbrt, 2012). Zejména cukrářské výrobky a sladké pokrmy se stávaly velmi oblíbenými. Níže jsou uvedeny vybrané recepty z této knihy.

***Kaše z kapouna.*** „Vzítí prsy vod kapouna a co nejdrobněji zkrájet, zetrít v pánvi co nejdrobněji a tu polívku mastnou skrze dršlák procedit do hrnečku, v kterým se kapoun vařil, a to zetrít, povařit, a když povře, strouhanou žemličkou neb krupicí zasejpati, novýho másla, květu do ní dáti, zas vařiti, je pro nemoci dobrá“ (Zíbrt, 2012).

***Semenečná polívka.*** „Vezmi semence, uvař v pivě, proced' s pivem, vosol, vokořeň, a budeš mít páteční polívku“ (Zíbrt, 2012).

V tomto století vychází další kuchařské knihy a sborníky napří Strahovský rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických“ z roku 1642, který obsahuje kromě lékařských rad také recepty cukrářské, dále Rukopisná kniha kuchařská šlechtická z roku 1645 a Alžběty Lidmily z Lisova Kuchařská kniha vydaná v roce 1661 (Zíbrt, 2012).

V tomto období se začínají projevovat rozdíly mezi chudým obyvatelstvem a šlechtou. Na venkově zůstává strava stejná, která je především rostlinného původu. U šlechty, která se snaží napodobovat zvyklosti zahraničních kuchyní, se často konzumují pokrmy

venkovskému lidu nedostupné. Mezi takové potraviny patří maso, zvěřina, dovážené ryby, bažanti a želvy. Paštiky se staly jedním z hlavních moderních trendů, který pokračoval až do 19. století (ellegant.cz).

#### 1.4 Česká kuchyně v 18. a 19. století

Národní gastronomie v 18. století prošla dalšími vývoji a změnami, které jsou popsány v knize Petra Světeckého knížecího archiváře v Třeboni. Ten zde popisuje nové techniky úprav pokrmů, kde tvrdí, že se zelí nemusí nakládat a stačí je uvařit velmi podobným způsobem, který známe dnes. „*Vezmi hlávkou zelnou, co najednou k jídlu potřebuješ. Zkrájej neb zřezej ji jako zelí, dej do hrnečku, nalej na to zelí octa, co třeba, přidej kousek putru a drobet pšeničné mouky, osol, co třeba, trošku kmínu také neuškodí, nech svařiti a za hodinu. Jest dosti měkké a k jídlu připravené*“ (Zíbrt, 2012).

Mluví zde také o uzeném úhoři jako o novince v kuchyni, doporučuje jíst více zeleniny, radí, jak nejlépe zachovat a pracovat s artyčoky. Jako lahůdky v polovině 18. století byly považovány pokrmy z želv a Světecký doporučoval i obyčejným lidem pěstovat želvy na zahrádkách (Zíbrt, 2012). Níže je uveden želví recept.

**Želvy v citronové omáčce.** „*Vezmi vyčištěné maso ze želv, vajíčka i játra, na rendlík vezmi trochu omáčky, ve které se všechno vařilo, trochu to zapraž, dej něco šafránu, koření a citronové šťávy k tomu a nech vařiti. Když se to dobře uvaří, dávej se s omáčkou na mísu, kousek másla k nim; pak nakrájej též podlouhlých citronových kůrek na ně*“ (Zíbrt, 2012).

Koncem 18. století se začaly více psát kuchařské knihy s typickými staročeskými pokrmy (ellegant.cz). Nejznámější autorkou kuchařských knih byla bez pochyby Magdalena Dobromila Rettigová a její nejznámější knihou se stala „Domácí kuchařka“, která opakovaně vycházela dalších sto let (recepty-rettigova.cz). V této knize Rettigová sjednotila klasickou českou kuchyni.

Rettigová nebyla pouze autorkou kuchařských knih, ale psala rovněž povídky, básně, divadelní hry, ale nikdy netoužila po tom, aby její díla byla vytištěna. Raději svá díla předčítala dámám, které ji navštěvovaly. Manželem jedné z dam byl Jan Hostivít Pospíšil, který se později stal jejím nakladatelem. Pospíšil Rettigové vnukl myšlenku, aby vydala i knihu kuchařskou a tak vznikla roku 1826 „Domácí kuchařka“. První vydání této kuchařky bylo napsáno pouze v českém jazyce. Až později byla vydána

i verze v německém jazyce (Rettigová, 1923). Tato žena jako jediná v té době se začala starat o ženy a byla jediná, která si uvědomovala, co žena může pro rozkvět společnosti vykonat. Šlo jí především o ženu, jako o hospodyni, protože si byla vědoma nevzdělanosti českých žen (Rettigová, 1986). V Litomyšli učila mladé dívky vaření, ručním pracím a to jak vést domácnost. Roku 1844 zakládá dívčí školu, kde sama vyučuje. Paní Rettigová umírá roku 1845 (Rettigová, 1923), avšak její odkaz a přínos pro českou kuchyni je pocíťován dodnes.

Další kuchařská díla Magdaleny Dobromily Rettigové:

- Kafičko a vše co sladkého
- Dobrá rada slovanským venkovankám
- Mladá hospodyňka v domácnosti
- Pojednání o telecím mase

Vzhledem k důležitosti její osobnosti je zde uvedeno několik receptů z knihy „Domácí kuchařka“

**Polívka bílá:** „Uvař rejži v hovězí polívce, pak ji utří s kouskem nového másla a několika žloutky, nalí na ni dobrou hovězí polívku, která ale vařící být musí, dej trochu květu a velj ji na mísu. Máš-li kousek račího másla, dej do ní, tak bude navrchu pěkně růžová; též dej do ní vařená zkrájená játríčka a drubeří pupičky“ (Rettigová, 1986).

**Omáčka polská:** „Udělej jíšku tak jako při cibulové a česnekové, usekej ale zelený česnek, zelenou cibulku, stroužek česneku, kousek staré cibule, trochu šnytlinků a trochu zelené petrúžele, dej to do jíšky, nalej hovězí polívky a nech povařit“ (Rettigová, 1986).

## 1.5 Gastronomie první republiky

První republika vznikla po první světové válce rozpadem Rakouska - Uherska. V této době můžeme začít nazývat naši kuchyni národní a začíná její velký rozmach (Ocknecht, 2015). Naše pohostinství bylo jedno z nejlepších na světě a národní kuchyně a pivo sklízelo světové úspěchy (Salač, 2006). Hned po vzniku Československa se konaly slavnostní recepce, ale také tzv. „čaje“, které se pořádaly pro obyvatele společenských vrstev (Nodl, 2001). Objevuje se velké množství kuchařských knih jako např. od Marie Janků Sandtnerové, Jozy Břízové a od mnoho dalších. Dochází k obohacení našich



pokrmů, surovin a specialit, které se exportovali do všech koutů světa. Mezi tyto speciality patřila pražská šunka, ivančický chřest, znojenské okurky a malínský křen. (Culinary art of living, 2014). Česká kuchyně se začala sjednocovat, prosazují se i základy racionální výživy a více se dbá na výživu člověka. Důkazem, je kniha od Bohumily Jermářové „Vzorná česká kuchařka“ kde se autorka věnuje nejen receptům, ale také výživovým hodnotám potravin a lidskému zažívání (Jermářová, 1900).

V Československu dochází k masivnímu rozvoji podnikání (Salač, 2006) a vzniká tak více hotelů, restaurací, lahůdkářství a cukráren (Culinary art of living, 2014). Společnost rostla (Vladík, 2015) a to nejen v kavárnách a hospodách, ale také v nočních barech, varieté a kabaretech (Salač, 2006).

Pracovní podmínky ve stravovacích zařízeních nebyly lehké (Salač, 2006), mnoho našich kuchařů cestovalo do zahraničí (Ocknecht, 2015). Kuchaři první republiky byli vyhlášení, uměli riskovat a kombinovat české suroviny se surovinami ze zahraničí (Ocknecht, 2015). Většina z nich se vracela, ale někteří zůstávali v cizích zemích. Proslulé bylo také české cukrářství, které už v zemích Rakouska – Uherska dosahovalo nejvyšší kvality a naši cukráři byli označováni jako jedni z nejlepších. Zkušenosti sbírali v zahraničních zemích Evropy, ale vždy do přenesených zkušeností dokázali vložit něco českého (Gastronomický obzor, 2006). Nesmíme opomenout i studenou kuchyni, která byla také celoevropsky proslulá (Ocknecht, 2015).

Hlavním trendem ve stravování byla forma složité obsluhy, především v lepších restauracích. Nutností bylo vědět, co znamená slovo host, jak se k němu chovat a umět se pohybovat mezi stoly. U číšníků byla potřeba znalost cizích jazyků zejména, němčina, francouzština a angličtina (Vladík, 2015).

## **1.6 Druhá světová válka**

V období druhé světové války bylo potravin málo (Nodl, 2008). Lepší situace byla na venkovech, kde se lidé stravovali ze surovin, které si sami vypěstovali. Městské restaurace byly většinou zavírány a musely značně omezit nabídku pokrmů. Naproti tomu hotelové restaurace nedostatek potravin nepociťovali a to z důvodu vysoké návštěvnosti Němců a vysokých představitelů třetí říše. V těchto zařízeních se dále striktně dodržovaly gastronomická pravidla jako za první republiky. Jednou ze

zajímavostí bylo pravidlo založené Adolfem Hitlerem nechávat 10 % spropitného obsluze. (Vladík, 2015).

Z potravin se nejvíce konzumovaly ryby, brambory a zelenina. Maso, mléko, mouka a tuky bylo možné koupit za potravinové lístky (Nodl, 2008), které byly platidlem tzv. přidělového systému. Hlavním nedostatkovým zbožím byla mouka. Do této suroviny se začaly přidávat otruby nebo jeřabiny (Ocknecht, 2015). Ze zeleniny se nejvíce používala karotka, hrášek a zelené fazolky. Často se konzumovaly pokrmy z brambor jako bramborový guláš, šišky, šklubánky apod. (Nodl, 2008).

Po válce vychází také několik zajímavých kuchařek. Rok v naší kuchyni od Marie Úlehlové – Tilschové, která byla určena především pro venkovské hospodyně. Cílem této knihy bylo, aby se ženy na venkovech naučily správně hospodařit se surovinami, správně je technologicky upravit a v neposlední řadě se seznámily s výživovými hodnotami jednotlivých potravin. Úlehlová kladla také důraz na výživu dětí a nemocných (Úlehlová – Tislchová, 1949). Za velmi kontroverzní kuchařku se dá považovat kniha Jaromíra Trejbal: Nová kuchyně. Autor ve svém díle uvádí, že dosud vydané kuchařky byly napsány lidmi bez profesionální zkušenosti, které nikdy v kuchyních nepůsobili, neměli hlubší znalosti o oboru a své knihy psali především líbivě (Trejbal, 1947).

## **1.7 Gastronomie v době socialismu (1948 – 1989)**

Rok 1948 pro českou kuchyni znamenal obrovskou redukci a zároveň stagnaci (Culinary art of living, 2014). Začalo se postupně rušit soukromé podnikání, téměř vše bylo řízeno státem, gastronomie se sjednotila a mnoho provozoven se začalo rušit. (Salač, 2006). Sjednocení gastronomie spočívalo v založení státních norem, které kuchařům zakázaly vařit podle svého rozumu, svých zkušeností (Vaněk, 2011) a kuchaři měli doslova svázané ruce (Husák, 2015). Tyto normy také znemožnily kuchařům jakékoliv experimentování a kreativitu (Husák, 2015). Skončila doba farmářů i některých našich plodin, jímž byl třeba chřest (Vaněk, 2011).

Socialistické pohostinství prošlo několika změnami, zejména v posledním období bylo pohostinství rozděleno na Interhotely, které zahrnovaly velké provozovny. Dále zde existovaly Restaurace a jídelny mající svá městská zařízení a družstevní podnik Jednota kam se řadilo venkovské pohostinství. I přes toto centrální vedení i mnoho překážek

byli naši odborníci schopni udržovat vysokou úroveň naší gastronomie a zanechávat odkaz naší kdysi vynikající kuchyně (Salač, 2006). Dříve byla totiž lojalita, chuť pracovat a láska k oboru mnohem značnější než je tomu dnes (Vladík, 2015).

Hotelové restaurace a hotely, na rozdíl od jiných městských provozoven příliš nepociťovaly diskriminaci socialismu. Návštěvníci byli zpravidla zahraniční hosté a stále se dodržovala elegancie servisu v podobě servírování z mís přímo hostovy na talíř a velké oblíbenosti se těšily také bankety. Možnost vzdělávání ve formě zahraničních stáží se zde vyskytovala pouze u hotelů. V době socialismu se často organizovali gastronomické soutěže nejen v učebních oborech, ale také i mezi seniory. Na soutěže byl kladen velký důraz, protože mnoho škola a podniků se chtělo zviditelnit a prosadit (Vladík, 2015).

Stát ještě v 50. letech disponoval jakostními potravinami jako moukou, masem, pečivem a dalšími produkty (Vladík, 2015). Zejména masa a vnitřností bylo nadbytek a v této době jsme patřili mezi hlavní vývozce těchto produktů. Bylo nemyslitelné maso šidit přidáním vody, mouky či dalších náhražek, jelikož byl proces chovu a zpracování řízen přísnými normami (Pospíšil, 2015). Oblíbenými pokrmy z vnitřností byly např. plíčka na smetaně, smažené telecí nožičky, ledvinky, játra apod.

V 60. letech však nastal další pokles gastronomie. Začalo se více využívat chemických náhražek, čímž takřka vymizely jakostní potraviny (Vladík, 2015).

## **1.8 Gastronomie po roce 1989**

Po revoluci gastronomie u nás zažila nevídaný boom. Češi začali více vzhlížet k západní civilizaci, pokrmům a přitom se naše národní gastronomie začala vytrácet. Ztratili jsme schopnosti zbožíznalectví, zapomněli jsme, co znamená slovo kvalita a stali jsme se součástí supermarketového obchodu (Vaněk, 2011). Nastala doba svobodného podnikání, masivní nárůst restauračních zařízení (Husák, 2015). Mnoho lidí si začalo myslet, že se mohou ať už na restauraci, nebo hospodě obohatit. S tímto myšlením se bohužel setkáváme i dnes. Do oboru gastronomie přichází osoby s nulovou znalostí o této oblasti a tím i nastává degradace tohoto oboru (Vladík, 2015). I do podvědomí široké veřejnosti se vaření dostalo na úroveň jakési zábavy a lehkomyšlnosti, i díky začínajícím televizním pořadům o vaření, ve kterých často figurovali herci nebo zpěváci. Stejně skupiny těchto lidí také toužili po vlastní restauraci (Ocknecht, 2015). Stali jsme

se také zemí náhražek, jelikož se často zmiňovalo heslo: „Nemáš-li tohle, nahraď to tímhle“ (Vaněk, 2011) a byl také velký problém s kvalitou surovin (Husák, 2015).

Tato doba má i své světlé stránky. Byly zrušeny státní normy, kuchaři najednou měli možnost se znovu začít vyvíjet, kombinovat a učit se novým trendům v gastronomii díky možnosti cestování. Konjunktura nastává v době návratu kuchařů ze zahraničí (Ocknecht, 2015). Začínala se zlepšovat dostupnost surovin zpravidla díky globalizaci.

V Brně v této době existuje jen velmi málo kvalitních a kulturnějších restaurací. Často se zde objevuje složitá forma obsluhy (servírování ze stříbra) a dodržuje se noblesa při servírování (Husák, 2015).

## 1.9 Současnost

Od doby pádu socialismu udělala česká gastronomie značný pokrok. Mladí kuchaři neustále jezdí za hranice nasbírat co nejvíce zkušeností, které pak uplatňují ve zdejších podnicích pro rozvoj naší kuchyně. Čím dál více vznikají nové moderní restaurace, s kvalitními službami a specifickým zaměřením (Husák, 2015). Čeští kuchaři se neustále snaží inovovat národní pokrmy a především čerpat z historie jako to dělají jiné vyspělé gastronomické národy. Zkoušejí se nové způsoby servírování, upravování a odlehčení našich pokrmů (Pospíšil, 2015). I v dnešní uspěchané době společnost gastronomicky roste, jelikož se veřejnost stále více zajímá o kulinářské dovednosti prostřednictvím kurzů vaření a častějšími návštěvami restaurací (Vladík, 2015). Lidé jsou také více ochotni zaplatit za kvalitní, dobré jídlo a přenášet poznatky z restaurací i do domácností (Ocknecht, 2015).

Přes všechny tyto kladné skutečnosti má česká gastronomie před sebou ještě dlouhou cestu k dosažení světové úrovně, kterou kdysi disponovala. V tomto ohledu se názory odborníků na to, zdali má česká kuchyně šanci dostat se zpět na světovou úroveň liší. Miroslav Husák, šéfkuchař hotelu International Brno tvrdí že *„Česká kuchyně se má šanci prosadit, což dokazujeme i na mezinárodních soutěžích, kde končíme vždy na předních příčkách. Problémem je tyto styly přenést do restauračního businessu a je jen na nás zdali českou kuchyni povzneseme zpátky na vrchol“*. V soutěžích vidí obrovský přínos pro naši gastronomii. Naproti tomu třeba šéfkuchař michelinské restaurace La Rotonda v hotelu Alcron přirovnává naši kuchyni se světovou kuchyní francouzskou,

kteřá je v technologické přípravě náročná. Jelikož jsme ve srovnání s Francií malá země, nemáme již šanci stát se světovou kuchyní (rozhlas.cz).

V současnosti díky globalizaci není problém si nechat dopravit jakékoliv suroviny, avšak stálým problémem je boj s dodavateli o kvalitní suroviny (Husák, 2015). Dále jsou to chemické náhražky, ať už v podobách hotových jídel, kořenících směsí, omáček apod. Je třeba začít více produkovat kvalitní suroviny, podporovat tak lokální farmáře, oživit chovy jatečných zvířat, snažit se znovu obnovit naše průmysly, díky kterým jsme byli kdysi soběstační a dosahovali světovosti (Vladík, 2015). V porovnání se zahraniční kuchyní u nás z různých důvodů málo investuje do moderních technologií, které jsou dnes základem každé kvalitní kuchyně (Husák, 2015). Faktem i zůstává, že doba totality nás ovlivnila natolik, že si mnozí strážníci neumí česká jídla představit v jiné podobě. Stále se objevuje silný konzervatismus a neochota přijmout změnu a modernizaci našich pokrmů (Pohlreich, 2010).

Dnešní českou kuchyni můžeme nazvat kuchyní středoevropskou, jelikož ji ovlivnilo hned několik sousedních vlivů (Pohlreich, 2010) a zažívá nebývalý rozmach (Vaněk, 2012). Více se konzumuje ovoce a zelenina, naopak se méně spotřebovává tučných mas a moučných pokrmů. I když to jsou zatím stále malé krůčky, je naše gastronomie na správné cestě, avšak je potřeba zachovat trpělivost, čerpat z historie a neztrácet víru. I přes dlouhou nepříznivou dobu se dokázala ustálit, racionalizovat a přizpůsobit dnešním moderním trendům (dlouhovekostbezleku.cz).

## 2 MODERNÍ TRENDY V GASTRONOMII

Níže se zabývám jednotlivými trendy a jejich charakteristikami, které jsou z praktického hlediska nejvíce přínosné pro českou kuchyni. Dále jsou zde rozvedeny trendy z pohledu kulinářských odborníků i autorem samotným.

### 2.1 Vybrané trendy v gastronomii

**Amuse bouche** - tento trend je nutností každé lepší restaurace. Jsou to malé porce, které mají zkrátit čekací dobu na jídlo a zklidnit i žaludek hosta (Ocknecht, 2015). Původ tohoto trendu je pravděpodobně Francouzský a má za úkol zaujmout a povzbudit chuťové buňky hosta na následující chod. Hlavním představitel tohoto trendu je šéfkuchař je Rick Tramonto (Tramonto, 2002).

**Bio food** - jsou potraviny, které jsou určeny pro strávníky pečující o své zdraví (Burešová, 2014). Jde o jakýsi návrat k původnímu zemědělství, avšak je tento styl pěstování poměrně nákladný (Ocknecht, 2015). Při pěstování těchto surovin nesmí být používány aditiva, umělé konzervační látky, plnidla, chemická barviva a ochucovadla, umělá sladidla, umělé aromatické látky a vitamíny syntetického původu. Nesmí se také používat ozařování, bělení, a mikrovlnný ohřev (Burešová, 2014).

**Brain food** - je stravování, které podporuje funkci našeho mozku (Burešová, 2014). Každá potravina, kterou pozřeme, má vliv na neurony, které uvolňují chemické látky zvané neurotransmitery. Tyto látky ovlivňují naše chování, myšlení a to jak se během dne cítíme (Wenk, 2010). Člověk by se tedy měl zaměřit na potraviny, díky kterým bude mít energii, soustředěnost a nebude trpět pocitem únavy a vyčerpání.

**Convenience food** - jsou náhražky, polotovary a průmyslově upravené potraviny pro ulehčení práce v kuchyni (Burešová, 2014). Mnoho profesionálních kuchařů je označují za „zabijáky poctivého vaření“ (Ocknecht, 2015).

**Enogastronomie** - tento trend vznikl v Itálii a jedná se o snoubení vína s pokrmem (Burešová, 2014). Už v době starověkého Říma bylo zvykem u hostin podávání vína (znalecvin.cz). Používají se zde dva způsoby. Prvním je harmonické snoubení vína s pokrmem a druhým je využití opaku chutí mezi pokrmem a vínem (Burešová, 2014).

**Ethno food** - představuje pokrmy, které jsou připravovány z regionálních, čerstvých surovin a tradičním způsobem. Tento trend se připravuje především v národních

kuchyních, ale také spojením rozdílných kultur se společnými znaky např. Asie (Burešová, 2014).

**Fast food** - je rychlá příprava pokrmů na počkání, které se jí ve stoje přímo na místě nebo si jej lze odnést domů (Burešová, 2014). Jídlo z těchto restaurací a bister je považováno za nezdravé.

**Finger food** - takto jsou označovány pokrmy, které je možné jíst jen rukou bez použití příboru. Ideální finger food by měl být pouze na jedno nebo dvě sousta (Allen, a další, 2004). Můžeme je také znát pod českým názvem „jednohubky“ a příklad těchto pokrmů může být španělský tapas<sup>4</sup> (Ocknecht, 2015).

**Foodpairing** - jedná se o kombinování odlišných druhů potravin, které mají shodné aromatické složky (foodpairing.com).

**Front cooking** - tento trend charakterizuje otevřenou kuchyni. Přímo před zraky hostů se připravují a regenerují pokrmy. U tohoto trendu je důležitá hygiena a kvalitní čerstvé suroviny.

**Functional food** - je označováno jako stravování s léčivými účinky. Zde se řadí pokrmy, které mají vysokou výživovou hodnotu s obsahem látek jako vitamínů, minerálů, vlákniny, aminokyselin a mnoho dalších zdraví prospívajících látek (Burešová, 2014). Tyto potraviny využívají zejména sportovci a nemocní lidé (Ocknecht, 2015).

**Fun food a fancy food** - tyto potraviny můžeme označit za zábavné, nebo ozdobné. Tento trend vyžaduje show; tvůrčí a kreativní schopnost kuchaře s estetickým cítěním, který využívá kreativitu. Dbá se na kvalitu použitých potravin a o design skvěle připravený pokrmů z co nejkvalitnějších složek (Burešová, 2014).

**Fusion cuisine** - zde se jedná o spojování nespojitelného a původem je tento styl z Asie (Ocknecht, 2014). Základem tohoto trendu je regionální kuchyně, která je obohacena o kuchyni exotickou. Spojuje se zde vícero chutí dohromady (Ocknecht, 2015) a tento trend vyžaduje mistrovské schopnosti při spojování více kuchyní dohromady (Burešová, 2014). Spojuje se např. kuchyně mexická s francouzskou, středomořská, nebo japonská s argentinskou. Hlavním představitelem tohoto trendu je Matsuhisa Nobuyuki, majitel

---

<sup>4</sup> Španělský název pro malé občerstvení (jednohubky).

celosvětově známých restaurací Nobu (Burešová, 2014). Představitelem tohoto trendu je šéfkuchař brněnské restaurace Koishi Petr Fučík.

**Molekulární gastronomie** - tento styl propojuje fyzikální a chemické poznatky se znalostmi přípravy pokrmů. Suroviny se tvarují speciálním způsobem zejména na bázi dusíku do jiné podoby, barvy, chutě (molekularnicatering.cz) a zpravidla spojujete nespojitelné (Ocknecht, 2015). Hlavním představitelem a propagátorem je francouzský chemik Hervé This, který položil základy tohoto trendu. V české kuchyni je ikonou tohoto trendu Petr Koukolíček.

**Novel food** - jsou suroviny, potraviny, pochutiny nového druhu, které dosud ve stravování nebyly známy, nebo nebyly připravovány konvenčním způsobem (Burešová, 2014).

**Raw food** - jsou potraviny, které neprojdou vyšší teplotní úpravou než 42°C a tudíž ztrácí minimum svých živin (Ocknecht, 2015). Připravuje se zvláště ze suroviny jako zelenina, ovoce, sýry, mléko, koření, vejce, atd. (Louis, 1963).

**Slow food** - je opak fast foodu a vznikl v Římě roku 1986 protestem, který zorganizoval Carlo Petrini. Základem tohoto hnutí je zachovat kulturu zdravého a klidného stravování, kde je podstatou nejkvalitnější surovina a touha si jídlo pomalu vychutnat (Petrini, 2013).

**Sous-vide** - v překladu doslova znamená vaření ve vakuu pomocí vodní lázně. Touto metodou se obvykle připravuje maso, ryby a zelenina. Výhodou tohoto způsobu vaření je zachování živin, aroma, křehkosti a šťavnatosti surovin (sousvide.cz).

## 2.2 Trendy z pohledu několika odborníků

Názory odborníků v oblasti trendů v gastronomii se pochopitelně liší. Každý kuchař postupem profesního růstu se na toto téma dívá z různých pohledů a vybírá si co je pro něj nejvíce zajímavé na přípravu. Níže jsou sepsány názory několika vybraných profesionálů.



### **Miroslav Husák, šéfkuchař hotelu International Brno**

Nynějším trendem z pohledu tohoto odborníka, na který on sám klade velký důraz je nejkvalitnější surovina. Stravovací zařízení by měla v první řadě dbát na kvalitu surovin nutných k přípravě pokrmů. V dnešní době je také populární čerpat z historie a dát těmto pokrmům moderní nádech. Důležitost v současném moderním vaření vidí ve food festivalech a farmářských trzích, kde návštěvníci vnímají nejen kuchaře jako člověka, ale také samotné řemeslo. I televizní vaření je v jeho očích jedním z trendů, který je dnes velmi oblíben, avšak by tuto oblast měli zastávat jen profesionální kuchaři.

### **Rudolf Pospíšil, sous chef hotelu International Brno**

Podle pana Pospíšila je dnes hlavním trendem příprava pokrmů z regionálních surovin, konfitování<sup>5</sup> a shoduje se také s panem Husákem v tématu televizního vaření. Trendem také označuje dnes velmi populární kurzy vaření, o které je dnes stále rostoucí zájem.

### **Martin Čech, kuchař restaurace Il Mercato**

Zajímavými a zároveň poměrně novým trendem v gastronomii je podle pana Čecha trhání vláken pomocí kyseliny citronové. Tento styl se používá zejména u ovoce a zeleniny, kde je jeho hlavní podstatou tekutina (voda, nálev, zelený čaj), kyselina citronová a vakuum. Výsledkem je oživení barev suroviny a zvýraznění chuti. Dále je pro něj dnes časté marinování pomocí vakua a zauzení (masa, zeleniny) pomocí pilin nebo alkoholu. Bohužel je tato metoda přípravy velmi nákladná.

## **2.3 Další trendy v gastronomii**

Z pohledu autora se dnes může nazývat i trendem moderních a úspěšných restaurací méně chodů na jídelním lístku pro jednodušší výběr a především zachování kvality a čerstvosti. Je zde na místě sem zařadit i japonský styl vaření teppanyaki, u kterého je podstatou příprava jídla před hosty na velkých železných plotnách. Součástí tohoto stylu je i show a dovednosti, které kuchaři při vaření předvádí.

---

<sup>5</sup>Technologická úprava masa, kde se maso dusí ve vlastní šťávě (tuku).

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 3 ANALYTICKÁ ČÁST

### 3.1 Historie řetězce Holiday Inn

Vznik tohoto světoznámého hotelového řetězce je spojen s r. 1952. První hotel Holiday Inn byl otevřen v Memphisu ve státě Tennessee podnikatelem jménem Kemmons Wilson. S tímto nápadem přišel po dovolené se svoji rodinnou na cestě do hlavního města spojených států Washingtonu, D. C., kdy byl zklamán a velice nespokojen s kvalitou a službami, které ubytovací zařízení v té době nabízely. Rozhodl se proto otevřít hotel se 120 pokoji a zároveň s působivými službami a vybavením jako např. bazén, restaurace, a dobře osvětleným znamením za účelem přilákání zákazníků. Hotelové pokoje byly vybaveny klimatizací, televizí a telefonem. Děti do 12 let byly ubytovány zdarma se svými rodiči ([traveltips.usatoday.com](http://traveltips.usatoday.com)).

Nápad tohoto podnikatele byl skvělým načasováním pro vstup na tento trh. Hotely ve městech byly drahé a určeny pro skupinu lidí s vyššími příjmy, zatímco u motelů ve venkovských oblastech často kolísala jejich kvalita a nabídka služeb. Holiday Inn, který nabídl trvale čisté pokoje a bazén se okamžitě stal hitem v ubytování v 50. letech. Po otevření tohoto zařízení udělal pan Wilson něco, co nikdo jiný před ním neudělal – standardizoval styl jeho hotelu a poskytl ho za pomoci franchisingu<sup>6</sup> i dalším podnikatelům ([business.time.com](http://business.time.com)).

Holiday Inn byla jediná společnost, která nastartovala poválečnou rodinnou turistiku. V tomto období začali lidé jezdit na dovolené zejména s rodinami, kdy často k cestování využívali dálnice, na které vláda vynaložila 76 bilionů dolarů v r. 1956. Wilson ihned viděl příležitost, jak rozšířit své podnikání. Vydal se tedy na cesty po dálnicích k prozkoumání země, začal oslovovat investory a r. 1967 firma veřejně nabídla své akcie pro další expanzi hotelového řetězce. Společnost v témže roce otevřela Holiday Inn Leiden jako svůj první evropský hotel. R. 1972 se tento hotelový řetězec stal prvním, který překročil částku 1 miliardy dolarů v tržbách a objevil se také na titulní stránce časopisu Time ([traveltips.usatoday.com](http://traveltips.usatoday.com)). Kemmons Wilson opouští společnost v roce 1979 a dochází do důchodu ([encyclopedia.jrank.org](http://encyclopedia.jrank.org)).

---

<sup>6</sup> Model distribuce, kde podnikatel za úplatu svůj systém prodeje výrobků, služeb atd. poskytuje jiným podnikatelům.

Holiday Inn ztrácí svou dominanci nad trhem r. 1980. Povolení koupila r. 1988 společnost Bass Brewery pro získání opory v mezinárodním pohostinství. O dva roky později Bass Brewery přidává do svého portfolia i Holiday Inns hotels ve Spojených státech poté, co Wilson prodal svůj zbývající podíl ve společnosti (encyclopedia.jrank.org). Bass v 90. letech dále skupuje hotelové řetězce a v roce 2000 si společnost mění své jméno na Six Continents PLC, aby rozšířila škálu poskytovaných služeb. O 3 roky později společnost mění opět jméno na Intercontinental hotels group (traveltips.usatoday.com) a v současnosti je pod záštitou této společnosti zahrnuto 11 řetězců.

V roce 2007 IHG zahájila rozsáhlý a nejdražší rebrand<sup>7</sup>, který kdy hotelový řetězec provedl. Jeho hodnota byla 1 bilion dolarů což, byl obrovský risk v době, kdy se ekonomika začala hroutit a mnoho hotelů bylo nuceno srazit ceny pokojů, kvůli udržení návštěvnosti a vytíženosti (business.time.com). Rekonstrukce zahrnovala obnovu a modernizace interierů, zavedlo se nové ložní prádlo a sprchové hlavice v pokojích a výrazně se zvýšila úroveň zákaznického servisu. Intercontinental hotels group pro veřejnost vydala prohlášení, že dosud bylo zrekonstruováno už více než 3100 hotelů tohoto řetězce (traveltips.usatoday.com).

Do dnešní doby je Holiday Inn největším hotelovým řetězcem na světě s více než čtyřmi sty tisíci pokoji ve více než třech tisících hotelech s roční návštěvností kolem sta milionů návštěvníků (traveltips.usatoday.com).

---

<sup>7</sup> Změna loga, znaku, jména nebo konceptu firmy.

## 3.2 Holiday Inn Brno

### Základní údaje o firmě:

Název: Holiday Inn Brno

Adresa: Křížkovského 20, 603 00, Brno

Tel: +420 543 122 111

Email: info@hibrno.cz

Web: www.hibrno.cz

### Právní forma:

Obchodní firma: BRNO INN, a.s.

Sídlo: Brno, Křížkovského 20

IČO: 60700238

Právní forma: akciová společnost

Předmět podnikání: hostinská a ubytovací činnost, výroba, obchod a služby

Předseda představenstva: Egbert F. Zündorf

Členové představenstva: Ing. Jiří Kuliš a Mgr. Radoslav Klepáč

Členové dozorčí rady: JUDr. PhDr. Radek Mylbachr a Ing. Jaroslav Rubeš

Ředitelka hotelu: Beatrice Vojtková

Základní kapitál: 240 000 000,- Kč

(justice.cz)

## 3.3 Charakteristika hotelu

Holiday Inn Brno je umístěn v bezprostřední blízkosti brněnského výstaviště nedaleko od centra města. Jeho poloha je velice významná zejména z hlediska veletržních a kongresových akcí. Do centra Brna je možné se dostat do 15 minut z Mendlova náměstí k významným historickým památkám a také k samotnému ruchu a životu druhého největšího města České republiky (hibrno.cz).

Tento komplex je členem celosvětové hotelové sítě Intercontinental hotels groups a od této společnosti v minulosti získal šestkrát ocenění Quality excellence award a dvakrát Torchbearer award za dosažení skvělých výsledků a péče o hotelové hosty. Vlastníkem hotelu je ze 75 % společnost BVV veletrhy a.s., Českomoravská investiční a.s. s podílem 23 % akcií a zbylé 2 % tvoří drobní akcionáři (justice.cz). Tvar hotelu je do písmene V a jeho 5 poschodí nabízí ubytování ve 200 dvoulůžkových pokojích. Je

vhodný pro pořádání malých i velkých seminářů a kongresů, pro které hotel nabízí širokou škálu služeb a výhod od ubytování, stravování až po kongresovou techniku a zprostředkování tlumočnických služeb pro uspokojení potřeb pořadatelů těchto společenských akcí.

Hotel zprostředkovává pro své hosty tyto služby:

- Ubytování ve 200 dvoulůžkových pokojích
- Kongresovou halu s kapacitou pro 600 osob (2 sály, 5 salónek a terasou)
- Mini gym, saunu a masáže
- Hlídané parkoviště 24 hodin denně
- Restaurace „Brasserie“
- Restaurace „Prominent“
- Lobby bar

### **3.4 Historie**

Hotel začal poskytovat své služby od r. 1993. Po dobu jeho fungování prošel několika proměnami, rekonstrukcemi a přístavbami ke zkvalitnění služeb pro větší pohodlí hostů. V roce 1999 byla přistavěna kongresová hala, která je místem pro pořádání seminářů, rautů, banketů i firemních večírků, ale také je vhodná pro narozeninové párty a další podobné společenské akce. O rok později proběhla rekonstrukce Lobby baru, která zahrnovala rozšíření kapacity tohoto prostoru, výstavbu nového baru s nejnovějším, mnohem rychlejším a komplexnějším technickým vybavením pro přípravu nápojů všeho druhu. Za přelomovou změnu lze považovat rok 2002. V stejném roce se udála velmi nákladná a rozsáhlá přístavba o dnešní hotelovou halu, restauraci Prominent a salonek. Dále proběhla rekonstrukce restaurace Brasserie a nakonec byly rozšířeny služby v podobě obchodu a půjčovny automobilů. Tento rok znamenal pro hotel zásadní změnu v gastronomických službách, kdy se hlavním stravovacím střediskem stala restaurace Prominent s novým konceptem nabídky pokrmů, namísto restaurace Brasserie. Roku 2006 prošly rekonstrukcí také pokoje a o šest let později bylo slavnostně otevřeno nové relaxační a fitness centrum s názvem Relax zone (hibrno.cz).

## 3.5 Charakteristika hotelových služeb

### 3.5.1 Ubytování

Hotel je řazen do oficiální klasifikace ubytovacích zařízení Hotelstars v kategorii čtyřhvězdičkový hotel Superior. Pokoje jsou navrženy jak pro kuřáky, tak i pro nekuřáky a pro osoby s handicapem. Textilní materiál v pokojích musí splňovat protipožární normu, tudíž je vyroben z látek, které jsou obtížně vznětlivé (hibrno.cz).

Jedním z cílů komplexu je, že host musí nabýt pocitu návratu domů. To je jedno z hesel tohoto komplexu. Proto nabízí tři typy pokojů a to Standart, Executiv a Suite (hibrno.cz).

#### **Pokoj Standart**

Pokoj tohoto typu je vybaven všemi důležitými základními potřebami, které host potřebuje pro příjemný pobyt. V jednolůžkovém pokoji je umístěna postel o rozměrech 160 x 200 cm a pohovkou a ve dvoulůžkovém pokoji 2 lůžka o rozměrech 130 x 200 cm. Dalším vybavením, kterým pokoj disponuje, jsou tato:

- LCD (rozhlasové stanice, až čtyři desítky kanálů v 11 jazycích, hry v TV)
- Spánek (možnost výběru z 5 typů polštářů, matrace s hygienickým chráničem, možnost úplného zatmění místnosti)
- Pracovní prostor (pracovní stůl, telefon s přímou volbou, elektrický adaptér a internetový kabel k dispozici na recepci)
- Datové služby (připojení na internet pomocí kabelu i WIFI)
- Koupelna a osobní hygiena (program Forget something – možnost poskytnutí hygienických a kosmetických produktů, značková kosmetika, vana se sprchovou zástěnou, župan, pantofle, pomůcky na čištění bot atd.)
- Občerstvení (kávový set pro přípravu čaje a kávy, minibar atd.)
- Bezpečnost (trezor, elektronický kartový zámek, okna s bezpečnostní pojistkou, detektory kouře atd.)
- Ostatní (nastavitelná klimatizace, vypínač veškerého pokojového osvětlení)

## Pokoj Executiv

Jedná se o pokoj, který je zvýhodněn umístěním v nejvyšším a zároveň nejkvalitnějším patře budovy v bezprostřední blízkosti hotelové Relax zone. Jelikož je tento typ pokoje luxusnější než Standart rozšířen o toto vybavení:

- Sleva na vybrané hotelové služby (20 % konzumace v restauraci Prominent a na masáže)
- Výrobník ledu na patře
- Druhý telefon
- Luxusní řada kosmetiky
- Set na žehlení
- Produkty osobní péče v lahvičkách
- Ručníky a osušky s vyšší gramáží
- Kvalitnější župany apod.

## Pokoj Suite

Pokoj typu Suite je nejdražším, ale zároveň nejluxusnějším a nejlépe vybaveným pokojem. Celková plocha pokoje je 44 m<sup>2</sup>, která se skládá ze 2 místností, a to obývací části a ložnice s prostornou postelí o rozměrech 200 x 200 cm a pohovkou. Je dále vybaven:

- Druhou LCD televizí
- Druhou přípojkou na internet
- Druhý pracovní stůl
- Větší koupelnu
- Větší šatní skříň
- Konferenčním stolem s křesílky až pro 6 osob

Tabulka 1: Ceny pokojů

Typ pokoje	Cena v CZK	Cena v EUR
Standart	3900,-	142,-
Executive	4600,-	168,-
Suite	5700,-	208,-

Zdroj: Vedení hotelu

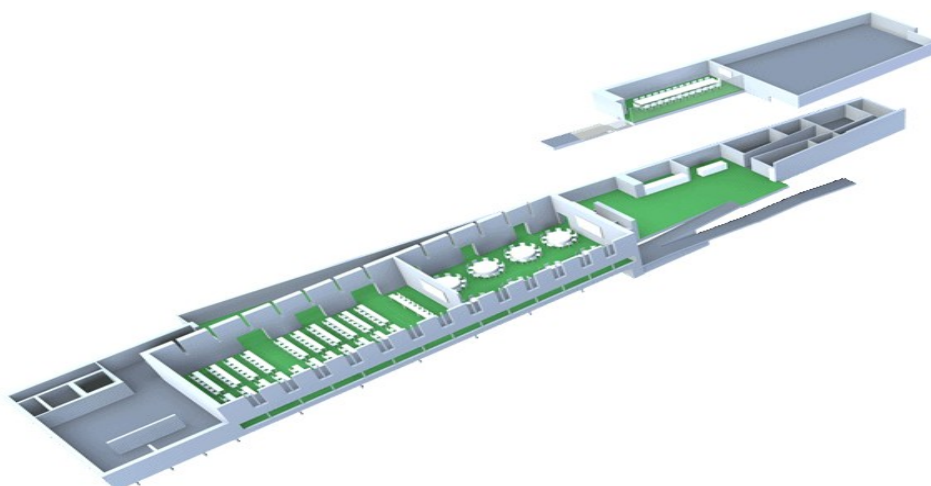


### 3.5.2 Konferenční prostory

Holiday Inn Brno je zejména využíván pro semináře, kongresy a konference. Pro tyto akce je využívána kongresová hala umístěná hned vedle hotelu a také salonky v útrokách hotelu. Pro tyto akce je samozřejmě zajištěné občerstvení v podobě rautů, coffeebreaku a také je na požádání pořadatele zprostředkována zábava většinou v podobě muziky. Pro akce těchto druhů je samozřejmě připravena široká škála služeb, které hotel nabízí. Jsou to zejména kopírování, faxování a sekretářské služby zdarma, ale také pronájem sportovního areálu Kometa Brno, dopravu hostů po Brně i do zahraničí, vstupenky na společenské akce různých druhů, prohlídku města, výlety za památkami s průvodcem, programy ve vinných sklípčích, pronájem stanů, výrobu reklamních panelů a transparentů, pronájem výstavních ploch v areálu výstaviště a osobní asistence (hbrno.cz).

#### Kongresová hala

Prostor kongresové haly je velice rozlehlý a prostorný s kapacitou až pro 600 osob. Sál o rozloze 350 m<sup>2</sup> je dělitelný do dvou sálů, dále je zde umístěna galerie pro 50 osob, salonek pro 40 osob s terasou, na které je možné pořádat narozeninové párty s grilováním. Prostory jsou klimatizovány s přístupem denního světla, v předsáli je umístěn bar, welcome desk a zajímavostí je zde malý orloj propojený vodním systémem. Hala je vybavena videokonferencí s dataprojektorem, mobilním konferenčním ozvučením a simultánním tlumočením do 4 jazyků (hbrno.cz).

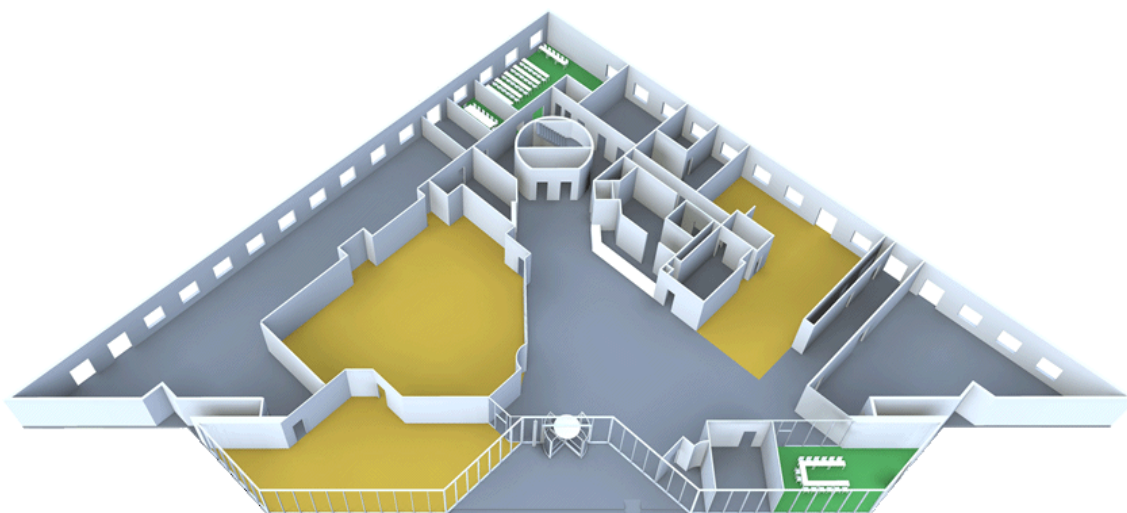


Obr. 1: Plánek kongresové haly

*Zdroj: webové stránky hotelu*

## Salónky

Holiday Inn Brno disponuje třemi salónky, které jsou umístěné v přízemí hotelu. Všechny jsou plně klimatizované a nejvyšší kapacita je 100 osob. Každý ze salónků disponuje audiovizuální technikou a ozvučením, tlumočnickým zařízením a je zde možnost pronájmu osobního počítače či faxu (hibrno.cz).



Obr. 2: Plánek salonků

Zdroj: webové stránky hotelu

V následující tabulce jsou uvedeny tyto způsoby uspořádání stolů:

**Cocktail** - obsluhování hosté u vysokých stolů

**Kino** - stoly seřazené v řadách za sebou

**Table** - stoly seskládané v jedné řadě s vnějším umístěním židlí

**Banket** - kulaté stoly

Tabulka 2: Ceník pronájmů a kapacita kongresové haly

Pronájem sálu	Rozměry	Paušální sazba	Sazba/hod.	Sazba/den Kč
		1. – 3. Hodina Kč	(při akci nad 4 hod.)	
Sál Alfa	15x10m	12000,-	3500,-	26000,-
Sál Beta	20x10m	16000,-	4000,-	33000,-
Sál Alfa + Beta	35x10m	26500,-	6000,-	52000,-
Sál Gama	30 m <sup>2</sup>	2500,-	500,-	6000,-
Sál Delta	20 m <sup>2</sup>	2000,-	500,-	4000,-

Kapacita sálu	Cocktail	Kino	Školní lavice	Tabule	Banket
Sál Alfa	250	150	100	42	70
Sál Beta	300	260	140	54	100
Sál Alfa + Beta	400 – 600	440	270	95	200
Sál Gama	35	20	20	20	-
Sál Delta	-	15	10	8	-

Účtování přípravy a likvidace akce:

Hodinu před a začátkem a hodinu po ukončení akce v rámci pronájmu. Každá další započatá hodina 1000 Kč.

Zdroj: vedení hotelu

Tabulka 3: Ceník pronájmů a kapacita salonků

Pronájem salóneků	Rozměry	Paušální sazba		
		1. – 3. hodina	Sazba/hod. (při akci nad 4 hodiny)	Sazba/den
Meeting room I	7,20x3,70m	3500,-	500,-	5000,-
Meeting room II	10,50x7,20m	5000,-	1000,-	9000,-
Meeting room I+II	14,20x7,20m	6000,-	1500,-	12000,-
Meeting room III	7,50x5m	4500,-	1000,-	8000,-
Apartmá	-	3500,-	500,-	4500,-

Kapacita salóneků	Cocktail	Kino	Školní lavice	Tabule	Banket
Meeting room I	20	25	14	12	-
Meeting room II	70	75	40	24	-
Meeting room I+II	90	100	50	32	-
Meeting room III	30	30	20	18	-

Zdroj: vedení hotelu

### 3.5.3 Gastronomie

#### Restaurace Prominent

Hlavní vlajkovou lodí stravování v hotelu je restaurace Prominent, která je zaměřena z menší části na českou kuchyni a z větší části na kuchyni mezinárodní. Důvodem proč je na menu uvedeno více tipů jídel cizí kuchyně je, že většinu návštěvníků tvoří zahraniční klientela. Jídelní lístek je měněn dvakrát do roka dle sezóny a nové business

menu je vytvářeno každých 14 dní. Je také zařazena do Maurerova výběru restaurací a již třetím rokem se restaurace zúčastnila Maurerova Grand restaurant festivalu<sup>8</sup>, kde menu tvoří 3 chody za zvýhodněné festivalové ceny dle zadané tematiky.

Šéfkuchařem této restaurace je pan Josef Dufek, který byl dlouholetým členem národního týmu kuchařů a cukrářů. Je držitelem ocenění světového poháru v Singapuru, kde získal 2 stříbrné a 2 bronzové medaile. Zároveň je několikanásobným účastníkem soutěže Kuchař roku (hibrno.cz).

Restaurace přináší zajímavé kulinární zážitky díky netradičním úpravám s pomocí tradičních surovin. Zajímavostí restaurace je tzv. „Front cooking“ kdy jsou hlavní jídla připravována přímo před zraky hosta. Interiér restaurace patří k modernějšímu typu, kde samozřejmě nesmí chybět profesionální, rychlá a ochotná obsluha. Je vhodným místem nejen pro pracovní či obchodní jednání, ale i pro rodinná setkání, nebo oslavy.

Restaurace je také zapojena do projektu Czech Specials a Stezky dědictví. Czech specials je projekt, který propaguje regionální gastronomii České republiky a podporuje restaurace, které se snaží vytvářet pokrmy v moderním pojetí. Klade si za cíl zvýšit popularitu české kuchyně a více ji dostat do podvědomí zahraničních turistů. Je zároveň certifikací, což znamená záruku přípravy těchto pokrmů v odpovídající kvalitě. Stezky dědictví je velmi podobný projekt jako Czech specials, kde je cílem tohoto projektu domácím i zahraničním návštěvníkům přiblížit regionální kuchyni a nabídnout to nejlepší z dědictví naší kuchyně (hibrno.cz).

### **Restaurace Brasserie**

Restaurace nabízí pokrmy formou nabídkových stolů. Je využívána zejména pro snídaňový bufet s bohatým výběrem pokrmů studené i teplé kuchyně. Novinkou při snídaních je příprava pokrmů z vajec přímo před zraky hosta, a to ze surovin, které si sám vybere. Prostory této restaurace jsou vhodné pro pořádání bufetů, rautů a společenských akcí (hibrno.cz).

---

<sup>8</sup>Tří chodové menu, za zvýhodněné ceny, poskytnuté restauracemi zařazenými do Maurerova výběru restaurací.

## **Lobby bar**

Dalším příjemným prostředím pro odpočinek či pracovní setkání je Lobby bar. Host zde najde široký výběr teplých i míchaných nápojů, nealkoholických a alkoholických nápojů, vín a samozřejmě jídelní lístek s menším počtem jídel. Je zde k dispozici zábava v podobě kulečníku, šipek a přenos sportovních a kulturních akcí na plátně o velikosti 1,5 x 2 metry (hibrno.cz).

## **Etážová služba**

Hoteloví hosté si mohou jídlo objednat přímo ze svého pokoje díky etážové službě. Pro tuto službu je vytvořen speciální jídelní lístek. Je zde také možnost podávání snídaně na pokoj, host si jen vybere na co má chuť a v dohodnutou dobu je mu snídaně naservírována (hibrno.cz).

## **Catering**

Holiday Inn Brno zprostředkovává také cateringové služby až pro 1000 osob (hibrno.cz).

## **3.6 Specifické cíle hotelu v gastronomii**

V této kapitole jsou prezentovány názory pracovníků vrcholového managementu. Informace obsažené v této kapitole jsou sepsány na základě osobních rozhovorů s generální ředitelkou hotelu paní Beatrice Vojtkovou a šéfkuchařem restaurace Prominent panem Josefem Dufkem.

Hotel se snaží neustále zlepšovat v této oblasti sledováním moderních trendů, odborné literatury, sledováním nabídky konkurence, odbornými semináři, profesionálním školením a webu (Dufek, 2015). Těmito způsoby hotel analyzuje své nedostatky oproti konkurentům v gastronomii a snaží se o jejich zdokonalení, nebo eliminaci pro svůj hlavní cíl a tím je spokojenost a návrat zákazníka.

Podnik je schopný vyrobit mnoho porcí jídla a to ve velmi dobré kvalitě, díky profesionálnímu přístupu a zkušenostem zaměstnanců. Tato skutečnost je spojena se společenskými akcemi typů raut, banket a catering, kde hosté byli vždy nadmíru spokojeni s kvalitou pokrmů (Vojtková, 2014). Cílem této společnosti je častěji organizovat a zprostředkovávat tyto akce pro více než 700 osob. V uplynulých letech Holiday Inn organizoval obvykle akce těchto typů s kapacitou maximálně 500 osob, což je z pohledu managementu pod rámeček jeho možností a je schopen zvládnout složitější a

zajímavější přípravu pokrmů. Dosažení a uskutečnění tohoto cíle bude uspokojivým faktorem nejen z pohledu zisku, ale také pomůže k zatraktivnění a lepší propagaci podniku do podvědomí lidí. Samozřejmě je zde mnoho detailů, které je potřeba dobře zvážit a promyslet, aby byl cíl realizovatelný a měl dlouhodobé trvání jako např. dostatek personálu, ukládacích prostor apod.

Dalším z cílů je zlepšení prezentace pokrmů, zpravidla v nabídce týkající se cateringů a rautů. Je plánováno permanentní zkoušení nových tipů servírování pokrmů zpravidla u výrobků studené kuchyně a cukrárny (Vojtková, 2015). Hotel má za cíl nasměrovat nabídku těchto pokrmů ve formě „Fine dining“ což znamená, že jsou pokrmy vyrobeny z nejlepších a kvalitních surovin a servírovány tak, aby hosta ihned zaujaly. Např. je možno servírovat malé porce jako „Finger food“, ať už na miniaturní lžičky, nebo v podobě tzv. „jednohubek“, dále vyřezávaným ovocem, nebo finálních úprav pomocí flambovací pistole.

### **3.7 Analýza současných gastronomických služeb**

Následující analýza je zaměřena především na hlavní stravovací středisko a to restauraci Prominent.

Restaurace Prominent se do doby vzniku stále drží stejného konceptu, což je v restauračním i hotelovém podnikání jeden z nejdůležitějších faktorů. Do nabídky jídelního lístku jsou řazeny pokrmy světové kuchyně s pokrmy tradiční národní kuchyně ve snaze transformovat národní kuchyni do neobvyklého stylu servírování a netradičních úprav. Na jídelním lístku převládá nabídka pokrmů světové kuchyně nad národní. Takto nastavený lístek a zároveň koncept je z důvodu vyšší návštěvnosti zahraničních hostů. Jídelní lístek je měněn dvakrát ročně tvoří ho dohromady 22 jídel z toho 5 předkrmů, 2 polévky, 10 hlavních chodů a 5 dezertů. Business menu je zaměřeno na sezonnost a tvoří jej jeden předkrm, polévka, hlavní chod a dezert.

Restaurace je restaurací za zážitkovou, kde hlavní úlohou tohoto stylu je kvalitní gastronomie, kde je důležité skladba pokrmu a jeho uspořádání na talíři. Hosta musí zaujmout na první pohled vzhledem, vůní a samozřejmě nejdůležitějším smyslem chutí. Důležitost zde hraje otevřená kuchyně tzv. „Front cooking“ a je hostovi umožněno nahlédnout přímo pod ruce kulinárním odborníkům. Zážitkovou gastronomii netvoří pouze pokrmy, ale také profesionální obsluha a snoubení vína s pokrmem. Ve většině

zážitkových restaurací je kuchyně umístěna za sklem, kdežto zde je zcela otevřená. Pod pracovním pultem a hořáky jsou umístěny chladicí šuplíky s uloženými a ošetřenými potravinami, dále režon pro nahřívání talířů a police s inventářem pro přípravu a regeneraci pokrmů. Přímo za kuchařem se nachází vitrina s mikrovlnkou a salamandrem. Pro skladování většího množství surovin je určena příruční lednice v zázemí restaurace a dvě chladicí skříně nacházející se v prostorách hlavní kuchyně.

Nevýhodou restaurací tohoto typu je pro strávníky často vysoká cena za jednotlivé pokrmy a také v podvědomí společnosti jsou hotelové restaurace pro střední klientelu nedostupné. Restaurace Prominent není výjimkou a potýká se s těmito problémy, ačkoliv kvalita, prezentace a servis pokrmů je na vysoké úrovni.

Každý z pokrmů je vyroben za nejpřísnějších hygienických podmínek a kritických bodů HACCP. Pokrmy jsou po výrobě ihned zchlazeny pomocí šokéru, jednotlivé porce vakuovány a označeny datem spotřeby. Úklid chladících zařízení a pracovního prostoru je prováděn denně. Každý den před otevřením restaurace se také kontroluje stav a kvalita surovin.

Navzdory tomu, že kuchyně a příprava jídel je zde na vysoké úrovni, má za jistých okolností problémy kvalitu a rychlost servisu udržet a to hned z několika důvodů. Prvním důvodem je nevyhovující kapacita restaurace pro styl zážitkové kuchyně. Celková kapacita 40 míst je příliš velká a je prakticky nemožné dodržet rychlost servisu jídla, někdy také kvalitu. Prostor pro přípravu pokrmů není kompatibilní s kapacitou a to způsobuje pokles kvality a tím i degraduje výsledný produkt. Při naplnění restaurace se může čekací doba na jídlo vyšplhat až na dobu 40 minut což je extrémně dlouho, když vezmeme v potaz, že maximální čekací doba na jídlo se pohybuje v rozmezí 15 - 20 minut. Druhým důvodem je nedostačující počet pracovníků na směně. Na klasické denní směně figuruje pouze jedna osoba na přípravu hlavních jídel a není možné tak zhotovit produkty v odpovídajícím čase a kvalitě. V neposlední řadě je také nevýhodou umístění příruční lednice a chladících skříní, které jsou daleko od prostoru, kde se jídla vaří.

## 4 SWOT ANALÝZA

Analýza SWOT je zaměřena na vnitřní prostředí firmy a na vnější vlivy, které mohou ovlivnit její podnikání. Provádí se pro zjištění silných (Strengths), slabých (Weaknesses) stránek podniku, příležitostí (Opportunities) a hrozeb (Threats). Silnou stránkou se rozumí faktory, ve kterých je podnik silný na trhu. Slabé stránky jsou naopak faktory, ve kterých konkurenční podniky prosperují lépe než v našem vlastním podnikání. Příležitostmi se rozumí skutečnosti, které můžeme využít pro posílení pozice na trhu, a zároveň nám mohou pomoci ke zlepšení nabídky služeb. Hrozby jsou naopak faktory, které mohou oslabit naše podnikání, nebo snížit poptávku po našich produktech.

**Tabulka 4: SWOT analýza**

<b>Silné stránky</b>	<b>Slabé stránky</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- vzhled pokrmů</li><li>- kvalita surovin</li><li>- dětské menu zdarma</li><li>- dobré využití moderních trendů</li><li>- rychlost a odbornost obsluhy</li><li>- známý šéfkuchař restaurace</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- nedostatek personálu</li><li>- rychlost přípravy (při naplnění kapacity)</li><li>- příprava moučníků a předkrmů v centrální kuchyni</li><li>- slabá propagace restaurace</li></ul>
<b>Příležitosti</b>	<b>Hrozby</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- lepší využití moderních trendů</li><li>- růst poptávky po lepší kvalitě jídel</li><li>- škola vaření</li><li>- lepší reklama</li><li>- oslovení lokálních farmářů</li><li>- rekonstrukce přípravné části pokrmů</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- zvyšující se ceny vstupů</li><li>- vysoká konkurence</li><li>- změna ve vedení restaurace</li><li>- nevyužití potencionálu trhu</li><li>- trendová restaurace bez specifického zaměření</li><li>- nejasná firemní kultura</li></ul>

*Zdroj: Práce autora*

### **Silné stránky**

Dle výzkumu vzhled pokrmů odpovídá servírování dnešní moderní gastronomii a je v restauraci kladen velký důraz na kvalitu surovin. Pro rodiny s dětmi není dětské menu účtováno. Menu i zážitek z pokrmů je podpořen rychlou a odbornou obsluhou a také odborností známého šéfkuchaře Josefa Dufka. Restaurace se snaží využívat a zavádět



moderní trendy v gastronomii. S tímto bodem je úzce spjato dotazníkové šetření (viz. kapitola dotazníkové šetření), které bylo zaměřeno přímo na hotelové hosty. V jedné z otázek byli hosté tázáni, které trendy by v hotelu rádi uvítali. Jednalo se o tyto následující trendy: Slow food, fine dining, fusion cuisine, foodpairing, sous vide, amuse bouche, finger food, novel food a molekulární gastronomie.

### **Slabé stránky**

Jak již bylo zmíněno výše, s naplněním kapacity klesá rychlost přípravy pokrmů. Tato skutečnost je ovlivněna také nedostatkem personálu. Nevýhodou je příprava moučníků a předkrmů v centrální kuchyni, kde chybí sešranost týmu při servírování jednotlivých chodů a tudíž dochází ke zpomalení servisu jídla. Restaurace je málo propagována a v podvědomí lidí téměř neznámá.

### **Příležitosti**

Restaurace má možnost využít více moderních trendů v gastronomii, kterých je v dnešní době celá řada. V tomto případě hraje také důležitost faktoru růstu poptávky veřejnosti po lepší kvalitě jídel. Velmi vyhledávaným trendem jsou v současnosti školy vaření, kde mají lidé možnost naučit se novým technologickým postupům a úpravám surovin. Oslovením lokálních farmářů si může restaurace nejen zlepšit reklamu, ale zároveň je také podpořit a poskytnout jim zviditelnění na trhu dodavatelů. V neposlední řadě se naskytuje příležitost v dohledné době zrekonstruovat část pro přípravu a regeneraci pokrmů pro zkvalitnění pokrmů.

### **Hrozby**

Mezi faktory, týkající se hrozeb bylo zařazen neustále se zvyšující ceny vstupů, což může být zapříčiněno špatnou úrodou, zvyšující se poptávkou po surovinách apod. Vysoká a stále narůstající konkurence ve stejné oblasti podnikání by měla být neustále sledována, ať už se jedná o restaurace hotelové nebo nehotelové. Každá změna ve vedení restaurace znamená povětšinou chvilkový otřes, který ovšem v některých případech může být klíčový pro budoucí plynulý chod podniku. Restaurace jednoznačně nevyužívá aktuální potenciál trhu a jeho slabá reklama může znamenat pokles návštěvnosti. Ačkoliv je restaurace trendová, nemá své specifické zaměření a není jasná její firemní kultura.

## 5 ANALÝZA KONKURENCE

Pro tuto analýzu byly vybrány hotelové restaurace zaměřené na totožný styl vaření, a to na zážitkovou kuchyni. Zde je brán také ohled na klasifikaci hotelů, ve kterých se jednotlivé restaurace nacházejí, čili hotely čtyřhvězdičkové. Jsou zde zařazeny restaurace, považované za největší konkurenty pro restauraci Prominent. Analyzovány jsou tedy restaurace Il Mercato nacházející se v hotelu Grandezza, dále Siesta Lobby Wine bar v hotelu International Brno a restaurant Noem arch ve stejnojmenném hotelu.

### **Il Mercato**

Restaurace Il Mercato byla poprvé otevřena v roce 2012 a jejím majitelem je Riccardo Lucque, který vlastní další dvě restaurace v Praze a to Aromi a La Finestra. Všechny tyto podniky reprezentují italskou kuchyni s důrazem na kvalitní a čerstvé suroviny. Il Mercato se nachází na Zelném trhu v Brně v historické budově bývalého českého peněžního ústavu Cyrilometodějské záložny. Podnik je zaměřen zejména na přípravu ryb a italských druhů mas. Interiér je laděn do hnědo-béžových barev s prvorepublikovým konceptem, do kterého dobře zapadá otevřená kuchyně. Celková kapacita je 80 míst a najdeme zde také 2 salonky s kapacitou třiceti a osmnácti místy (ilmercato.cz).

Jídelní lístek tvoří celkově 19 položek a to 4 předkrmy, 1 polévka, 8 hlavních chodů a 6 dezertů společně s výběrem sýrů. Na týdenním menu jsou zahrnuty 3 chody: polévka, hlavní chod a dezert. Každý všední den se podává jiné menu a to od pondělí do pátku. Snídaňové menu je určeno jak pro hotelové hosty, tak i pro širokou veřejnost v podobě různých úprav vajec, nabídky salátů apod. Jídelní lístek je měněn čtyřikrát ročně podle sezonnosti surovin a je doplněn o speciální denní nabídku. Restaurace nabízí také cateringové služby a hlavní zajímavou a velice atraktivní službou je tzv. Kuchař domů. Tato služba spočívá v přípravě menu přímo doma u zákazníka. Personál kuchyně sestaví menu, nakoupí suroviny, uspořádají tabuli a spolu s profesionály kuchyně uvaří menu na přání zákazníka v pohodlí jeho domova (ilmercato.cz).

## **Siesta Lobby & wine bar**

Stravovací zařízení Siesta Lobby & wine bar se nachází v hotelu International na Husové ulici v Brně. Zmiňovaný bar byl slavnostně otevřen v roce 2012 a jeho rekonstrukce trvala jeden rok. Jednalo se o nákladnou rekonstrukci v hodnotě 15 milionů korun. Po rekonstrukci je restaurace denně zaplněna přibližně z 80 %. Zajímavostí je, že s restaurací přímo sousedící vinotéka, kde má host možnost širokého výběru vín ať už tuzemských či zahraničních. Otevřená kuchyně zde není a všechny pokrmy jsou zpracovány přímo v centrální kuchyni hotelu. Kapacita této restaurace je 30 míst ([hotelinternational.cz](http://hotelinternational.cz)).

Jídelní lístek je obměňován dvakrát ročně a je tvořen jídly české a mezinárodní gastronomie ve stylu zážitkové kuchyně, kde najdeme celkově 21 položek a to 4 předkrmy, 2 polévky, 2 pokrmy z těstovin, 8 hlavních jídel, 4 dezerty a variace sýrů. Je zde také k dispozici snack menu, které tvoří snídaňová nabídka a spíše svačinové pochoutky než hlavní jídla ([hotelinternational.cz](http://hotelinternational.cz)).

## **Noem arch restaurant**

Restaurant Noem arch se nachází v hotelu nesoucí stejný název na ulici Cimburkova v Králově poli v Brně. Tento design hotel je navržen ve tvaru zakotvené lodě v přístavu, kde jsou pokoje navrhnuté do tvaru kajut ([noemarch.cz](http://noemarch.cz)).

Noem arch s kapacitou 80 míst je zaměřena na mezinárodní kuchyni a také na recepty české národní kuchyně. A la carte menu je obměňováno 4 krát ročně podle sezony a vedle stálého jídelního lístku, je zde také obědové menu, kde má host možnost vybrat si z 2 odlišných menu, přičemž polévka zůstává vždy stejná. Restaurant nabízí snídaňové menu podobně jako Il Mercato nejen pro hotelové hosty, nýbrž i pro veřejnost. Jídelní lístek tvoří 5 předkrmů, 3 polévky, 3 saláty, jeden pokrm z těstovin a risotta, 5 hlavních chodů, čerstvé ryby dle denní nabídky, 4 dezerty se sorbety i variací sýrů a humr menu, které zahrnuje 4 položky. Je zde nabízeno také skupinové menu pro 12 a více osob a také 2 degustační menu ([noemarch.cz](http://noemarch.cz)).

## **5.1 Porovnání a klasifikace konkurence**

V následující tabulce je porovnání restaurantu Prominent s konkurenčními podniky. Hodnocení je klasifikováno pomocí známek od 1 do 5, kde nejlepší známku představuje

známka 1. U restaurace Prominent vychází hodnocení také z výzkumu ze SWOT analýzy.

**Tabulka 5: Analýza konkurence**

<b>Znak</b>	<b>Il Mercato</b>	<b>Siesta lobby &amp; wine restaurant</b>	<b>Noem arch</b>	<b>Prominent</b>
<b>Kvalita</b>	1	1	1	2
<b>Čerstvost surovin</b>	1	2	1	2
<b>Rychlost servírování</b>	2	2	2	3
<b>Regionální gastronomie</b>	5	3	3	3
<b>Moderní trendy</b>	1	3	1	2
<b>Dodržování hygienických norem</b>	1	1	1	1
<b>Skladovací prostory</b>	1	1	1	3
<b>Doba přípravy pokrmů</b>	2	3	2	4
<b>Rychlost a odbornost obsluhy</b>	1	2	1	1
<b>Vzhled pokrmů</b>	1	1	1	1
<b>Propagace podniku</b>	1	4	2	4
<b>Specifické zaměření</b>	1	3	1	4
<b>Velikost pracoviště</b>	1	1	1	4
<b>Organizace práce</b>	2	2	2	3
<b>Moderní technologie</b>	1	1	2	4
<b>Ø</b>	<b>1,47</b>	<b>2</b>	<b>1,53</b>	<b>2,8</b>

*Zdroj: Práce autora*

Z tabulky jasně vyplývá, že restaurace Prominent za konkurencí zaostává téměř ve všech hodnotících znacích. Klasifikace proběhla na základě autorovy pracovní zkušenosti v těchto restauracích a také vlastním výzkumem např. v podobě „mystery shoppingu“ u restaurantu Noem arch.

## 6 DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

Dotazníkové šetření bylo zaměřeno na hotelové hosty navštěvující restauraci Prominent a kladlo si za cíl zjistit, zdali jsou hosté spokojeni s gastronomickými službami v hotelu v rámci moderních trendů v gastronomii a nabídky české kuchyně. Dotazník, který tvořilo 10 otázek, byl hostům předkládán v anglickém a českém jazyce v papírové formě a byl dostupný i v podobě elektronické v době od 2. 2. 2015 do 15. 3. 2015, tedy 6 týdnů a vyplnilo jej 73 respondentů. Na webu byl vytvořen prostřednictvím formuláře Google a hosté měly možnost si jej zpřístupnit také pomocí QR kódu na titulní straně dotazníku. Tento výzkum bude následně předložen i vedení hotelu jako zpětná vazba. Dotazník( viz. Příloha)

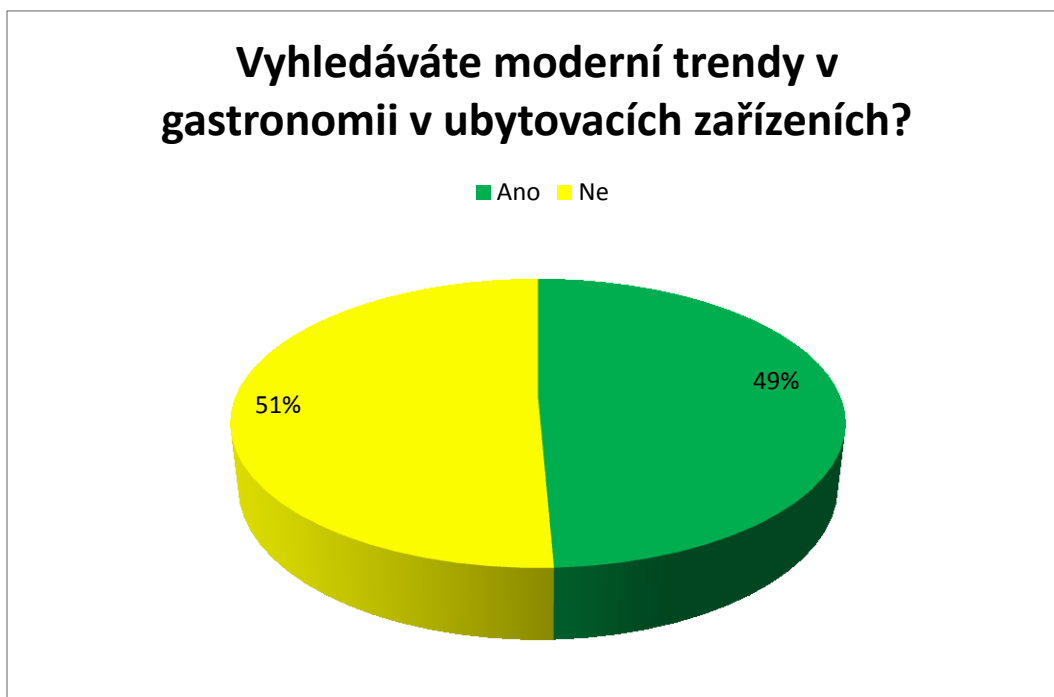
**Graf č. 1: Znalost moderních trendů v gastronomii**



*Zdroj: Práce autora*

U tohoto dotazu bylo překvapivě zjištěno, že z celkového počtu dotazovaných jich 50 odpovědělo kladně, což je celkově 68,5 %, zatímco pouze 31 % respondentů odpovědělo záporně.

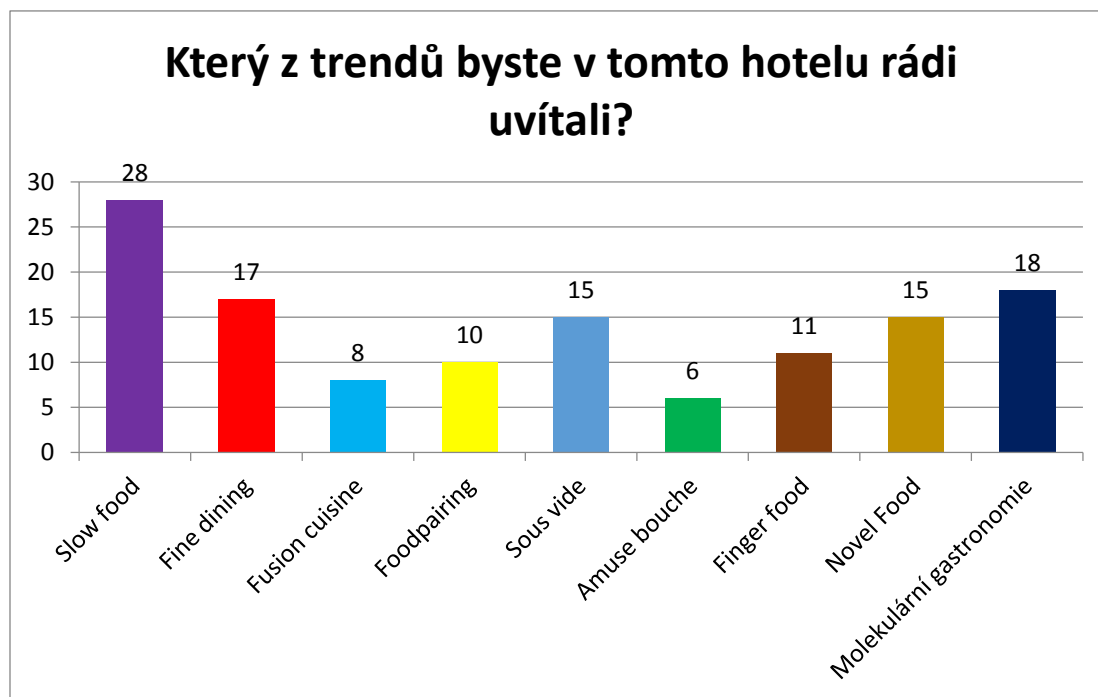
**Graf č. 2: Vyhledávání moderních trendů v ubytovacích zařízeních**



*Zdroj: Práce autora*

Odpovědi v této otázce jsou velmi vyrovnané a není zcela jasné, zdali hosté trendy v těchto zařízeních vyhledávají. V tomto případě se o jeden hlas více respondenti přiklání k záporné odpovědi, kdy takto odpovědělo 37 hostů.

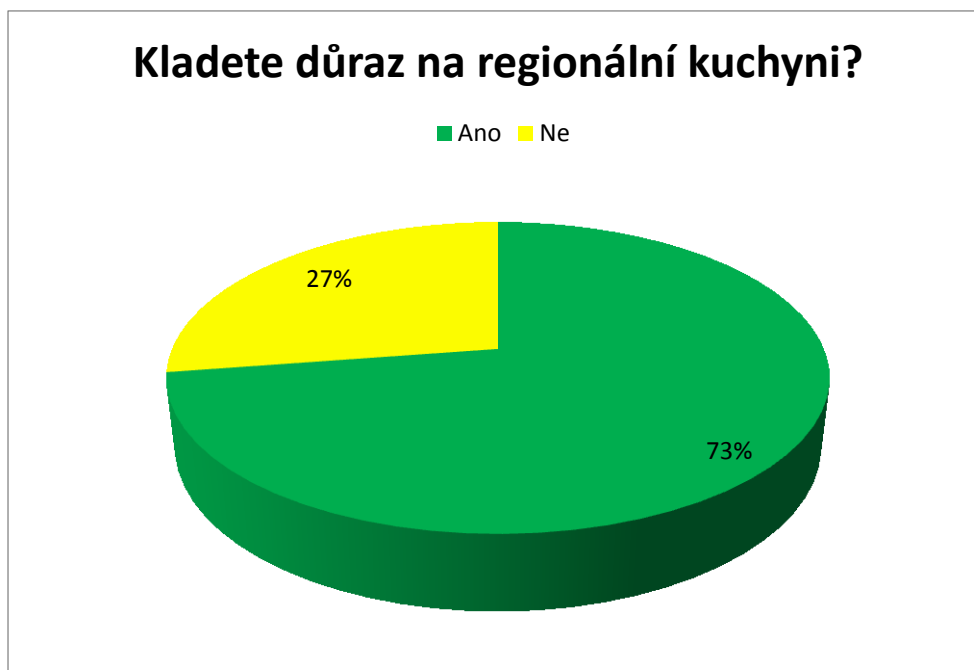
**Graf č. 3: Uvítání trendů v hotelu**



*Zdroj: Práce autora*

Zde se výzkum zaměřil na vybrané moderní trendy v gastronomii. Tyto trendy byly vybrány nejen díky jejich popularitě, ale také byl brán ohled na restaurační možnosti a prostory. Hosté měli možnost zvolit více než jednu z nabízených možností. Nejvíce respondentů hlasovalo pro trend „slow food“, který byl vybrán 28 krát z celkového počtu 128 hlasů. Hned po tomto trendu by hosté také rádi uvítali molekulární gastronomii s 18 hlasy a „fine dining“ ze 17 hlasy.

**Graf č. 4: Kladení důrazu na regionální kuchyni**



*Zdroj: Práce autora*

Další otázka byla zaměřena na důležitost regionální kuchyně v hotelu. Ano odpovědělo 73 % z celkového počtu dotazovaných a díky tomuto zjištění by se hotel měl touto skutečností důkladněji zabývat.



**Graf č. 5: Nabídka české kuchyně**



*Zdroj: Práce autora*

Dalším kritériem bylo zjistit, zdali je pro hosty dostačující nabídka pokrmů naší národní kuchyně. Pro 85 % dotazovaných je skladba jídelního lístku v rámci českých pokrmů více než dostačující. Zbýlých 15 % odpovědí bude blíže rozebráno u následující otázky.

#### **Otázka č. 6**

Tato otázka měla být vyplněna v případě, že na předešlou hosté odpověděli negativně. Téměř všichni hosté na tento dotaz odpověděli v tom smyslu, že jim v menu chybí více českých jídel v moderní úpravě, menu by zasloužilo častější obměňování národních pokrmů, více českých dezertů v moderním pojetí a obohacení jídelního lístku o regionální kuchyni. Podle názoru jednoho respondenta by se „*trendy měly třídit podle národních zvyků a ne tím co je celosvětově moderní*“. Dále zde uvádí, že není využit potenciál zvěřiny a chybí příprava sladkovodních ryb z českých rybníků.

**Graf č. 6: Hodnocení kuchyně**



*Zdroj: Práce autora*

37 respondentů, což je 50 % z celkového počtu, hodnotí kuchyni v restauraci známkou 1, 26 ji hodnotí známkou 2, což tvoří 35 % dotazovaných. Známkou 3 kuchyni ohodnotilo 9 % a známkou 4 1 % hostů.

**Graf č. 7: Spokojenost s kvalitou a službami v hotelu**



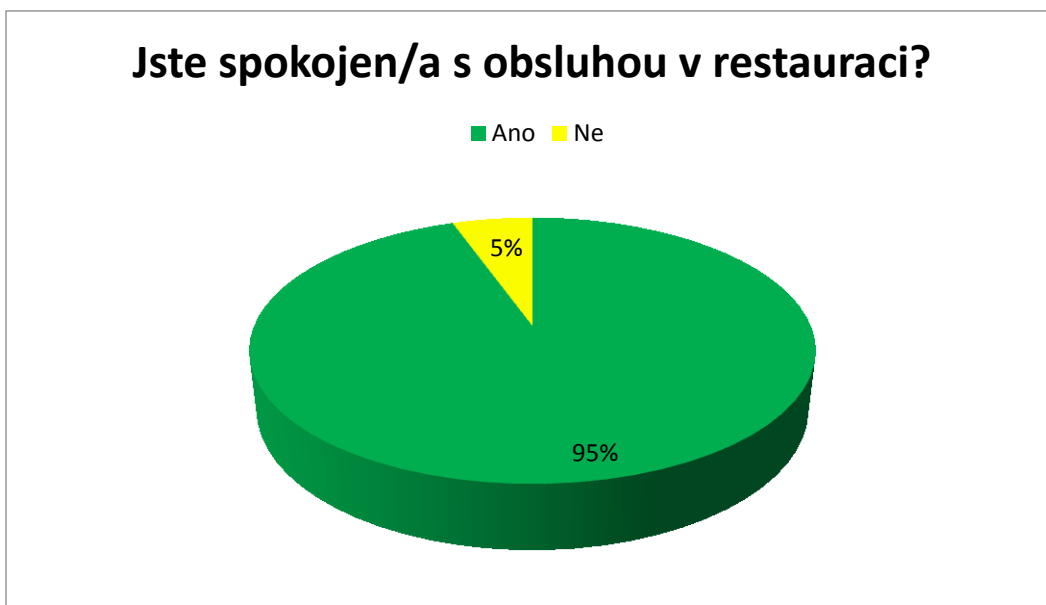
*Zdroj: Práce autora*

Zde 99 % návštěvníků odpovědělo kladně na kvalitu a služby gastronomie v hotelu. Jen 1 % odpovědělo záporně a odpověď je blíže popsána v následující otázce.

#### **Otázka č. 9**

Tato otázka navazuje na odpovědi v otázce předešlé, pokud respondenti nebyli spokojeni s kvalitou a službami v hotelu. Jeden z hostů zde srovnává zahraniční konkurenci s tuzemskými službami, které ani zdaleka nedosahují takových kvalit, jako za hranicemi. Podle něj je zde „*třeba zlepšit profesionalitu k vlastním klientům, převládá zde nepřipravenost a malá přitažlivost k delším pobytům, provozovatelé jsou svázáni nadnárodními celky a v rámci multikulturalismu se smazává pestrost české gastronomie*“.

**Graf č. 8: Spokojnost s obsluhou**



*Zdroj: Práce autora*

Poslední otázka byla zaměřena na obsluhu v restauraci a 94 % dotazovaných bylo nadměru s obsluhou spokojeno. Pouhých 6 % hostů s obsluhou spokojeno nebylo.

### **6.1 Vyhodnocení dotazníkového šetření**

Z dotazníku celkově vyplývá, že hoteloví hosté jsou relativně spokojeni se službami, které hotel v rámci gastronomie nabízí. Dále je zde patrná znalost moderních trendů, i když jejich vyhledávání v hotelových zařízeních není tak vysoké, jak bylo očekáváno. Mnoho hostů klade velký důraz na regionální kuchyni. Na tuto otázku odpovědělo 73 % hostů kladně a na otázku, zdali je nabídka těchto pokrmů české kuchyně dostačující odpovědělo ano 85 % respondentů. Největší část respondentů měla zájem o vyzkoušení či zařazení nového trendu „Slow food“, dále pak o molekulární gastronomii, metodu sous vide a „Novel food“. Trend „Fine dining“, který se umístil v průzkumu na druhém místě a restaurace tento trend používá, byl zařazen pro zjištění, zdali o tento trend mají hosté stále zájem. U hodnocení kuchyně už tak dobré klasifikování nevidíme. Pouze 50 % dotazovaných ohodnotilo kuchyni známkou 1 a tato skutečnost nemůže pro hotel být pozitivní, avšak 94 % dotazovaných bylo spokojeno s odborností a vystupováním obsluhy.

## 7 NÁVRHOVÁ ČÁST

Z dotazníkového šetření jasně vychází neustále se zvyšující zájem o moderní trendy ze strany veřejnosti. Oblast gastronomie a jejich trendů stále nabírá na popularitě a lidé se chtějí více setkávat s těmito trendy ve stravovacích zařízeních, dokonce i v hotelových restauracích.

Ačkoliv restaurace Prominent plní úlohu moderních trendů ve formě zážitkové kuchyně, má v dnešní době možnost více experimentovat a zároveň připravovat pokrmy v zajímavějších úpravách. Z tohoto výzkumu se nejlépe nabízí trend „Slow food“, který dnes neustále stoupá na popularitě a není tolik komplikovaný, ať už v přípravě pokrmů nebo ve skladbě menu. Dále se podle vyjádření hostů nabízí možnost vyzkoušet molekulární gastronomii nebo „Novel food“ a vaření pomocí metody sous vide. Z těchto tří trendů je nejlépe vyhovující vaření v sous vide, které není tak nákladné jako molekulární gastronomie a složitější na přípravu jako „Novel food“. Kuchyně a její příprava rovněž potřebuje vybavit lepší, rychlejší a modernější technologií. Vybavení je zastaralé a místy nevyhovující pro tento typ gastronomie. Respondenti byli sice spokojeni s nabídkou české kuchyně, avšak by bylo vhodnější obohatit ji minimálně o jeden chod v každé sekci jídelního lístku. Úspěch a obohacení nabídky jídel, by mohl nastat díky spolupráci s lokálními farmáři dodávající pouze regionální suroviny, jelikož regionální kuchyně je celosvětový trend číslo jedna. Velmi stoupající atraktivitu mají dnes i kurzy vaření přímo s profesionály restauračního businessu. Mnoho restaurací tyto služby nenabízí jen pro navýšení tržeb a pro svou marketingovou kampaň, nýbrž i pro vzdělávání veřejnosti a pro progres společnosti ve stravování.

Z analýzy konkurence ovšem tato restaurace zaostává fakticky ve všech hodnotících znacích kromě obsluhy, vzhledu pokrmů a dodržování hygienických norem. Důvodů proč tomu tak je hned několik. Už výše bylo v práci řečeno, že restaurace nemá potřebně velké prostory a čas pro přípravu pokrmů v momentě naplnění kapacity. Chybí jí rovněž dostatek personálu na směně. Skladovací prostory potravin kromě chladících šuplíků jsou umístěné poměrně daleko od místa restaurace, čímž někdy vzniká časový handicap. Bylo by vhodné pokusit se zčásti o rekonstrukci, nebo o lepší systematické uspořádání prostorů restaurace.

Závěr této části je věnován propagaci a reklamě podniku. Restaurace Prominent je v podvědomí lidí úplně neznámá a nevyužívá potenciálu trhu. Hotel si musí položit otázku, jaký segment zákazníků chce mít, zdali pouze hotelové hosty nebo i hosty nehotelové a podle toho jednat. Snaha zařadit se mezi elitu brněnských restaurací zde z malé části existuje v podobě účasti Maurerova výběru v Grandrestaurant festivalu, nebo účasti na Špilberk food festivalu, ale není dostatečná. Důvodem je chybná prezentace této restaurace ve smyslu nevědomosti veřejnosti o tom, že právě tato restaurace je umístěna v hotelu Holiday Inn. Nepromaguje se hotel jako celek, ale pouze restaurace. Pokud projedete kolem tohoto hotelu, tak není možné zjistit ani vidět, že se zde restaurace Prominent nachází. Chybí zde nápady v podobě víkendových gastro akcí např. zvěřinových hodů a jim podobných událostí jako „brunch“ či degustačního menu. Tento komplex by měl vložit více financí do reklamních kampaní prostřednictvím médií, billboardů, letáků s upoutávkami na např. výše zmíněné gastro akce a zejména využít určité veřejné známosti šéfkuchaře restaurace.

## ZÁVĚR

Teoretické část se snažila čtenáři přiblížit vývoj a historii české gastronomie v jednotlivých obdobích a také jej více seznámit se současnými moderními trendy. Byla zde rozebrána jednotlivá období vývoje české kuchyně, které autor považoval za relevantní až po současnost. Jednotlivé trendy, které jsou v této práci rozebrány, byly vybrány podle možného přínosu pro rozvoj české kuchyně. Zároveň je zde i charakterizován vztah českých strávníků k moderním trendům.

V praktické části byl charakterizován vybraný hotelový komplex, u kterého byla provedena analýza konkurenceschopnosti a pomocí SWOT analýzy a dotazníkového šetření vypracován návrh a doporučení pro zkvalitnění nabídky gastronomie v rámci těchto trendů zaměřených na českou kuchyni.

Práce si kladla za cíl analyzovat konkrétní hotelové restaurační zařízení v oblasti trendů a české gastronomie a zjistit jejich vztah k veřejnosti. Můžeme konstatovat, že se tento cíl podařilo splnit, avšak každý hotel má svá rozdílná specifika a není tedy možné se řídit podle provedeného výzkumu u všech hotelů stejné kategorizace.

Z jednotlivých analýz a dotazníkového šetření byly zjištěny důležité poznatky a informace o tom, zdali hoteloví hosté moderní trendy v gastronomii vyhledávají. Práce z části pomohla zjistit, jakou úlohu tyto trendy hrají v nabídce gastronomických služeb v hotelových zařízeních.

Z analýzy konkurence týkající se srovnání hotelových restaurací bohužel nebyly získány pozitivní výsledky pro restauraci Prominent. Je opravdu důležité pro hotelový management se touto skutečností zabývat a najít vhodné alternativy pro vylepšení nepříznivých znaků např. modernizací kuchyně. V analýze SWOT jsou rozebrány jednotlivé aspekty, které by mohli pomoci eliminovat nedostatky a zlepšit tak činnost restaurace.

Tato práce by měla v praxi pomoci společnosti lépe se orientovat v této oblasti a rozšířit zájem o moderní trendy v gastronomii nejen u široké veřejnosti, ale i u profesionálních pracovníků v tomto oboru.

# POUŽITÉ ZDROJE

## Monografie

JERMÁŘOVÁ Bohumila. *Vzorná česká kuchařka*. Praha: I.L. Kober, 1900, 545 s.

NODL, Ladislav. *Jak vám chutná, Excellence?*. Vyd. 1. Třebíč: Akcent, 2001, 219 s. ISBN 80-726-8209-1.

NODL, Ladislav. *Umění kuchyně*. Vyd. 1. Praha: Varius, 2008, 341 s. ISBN 80-902850-6-6.

POHLREICH, Zdeněk. *(Prostřeno) bez servítků: téměř 100 pokrmů současné kuchyně okořeněných postřehy ze života*. Vyd. 1. Praha: Ikar, 2010, 245 s. ISBN 978-80-249-1424-4.

RETTIGOVÁ D. Magdalena. *Velká kuchařka*. Vyd. 2. Praha: I. L. Kober, 1923. 1098 s.

RETTIGOVÁ D. Magdalena. *Domácí kuchařka*. Vyd. 1. Praha: Odeon, 1986. 558 s.

SALAČ Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. Praha: Fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-752-9

TREJBAL Jaromír. *Nová kuchyně*. Vyd. 1. Praha: Živnotisk, 1947. 213 s.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ Marie. *Rok v naší kuchyni*. Vyd. 1. Praha: Velká řada, 1949. 431 s.

VANĚK, Roman. *S vařečkou kolem světa*. Vyd. 1. Praha: Ikar, 2011, 143 s. ISBN 978-80-249-1514-2.

VANĚK, Roman. *Poklady klasické české kuchyně, aneb, Jak to ta babička tenkrát vařila*. Vyd. 1. Praha: Prakul Production, 2012, 191 s. ISBN 978-80-905048-0-6.

ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Editor Michal Hrubý. V Praze: Dauphin, 2012, 584 s. Sporáček, 3. sv. ISBN 9788072723546-.

## Články

Fenyk, Miroslav. S láskou ke své profesi. *Gastronomický obzor*. 2006, č. 5, s. 42. ISSN 1801-0555



Struna, Daniel. Kuchyně české kotliny. *Culinary art of living*. 2014, č. 9, s. 57-59. ISSN 1805-3300

### **Elektronické publikace**

PETRINI, Carlo a Ben WATSON. *Slow food: the case for taste* [online]. New York: Columbia University Press, [2003], xxiv, 155 p. [cit. 2015-04-11]. Arts and traditions of the table. ISBN 02-311-2844-4.

TRAMONTO, Rick, Mary GOODBODY a Tim TURNER. *Amuse-bouche: little bites that delight before the meal begins* [online]. 1st ed. New York: Random House, 2002, xvii, 268 p. [cit. 2015-04-11]. ISBN 03-755-0760-4.

WENK, Gary Lee. *Your brain on food: how chemicals control your thoughts and feelings* [online]. Second edition. New York: Oxford University Press, 2010, xiii, 179 p. [cit. 2015-04-11]. ISBN 01-953-8854-2.

*The Essential fingerfood cookbook* [online]. S.l.: Borders Group, 2005 [cit. 2015-04-11]. ISBN 17-404-5775-7.

### **Elektronické zdroje**

The History of Holiday Inn Hotels. [Http://www.usatoday.com/](http://www.usatoday.com/) [online]. 2015 [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <http://traveltips.usatoday.com/history-holiday-inn-hotels-61884.html>

How Holiday Inn Changed the Way We Travel. [Http://time.com/](http://time.com/) [online]. 2015 [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <http://business.time.com/2012/08/01/how-holiday-inn-changed-the-way-we-travel/>

Holiday Inn - History, Brands. [Http://encyclopedia.jrank.org/](http://encyclopedia.jrank.org/) [online]. 2015 [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <http://encyclopedia.jrank.org/articles/pages/1168259/Holiday-Inn.html>

Výpis z obchodního rejstříku. [Http://portal.justice.cz/Justice2/Uvod/uvod.aspx](http://portal.justice.cz/Justice2/Uvod/uvod.aspx) [online]. 2015 [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <https://or.justice.cz/ias/ui/rejstrik-firma.vysledky?subjektId=429771&typ=PLATNY>

Historie české gastronomie. [Http://ellegant.cz/](http://ellegant.cz/) [online]. [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: [http://ellegant.cz/index.php?option=com\\_content&view=article&id=19&Itemid=23](http://ellegant.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=19&Itemid=23)

O autorce Domáci kuchařky. *Http://www.recepty-rettigova.cz/* [online]. [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <http://www.recepty-rettigova.cz/o-autorce-domaci-kucharky>

ADÁMEK, Václav. Historický vývoj české kuchyně. *Http://www.dlouhovestkostbezleku.cz/* [online]. 2013 [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <http://www.dlouhovestkostbezleku.cz/mod/forum/discuss.php?d=125>

Láďa Hruška? To není kuchař, říká michelinský šéfkuchař Roman Paulus. *Http://www.rozhlas.cz/* [online]. 2015 [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: [http://www.rozhlas.cz/radiozurnal/dvacetminut/\\_zprava/lada-hruska-to-neni-kuchar-rika-michelinsky-sefkuchar-roman-paulus--1465944](http://www.rozhlas.cz/radiozurnal/dvacetminut/_zprava/lada-hruska-to-neni-kuchar-rika-michelinsky-sefkuchar-roman-paulus--1465944)

Foodpairing. *Https://www.foodpairing.com* [online]. [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <https://www.foodpairing.com/en/home>

Co je molekulární kuchyně?. *Http://www.molekularnicatering.cz/* [online]. [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <http://www.molekularnicatering.cz/co-je-molekularni-kuchyne/>

CO JE SOUS VIDE. *Http://www.sousvide.cz/* [online]. [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <http://www.sousvide.cz/show-free.htm?fid=22>

Holiday Inn Brno. *Http://www.hibrno.cz/* [online]. 2013-2015 [cit. 2015-04-11]. Dostupné z: <http://www.hibrno.cz>

## **Specifické zdroje**

### Rozhovory s odborníky

Vojtková Beatrice, ředitelka, hotel Holiday Inn Brno, 13. 11. 2014

Čech Martin, kuchař, restaurace Il Mercato, 20. 11. 2014

Dufek Josef, šéfkuchař, restaurace Prominent, 13. 12. 2014

Ocknecht Petr, šéfcukrář, restaurace Borgo agnese, 30. 1. 2015

Vladík Miroslav, někdejší vedoucí provozu, hotel International Brno, 2. 3. 2015

Husák Miroslav, šéfkuchař, hotel International Brno, 3. 3. 2015

Pospíšil Rudolf, sous chef, hotel International Brno, 15. 3. 2015

## **SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK**

Obr. 1: Plánek kongresové haly

Obr. 2: Plánek salonků

Graf č. 1: Znalost moderních trendů v gastronomii

Graf č. 2: Vyhledávání moderních trendů v ubytovacích zařízeních

Graf č. 3: Uvítání trendů v hotelu

Graf č. 4: Kladení důrazu na regionální kuchyni

Graf č. 5: Nabídka české kuchyně

Graf č. 6: Hodnocení kuchyně

Graf č. 7: Spokojenost s kvalitou a službami v hotelu

Graf č. 8: Spokojenost s obsluhou

Tabulka č. 1: Ceny pokojů

Tabulka č. 2: Ceník pronájmů a kapacita kongresové haly

Tabulka č. 3: Ceník pronájmů a kapacita salonků

Tabulka č. 4: SWOT analýza

Tabulka č. 5: Analýza konkurence

# PŘÍLOHY

## Příloha 1: Dotazník

Give Feedback to the Management

Pomozte nám zlepšit kvalitu gastronomie



<http://bit.ly/1yO31HK>

Děkujeme za Váš čas



Give Feedback to the Management

Pomozte nám zlepšit kvalitu gastronomie



<http://bit.ly/1yO31HK>

Děkujeme za Váš čas



Vážení hosté, pomozte nám zlepšit kvalitu gastronomie.

Děkujeme za Váš čas při vyplnění tohoto dotazníku

Znáte některé současné trendy v gastronomii?

- Ano
- Ne

Vyhledáváte moderní trendy v gastronomii v ubytovacích zařízeních

- Ano
- Ne

Který z trendů byste v tomto hotelu rádi uvítali?

- Slow food
- Fine dining
- Fusion cuisine
- Foodpairing
- Sous vide
- Amuse bouche
- Finger food
- Novel food
- Molekulární gastronomie

Kladete důraz na regionální kuchyni?

- Ano
- Ne

Je pro Vás nabídka pokrmů české kuchyně dostačující?

- Ano
- Ne

Pokud není, o co byste ji rád/a obohatil/a

Vaše hodnocení kuchyně

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Velmi dobrá Velmi špatná

Jste spokojen/a s kvalitou a službami v rámci gastronomie v hotelu?

- Ano
- Ne

Pokud ne s čím jste nebyl/a spokojen/a

Jste spokojen/a s obsluhou v restauraci?

- Ano
- Ne

Děkujeme za Váš čas

