

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Pavla DVOŘÁČKOVÁ

TRENDY V GASTRONOMII A JEJICH UPLATNĚNÍ VE  
VYBRANÉM PODNIKU

Trends in gastronomy and their application in the selected company

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.

Brno, 2021

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2020/2021

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Pavla Dvořáčková

Osobní číslo: 14632850

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

TÉMA PRÁCE: TRENDY V GASTRONOMII A JEJICH UPLATNĚNÍ VE VYBRANÉM PODNIKU

TÉMA PRÁCE V AJ: TRENDS IN GASTRONOMY AND THEIR APPLICATION IN THE SELECTED COMPANY

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

#### 1. Teoretická část BP:

- cílem teoretické části BP je definovat a vymežit trendy na základě rešerše odborné literatury a relevantních zdrojů

#### 2. Praktická část BP:

##### - Analytická část:

- cílem praktické (analytické) části práce je zvolit vhodnou metodiku (např. anketa, dotazování, mystery shopping aj.) pro zmapování a vyhodnocení nabídky služeb ve vybrané provozovně se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků

##### - Návrhová část:

- cílem návrhové části (resp. diskuze) je komparovat a vyhodnotit vybrané trendy v gastronomické nabídce, případně doporučit implementaci vhodných trendů.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] BUREŠOVÁ, Pavla a Blanka ZIMÁKOVÁ. Gastronomické služby - servis. Vydání třetí. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2016. ISBN 978-80-87411-80-3.

[2] KRÁČMAR, S., ŠUSTOVÁ, K. a kolektiv. Kulinářský cestovní ruch-vybrané kapitoly. Key Publishing. 2019. 124 s. ISBN 978-80-7418-315-7.

[3] Restaurant trends to impress your customers in 2020 | TheFork Manager. Online restaurant booking system | TheFork Manager [online]. Copyright © 2020 The Fork SAS. All rights reserved. [cit. 28.05.2020]. Dostupné z: <https://www.theforkmanager.com/blog/market-trends/discover-2020-food-trends-your-restaurant>.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph. D.  
Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 3. května 2020

Termín odevzdání bakalářské práce: 9. dubna 2021

V Brně dne: 28. 5. 2020

L. S.

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

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

Jméno a příjmení autora: Pavla Dvořáčková  
Název bakalářské práce: Trendy v gastronomii a jejich uplatnění ve vybraném podniku  
Název bakalářské práce v AJ: Trends in gastronomy and their application in the selected company  
Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph.D.  
Rok obhajoby: 2021

**Anotace:** Hlavním cílem bakalářské práce je vyhodnotit nabídku služeb ve vybrané provozovně se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků, zhodnocení vybraných trendů v gastronomické nabídce a doporučení implementací vhodných trendů, které nejsou využity. Teoretická část práce se zabývá definováním a vymezením gastronomických trendů na základě rešerše odborné literatury. V praktické části je provedena analýza služeb vybraného podniku se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků a analýzu trendů metodou dotazníkového šetření. Z výsledků analýz práce vyplývá poslední návrhová část, která má za cíl komparovat a vyhodnotit trendy v gastronomické nabídce a doporučit implementaci vhodných trendů. Práce je zamýšlená jako návrh Penzionu Zubr pro budoucí implementaci gastronomických trendů do vybraného podniku, za účelem zlepšování gastronomické nabídky služeb a celkového provozu.

**Annotation:** The main goal of the bachelor thesis is to evaluate the offer of services in a selected establishment with a focus on the use of gastronomic trends given to the customer segment. Evaluation of selected trends in gastronomical offer and recommendations for the implementation of other trends which are not used. The theoretical part of thesis deals with the definition and delimitation of gastronomical trends on the basis of a search of specialised literature. In the practical part is an analysis of the services of the selected company with a focus on the use of gastronomic trends with regards to the customer segment and analysis of trends using a questionnaire survey. The results of the work analysis result in the last design part, which aims to comparison and evaluation of trends in the gastronomic offer and recommendetion for the implementation of appropriate trends. The work is proposal for Guesthouse Zubr for the future implementation of gastronomic trends in the selected company in order to improve the gastronomic offer of services and overall operation.

Klíčová slova: analýza služeb; gastronomie; implementace; penzion; restaurace; trendy v gastronomii

Key words: analysis of services; gastronomy; implementation; boarding-house; restaurant; trends in gastronomy

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Trendy v gastronomii a jejich uplatnění ve vybraném podniku* vypracovala samostatně pod vedením Ing. Pavly Burešové, Ph.D a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 9.4.2021

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych ráda poděkovala paní Ing. Pavle Burešové, Ph.D. za cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat majitelům penzionu za poskytnutí důležitých informací, které byly potřebné k vypracování bakalářské práce. V neposlední řadě chci poděkovat rodině a kamarádům za podporu.

# OBSAH

Úvod.....	10
I. Teoretická část .....	12
1 Definování hlavních pojmů .....	13
1.1 Gastronomie.....	13
1.2 Trendy v gastronomii.....	15
1.3 Faktory ovlivňující gastronomii.....	16
1.3.1 Preference zákazníků .....	17
1.4 Technologie a metody v přípravě pokrmů v gastronomii.....	18
1.4.1 Metody tepelných úprav .....	18
1.4.2 Metoda Sous-vide .....	20
1.4.3 Braising .....	22
1.4.4 Stir-fry.....	22
1.4.5 Pošívání ve vodě, olejích a tucích .....	22
1.4.6 Blanšírování.....	23
1.4.7 Fermentace.....	23
1.5 Molekulární gastronomie .....	23
1.5.1 Techno-emocionální kuchyně.....	25
1.5.2 Foodpairing .....	25
1.5.3 Avantgardní kuchyně.....	25
1.5.4 Progresivní mixologie.....	26
1.6 Využívání lokálních surovin a superpotravin v kulinářství .....	26
1.6.1 Superpotraviny v gastronomii.....	26



1.7	Gastronomie a udržitelnost .....	28
1.7.1	Zero-Waste.....	28
1.8	Změny v gastronomii z důvodu koronavirové pandemie .....	28
1.8.1	Zákazník a změny spojené s pandemií .....	29
1.8.2	Provozovatel a změny spojené s pandemií .....	30
II.	Praktická část .....	31
	Metodika práce.....	32
2	Analýza služeb ve vybraném podniku se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků .....	33
2.1	Analýza Penzionu Zubr .....	34
2.1.1	Analýza nabídky služeb .....	36
2.1.2	Organizační struktura Penzionu Zubr .....	41
2.1.3	Analýza mikroprostředí Penzionu Zubr.....	42
3	Analýza trendů metodou dotazníkového šetření.....	47
4	Návrhová část .....	59
	Závěr .....	64
	Použité zdroje.....	67
	Seznam obrázků, grafů a tabulek .....	72
	Seznam zkratk .....	74
	Přílohy.....	75

## ÚVOD

V gastronomii je důležité sledovat nové trendy, které do odvětví neustále přicházejí a mění se v souvislosti s vývojem a aktuální situací ve společnosti. Bakalářská práce nese název Trendy v gastronomii a jejich uplatnění ve vybraném podniku. Pro bakalářskou práci je zvolen malý rodinný penzion, který se nachází na Vysočině, v obci Ujčov. Důvodem ke zpracování bakalářské práce na vybrané téma je osobní zájem a pracovní zkušenost samotné autorky s Penzionem Zubr. V roce 2012 zakoupili rekreační a restaurační zařízení současní majitelé, kteří jsou zároveň rodiči autorky bakalářské práce.

Bakalářská práce je rozdělena do tří částí, první část je teoretická, druhá část je praktická a třetí návrhová. Cílem teoretické části bakalářské práce je definovat a vymežit gastronomické trendy na základě rešerše odborné literatury a ověřených zdrojů. V první kapitole autorka vymezuje trendy v gastronomii, definici gastronomie, faktory ovlivňující gastronomii, metody a technologie v přípravě pokrmů, molekulární gastronomii, využívání lokálních surovin a superpotravin v kulinářství a udržitelnost v gastronomii. Na konci teoretické části práce je poukázáno na změny, které nastaly v důsledku pandemie, způsobené onemocněním COVID 19, jak ze strany zákazníka, tak ze strany provozovatele.

Cílem praktické části bylo zvolit vhodnou metodiku pro zmapování a vyhodnocení nabídky služeb ve vybrané provozovně se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků. Tato část je rozdělena na analýzu služeb ve vybraném podniku se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků a analýzu trendů metodou dotazníkového šetření. V úvodu praktické části je popsána metodika jednotlivých výzkumů a analýz. V analytické části je použito několik analýz, které vedou ke vzniku a implementaci vhodných gastronomických trendů do Penzionu Zubr. Nejprve je podrobně analyzována nabídka služeb penzionu, lokace, organizační struktura a analýza mikroprostředí, kde jsou charakterizovány faktory, které přímo ovlivňují činnost Penzionu Zubr, jsou jimi dodavatelé, konkurence a odběratelé. V další subkapitole je analýza trendů metodou dotazníkového šetření, kdy je respondentům položeno 16 otevřených otázek zabývajících se trendy v gastronomii. Dotazník byl distribuován v elektronické podobě na sociálních sítích penzionu a byl zasílán na emailové adresy současných kontaktů, které má Penzion Zubr k dispozici.

Na dotazníkové šetření navazuje návrhová část, která využívá vyhodnocená data z analýz, která byla v bakalářské práci využita. Návrhová část má za cíl komparovat a vyhodnotit trendy v gastronomické nabídce a doporučit implementaci vhodných trendů, které Penzion Zubr doposud nevyužíval, nebo se jim dostatečně nevěnoval.

Práce je zamýšlená jako návrh pro budoucí implementaci gastronomických trendů do vybraného podniku za účelem zlepšování nabídky gastronomických služeb a celkového provozu v Penzionu Zubr.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 DEFINOVÁNÍ HLAVNÍCH POJMŮ

V teoretické části jsou vymezeny klíčové pojmy spojené s tématem bakalářské práce zaměřené na trendy v gastronomii. Gastronomie je ovlivňována vývojem společnosti, která žije pod tlakem dokonalosti a módních trendů, které jsou promítány do stravování. Módní trendy v gastronomii jsou měněny každým rokem, objevují se nové nebo znovuobjevené suroviny a metody, které se dostávají do popředí [1].

## 1.1 Gastronomie

Gastronomie se stala nedílnou součástí našich životů, vyvíjela se po dlouhá tisíciletí až po dnešní současnost. Po dobu mnoha let se měnila v to nejkrásnější řemeslo a určitou formu umění. Kuchařské řemeslo povýšil na umění jeden z nejvýznamnějších gastronomů 19. století francouzský cukrář a šéfkuchař Marie-Antoine Carême, který hovořil o gastronomii jako o určitém životním stylu a o kuchařích jako o umělcích, kteří se prezentují jídlem. Gastronomii inovoval spousty důležitými prvky, které jsou používány dodnes, jedním z nich je zjednodušení a rozdělení jídelního lístku a používání sezónních surovin [1].

Výraz gastronomie vychází z řeckého slova „gaster“ žaludek a „nomen“ nauka neboli znalost, o lidské výživě, vyjadřuje kulinářské a kuchařské umění zahrnující zpracování a využívání potravin a kulturních tradic, které jsou s gastronomií úzce spjaty [2].

Pan Miroslav Fišera a kolektiv autorů v knize uvádí: „*Gastronomie je nauka o kuchařském umění, chutném jídle a o labužnictví. Zabývá se vším, co souvisí se stravováním. Dává návody, jak připravovat jídla, jaké nápoje k nim podávat, jak vyloučit nežádoucí vlivy, které škodí lidskému zdraví a narušují činnost zažívacího a trávicího ústrojí. Zabývá se správnou výživou člověka*“ [2].

Další definici uvádí Caillein Gillespie: „*Gastronomie je nauka o umění dobře se stravovat*“ [7].

Od samého začátku je gastronomie ovlivňována historií, kulturou a etnickými prvky. Klíčovým prvkem pro vznik atraktivního a chutného pokrmu je dovednost, surovina, způsob zpracování, který souvisí s technologiemi a prostředím se společenskými zvyklostmi, ve kterém se osoba stravuje. Gastronomie je věda, zabývající se procesy, kterými je ovlivňováno stravování osob. Zabývá se výběrem surovin, přípravou pokrmů a samotnou konzumací [3].

Práce zabývající se gastronomií zahrnuje kulturu a tradici, metody technologického zpracování surovin, výběr surovin v závislosti na výživě, bezpečnost a zdraví člověka, vytváření náležitého sociálního prostředí k podávání a konzumaci. V neposlední řadě estetiku, která je promítána v designu pokrmu. Gastronomie je vnímána všemi smysly, pouze preference jednotlivých vjemů se mohou lišit [2].

V dnešní době je nedílnou součástí gastronomie focení pokrmů a sdílení ho na sociálních sítích, kde může být viděno několika tisíci lidmi, proto je design jídla důležitým aspektem a lidé se často na základě fotografií a recenzí rozhodují, zda danou gastronomickou provozovnu navštíví. Vývojem společnosti je ovlivněno stravování, které je spojováno s požitkem. Celkový požitek v gastronomii je vnímán a hodnocen všemi smysly. Prvním vnímaným aspektem je design pokrmu či nápoje, kde je hodnocena barva, konzistence, tvar a celkový vzhled. Podobně je vnímáno i prostředí, kde je nápoj nebo pokrm konzumován (prostření stolu, sklenice, příbor, ubrus, celkový design restaurace). Při konzumaci je rozhodujícím aspektem aroma, kdy je intenzita vůně vnímána rozdílně. Hmatem lidský jazyk zachytí hrubost, hladkost, perlení šumivých nápojů a svíravost třísloviny v konzumovaném nápoji či pokrmu. Nejdůležitějším kritériem při analýze potravin a nápojů je chuť, ta je vnímána každým jedincem v jiném rozsahu. Posledním aspektem je sluch, který nelze při jídle vynechat, příjemné pocity mohou zvuky přinášet v podobě cinkání sklenic, praskání ohně při grilování, nalévání šumivého vína nebo při přípravě míchaných nápojů v šejkru [3].

Gastronomii lze rozdělit do tří základních bodů. Prvním bodem je výživa, která pokrývá fyziologické potřeby obyvatelstva a je nezbytnou součástí jeho existence, předmětem zkoumání je chemie, biologie a medicína. Druhým bodem je strava, kde je znázorňována vazba mezi jídlem a nápojem. Třetím bodem je odbytiště v gastronomii, jedná se o odbytové místo, kde jsou připravovány pokrmy a nápoje [4].

Gastronomie je kulturním dědictvím každého národa. Nápoje a pokrmy jsou charakteristickým znakem konkrétních oblastí, které jsou spojovány s uplatňováním zvyků a tradic. Do gastronomie jsou implementovány nové technologie, informace, poznatky ze vzdělávání, cestování, kuchaři propojují tradiční kuchyni s moderními trendy a zákazníci tak mohou hledat nové chutě a požitky spojené s gastronomickými zážitky [2].

Gastronomie je druh kulturního využití, díky kterému jsou spojováni lidé, užívající si společné chvíle, které tráví v restauracích, barech, kavárnách a podobně. Gastronomie je ovlivňována různými aspekty, které mohou ve světě nastat a díky nim je gastronomie obrácena jiným směrem než doposud. V posledním roce gastronomickou oblast zasáhla koronavirová pandemie, která zanechává na tomto odvětví dlouhodobé dopady [5].

## 1.2 Trendy v gastronomii

Vzdělání, cestování, nové technologie a metody umožňují získávat stále nové informace a poznatky, které jsou v gastronomii využívány. Provozovatelé a kuchaři se přizpůsobují novým situacím, díky kterým je gastronomie obohacena o nové trendy a neustále se vyvíjí. Se zvyšujícím se požadavkem na životní úroveň obyvatelstva jsou spojovány aspekty jako je zkracování pracovní doby, prodlužování lidského věku a zvyšující se mzda. Tyto aspekty jsou s gastronomií úzce spjaty a díky nim je ovlivňován její budoucí směr. Současná gastronomie využívá nové možnosti, které jsou ovlivňovány novými technologiemi při výrobě pokrmů, vznikají nové způsoby zpracování a skladování surovin, zaměřuje se na nové formy komunikace, jako jsou sociální sítě, chytré mobilní telefony a nanotechnologie, kterými je ovlivňován rozvoj pohostinství. Česká gastronomie se nachází v etapě, kdy je schopná přizpůsobovat se neustále novým situacím, které do odvětví vstupují [2].

Na vývoj gastronomie působí:

- hospodářské, politické a sociální podmínky,
- nároky na ekologii a udržitelný rozvoj,
- zvyšující se nároky na využití volného času,
- rostoucí podíl osob v důchodovém věku,
- migrace různých kultur,
- efektivita při využívání energetických zdrojů, strojů a zaměstnanců,
- zvyšující se nároky na odborné znalosti zaměstnanců,
- uplatňování logistiky při řízení restauračních a hotelových podniků,
- nároky na standardizaci,

- nároky na hygienu a bezpečnost při přípravě pokrmů,
- využívání nových technologií s důrazem na efektivitu a úsporu energie,
- změna nabídky v návaznosti na kvalitu a měnící se trendy ve stravování a gastronomii,
- využívání lokálních a sezónních surovin v kulinářství,
- využívání nových metod při přípravě pokrmů,
- vznik nových konceptů zaměřujících se na určitou specializaci [2].

### **Priority současného zákazníka**

Priority u různých segmentů zákazníků jsou rozdílné a mohou se lišit. Odvíjejí se od sociálních a ekonomických aspektů, společenského postavení, pohlaví, věku a národnosti v závislosti na tradicích a zvyklostech daného lidu. Prioritou zákazníka je spolehlivost, bezpečí, čistota, zdravotní a fyzické aspekty, kvalita, luxus, jedinečnost, rychlost, přitažlivost, relaxace a způsob komunikace [2].

### **Priority gastronomických provozoven**

Pro provozovatele gastronomických provozoven je potřebné efektivní využívání všech potřebných zdrojů, rychlost, kvalita služeb, schopnost reagovat na změny, které do odvětví přicházejí a správně analyzovat a vyhodnocovat informace. Mezi primární dovednosti patří komunikace se zákazníkem a uspokojení jeho potřeb a požadavků [2].

## **1.3 Faktory ovlivňující gastronomii**

Faktorů, kterými je ovlivňována gastronomie, je velké množství. Jsou to faktory, které jsou neustále měněny, vycházející z preferencí zákazníků nebo přímo od specialistů z oboru gastronomie [3].

Gastronomie je ovlivňována vznikem a nárůstem nových konceptů, ve světě neustále roste nový počet restaurací, kaváren, barů, bister, čajoven, pivnic a dalších konceptů. Častým způsobem stravování je Street Food, neboli česky řečeno, pouliční jídlo nebo nápoj, který lze konzumovat ve stánku, trhu, veřejné dopravě nebo jinde na ulici. Jedná se o rychlou formu stravování, která je vyhledávána i díky rychlému životnímu stylu dnešní doby. Tento trend ustupuje



od nastrojeného stolování a nabízí rychlé, ale přitom chutné jídlo. Dnes jsou nabízeny značnou řadou pouličních stánků, foodtrucků a bister pokrmy z vysoce kvalitních surovin [2,7].

Vyhledávaným konceptem jsou restaurace, které nabízejí zážitkovou gastronomii, jedná se o způsob stravování, kdy host očekává formu požitku, kterým jsou uspokojeny všechny smysly a odchází plný dojmů. Zážitkovou gastronomií je nabízena netradiční úprava jídel, různá degustační menu o více chodech, netradiční chutě spojené s příjemným prostředím, atmosférou a profesionální obsluhou. Zážitková gastronomie je často doplňována enogastronomií, kde jsou pokrmy kombinovány s víny. K nezapomenutelnému zážitku napomáhá také způsob přípravy pokrmů v otevřené kuchyni, kde si hosté užívají osobní kontakt s kuchařem, tento způsob je také nazýván front cooking. S rozšiřováním různých konceptů zaměřující se na určité odvětví vznikají nové pracovní pozice a specializace, které se na danou činnost specializují – Wine sommelier, Water sommelier, Beer sommelier, barista [2].

Moderní technologie ovlivňují metody a receptury využívané při zpracování pokrmů a nápojů. Gastronomické technologie jsou modernizovány a zaměstnanci potřebují větší znalosti ve zbožiznalství, ekonomii a manažerských dovednostech [3].

Změny nastaly také v profesním oblečení, inventáři a designu sklenic. Pro pokrmy je určen vhodný design talíře s cílem podtrhnout jeho jedinečnost a osobitý design. Samotné prostředí restaurace je měněno a každý koncept se snaží být jedinečným a nezapomenutelným [2].

Životní styl je ovlivňován vývojem a využíváním digitálních technologií, které se staly nedílnou součástí každodenního života. Mobilní technologie jsou využívány k online objednávce, dovozu jídla přímo do domu, k rezervaci stolu v restauraci, výběru menu, a také k hodnocení kvality služeb například na sociálních sítích, rezervačních portálech a jiných platformách [2].

### **1.3.1 Preference zákazníků**

Zájem hosta vracet se do restaurace je v rukou obsluhy. Profesionální projev, dokonalý servis, příjemný vzhled, celkové pozitivní vyzařování, úsměv a ochota jsou vlastnosti, kterými má disponovat schopný personál.

- Cena – zákazník srovnává, zda kvalita pokrmu odpovídá ceně,
- pocit klidu – pracovníci restaurace zodpovídají za vytváření příjemného prostředí a atmosféry,

- důvěrnost a přátelství – pracovník vytváří k zákazníkům individuální přístup, kterým je vyvolán pocit důvěry,
- získání nových informací – pracovník je dostatečně informovaný a kvalifikovaný ohledně informací k nabízeným produktům,
- emocionální zážitek – gastronomie je spojena s lidskými smysly, zákazník je ochoten si za gastronomický zážitek zaplatit, pokud naplní jeho očekávané představy,
- ručně vyráběné produkty – návštěvník ocení domácí výrobu nabízených produktů (domácí pečivo, čokoládové pralinky, masné produkty, sirup do limonády, pečený čaj),
- místní produkty a služby – zelenina a byliny ze zahrady nebo od farmářů, čerstvé ryby z nedalekých sádek, maso a drůbež od lokálních dodavatelů,
- šetrné využívání potravin a surovin s ohledem na ekologii (maximální zpracování potravin s nejnižšími odpady),
- komfort a bezpečí – návštěvník očekává dodržování všech hygienických standardů, jak u pokrmů, tak v prostředí, kde je pokrm konzumován [3].

## **1.4 Technologie a metody v přípravě pokrmů v gastronomii**

Nové metody a technologie jsou jedním z faktorů ovlivňující rozvoj gastronomie. Současné technologie v kombinaci s inovacemi jsou klíčovými ve všech oblastech podnikání včetně gastronomických služeb [10].

### **1.4.1 Metody tepelných úprav**

Metody ve vodě

Suroviny lze ohřívat několika způsoby prostřednictvím vody, vývaru nebo páry, což se děje při teplotách do 100°C. Kombinací teploty a délky vaření získává pokrm výslednou strukturu.

- Vaření v páře,
- var,
- blanšírování,

- pozvolné vaření,
- pošírování ve vodě,
- metoda Sous-vide, vaření ve vakuu [8].

#### Metody na oleji a jiných tucích

Olej lze zahřát na vyšší teplotu než vodu a surovina získává větší teplo za kratší čas. Příprava se zkrátí, ale se surovinou je nutno pracovat rychle.

- Restování a smažení,
- fritování,
- Stir-fry,
- pošírování v oleji a tucích [8].

#### Metody suchým teplem

Tepelné úpravy lze provádět i nasucho, suroviny jsou zahřáty teplem vznikajícím v uzavřeném prostoru, kterým je trouba, gril, pec, nebo způsob, který byl využíván v pravěku – jáma vyložená rozpálenými kameny.

- Pražení,
- grilování,
- uzení,
- pečení [8].

#### Kombinované a jiné metody

Jednotlivé metody lze kombinovat a dosáhnout tím chuťově vyváženého a skvělého výsledku. Díky správné aplikaci jednotlivých metod jsou připravovány delikátní pokrmy.

- Dušení a braising,
- marinování [8].

### 1.4.2 Metoda Sous-vide

Jedna z nejmladších metod vaření je nazývána Sous vide (z francouzštiny, v překladu „ve vakuu“). V roce 1960 byla poprvé použita komerčně, a to jako metoda, která měla sloužit ke konzervaci jídla [9].

Metoda stojí na principu dlouhého ohřevu potravin (maso, zelenina, ryby) při nižší teplotě, potravina je neprodyšně vakuově uzavřena ve speciálním plastovém obalu na potraviny pomocí vakuovacího stroje a následně ponořena do vodní lázně. Teplota vodní lázně se nejčastěji pohybuje mezi 55-60 °C a potraviny jsou vařeny mnohem delší dobu než při klasickém vaření. Díky této metodě je zaručena stále stejná kvalita pokrmu. Stejněměrné pozvolné ohřívání potravin uchová jejich aroma, texturu, barvu a šťávu, protože tekutiny nejsou ve vakuu odpařovány. Ztráta kvality potravin je minimální a nehrozí ohřátí na vyšší teplotu, než je požadováno [11].

Vakuováním je odstraněn vzduch, kterým je způsobena oxidace tukových molekul, což může vyvolávat změny v chuti. Důležitým aspektem je přesně udržovaná teplota za použití vodní lázně nebo ponorného ohříváče, který je schopen udržet požadovanou teplotu [9].

Metoda zjednodušuje operace, optimalizuje pracovní procesy v organizaci, udržuje kvalitu potravin na vysoké úrovni a prodlužuje trvanlivost. Příprava splňuje hygienické standardy, nevzniká nadvýroba a dochází k minimalizování nákladů [2].

Pomocí metody lze připravovat pokrmy dvěma způsoby:

- Okamžitý servis

Pokud bude potravina po ukončení vaření ihned servírována, je dosaženo skvělého výsledku díky vhodně zvolené teplotě a době vaření. Okamžitý servis je vhodný pro potraviny s jemnou strukturou, jako jsou korýši, ryby, mořské plody a některé druhy zeleniny.

- Cook – chill – reheat

Uvařit, zchladit a ohřát je metoda vhodná pro vaření většího množství potravin. Způsob je používán například při cateringu, kdy je potřebné potraviny předvařit, a poté zvolit další vhodnou tepelnou úpravu a expandovat. Metoda je využívána k přípravě surovin, kdy je nutná delší časová příprava (žebra, vepřový bůček atd.) V běžném restauračním

provozu je tato metoda využívána nejvíce, díky přípravě předem mohou být připravovány komplikovanější jídla s více komponenty s ušetřením času během servisu [9].

Úprava pokrmů sous vide je prováděna v několika krocích:

- příprava surovin – nakládání, marinování, čištění, porcování, popřípadě opékání masa kvůli barvě (zpravidla používáno u tmavého masa),
- zabalení surovin – zavakuování surovin do plastového obalu a odstranění vzduchu pomocí vakuovacího stroje,
- nastavení teploty – přesné nastavení teploty ve vodní lázni, popřípadě program pro sous vide vaření, nastavení teplotní sondy,
- vlastní tepelná úprava – vaření dle předem stanoveného času dle zadaných receptur,
- ukončení vaření – servis suroviny, případně prudké zmražení nebo zachlazení [9].

Příprava různých druhů potravin metodou sous vide: [9]

Potravina	Teplota (°C)	Čas
Kachní prso	53 °C	2 hodiny
Vykostěné kuřecí stehno	64 °C	3-4 hodiny
Jehněčí hřbet	54 °C	1 hodina
Vepřová panenka	56 °C	1 hodina
Vepřový bůček	60 °C	12 hodin
Rib-eye steak	56 °C	1 hodina
Losos	52 °C	30 minut
Pstruh	52 °C	30 minut
Hřebenatky	60 °C	30 minut
Krevety	60 °C	30 minut

*Tabulka č.1 Příprava různých druhů masa metodou sous vide  
Zdroj: Autorka*

### **1.4.3 Braising**

Braising je jedna z metod Francouzské kuchyně, příprava je hojně využívána v mnoha světových kuchyních. Potravina je upravována tepelnou úpravou vlhkým a suchým zahříváním [12].

Braising v překladu znamená brasírování, jedná se o metodu, která je kombinována restováním a vařením v tekutině. Nejčastěji využívanými surovinami jsou prorostlá tužší masa, která jsou zprudka opékána na tuku a následně zalita menším množstvím vývaru nebo vína. Suroviny jsou nechány zvolna probublávat, dokud nemají dokonalou chuť a křehkost. Oproti běžnému vaření je braising více propracovaný. K tekutině jsou přidávány další ingredience, jako zelenina, rajčata, byliny, divoké koření, octy atd. Působením tepla, času a tekutiny jsou tuhá kolagenová vlákna ve svalech masa přeměňována na želatinu, která získává vhodnou strukturu ke konzumaci [8].

### **1.4.4 Stir-fry**

Stir-fry je jedna ze zásadních metod v asijské kuchyni, která spočívá v rychlosti a vysoké teplotě oleje v pánvi wok, do které jsou vkládány ingredience [13].

Atypickým kónickým tvarem pánve wok je teplo vedeno od ohně po stěnách pánve a je zaručena stálá vysoká teplota na velké ploše, což je ideální pro rychlou přípravu pokrmů. S postupem migrantů z Asijských zemí byla tato metoda rozšiřována téměř po celém světě [8].

### **1.4.5 Pošírování ve vodě, olejích a tucích**

Pošírovat znamená připravovat suroviny ve vodě, mléce nebo vývaru při teplotě 70-82 °C. Symbolem této techniky je nádoba s tekutinou, do které jsou vkládány potraviny. Touto metodou je vhodné připravovat maso s jemnou svalovou strukturou, ryby, ovoce, zeleninu a vejce. Metoda je díky nižší teplotě šetrná s minimálními ztrátami vitamínů. Ryby, maso a zelenina jsou nejčastěji vkládány do vody nebo vývaru s bylinkami, kořením, citrusy nebo vínem, kdy jsou společně pošírovány na požadovanou teplotu [8].

Pošírování v oleji a tucích nazýváme také konfitování. Maso je vařeno v tuku, díky kterému si uchovává vláčnost a šťavnatost. Díky pozvolnému varu při 80 °C je rozpuštěn nepoživatelný kolagen ve svalovině a je přeměněn v chutnou želatinu. Maso se v nádobě zalévá tukem a je

při nízké teplotě několik hodin pošírováno. Výsledkem je jemný pokrm s nezaměnitelným charakterem [8].

#### **1.4.6 Blanšírování**

Blanšírování je kuchařská technika, která znamená rychlé povaření v tekutině následované prudkým zchlazením. Potravina bývá tímto způsobem upravována, aby nebyla ztracena křehkost, svěží barva a přirozená chuť [14].

Metoda zahrnuje pravidla, které musejí být dodržována, aby bylo dosaženo požadovaného výsledku. Tekutina musí být v dostatečném množství, aby byla schopna pojmout veškeré ingredience. Následné zchlazování je nutné provádět v ledové vodě, aby byl zastaven proces varu a potraviny neztrácely svěží barvu. U ovoce a zeleniny je metoda používána pro změknutí na požadovanou konzistenci [8].

#### **1.4.7 Fermentace**

Jednu ze znovuobjevených metod nazýváme fermentace neboli kvašení. Fermentace potravin je jeden z hitů zdravé stravy, který se stal v gastronomii populární. Fermentovány jsou domácí limonády, víno, pivo, zelenina, houby, bramborové placky a spoustu dalších surovin. Fermentované produkty si mohou hosté vychutnávat nejen ve špičkových restauracích v mnoha různých chuťových podobách [15].

Hlavní výhodou fermentace je schopnost konzervace, v průběhu kvašení vzniká alkohol, kyselina octová nebo mléčná což jsou přírodní konzervanty, díky kterým jsou uchovávány živiny. Přírodní konzervanty jsou látky, kterými je zabráněno narušení a zničení potraviny. Kvašením jsou vytvořeny nové chutě a jídlo se stává výživově bohatším o vitamíny C a B, které jsou přírodními antioxidanty. Jde o chemický proces, kdy jsou přeměňovány přírodní látky za účasti bakterií a kvasinek a jejich enzymy na látky jednodušší, které jsou pro lidské trávení lépe stravitelné [16].

### **1.5 Molekulární gastronomie**

Molekulární gastronomie může být pojmenována několika způsoby. Častým označením bývá molekulární či avantgardní kuchyně, využíván je i název techno-emocionální kuchyně, nebo progresivní či molekulární mixologie. V molekulární gastronomii jsou používány specializované metody přípravy pokrmů, jako je foodpairing nebo metoda sous vide [9].

Termín molekulární gastronomie byl poprvé použit v roce 1988 vědci z Oxfordské univerzity chemikem Hervé This a fyzikem Nicholas Kurti, kterými byly zkoumány zákonitosti receptů. V roce 1992 v italském městě Erice byly pořádány semináře, kde byla molekulární gastronomie představena a vědci z oblasti fyziky a chemie s předními kuchaři začali diskutovat o tom, že propojením oborů mohou být vytvářeny netradiční pokrmy [2].

Molekulární kuchyně je způsob přípravy pokrmů, kde jsou přeměňována skupenství surovin do jiných tvarů a struktur. Jsou využívány běžné suroviny společně s chemickými postupy, kdy jsou používány přírodní látky a prostředky, které jsou využívány pro konzervaci a úpravu potravin. V molekulární gastronomii jsou vytvářeny tradiční pokrmy v netradičním podání, nelze tedy říct, že jde o metodu, kde jsou znehodnocovány pokrmy syntetickými látkami nebo chemikáliemi. Pokrmy jsou připravovány z čerstvých surovin, které jsou běžně k dostání, nejsou předepsány žádné suroviny, které by měly být užity, záleží vždy na kuchaři. Jedním z typických znaků molekulární gastronomie je změněné skupenství suroviny a snaha o zmatení strávníka za pomoci jiného tvaru. Příkladem je kaviár z okurky, kdy je čerstvá okurka rozmixována a zahuštěna alginátem a následně pomocí pipety je okurková šťáva kapána do roztoku vápenaté soli, díky které je na povrchu okurkových kuliček tvořena jemná membrána. Okurkové kuličky vypadají jako kaviár, ale nechutnají tak, a to je účelem molekulární gastronomie [9].

Vlastnosti jednotlivých pokrmů a nápojů jsou podstatné pro celkový chuťový dojem pokrmu. Každý pokrm má odlišnou chuť, tuhost, křehkost, vůni, teplotu atd. Gurmán dokáže svými vyvinutými smysly rozpoznávat různé chuťové nuance [17].

Základními pomůckami, které jsou používány v molekulární gastronomii, jsou injekční stříkačky, vybavení pro přípravu metody sous vide, sítko, tyčový mixér, láhev na přípravu šlehačky, silikonové formy, odměrné lžičky, smoker, dewarovy nádoby, váhy s váživostí na desetinu gramu, silikonové hadičky, pipety a další běžné kuchyňské vybavení [9].

V molekulární gastronomii jsou využívány různé metody a techniky jako dekonstrukce jídel, šokování a mrazení v kapalném dusíku, zauzování neboli okuřování, práce se suchým ledem, zahušťování, metoda Anti-gril, dále jsou vytvářeny různé pěny a jedlé folie. V těchto metodách jsou používány látky jako alginát sodný, agar-agar, glycerin, sójový lecitin, xantan, maltodextrin, želatina, gellan guma, karagenan kappa, chlorid vápenatý, citrát sodný a další.



Většina těchto látek nese označení E s určitým číslem, které je stanoveno evropskou legislativou, v které je specifikováno, které látky budou mít přiřazen tento kód. Látky s označením E slouží ke zlepšování vlastností potravin, zachovává delší trvanlivost, lepší chuť, konzistenci a vzhled je barevnější a lesklejší. Gastronomie postoupila do oblasti vědeckého bádání, kde mají chemické principy významný vliv na smysluplnou hodnotu pokrmu. Díky novým chemickým aplikacím a moderním technologiím je možné v rukou kuchařů, barmanů a someliérů vytvářet zajímavé variace chutí a rozšířit tak zajímavou škálu nabízených nápojů a pokrmů [9].

### **1.5.1 Techno-emocionální kuchyně**

Jde o kuchyni, kde jsou používány různé postupy spojované s využitím technických plynů, jako kapalný dusík, jehož teplota je  $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$  a oxid uhličitý v pevné formě (suchý led), kde je teplota  $-79\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Z pokrmů, které jsou upravovány pomocí těchto látek, se při servírování line dým nebo se při konzumaci kouří strážníkům z úst či nosu [9].

### **1.5.2 Foodpairing**

Foodpairing je jedním ze směrů moderní gastronomie, jehož základem je vhodná kombinace různých druhů surovin na základě jejich analýzy, kdy jsou hledány potraviny se stejnou aromatickou složkou. Tato metoda lze aplikovat i na potraviny, které jsou z hlediska analýzy neslučitelné, ale je možné nalézt potravinu třetí, která má něco společného s každou z potravin. Jako příklad můžeme uvést čokoládu a česnek. Dané potraviny nejsou na základě analýzy slučovány, ale společně s třetí potravinou, kterou je pražená káva, disponují společnými chuťovými složkami jak čokolády, tak česneku, tudíž je možná jejich kombinace. Tato metoda hovoří o potravinách jako o novém světě chutí a kombinací [9].

### **1.5.3 Avantgardní kuchyně**

Avantgardní kuchyně je propracovaná forma servírování běžného, jinak neupraveného, pokrmu. V této kuchyni je pracováno s lidskými smysly, kdy je naší myslí spojován konkrétní tvar a vzhled s danou potravinou. Základem kuchyně je kreativní myšlení, kdy je tvorba nového jídla důležitým procesem. Jedním z příkladů této kuchyně je dezert, který vypadá jako sázené vejce, ale jedná se o žloutek, který byl připravován z pomerančové šťávy a bílek z kokosového mléka [9].

#### **1.5.4 Progresivní mixologie**

Progresivní mixologie vychází z poznatků molekulární gastronomie, která je využívána k přípravě alkoholických i nealkoholických míchaných nápojů v netradičním servírování a jiném skupenství. Touto metodou lze připravovat ztužené alkoholické nápoje, které jsou podávány ve formě gelových kostek, které jsou nazývány „amarouny“. Hojně jsou také využívány látky, mezi které patří oxid uhličitý v pevné formě, kapalný dusík, různá želírovací činidla a vyvíječe kouřů. Hlavní podstatou progresivní mixologie je přetváření ingrediencí do jiného skupenství, než ve kterém se vyskytují a zachování jejich původní chuti [9].

### **1.6 Využívání lokálních surovin a superpotravin v kulinářství**

V tradiční a regionální gastronomii jsou zahrnuty pokrmy a nápoje, které jsou specifické pro kulturu a tradici každého regionu. Jedná se o nabídku místních rostlinných a živočišných surovin, které jsou založeny na originálních recepturách odrážejících se v daném regionu [2].

Velké množství kuchařů bere suroviny ze svého okolí od těch nejlepších dodavatelů a snaží se neobjednávat suroviny z celého světa. Díky tomuto přístupu má profit daná oblast, jsou zachovávány tradiční receptury pokrmů a je snížen dovoz surovin, který je nešetrný k přírodě [18].

Zájem o lokální produkty stoupá, díky takzvaným locavores, kterými jsou lidé, kteří preferují potraviny od lokálních výrobců a farmářů. Slovo „farmářské“ dostává zpátky svoji hodnotu, protože návštěvníci gastronomických provozoven se začínají ptát na skutečný původ surovin, způsob chovu a pěstování. Exotika bude znovuobjevována v místních odrůdách a surovinách, které jsou známy pro daný region, momentální sezónnost, nabídku od místních zemědělců a pěstování na vlastní zahradě. Tahle kritéria budou při výběru restaurace čím dál důležitějším aspektem. Zmiňovaná kritéria budou promítána do nabízeného menu restaurace. Úspěchem je kratší menu, zaměřené na sezónnost surovin s ohledem na roční období a nabídku regionálních dodavatelů [7].

#### **1.6.1 Superpotraviny v gastronomii**

Termín superpotravina se stala populární v moderní gastronomii. Superpotraviny začaly být zařazovány do nabídky v gastronomických provozovnách, jedná se o potraviny, díky kterým je

podporována činnost mozku, takzvaně pokrmy Brain Food. Tyto potraviny jsou určeny osobám, pro které je nutná koncentrace, pozornost, soustředěnost a pozitivní energie [19].

Superpotraviny obsahují významné množství jedné nebo více životně důležitých látek jako méně běžné sacharidy, esenciální aminokyseliny, mastné kyselina s více nenasycenými vazbami, minerální látky a vitaminy, díky kterým jsou podporovány důležité složky pro zdraví člověka. Superpotraviny jsou plnohodnotné, komplexní přírodní látky podporující lidské tělesné a duševní zdraví a zabraňují nemocem. Látky, které jsou obsaženy v superpotravinách, napomáhají při detoxikaci, odtučňovacích kúrách a při posilování imunity. Látkou chlorofyl je čištěna krev, flavonoidy jsou zachycovány volné radikály, silice je zabijákem zárodků, vitamin C pro podporu imunitního systému, vitamin K pro silné kosti, vitaminy skupiny B pro silné nervy, draslík na srdce a krevní tlak, mangan pro uvolňování energií, všechny tyto látky jsou zastoupeny v superpotravinách. Tyto potraviny je doporučováno zakomponovat do jídelníčku osob pravidelně a v porcích, které odpovídají běžnému stravování [20].

### **Druhy superpotravín**

Mezi superpotraviny patří vybrané druhy ovoce, zeleniny, bylin, semínek, klíčků, výhonků, jedlých pupat a květů, dále celá řada divokých rostlin, které rostou v různých ročních obdobích na loukách a zahradách na našem území. Seznam superpotravín se neustále rozrůstá a jsou na něj doplňovány další potraviny [21].

Na seznam superpotravín je například zařazeno:

zelenina – brokolice, špenát, chřest, květák, červená řepa, česnek, batáty, brusinky, celer a další,

ovoce – avokádo, borůvky, granátové jablko, mango, maliny, banány, černý rybíz, angrešt a další,

divoké rostliny – šípky, bez černý, rakytník řešetlákový, trnky, jetel luční, česnek medvědí, orsej, kopřiva dvoudomá, potočnice lékařská, obyčejná pampeliška, kmín luční, mateřídouška a další,

klíčky a výhonky – klíčky buku, javoru, šípkové růže, stříbrné vrby, výhonky jedle, smrku, chmelu, vrbovky, svízele chmelu a další,

poupata a květy – poupata z lípy, medvědího česneku, pampelišky, kopretiny, sedmikráska, bolševníku a květy javoru, fialky, hluchavky, slézu, trnky a další.

Dalšími superpotravinami je kefir, skořice, chia semínka, droždí, kokosové mléko, mák, matcha tea, rýžový olej, moruše bílá, surové kakao, mladý ječmen, quinoa a další [22].

## **1.7 Gastronomie a udržitelnost**

Potravinářský průmysl a gastronomie je ovlivňována udržitelností v ekologii a směrem zero waste. Gastronomické provozovny se snaží zaměřovat na kompostování surovin, nákupy v ekologických obalech, snižování plastových odpadů nebo výměnu jednorázových plastů za vratné. Provozovatelé jednotlivých subjektů přednostně preferují dodavatele, kteří dbají na chov zvířat a pěstování rostlin šetrným způsobem k životnímu prostředí [24].

Trendem je zdravé stravování a lokální produkce, která je ohleduplná k přírodě. Na menu restaurací se nacházejí pokrmy tvořené ze surovin dohledatelného původu a opomíjené partie masa, které jsou zpracovávány beze zbytků takzvaně nose-to-tail, neboli od čumáku po ocas [25].

### **1.7.1 Zero-Waste**

Zero-Waste, nebo také život bez odpadu, je označení pro životní styl, kterým je podporováno opětovné využívání zdrojů bez tvorby odpadu, jeho skladování nebo spalování. Filozofie zero-waste říká, že použité zdroje by měly být využívány opakovaně. Díky malým změnám může být zaznamenán velký rozdíl. Gastronomické provozovny jsou tímto životním stylem popoháněny mladými hosty, kterými jsou stále víc upřednostňovány podniky, které jsou šetrné k životnímu prostředí. Filozofie zero-waste v gastronomických provozech funguje díky efektivnímu plánování jídel a správnému skladování potravin. Jsou používány takzvaně tři R, redukovat – renovovat – recyklovat potraviny [23].

## **1.8 Změny v gastronomii z důvodu koronavirové pandemie**

Během roků 2020 a 2021 zažívaly gastronomické provozovny změny, které byly spojovány s novými formami prodeje z důvodu nařízených vládních restrikcí spojených s onemocněním COVID 19. Gastronomie je udávána jako jedna z nejvíce zasažených oblastí, ve které jsou

zaznamenány dlouhodobé dopady. Gastronomické provozovny se musejí připravit na důsledky, které budou s pandemií spojené [26].

Provozovatelé stravovacích služeb byli nuceni uzavřít restaurace a jediným možným prodejem byl prodej okénkový, nebo rozvoz jídel k zákazníkovi. Důležitým se stal online prodej a efektivní komunikace s hostem, přes sociální sítě a dovoz jídla (Delivery) [27].

### **1.8.1 Zákazník a změny spojené s pandemií**

Na zákazníky budou dopady koronavirové pandemie projevovány několika aspekty.

- Vzroste podíl rozvozu jídel na celkových tržbách provozu – díky vzrůstajícímu využívání prodejních okének a doručovacích služeb zákazníci zjišťují, že je tato forma prodeje pohodlnější a bezpečnější. Tato služba bude promítnuta do dlouhodobějšího využívání zákazníky.
- Bezpečnost potravin a prostředí – zákazníci se zajímají o původ jídla, které konzumují a jak je s ním po dobu jeho přípravy zacházeno. Důraz je kladen na dodržování všech hygienických standardů jako čistota prostředí od kuchyni po toalety. Zájem narůstá o dezinfekční prostředky a různé čističe vzduchu, díky kterým jsou zneškodňovány viry a bakterie. Zákazníci budou očekávat, že jim budou tyto hygienické prostředky zajištěny a prostory budou pravidelně dezinfikovány.
- Bezkontaktní objednání pokrmů i předávky – zákazníkům bude upřednostňována platba bezkontaktním způsobem a do obliby se dostanou digitální zařízení přímo v provozovně.
- Vylepšené obalové materiály pro rozvoz – díky koronavirové krizi byla urychlena modernizace obalových materiálů, kdy je pozorována jejich celková kvalita a funkčnost. Zásadním problémem u pokrmů a nápojů s sebou je produkování nadbytečných odpadů.
- Rozvoz jídel od známých kuchařů a restaurací – většina luxusních restaurací rozvoz jídel nenabízela, ale z důvodu pandemie rozšířila nabídku, protože poptávka zákazníků po pokrmech ze známých restaurací narůstá [5].

### 1.8.2 Provozovatel a změny spojené s pandemií

Provozovatelé gastronomických zařízení musejí podnik přizpůsobovat změnám, které nastaly z důvodu krize.

- Snížení počtu provozoven – některé provozovny ukončily svoje působení. Restaurační řetězce uzavírají pobočky, které jsou méně výkonné a celkově snižují jejich počet.
- Méně otevřených provozů – restaurace se po skončení epidemie zaměří na obnovu podnikání a veškeré zdroje budou vkládány do marketingu, propagace a celkového oživení provozovny. Otevírání nových provozů a poboček bude pozastaveno.
- Nové dezinfekční opatření – bezpečnost potravin a dezinfekce prostorů jsou pro spotřebitele zásadní prioritou. Provozovatelé zavedou přísnější hygienická opatření, která budou využívány při přípravě pokrmů a dezinfekci prostor, kde se hosté stravují.
- Menší výběr pokrmů a nápojů v restauraci – zjednodušení menu snižuje riziko dostupnosti zdrojů. Provozovny budou pracovat s menším počtem ingrediencí, které budou zastoupeny ve více pokrmech.
- Zvýšení investic do rozvoru – rozvozy jídel a prodeje take-away nebo drive-through budou více zdokonalovány a rozšiřovány, a to i pro případ, kdyby se situace spojená s pandemií opakovala. Forma prodeje pomocí online aplikací se stane velmi oblíbenou. Jídlo bude zákazníkem objednáno přes aplikaci a následně bezkontaktně vyzvednuto nebo dovezeno na místo určení [5].

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## METODIKA PRÁCE

Hlavním cílem bakalářské práce je navrhnout a implementovat gastronomické trendy do vybrané provozovny Penzion Zubr. V teoretické části bakalářské práce byly definovány a vymezeny trendy, které se týkají gastronomie na základě rešerše odborné literatury a relevantních internetových zdrojů. Shromážděná odborná literatura tvoří podstatu dané problematiky a charakterizuje jednotlivé přístupy a pohledy na konkrétní gastronomické oblasti. Pro dosažení cíle bakalářské práce bylo nejprve nutné zmapovat a zhodnotit nabídku služeb ve vybrané provozovně se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků. Na začátku analytické části byl charakterizován penzion podle oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení v České republice a obecné představení Penzionu Zubr na základě aktuálního výpisu z obchodního rejstříku. V analytické části je využito několik analýz, které vedou ke vhodnému vzniku a implementaci gastronomických trendů ve vybraném penzionu. Nejprve je provedena analýza Penzionu Zubr, kdy je popsána historie objektu, poloha a zmapování několik atraktivit, které se nacházejí v jeho blízkosti. Dále byla analyzována nabídka služeb se zaměřením převážně na stravovací úsek Penzionu Zubr. Analyzována byla především restaurace, jídelní a nápojový lístek a další služby, které jsou s touto problematikou úzce propojeny. Následně byla provedena analýza hierarchického uspořádání vztahů mezi jednotlivými pracovními místy v rámci organizační struktury Penzionu Zubr. Dále byla provedena analýza mikroprostředí, kde byly charakterizovány faktory, které přímo ovlivňují činnost Penzionu Zubr. Mezi tyto subjekty patřila analýza dodavatelů, odběratelů a v neposlední řadě konkurence. V další kapitole je popsána analýza trendů metodou dotazníkového šetření, kdy na dotazník odpovědělo celkem 112 respondentů. Dotazník je vložen v příloze bakalářské práce č. 1. Na dotazníkové šetření navazuje návrhová část, která využívá rovněž vyhodnocená data z předchozích analýz, kde bylo cílem zmapovat využívání gastronomických trendů ve vybrané provozovně a následně navrhnout trendy, které podnik doposud nevyužíval, nebo se jim dostatečně nevěnoval. Získané informace byly upotřebeny pro návrh realizovatelných gastronomických trendů do vybraného Penzionu Zubr.



## **2 ANALÝZA SLUŽEB VE VYBRANÉM PODNIKU SE ZAMĚŘENÍM NA VYUŽÍVÁNÍ GASTRONOMICKÝCH TRENDŮ S OHLEDEM NA SEGMENT ZÁKAZNÍKŮ**

Cílem analytické části práce je zvolit vhodnou metodiku pro zmapování a vyhodnocení nabídky služeb ve vybrané provozovně se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků. Na základě splnění cílů jsou charakterizovány informace o provozu, lokalizaci a službách ve zkoumaném podniku Penzion Zubr. Hlavními metodami je deskripce vybraného podniku na základě obecných dat z citovaných zdrojů. Dále analýza gastronomické nabídky z hlediska využívání trendů v nabídce na nápojovém a jídelním lístku ve zkoumaném provozu.

Navazuje metoda dotazníkového šetření zaměřená na trendy v gastronomii viz dotazník v příloze č.1. a vyhodnocení nabízených služeb v rámci trendů v gastronomii. Výsledkem je získání informací o reálném stavu penzionu Zubr a jeho fungování.

### **Klasifikace penzionu**

Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení je v České republice využívána od roku 2004. Penzionem se rozumí ubytovací zařízení s nejméně 5 a maximálně 20 pokoji pro hosty, vybavené pro poskytnutí přechodného ubytování a služeb s tím spojených s omezeným rozsahem společenských a doplňkových služeb, avšak s ubytovacími službami srovnatelnými s hotelem [28].

Penzion je zařízení, které obvykle nabízí ubytování déle než na jednu noc, ve kterém je poskytováno stravování zejména pro ubytované hosty, ale nemusí tomu tak být. V České republice se klasifikací ubytovacích zařízení zabývá Asociace hotelů a restaurací ČR a organizace UNIHOST [29].

### **Představení Penzionu Zubr**

Sídlo provozovny – Lískovec 31, 592 62 Ujčov

Právní forma provozovny – společnost s ručením omezeným

Statutární orgán – jednatel Pavel Dvořáček a Iveta Dvořáčková

Předmět podnikání – výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona, hostinská činnost

Datum vzniku a zápisu – 7. ledna 2011

Email – info@penzion-zubr.cz

Web – www.penzion-zubr.cz

Adresa – Ujčov 46, 592 62

Aktuální výpis ze spolkového rejstříku – veřejný rejstřík PENZION ZUBR s. r. o. z 24. května 2020. z datové služby justice.cz [30].

## **2.1 Analýza Penzionu Zubr**

Rodinný penzion Zubr se nachází v obci Ujčov na Vysočině, kde je návštěvníkům nabízeno pohodlné a klidné prostředí s přátelskou atmosférou. Objekt byl provozován od roku 1960 Středomoravskými dřevařskými závody, které vlastnilo město Brno. Budova byla využívána jako rekreační středisko a zaměstnanci zmíněných závodů zde trávili zimní a letní dovolené se svými rodinami. Budova byla také využívána pro školení a vzdělávání zaměstnanců, semináře a rekreaci základních škol a osob v důchodovém věku. V roce 2012 odkoupili objekt současní majitelé, kteří společnost pojmenovali Penzion Zubr a provedli rozsáhlou rekonstrukci externích i interních prostor celého areálu. Název Zubr dostal penzion díky nedalekému mramorovému hradu Pernštejn, který má v erbu černou zubří hlavu se spletenou zlatou houžví v nozdřích. Zubr je po celém kraji Vysočina, zobrazován v mnoha různých podobách jako jsou erby hradů a zámků, znaky obcí a vesnic, sochy a další. Vysočina je také nazývána jako země Zubří [31].

Při rekonstrukci celého penzionu byl kladen důraz na modernizaci vybavení celého areálu s ohledem na lokaci, kde se penzion nachází. Při přestavbě byly používány přírodní prvky a materiály, které zanechaly penzionu rodinnou a příjemnou atmosféru. Do provozu byla uvedena restaurace se salonkem, kde jsou pořádány různé společenské akce a události. Penzion je provozován celoročně a v jeho okolí se nachází nespočet turisticky vyhledávaných míst pro různé segmenty návštěvníků. V letních měsících je poloha penzionu ideální pro rybaření, houbaření, koupání, turistiku, cykloturistiku a další sportovní aktivity. V zimních měsících jsou vyhledávané nedaleké lyžařské vleky a upravované trasy pro běžkování.

## Poloha

Penzion Zubr se nachází v malé obci Ujčov na Vysočině, kde žije přes 500 obyvatel. Obec Ujčov náleží do okresu Žďár nad Sázavou, který leží ve východní části Českomoravské vrchoviny na horním toku řeky Svratky, která je vodácky využitelnou řekou. Oblast Žďárska je v posledních letech turisticky přitažlivou destinací, ve které je nespočet přírodních zajímavostí, které jsou vyhledávány k zimní i letní rekreaci. Výhodou pro rozvoj cestovního ruchu v kraji Vysočina je kvalitní životní prostředí a ekologicky jedna z nejzachovalejších přírodních oblastí v České republice. Kraj Vysočina hostům penzionu nabízí nespočet historických měst, hradů, zámků, přírodních úkazů, cyklotras a různých stezek, které jsou vhodné pro turisty [32].

Nedaleko penzionu, v Nedvědicích, se nachází jeden z nejnavštěvovanějších moravských hradů gotický Pernštejn, kde jsou od roku 2020 zpřístupněny perňštejnské okrasné zahrady. Zhruba 11 kilometrů od penzionu je přehradní nádrž Vír, kde stojí Chudobínská borovice lesní, která získala v roce 2019 ocenění strom roku. Turisty oblíbená je největší česká přírodní ledová skalní stěna Via ferrata, která nabízí adrenalinový zážitek. Dalšími atraktivitami jsou zřícenina hradu Zubštejn, rozhledna Karasín, pro děti Westernové městečko Šiklův mlýn, Strašidelný zámek Draxmoor, Pohádková vesnička Podlesíčko a Centrum Eden, kde si návštěvníci mohou vyzkoušet jízdu na koni, poznat život na farmě a naučit se českým řemeslům. V zimních měsících je nedaleko penzionu několik lyžařských středisek, necelých 8 kilometrů je Ski areál Hodonín, se kterým penzion spolupracuje a hosté si mohou zakoupit zvýhodněný skipas, dále Ski areál Olešnice, Ski areál Karasín a další. Pro náročnější lyžaře je necelých 25 kilometrů Ski areál Harusák, který se nachází v Novém Městě na Moravě. Novoměstsko je považováno za jednu z nejnavštěvovanějších a nejhezčích oblastí. V Novém Městě na Moravě jsou každým rokem organizovány významné světové sportovní akce, které jsou pořádány ve Vysočina aréně. Světové sportovní akce jako je Světový pohár v lyžování, Světový pohár v biatlonu a Světový pohár na horských kolech, láká desítky tisíc turistů z různých koutů světa [33].

Lokalita, kde se Penzion Zubr nachází, je velmi výhodná, okolí je plné různých turistických atraktivit, ale samotná poloha penzionu je v klidné přírodě, kde není vysoká koncentrace turistů, jako v některých rekreačních a ubytovacích zařízeních. Je velmi pravděpodobné, že kvůli pandemii, která v roce 2020 zasáhla svět, budou návštěvníci vyhledávat ubytování, které neleží v blízkosti velkých měst a ve vyhledávaných turistických centrech, kde se nachází velké množství hotelových komplexů s velkým počtem návštěvníků.

### **2.1.1 Analýza nabídky služeb**

Penzion Zubr poskytuje ubytovací a stravovací služby, které jsou provozovány kvalifikovaným personálem. Majitelé služby neustále inovují. V nabídce je mimo základních služeb nabízeno i dalších. Služby jsou také přizpůsobeny jednotlivým segmentům, na které se penzion zaměřuje, aby byli hosté co nejvíce spokojeni.

Celý areál penzionu je oplocený a nabízí parkovací místa až pro 40 automobilů. Penzion disponuje velkou zahradou. V dolní části areálu, přímo u řeky Svratky, se nachází menší zahrada, kde roste několik druhů zeleniny a bylin. Hlavní venkovní letní atrakcí je bazén, u kterého se nachází několik lehátek a míst k sezení s ohništěm, basketbalovým košem a stolem na ping pong.

#### **Ubytování**

Penzion nabízí návštěvníkům ubytování v 13 nově zrekonstruovaných pokojích s celkovou kapacitou 39 pevných lůžek a 22 přistýlek. Každý pokoj je vybaven vlastním sociální zařízením, vysoušečem vlasů, minibarem, wifi připojením a televizí. Čtyři pokoje jsou nabízeny s vlastním balkonem, který disponuje posezením a výhledem do přírody. Jeden z pokojů je v bezbariérovém provedení. Ubytovaným hostům je nabídnuta možnost využít společnou lednici, varnou konvici, mikrovlnnou troubu, dětské postýlky, a dále vybavení jako je dětský nočník a vanička.

V ceně pokoje je zahrnuta snídaně, která je podávána v salonku restaurace, dále si hosté mohou přikoupit polopenzi, která obsahuje polévku, výběr z dvou hlavních chodů a dezert. Snídaně je podávána formou bufetu, který obsahuje širokou nabídku bílého a cereálního pečiva, sladkého pečiva domácí výroby, ovoce a zeleniny, domácích pomazánek a marmelád, pokrmů z vajec z nedaleké farmy Eden, uzenin z uzenářství a lahůdkářství Sláma z Velké Bíteše, cereálií, jogurtů a dalších. V ceně snídaně je podáván jablečný mošt z nedalekého ovocnářství, káva, čaj, mléko z místního kravína a další. Nabídku pokrmů je možno přizpůsobit jakémukoliv zdravotnímu omezení. Penzion nabízí různé zvýhodněné pobytové balíčky, které se zaměřují na různé segmenty návštěvníků dle různých ročních období.

## **Restaurace**

Penzion Zubr nabízí stravování v restauraci a salonku v kapacitě 70 míst. Restaurace je přístupná ubytovaným hostům i veřejnosti. Otevírací doba se mění s ročním obdobím, kdy v letních měsících, červenci a srpnu, je otevřena každý den a zbytek roku o víkendech. V měsíci dubnu, květnu, červnu a září je restaurace využívána k celodennímu týdennímu stravování skupin ubytovaných hostů, jako jsou školy a školky v přírodě, sportovní soustředění, domovy mládeže, stacionáře a další. Od jara do začátku podzimu je k dispozici posezení na venkovní zahradce s možností grilování s kapacitou 40 míst. Část venkovního posezení je přímo na zahradě nedaleko dětského hřiště s pískovištěm, skákací trampolínou a bazénem, všechny tyto aktivity jsou zpřístupněny i pro návštěvníky restaurace. Interiér restaurace je velmi jednoduchý a čistý, vnitřní zařízení je převážně z dřevěných materiálů a dekorace jsou měněny s ročním obdobím. Restaurace je dále vybavena krbovými kamny a koutkem pro děti.

Během roku jsou pořádány různé gastronomické akce jako zabijačky, pokrmy ze zvěřiny, grilování na terase, pokrmy z mořských a sladkovodních ryb, svatomartinské speciality a další. Restaurace se zaměřuje na nabídku pokrmů, které jsou sestavovány dle ročního období, sezónnosti a s využitím co nejvíce lokálních surovin. Využívání lokálních surovin je jedním z gastronomických trendů, který je u návštěvníků restaurace ve velké oblibě, zejména z důvodu, že návštěvník je informován o tom, co konzumuje a zná původ pokrmu. V restauraci jsou často pořádány oslavy narozenin, promoce, svatby, školní srazy, smuteční hostiny, křtiny, firemní školení, vánoční večírky a další [34].

Stravovací neboli gastronomické služby jsou rozvíjeny společně se službami ubytovacími a slouží nejen k uspokojování potřeby jídla a pití, ale také ke společnému setkávání a zábavě. Hosté stravovacích zařízení patří do různých sociálních skupin s odlišnými způsoby chování a jinými finančními prostředky. U stravovacích služeb je tedy důležité, aby byl identifikován segment zákazníků a na základě zjištěných skutečností přizpůsobit nabídku včetně cen. Pokud se stravovací zařízení odlišuje od konkurence a je stanoven koncept společně s dodržováním standartu kvality, můžeme hovořit o konkurenční výhodě, kterou podnik má. Každý zákazník je individuální a hledá jistý soubor výhod, jejichž naplnění rozhoduje o jeho spokojenosti. Jedná se o jakost nabízených nápojů a pokrmů, kvalitu obsluhujícího personálu, a také o celkovou kvalitu prostředí restaurace. Úspěšný podnik aktivně a systematicky pracuje na dosažení a udržení celkové kvality služeb. Součástí řízení kvality služeb je sledování a hodnocení kvality

a soustavná kontrola nastavených odpovědností. Stravovací služby musejí dodržovat povinná opatření v oblasti hygieny a zpracování potravin, kdy je kvalita povinně garantována právními předpisy, které vycházejí z legislativy Evropské unie platné pro oblast gastronomie. Předpisy jsou převážně tvořeny principy správné hygienické a výrobní praxe, kde jsou zavedené systémy kritických bodů HACCP. Podniky využívají HACCP pro systém preventivních opatření, který slouží k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech procesů, které souvisejí s výrobou, zpracováním, manipulací, skladováním, přepravou a prodejem [36].

Majitelé penzionu reagovali na pandemii způsobenou onemocněním COVID-19 zakoupením generátoru ozónu, který dezinfikuje prostory celého penzionu, tato dezinfekce je účinná proti virům a mikroorganismům v ovzduší. Prostory jsou pravidelně dezinfikovány a návštěvníkům jsou poskytovány potřebné hygienické prostředky.

### **Jídelní a nápojový lístek**

Penzion Zubr prezentuje svou nabídku formou jídelního a nápojového listu, kde jsou zmíněny všechny potřebné informace jako je cena, hmotnost, srozumitelný název a informace o alergenech, které jsou v pokrmech obsaženy. Nápojový list je každý rok aktualizován dle aktuálních cen nabízených nápojů a nabídka se mění dle sezónnosti.

Nápojový lístek obsahuje sestavu nabízených nápojů s ohledem na koncept a segment zákazníků penzionu. Jedná se o nápojový lístek restaurační, kdy obsahuje široký výběr nápojů všech druhů. Velká část je tvořena produkty plzeňského prazdroje jako je čepované pivo – Pilsner Urquell, Radegast, Kozel a nealkoholické pivo Birell. Nápojový lístek dále obsahuje nabídku nealkoholických nápojů – vody, cappy džusy, coca colu, tonic schweppes, sprite, točená kofola original a točená limonáda Zon z Třebíče. Dále alkoholické nápoje – aperol spritz a jablečné cidery. Mezi nabízené domácí produkty patří pečený ovocný čaj a domácí limonády s ovocem. Na nápojovém lístku je jablečný mošt z malé moštárny přímo z obce Ujčov. Mošt je nabízen vychlazený s ledem a ovocem, nebo horký se skořicí a hřebíčkem. Dále jsou obsaženy různé destiláty, likéry, teplé nápoje jako je čaj, káva, grog a svařené víno. Součástí nápojového lístku je nabídka vína od firmy Znovín Znojmo se sídlem v Šatově, která obsahuje různé druhy vín tradičních odrůdových až po speciální nabídky svatomartinských vín a pozdních sběrů [34].

Jídelní lístek Penzionu Zubr je tvořen předkrmy, polévkami, specialitami dané nabídky, hlavními chody, dětskými jídly, přílohami a dezerty. Při sestavování nabídky je zohledňována lokalita, roční období, sezónnost jednotlivých surovin a technologické provozní možnosti. Penzion často pořádá různé gastronomické akce, tudíž je nabídka jídel v jídelním lístku často měněna z hlediska již zmíněných aspektů.

Příkladem může být svátek svatého Martina, kdy jídelní lístek obsahuje převážně speciality z kachního a husího masa z farmy Rohozná na Vysočině, a dále několik jídel, které jsou v souladu s podzimní nabídkou surovin v dané lokalitě, nápojový lístek je v tomto období obohacen o mladá a svatomartinská vína od firmy Znovín Znojmo se sídlem v Šatově. Pro ubytované hosty penzionu je v restauraci připravována degustace těchto vín s několika chodovou večeří. V zimních měsících je nápojový lístek obohacen o horké nápoje, v měsíci únoru je vytvářeno speciální několika chodové menu ku příležitosti svátku zamilovaných, které je snoubeno i s vinným párováním, kdy je menu sestavováno tak, aby si návštěvníci odnášeli gastronomický zážitek. V jarních měsících jsou na jídelním lístku pokrmy z jehněčího, telecího a králíčího masa z nedalekých farem. Pokrmy jsou obohacovány čerstvou jarní zeleninou, jako je špenát, ředkev, chřest, nové brambory od pana Špačka z nedalekého Vrtěžíře a další. V letních měsících je nabídka tvořena převážně z lehčích pokrmů z grilu. Mezi oblíbené pokrmy se řadí speciality z mořských a sladkovodních ryb doplněné čerstvou zeleninou a domácím pečivem. Na společenských událostech jako je svatba, oslava, firemní večírek nebo promoce, je nabídka pokrmů a nápojů sestavována na základě požadavků a preferencí zákazníků.

Kuchyně Penzionu Zubr prošla v posledních dvou letech rozsáhlou rekonstrukcí, kdy se zaměřila na vybavení kuchyně tak, aby se nabídka pokrmů jak ubytovaným hostům, tak návštěvníkům restaurace, neustále zlepšovala a byla schopna zpracovávat pokrmy v souladu s moderními kuchařskými metodami. Pro číšníky byl zakoupen nový pákový kávovar s manuálním dávkováním. Penzion nabízí kávu značky Lavazza 100 % arabika, tato značka je řazena mezi větší producenty a dodavatele do různých stravovacích zařízení. Díky nově vznikajícím konceptům zaměřující se na nabídku a přípravu kávy zákazníci hledají zajímavé chutě a aroma a požadavky na kvalitu kávy jsou stále vyšší.

Nabídka v jídelním lístku je sestavována tak, aby obsahovala různé metody jako vaření, dušení, pečení, grilování, konfitování, pošírování, blanšírování, smažení a další. Jídelní lístek je tvořen

většinou dvěma předkrmy, dvěma polévkami, osmi hlavními chody, pěti přílohami a dvěma dezerty. V nabídce je vždy obsaženo jedno bezmasé jídlo pro vegetariány. Nabídka pokrmů je různorodá, aby oslovila širší segment zákazníků s ohledem času návštěvy restaurace. Nabídka pokrmů v penzionu Zubr je v souladu s trendy, které jsou podrobně popsány v teoretické části práce.

Jídelní a nápojový lístek Penzionu Zubr je vložen v příloze č. 2 a č. 3, kdy jsem zvolila jídelní lístek penzionu, který byl hostům nabízen v podzimním období.

### **Další poskytované služby**

Přímo vedle areálu penzionu protéká řeka Svratka, která je řekou vodácky využitelnou, tudíž je pro vodáky k dispozici přístavní molo. Ubytování hosté mohou využívat uzamykatelnou garáž, kde je k dispozici základní vybavení pro údržbu a opravu jízdních kol. Penzion nabízí zvýhodněné skupinové pobyty pro školy a školky v přírodě, domovy mládeže, stacionáře a další skupinové pobyty, kterým je zajišťováno celodenní stravování. Penzion je také schopný zajistit návštěvu místního kravínu, kde je chován dobytek, prostory v kulturním domě obce Ujčov, které bývají využity pro různé sportovní tréninky, návštěvu místní rybníky, koňské farmy a jízdu vyletním vláčkem, který skupiny návštěvníků odveze k nedalekému hradu Pernštejn. Pro sportovní kluby je možno zajistit ve sportovním areálu Ujčov pořádání sportovních akcí, soustředění a přípravných zápasů. Sportovní areál je vybaven dvěma travnatými hřišti, tenisovým kurtem s antukou, dětským hřištěm a kompletně vybavenými kabinami. Prostory salonku a restaurace jsou využívány pro firemní večírky a školení, kdy je k dispozici dataprojektor s potřebným vybavením. Firmám jsou nabízeny slané a sladké coffee breaky. Po domluvě penzion zajišťuje dopravní služby mini busem, které jsou často využívány v období světového poháru v biatlonu, který se koná v Novém Městě na Moravě. Restaurace nabízí catering, kde je zajišťováno komplexní občerstvení dle preferencí. Catering je často využíván lidmi z blízkého okolí, kteří pořádají oslavy různých událostí v kulturním domě obce Ujčov. Další službou je kompletní svatební servis, který obsahuje osobní svatební konzultace, výzdobu interních a externích prostorů penzionu, nabídku možnosti svatebního obřadu přímo na zahradě s potřebným inventářem, zajištění hudby, a především osobní přístup, díky kterému jsou plněny všechny přání a požadavky [34].



Penzion Zubr nabízí pobytové balíčky s komplexní nabídkou služeb za zvýhodněnou cenu. V nabídce je několik různých druhů, pro různé segmenty návštěvníků. Pobytové balíčky jsou zveřejněny na webových stránkách a aktualizují se dle aktuálního období. Nabízeny jsou pobytové balíčky pro rodinnou týdenní dovolenou, víkendové pobyty pro dva, dále speciální pobyty jako svatomartinský, velikonoční a biatlonový balíček. V ceně balíčků je zahrnuta snídaně a večeře, některé balíčky nabízejí degustaci vín a ochutnávku několika chodového menu, podle aktuální nabídky, která je ovlivňována obdobím, kdy je balíček nabízen.

### **2.1.2 Organizační struktura Penzionu Zubr**

Organizační struktura napomáhá ke koordinaci a řízení činností všech členů penzionu a jeho jednotlivých útvarů. Cílem organizační struktury je vytvořit systém koordinace tak, aby mezi sebou jednotlivé útvary výkonně komunikovaly, spolupracovaly a byly schopny zajistit požadovanou výkonnost a kvalitu poskytovaných služeb v penzionu. Organizační struktura musí být jasně a přehledně definována, aby byla vyjádřena jednoznačná dělba práce a rozdělení odpovědností a pravomocí. Penzion Zubr využívá funkční organizační strukturu, kde jsou pracovníci seskupováni podle podobnosti úkolů a aktivit. Tato struktura je nejčastěji využívána v malých a středních podnicích, kde převládá tendence k centralizaci řízení. Velikost vybraného podniku dle členění statistického úřadu Evropské unie řadíme mezi malé podniky do 20 zaměstnanců [30].

Organizační struktura penzionu je funkční a jednoduchá. Penzion má dva vlastníky a jeden z nich je i jeho ředitelem. Všichni zaměstnanci jsou podřízeni přímo řediteli. V jednotlivých úsecích pracuje pár zaměstnanců, kteří spolu úzce spolupracují a jsou si mezi sebou nápomocni. Zaměstnanci, kteří pracují na hlavní pracovní poměr, zodpovídají za jednotlivé úseky ve spolupráci s ředitelem penzionu. Penzion zaměstnává tedy 7 zaměstnanců na hlavní pracovní poměr v pozicích ředitel, recepční, pokojská, dva kuchaři a dva hlavní číšníci. Penzion má dále několik brigádníků, kteří pracují na dohodu o provedení práce v pozicích pomocná síla v kuchyni, pokojská a číšník za které má zodpovědnost vedoucí jednotlivého úseku. V penzionu pracují především rodinní příslušníci, protože jak bylo zmíněno, jedná se o rodinný penzion v malé obci. V lokalitě, kde se penzion nachází, je poměrně náročné sehnat dostatečně kvalifikovaný a spolehlivý personál, jedním z důvodů je také určitá sezónnost, kterou je v dané lokalitě ovlivňována návštěvnost penzionu a restaurace.

Funkční organizační struktura: [37]



Obrázek č.1 Funkční organizační struktura  
Zdroj: Autorka

### 2.1.3 Analýza mikroprostředí Penzionu Zubr

V analýze mikroprostředí budou charakterizovány faktory a blízké prostředí, které přímo ovlivňuje činnost Penzionu Zubr. Podstatou je předvídání vývoje konkurenční situace v odvětví, které je zkoumáno na základě možného chování určitých subjektů působících na daném trhu. Mezi významné subjekty patří dodavatelé, konkurence a odběratelé neboli segmenty, na které se penzion zaměřuje [35].

#### Analýza dodavatelů

Podnik musí věnovat výběru dodavatelů velkou pozornost, protože nákup je jedním z faktorů, kterým je ovlivňována dlouhodobá situace podniku z hlediska nákladů. Zásadní funkcí nákupu je zajistit bezporuchový provoz surovin a zboží v určité jakosti a množství, ve stanoveném čase a na správném místě. Nedílnou součástí je respektování technických, sociálních, ekonomických a ekologických kritérií. Nákup by měl probíhat organizovaně a na základě zkušeností z předešlého období s ohledem na předpokládaný vývoj poptávky. Jedním z aspektů, které výrazně ovlivní kvalitu nabízených pokrmů, je jakost nakoupených surovin [37].

Penzion Zubr má několik dodavatelů, kteří se řadí mezi velkoobchody s potravinami, nápoji a dalším zbožím. Mezi další dodavatele patří především malovýrobci a menší pěstitelé lokálních produktů, kteří se nacházejí v blízkém okolí.

Stravovací úsek:

- MAKRO – velkoobchod potravin a dalšího zboží,
- Bidfood – výrobce a distribuce potravin,
- Vodňanská drůbež a. s.,

- JASO – DISTRIBUTOR, spol. s. r. o. – velkoobchod s nápoji,
- Kofola ČeskoSlovensko a. s.,
- Limonády „ZON“ spol. s. r. o.,
- Plzeňský prazdroj a. s.,
- ZNOVÍN ZNOJMO, a. s. – výrobce vín,
- AGRIA Ujčov, a. s. – čerstvé mléko,
- Farma Eden – čerstvé vejce,
- Brambory Špaček – brambory z Vysočiny,
- Řeznictví a uzenářství Šutera – Olešnice,
- Uzenářství a lahůdky Sláma s. r. o. – Velká Bíteš,
- Ovocnářství Zdeněk Loukota – Ujčov,
- Rybářství Kolář, a. s. – pstruhařské středisko Ujčov,
- Sedlářovo pekařství – Věchnov,
- Farma Rohozenská husa – chov kachen a hus.

### **Suroviny od lokálních dodavatelů**

Majitelé Penzionu Zubr se v posledních dvou letech snaží podporovat lokální ekonomiku a podporovat zemědělce, farmáře a obchodníky v blízkém okolí, kteří nabízejí kvalitní regionální suroviny vysoké kvality.

### **Ovocnářství Zdeněk Loukota**

Jedním z regionálních dodavatelů je ovocnářství pana Zdeňka Loukoty, který do penzionu dodává květový med, jablečný mošt a v podzimním období švestky, jablka a hrušky. Mošt nemá označení BIO z důvodu, že část jablek, z kterých je mošt zpracováván, nakupuje ovocnářství od blízkých sousedů, kteří pěstují jablka stejným způsobem, ale nejsou registrovanými ekologickými zemědělci [39].

### **Rybářství Kolář, a. s. – pstruhařské středisko Ujčov**

Dalším regionálním dodavatelem je rybářství Kolář, který nabízí čerstvé ryby z čistých vod Vysočiny. Za kvalitou sladkovodních ryb stojí především profesionální péče a čistá příroda, která ovlivňuje výjimečnou chuť produkovaných ryb. Výrobky nesou ocenění jako je klasa,

český výrobek a top delikates. Penzion z rybářství odebírá kapra, pstruha duhového, amura, lína, sivena amerického, sumce, štika a candáta. Nabídka sladkovodních ryb se na jídelním lístku mění z hlediska ročního období a aktuálních gastronomických akcí [40].

### **Farma Rohozenská husa – chov kachen a hus**

Rodinná husí a kachní farma sídlí v Rohozné nedaleko Jihlavy. Farma má dlouholetou tradici v chovu kachen a hus, jejichž počátky sahají zhruba do roku 1974. Farma Rohozná garantuje maso té nejvyšší kvality. V restauraci se rohozenské kachny a husy zpracovávají v podstatě beze zbytků. Husí a kachní maso je zpracováváno v mnoha podobách, jako je paštika, játra v sádle, kaldoun z kostí, konfitovaná stehna, grilovaná prsa, trhané maso do hamburgerů, smažená játra a další. V restauraci je u návštěvníků největší zájem o tyto speciality v měsíci listopadu, kdy je svátek sv. Martina [41].

### **Sedlářovo pekařství Věchnov**

V nedaleké vesnici Věchnov se nachází Sedlářovo pekařství, které dodává do penzionu kváskový chléb, rohlíky a další slané a sladké pečivo. Při výrobě pečiva nejsou používány žádné chemické přípravky a receptury pečiva jsou v souladu s dlouholetou tradicí. Pečivo je využíváno především při snídaňovém bufetu a při nabídce bufetů při společenských akcích [42].

### **Analýza konkurence**

Analýzu konkurence je provedena na konkurenty v okolí Ujčova do patnácti kilometrů. Budou analyzovány restaurační zařízení, které jsou z hlediska gastronomické nabídky, lokality a ceny považovány za největší konkurenty. Mezi hlavní konkurenty můžeme řadit restaurační zařízení, které se nachází v Nedvědicích, kde sídlí pět restaurací a v obci Vír s celkovým počtem tří restaurací.

### **Pizzerie 16**

Pizzerie 16 se nachází zhruba 5 kilometrů od obce Ujčov, v Nedvědicích, nedaleko vlakového nádraží. Restaurace prošla zhruba před 6 lety celkovou rekonstrukcí, kdy bylo ve sklepních prostorách vybudováno útulné posezení. Restaurace má kapacitu zhruba 30 míst a v teplých měsících letní zahrádku s nabídkou zhruba 35 míst. Pro děti je k dispozici dětský koutek a venkovní hřiště s výhledem na hrad Pernštejn. Restaurace nabízí 18 druhů pizz a nabídku dalších jídel, která bývá obměňováno dle sezónnosti [43].

## **Restaurace Pod Věžičkou**

Restaurace Pod Věžičkou se nachází zhruba 5 kilometrů od obce Ujčov, v Nedvědicí, nedaleko vlakového nádraží přímo naproti Pizzerie 16. Restaurace je od roku 2019 zrekonstruována a nabízí 70 míst k sezení ve vnitřních prostorách a dalších 40 míst na venkovní zahradce. Restaurace má stálý jídelní lístek, který se skládá ze spousty pokrmů. Nabídka pokrmů je z velké části tvořena jedním z méně atraktivních trendů convenience food neboli průmyslově připravovaným pokrmům a potravinám, které mají ulehčit práci v kuchyni. Pro děti je k dispozici dětské hřiště s pískovištěm [44].

## **Forest Resort**

Restaurace Forest Resort se nachází zhruba 14 kilometrů od Penzionu Zubr ve Víru. V roce 2018 byla z prvorepublikové vily vytvořena restaurace. Nad restaurací je vybudována vyhlídka, z které je výhled na celé údolí Víru. Restaurace má na jídelním lístku pokrmy v tradičním i netradičním pojetí [45].

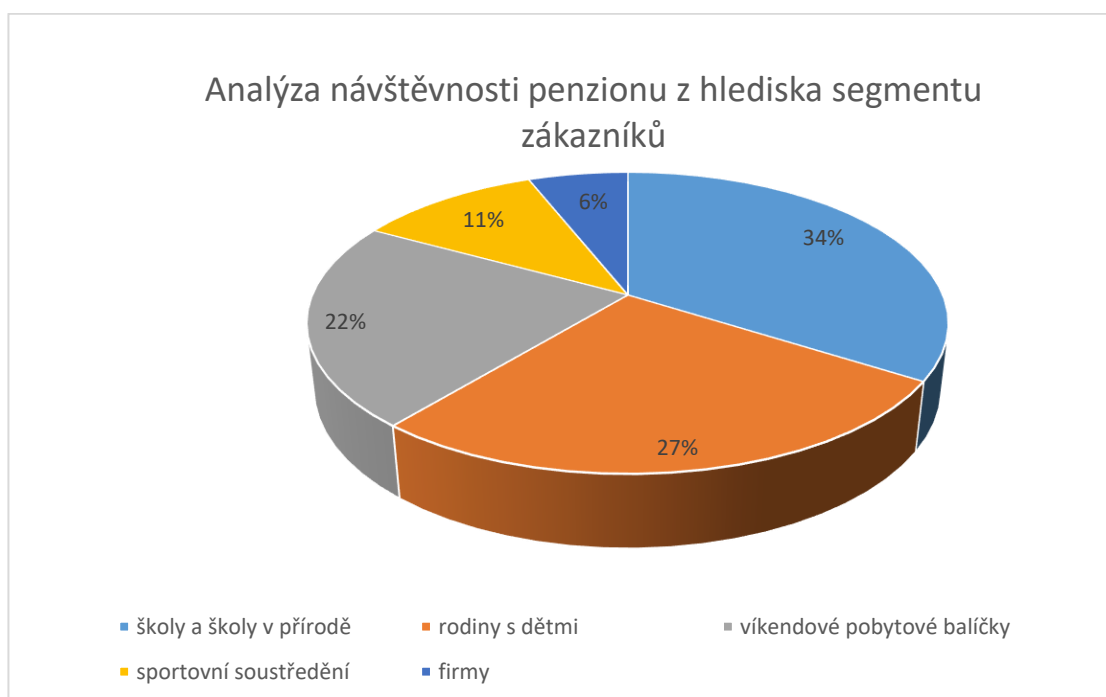
## **Analýza odběratelů**

Odběratelé neboli zákazníci přinášejí do podniku potřebné zisky a jsou základem podnikatelské činnosti. V oblasti marketingu si podniky vytvářejí určité skupiny lidí, které mají společné charakteristiky jako jsou věk, zájmy, nákupní preference a další. Tyto homogenní skupiny nazýváme segmenty trhu. Restaurační a ubytovací zařízení jsou jen málokdy schopny uspokojit přání, preference a potřeby všech návštěvníků, proto je důležité poznat cílové skupiny a na ty se zaměřit [38].

Penzion Zubr má několik typů cílových skupin, na které se zaměřuje. Nejrozsáhlejším typem návštěvníků ubytovacího zařízení jsou školy a školky v přírodě, které tvoří 34 % návštěvnosti. Školy a školky v přírodě navštěvují penzion v měsících duben, květen a červen, kdy jsou nejčastěji využívány pětidenní pobyty s celodenním stravováním, kdy je většinou kapacita penzionu plně obsazena. Druhá skupina je tvořena týdenními pobyty rodin s dětmi v měsíci červenec a srpen, kdy je nejčastěji využíván pobytový balíček, který zahrnuje snídaní a polopenzi. Tato část je tvořena 27 %. Další významnou skupinou jsou návštěvníci využívající penzion pro víkendové pobyty, která je tvořena 22 %. Tato cílová skupina se nejčastěji zdrží dvě noci, a to v různém ročním období. Díky spolupráci se sportovním klubem Ujčov, který

nabízí sportovní areál s potřebným zázemím a vybavením, je dalším typem sportovní soustředění, které je tvořeno 11 %. Poslední skupinou jsou firmy, kdy se jedná o jednu nebo více nocí za účelem pracovní cesty nebo firemního školení v penzionu.

Penzion působí na trhu již několik let a má vytvořený určitý segment zákazníků, který opakovaně služby penzionu využívá. V určitých měsících, jako je leden a únor, je návštěvnost nižší oproti měsícům ostatním. Penzion je tvořen převážně českou klientelou, ale v posledních letech roste zájem i u zahraničních turistů. Nejčastěji jde o firmy, kdy se jedná o služební pobyty na několik nocí, nebo pobyty, které jsou spojeny s významnou událostí, jako je světový pohár v biatlonu v Novém Městě na Moravě.



*Graf č.1 Analýza návštěvnosti penzionu z hlediska segmentu zákazníků  
Zdroj: Penzion Zubr 2019*

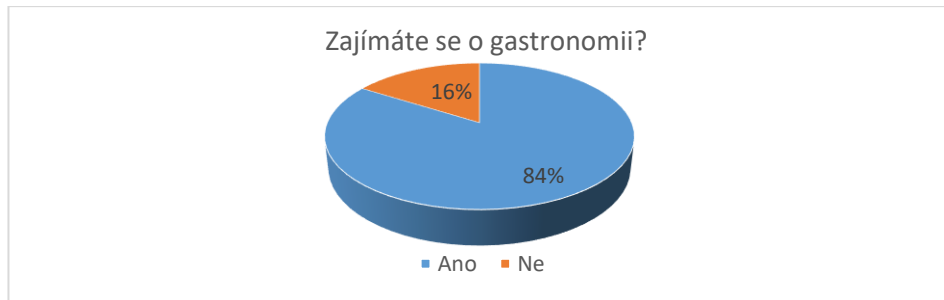
### **3 ANALÝZA TRENDŮ METODOU DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ**

Tato kapitola se věnuje analýze trendů metodou dotazníkového šetření za účelem zlepšování služeb ve vybraném podniku Penzionu Zubr se zaměřením na gastronomické trendy. Analýza trendů v Penzion Zubr probíhala ve dnech 22. - 24. 1. 2021, kdy byl dotazník distribuován v elektronické podobě na sociálních sítích Penzion Zubr. Dále byl zaslán na emailové adresy současných kontaktů, které byly získány od majitelů penzionu. Majiteli je veden seznam emailových adres stálých hostů v hotelovém a restauračním informačním systému Agnis. Na dotazník odpovědělo celkem 112 respondentů, všichni respondenti vyplňovali dotazník přes přímý odkaz elektronicky, kdy byla využita online platforma pro tvorbu a kompletní analýzu dotazníků Survio. Respondenti odpovídali na 16 uzavřených otázek, kde měli na výběr z několika variant odpovědí. Shromážděné dotazníky byly vyhodnoceny za využití excelových a wordových programů. Jednotlivé otázky jsou znázorněny pomocí grafů, kdy je ke každé otázce připsán komentář.

#### **Analýza jednotlivých otázek z dotazníkového šetření**

##### **1.) Zajímáte se o gastronomii?**

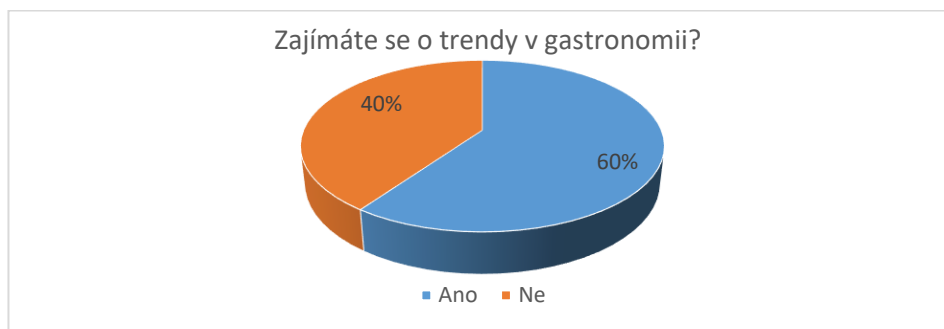
První otázkou v dotazníkovém šetření bylo, zda se dotazovaní respondenti zajímají o gastronomii. 94 respondentů (83,9 %) se o gastronomii zajímá, zbylých 18 respondentů (16,1 %) se o tento obor nezajímá. Jak bylo popsáno v teoretické části, gastronomie se stala nedílnou součástí našich životů a lidé se o tento obor více zajímají. V posledních letech se úroveň v České republice zvyšuje a na trh ročně přichází desítky nových konceptů, které se zaměřují na regionální a světovou gastronomii. Lidé se začínají vracet ke studiu na oborech zabývajících se gastronomií, ať k cukrařině, kuchařině, cestovnímu ruchu nebo hotelnictví. Tyto obory v posledních letech zažívaly rozkvět a doufejme, že pandemie způsobená onemocněním COVID 19 nezanechá na gastronomických oborech a provozovnách takové následky, které by mohly být dlouhodobé a pro některé, až likvidační.



Graf č.2 Zajímáte se o gastronomii?  
Zdroj: Autorka

## 2.) Zajímáte se o trendy v gastronomii?

Další otázkou dotazníkového šetření bylo, zda se respondenti zajímají o trendy v gastronomii. O trendy v gastronomii se zajímá 67 respondentů (59,8 %), zbylých 45 respondentů (40,2 %) se o trendy v tomto oboru nezajímá. Gastronomické trendy se vyvíjí dle potřeb každé doby, životního stylu obyvatel a situace v jednotlivých zemích. Z výsledku je zřejmé, že osoby trendy v gastronomii sledují, a tudíž je pro Penzion Zubr dobré se jimi také zabývat a nabízet je v gastronomické nabídce. Jednotlivé odpovědi mohly být také ovlivněny tím, že v době, kdy byl dotazník distribuován, byly vládou nařízené restriktce, které dovolovaly restauračním zařízením prodej pouze přes výdejní okénko. Z toho plyne, že se respondenti v daném období o trendy přímo nezajímali, protože nebyly aktuálním tématem.



Graf č.3 Zajímáte se o trendy v gastronomii?  
Zdroj: Autorka

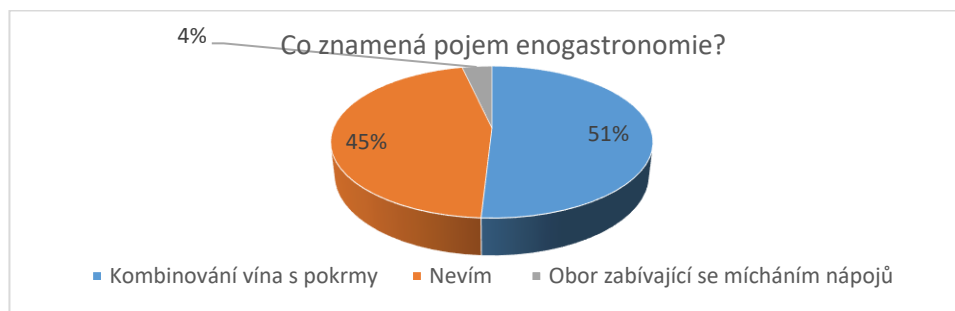
Další dvě otázky byly zaměřeny na dva pojmy, které jsou úzce spjaty s gastronomickými trendy. Cílem bylo zjistit, jak se respondenti v trendech orientují a znají jejich významy.

## 3.) Co znamená pojem enogastronomie?

Respondentům byla položena otázka, co znamená pojem enogastronomie, dotazovaní měli na výběr ze tří možností, kdy 57 respondentů (50,9 %) zvolili správnou odpověď kombinování



vína s pokrmy, 51 respondentů (45,5 %) nevěděli, co daný pojem znamená. 4 respondenti (3,6 %) zvolili špatnou odpověď, a to obor zabývající se mícháním nápojů, tento obor nazýváme mixologie. Penzion Zubr využívá gastronomický trend – enogastronomii při speciálních víkendových balíčcích, kdy mají ubytovaní hosté v ceně balíčku několika chodovou večeři s vinným párováním s víny od Znovínu Znojmo, nebo při sestavování několika chodového menu při příležitosti svátku zamilovaných, kdy si hosté mohou zakoupit menu i s vinnou kombinací. Návštěvníci často nakupují speciální pobytové balíčky, které jsou s enogastronomií spojeny. Z recenzí na webových stránkách lze vyhodnotit, že se dané pobytové balíčky řadí mezi oblíbené. V poslední době se zvyšuje zájem o několika chodové valentýnské menu s vinným párováním i v restauracích, které se nacházejí v menších vesnicích, což v dřívějších letech nebývalo.

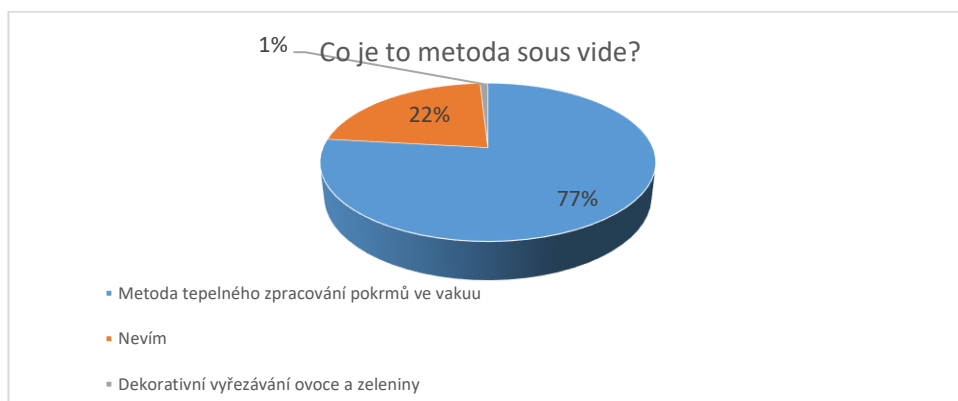


Graf č.4 Co znamená pojem enogastronomie?  
Zdroj: Autorka

#### 4.) Co je to metoda sous vide?

Čtvrtá otázka byla zaměřena na jednu z nových kuchařských metod, která je v oblasti gastronomie velmi využívána jak v gastronomických provozovnách, tak v běžných domácnostech. Jak je podrobně rozepsáno v teoretické části nové metody a technologie jsou jedním z faktorů ovlivňující rozvoj gastronomie a jsou klíčové v oblasti gastronomických služeb. Jedná se o metodu sous vide, kdy 86 respondentů (76,8 %) zvolilo správnou odpověď, že se jedná o metodu tepelného zpracování ve vakuu. Méně než čtvrtina respondentů (22,3 %) zvolila odpověď neví, což je zřejmé, protože někteří z respondentů se o trendy v gastronomii nezajímají, tudíž se v daných pojmech neorientují. Penzion Zubr tuto metodu nevyužíval, ale v průběhu roku zakoupili majitelé nové kuchařské zařízení, které v sobě tuto funkci obsahuje. Jedná se o multifunkční elektronický konvektomat od značky Rational, který obsahuje několik přídatných funkcí, včetně několika kuchařských technik jako je grilování,

blanšírování, pošírování a další. Tato metoda je pro stravovací úsek velkým přínosem a bude využívána při přípravě pokrmů pro několik segmentů. Penzion Zubr navštěvují školy a školky v přírodě, domovy mládeže a sportovní soustředění, které tráví v penzionu pětidenní pobyty s celodenním stravováním. Při využívání metody dochází k zachování všech výživových i chuťových složek, což je z výživového hlediska nejen mládeže velmi prospěšné.



Graf č.5 Co je to metoda sous vide?  
Zdroj: Autorka

### 5.) Preferujete pokrmy připravované z regionálních surovin oproti polotovarům a průmyslově předpřipraveným pokrmům a potravinám?

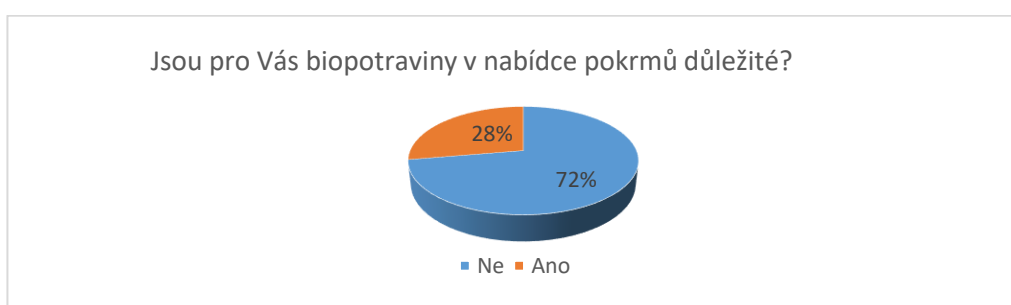
Otázka byla zaměřena na to, zda respondenti preferují pokrmy připravované z regionálních surovin oproti jednomu méně atraktivnímu trendu convenience food, které má za účel ulehčit práci kuchařům. 103 respondentů (92 %) preferuje pokrmy z regionálních surovin, pouze 9 respondentů (8 %) tyto pokrmy nijak nepreferují. Jak bylo popsáno v teoretické části, zájem o lokální produkty stoupá. Návštěvníci penzionu mají pokrmy a nápoje z těchto surovin ve velké oblibě a pokrmy připravované ze surovin od regionálních dodavatelů jsou hosty objednávány nejčastěji. Penzion Zubr má několik regionálních dodavatelů a farmářů z blízkého okolí, od kterých suroviny nakupuje a využívá je ve své gastronomické nabídce. Penzion by se měl dále o regionální dodavatele zajímat a zjišťovat jejich aktuální nabídku, která bude nabízena návštěvníkům.



Graf č.6 Preferujete pokrmy připravované z regionálních surovin oproti polotovárům a průmyslově předpřipraveným pokrmům a potravinám?  
Zdroj: Autorka

### 6.) Jsou pro Vás biopotraviny v nabídce pokrmů důležité?

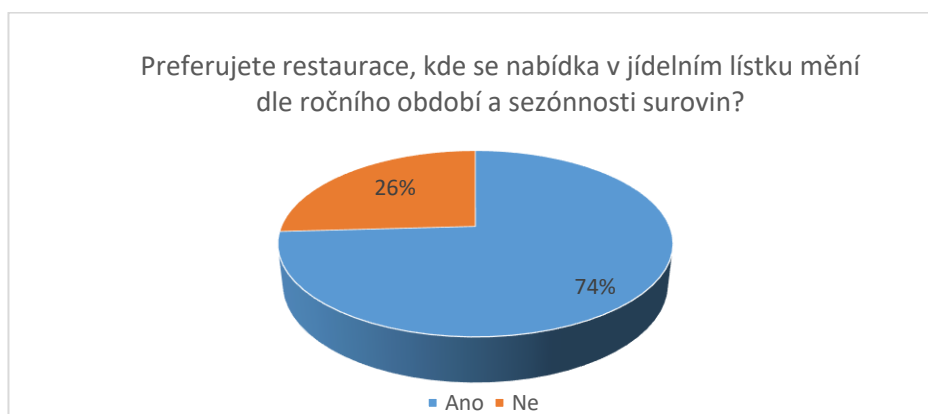
Šestou otázkou v dotazníkového šetření bylo, zda jsou pro respondenty v nabídce pokrmů důležité biopotraviny. Pro 81 respondentů (72,3 %) nejsou biopotraviny důležité, pro zbylých 31 respondentů (27,7 %) biopotraviny důležité jsou. Penzion Zubr nejčastěji v biokvalitě nakupuje drůbeží maso, zelenina a ovoce, příkladem jsou citrusy, které jsou využívány i se slupkou do domácích limonád. Penzion Zubr dává oproti biopotravinám přednost regionálním surovinám, příkladem je místní jablečný mošt z Ovocnářství Loukota, který produkuje mošt vysoké kvality, ale nenese označení bio z toho důvodu, že část jablek, z kterých je mošt vyráběn, nakupuje ovocnářství od sousedů, kteří pěstují ovoce stejným způsobem, ale nejsou registrovanými ekologickými zemědělci. Z grafu je zřejmé, že respondenty nejsou biopotraviny nikterak důležité, důvodem mohou být nerelevantní informace, které jsou osobám předkládány v různých článcích, které nemají důvěryhodný zdroj.



Graf č.7 Jsou pro Vás biopotraviny v nabídce pokrmů důležité?  
Zdroj: Autorka

### 7.) Preferujete restaurace, kde se nabídka v jídelním lístku mění dle ročního období a sezónnosti surovin?

Otázka byla zaměřena na nabídku v jídelním lístku, zda respondenti preferují nabídku pokrmů, která se mění dle ročního období a sezónnosti surovin. 83 respondentů (74,1 %) takové jídelní lístky preferují, zbylých 29 respondentů (25,9 %) měnící se nabídku jídelního lístku nevyhledávají. V Penzionu Zubr je nabízen právě jídelní lístek, který nabízí pokrmy dle sezonnosti a ročního období. Tento trend by měl penzion nadále využívat, protože většina respondentů takové jídelní lístky preferuje.

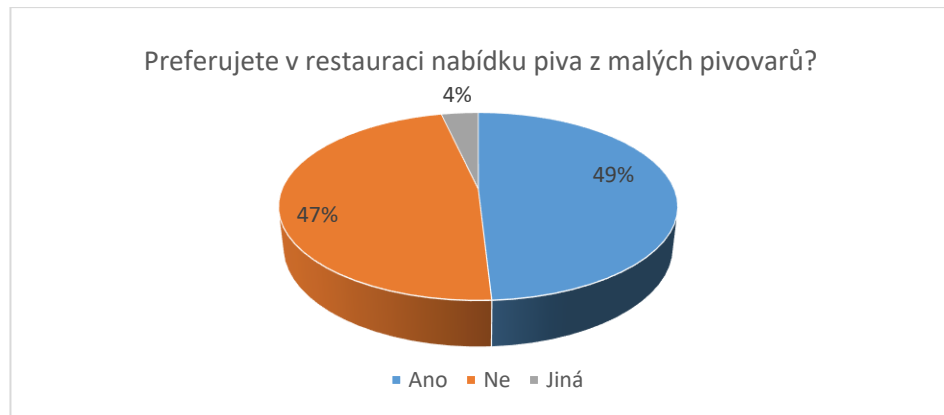


Graf č.8 Preferujete restaurace, kde se nabídka v jídelním lístku mění dle ročního období a sezónnosti surovin?  
Zdroj: Autorka

### 8.) Preferujete v restauraci nabídku piva z malých pivovarů?

Další zajímavou otázkou bylo, zda respondenti v restauraci preferují nabídku piva z malých pivovarů. Výsledná data byla velmi vyrovnaná 55 respondentů (49,1 %) nabídku z minipivovarů preferují a 53 respondentů (47,3 %) takovou nabídku nevyhledává. 4 respondenti (3,6 %) zvolili možnost jiná, kdy pivo nekonzumují vůbec. Penzion Zubr nabízí v nápojovém lístku piva z plzeňského prazdroje, typu světlý ležák. V posledních letech vzrostl počet malých pivovarů s netradiční nabídkou piv, kdy získávají čím dál větší popularitu. Malé pivovary produkují neobvyklá piva jako je extra chmelené, pšeničné, pivo s přídavkem lihovin, aromatická medová, malinová, višňová a oříšková, nefiltrovaná a filtrovaná, spodně kvašená piva, pohanková piva a další. Penzion Zubr v nápojové nabídce piva z malých pivovarů nenabízí, tudíž jeden z návrhů, by mohlo být obohatit pivní nabídku o takové pivo. Pivem z malých pivovarů by mohla být obohacována nabídka pokrmů o víkendech, kdy je návštěvnost penzionu nejvyšší. Velkou výhodou nabídky piv z plzeňského prazdroje je nabídka pivního skla,

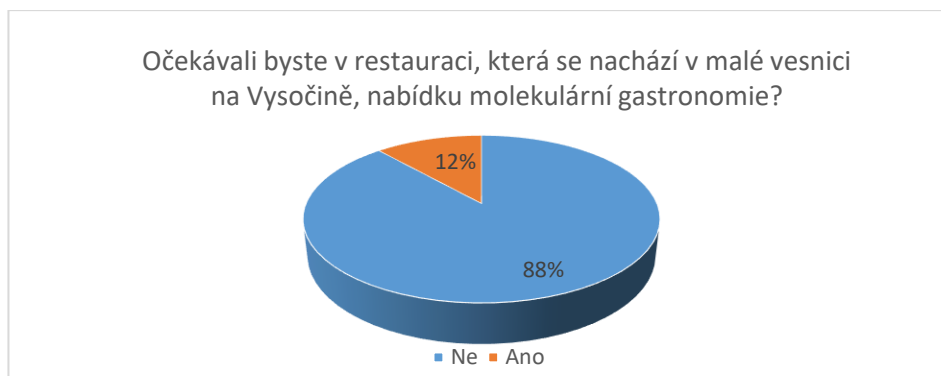
propagačních doplňků, vysoká kvalita a každoroční školení obsluhujícího personálu, jak správně pivo čepovat a starat se o něj, školení probíhá od kvalifikované osoby z plzeňského prazdroje.



Graf č.9 Preferujete v restauraci nabídku piva z malých pivovarů?  
Zdroj: Autorka

### 9.) Očekávali byste v restauraci, která se nachází v malé vesnici na Vysočině, nabídku molekulární gastronomie?

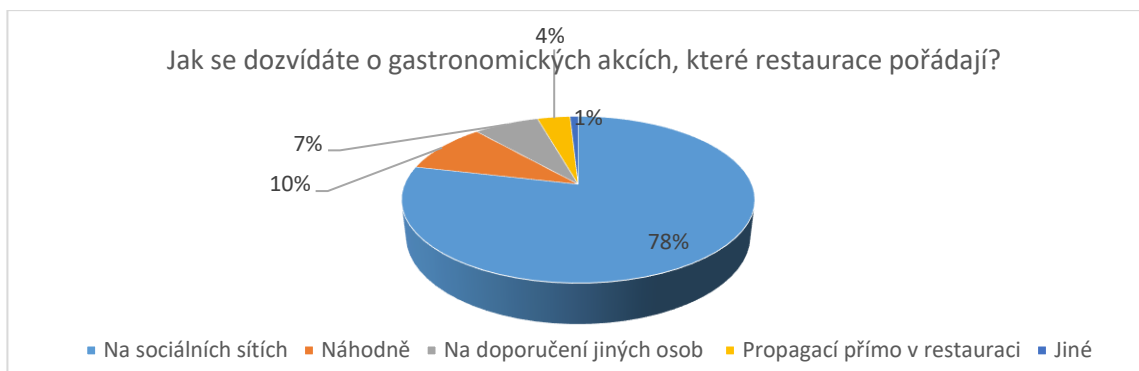
Devátá otázka byla zaměřená na molekulární gastronomii, 99 respondentů (88,4 %) v restauraci, která se nachází v malé vesnici na Vysočině molekulární gastronomii neočekává, zbylých 13 respondentů (11,6 %) by tuto gastronomii očekávali. Penzion Zubr se na molekulární mixologii nezaměřuje a kuchyně nedisponuje potřebným vybavením, nezbytným pro tvorbu této gastronomie, jak je podrobně popsáno v teoretické části. Z pohledu majitelů a kuchařů není molekulární gastronomie konceptem, kterým se v gastronomické nabídce chtějí zabývat. V molekulární gastronomii jsou specifické a náročné techniky přípravy pokrmů, které musejí kuchaři ovládat. Ceny těchto pokrmů jsou také mnohonásobně vyšší, tudíž by o tyto pokrmy nemusel být příliš velký zájem z důvodu lokace a umístění penzionu. Molekulární gastronomii nabízejí zpravidla restaurace na vysoké úrovni, které jsou často oceňovány michelinskou hvězdou. V České republice se molekulární gastronomii věnuje šéfkuchař Petr Koukolíček, který vydal i několik publikací, s kterými pracuji v teoretické části.



*Graf č.10 Očekávali byste v restauraci, která se nachází v malé vesnici na Vysočině, nabídku molekulární gastronomie?  
Zdroj: Autorka*

### **10.) Jak se dozvídáte o gastronomických akcích, které restaurace pořádají?**

Další otázkou bylo, jak se respondenti dozvídájí o gastronomických akcích, které restaurace pořádají. Z grafu je zřejmé, že největší počet respondentů se o akcích dozvídá na sociálních sítích daných provozoven (88 respondentů, to je 78,6 %). Druhou nejpočetnější odpovědí bylo náhodně, kdy například projíždí danou lokalitou a navštíví restauraci, kde je akce pořádána, tuto možnost zvolilo 11 respondentů (9,8 %). Další možností bylo na doporučení jiných osob, kdy zvolilo 8 respondentů (7,1 %). 4 respondenti (3,6 %) zvolili propagaci přímo v restauraci, kdy při předchozí návštěvě buď z plakátů nebo od obsluhujícího personálu, byli pozváni na gastronomickou akci, kterou restaurace plánuje pořádat. Z výsledku lze vyvodit, že Penzion Zubr by se měl nadále věnovat propagaci na svých sociálních sítích, protože většina respondentů se o akcích dozvídá právě tímto způsobem. Penzion Zubr je na sociálních sítích, jako je facebook a Instagram velmi aktivní a snaží se originální formou předat sledujícím daných sítích co nejvíce informací o tom, co se v penzionu děje. V roce 2020 prošli modernizací také webové stránky, které jsou se sociálními sítěmi propojeny. Majitelé penzionu se v propagaci a online marketingu neustále vzdělávají a účastní se kurzů, které se této problematice věnují a vynakládají snahu, aby se v online propagaci neustále zlepšovali. Penzionu Zubr doporučuji, aby nadále tvořili zajímavý obsah, který dokáže zaujmout a motivovat sledující k návštěvě penzionu.



Graf č.11 Jak se dozvídáte o gastronomických akcích, které restaurace pořádají?  
Zdroj: Autorka

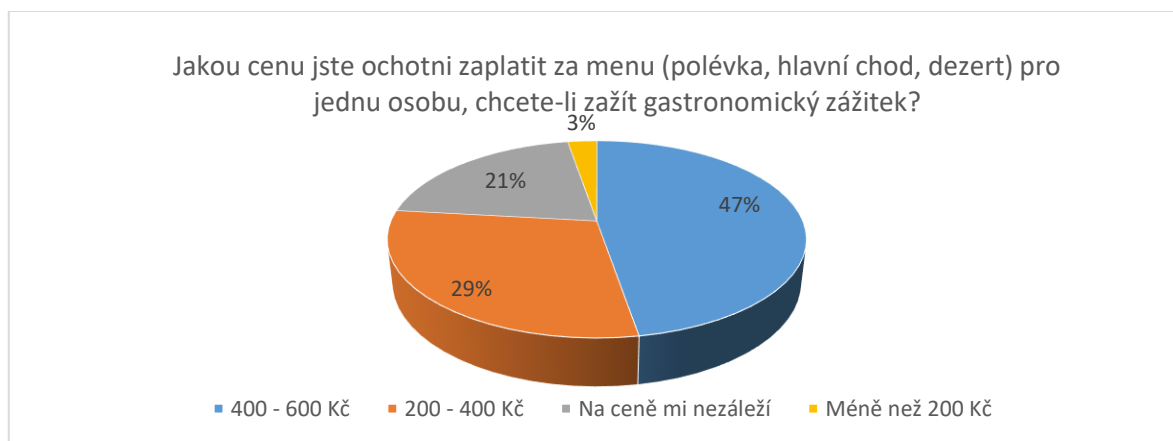
### 11.) Jakou cenu jste ochotni zaplatit za menu (polévku, hlavní chod, dezert) pro jednu osobu, chcete-li zažít gastronomický zážitek?

Jedenáctá otázka byla směřována na to, jakou cenu jsou respondenti ochotni zaplatit za tříchodové menu, při kterém by zažili gastronomický zážitek. Odpovědi na tuto otázku jsou velmi individuální, každý respondent má jinou pomyslnou škálu různých faktorů, které gastronomický zážitek naplní. 53 respondentů (47,3 %) zvolili možnost 400 – 600 Kč, 33 respondentů (29,5 %) zvolili 200 – 400 Kč, 23 respondentů (20,5 %) zvolili, že na ceně jim nezáleží, pokud si díky pokrmům užijí gastronomický zážitek. 3 respondenti (2,7 %) zvolili méně než 200 Kč. Pokud si návštěvníci v Penzionu Zubr objednají tříchodové menu viz tabulka 2, cena je vyjde na 364 Kč, tato cena by uspokojila většinu respondentů na základě dotazníkového šetření. V tabulce jsou pokrmy, které jsou u návštěvníků oblíbené a často objednávané, pokrmy byly vybrány z jídelního lístku z podzimního období, jídelní lístek je přílohou č. 2 bakalářské práce. Gastronomické zážitky člověk nezažívá pouze v luxusních restauracích, může je zažít kdekoliv, kde je dobré jídlo, příjemné prostředí, přátelská atmosféra a skvělý obsluhující personál.

Druh pokrmu	Název	Cena
Polévka	Polévka z pečené dýně se zakysanou smetanou, opraženými semínky a zázvorem	55 Kč
Hlavní chod	Grilované kachní prso s čerstvou grilovanou zeleninou podávané s omáčkou z červeného	230 Kč

	vína, sušených švestek a perníku, bramborové pyré	
Dezert	Smetanový krém s jablky, skořicí, rumem a drobenkou	79 Kč

Tabulka č.2 Tříchodové menu Penzionu Zubr  
Zdroj: Autorka

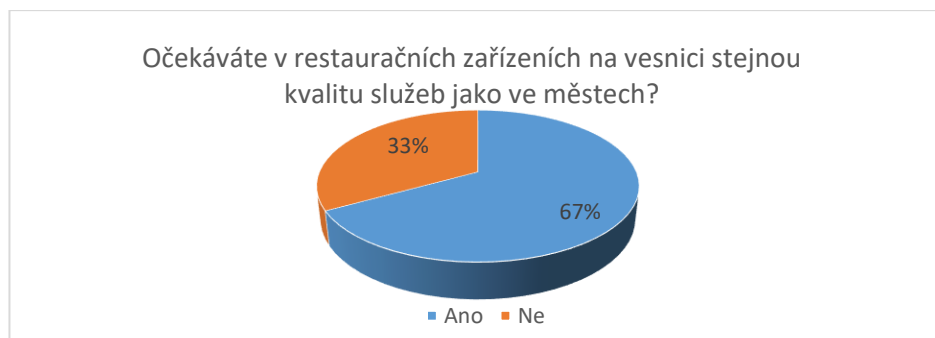


Graf č.12 Jakou cenu jste ochotni zaplatit za menu (polévku, hlavní chod, dezert) pro jednu osobu, chcete-li zažít gastronomický zážitek?  
Zdroj: Autorka

## 12.) Očekáváte v restauračních zařízeních na vesnici stejnou kvalitu služeb jako ve městech?

Další otázka v dotazníkovém šetření byla ta, zda respondenti očekávají na vesnici stejnou kvalitu služeb jako ve městech. 75 respondentů (67 %) očekává stejnou kvalitu, 37 respondentů, (33 %) stejnou kvalitu neočekává. Tento výsledek dotazníkového šetření může mít za příčinu určitou sezónnost v lokacích, kde se vesnice nacházejí. Respondenti se mohou domnívat, že stravovací zařízení na vesnici nejsou schopni zajistit dostatečně kvalifikovaný personál. Penzion Zubr vynakládá úsilí na to, aby byl personál dostatečně znalý v oboru, který vykonává, tudíž návštěvníkům nabízí stejně kvalitní servis jako je tomu ve stravovacích zařízeních ve městech. Každé stravovací zařízení nabízí jinak kvalitní služby a nezáleží, zda restaurace sídlí na vesnici, nebo ve městě.



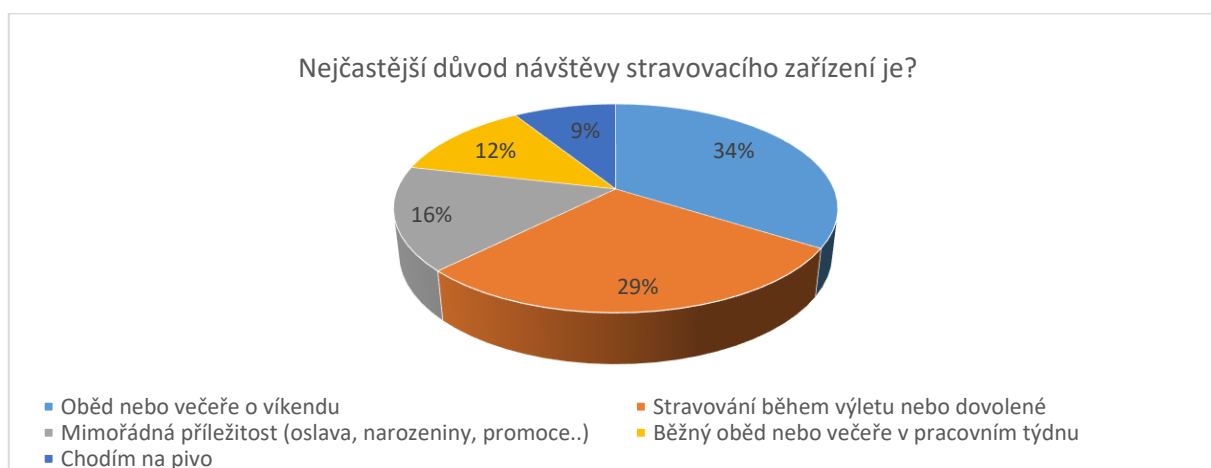


Graf č.13 Očekáváte v restauračních zařízeních na vesnici stejnou kvalitu služeb jako ve městech?  
Zdroj: Autorka

### 13.) Nejčastější důvod návštěvy stravovacího zařízení je?

Třináctou otázkou bylo, za jakým účelem respondenti nejčastěji navštěvují stravovací zařízení. 38 respondentů (33,9 %) zvolilo oběd nebo večeře o víkendu, 32 respondentů (28,6 %) zvolilo stravování během výletu nebo dovolené, 18 respondentů (16,1 %) zvolilo mimořádnou příležitost, jako je oslava, svatba nebo promoce, 14 respondentů (12,5 %) zvolilo běžný oběd nebo večeře v pracovním týdnu a 10 respondentů (8,9 %) zvolilo odpověď „chodím na pivo“.

Z výsledků je zřejmé, že respondenti nejčastěji navštěvují restaurace o víkendech, nebo při výletu a dovolené, což je pro Penzion Zubr velmi pozitivní výsledek, z důvodu otevírací doby a segmentu zákazníků, který je podrobně popsán v předchozí praktické části.



Graf č.14 Nejčastější důvod návštěvy stravovacího zařízení je?  
Zdroj: Autorka

Poslední tři otázky byly zaměřeny na všeobecné informace o respondentovi, jako je pohlaví, věková kategorie a kraj, z kterého respondenti pocházejí. Vyšší počet respondentů, kteří

dotazník vyplnili byly ženy, kterých bylo 78 (69,6 %). Zbýlých 33 respondentů (29,5 %) tvořili muži. Účelem výzkumu bylo zahrnout do vyplňování dotazníku všechny věkové kategorie, hlavním důvodem bylo zjistit co nejvíce různých názorů na trendy v gastronomii. Největší podíl respondentů byl tvořen skupinou 18 – 30 let a to 69 respondentů (61,6 %). Druhou nejpočetnější skupinou byla věková kategorie 31 – 40 let a to 20 respondentů (17,9 %). Další věkovou kategorií tvořilo 13 respondentů (11,6 %) ve věkové kategorii 41 – 50 let. S počtem 7 respondentů byla tvořena věková kategorie 51 – 60 let s procentuálním podílem 6,3 %. Nejméně respondentů tvořila věková kategorie 61 a více let, a to s počtem 3 respondentů (2,7 %). Poslední otázkou bylo, z jakého kraje respondenti pocházejí, nejvíce respondentů pocházelo z Vysočiny a Jihomoravského kraje s celkovým počtem 96 respondentů s procentuálním podílem 85,7 %. Z výsledků lze vyvodit, že respondenti, kteří dotazníkové šetření vyplňovali, byli z okolních regionů, které se nacházejí v blízkosti Penzionu Zubr. Z Karlovarského kraje vyplnilo dotazník 5 respondentů (4,5 %), z kraje Zlínského 4 respondenti (3,6 %). Z krajů Jihočeského, Pardubického a Prahy bylo dotazníkové šetření vyplněno dvěma respondenty, to je 1,8 %, posledním krajem s nejnižším počtem respondentů byl kraj Olomoucký, kdy bylo vyplněno jedním respondentem, to je 0,9 %.

Všechna uvedená data a informace jsou výsledkem analýz, které byly zaměřeny na zkoumání trendů v gastronomii. Analýza metodou dotazníkového šetření zobrazuje data od 112 návštěvníků Penzionu Zubr. Navazující návrhová část využívá rovněž vyhodnocené informace analýzy nabízených služeb Penzionu Zubr, analýzy mikroprostředí a analýzy trendů metodou dotazníkového šetření. V návrhové části budou navrženy gastronomické trendy, které budou Penzionu Zubr doporučeny implementovat do jejich gastronomické nabídky.

## 4 NÁVRHOVÁ ČÁST

Návrhová část bakalářské práce je věnována možnostem zavádění nových gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků do vybraného podniku Penzion Zubr. Implementace nových trendů byla navržena na základě analytické části, kde byly prováděny analýzy, kde bylo cílem zmapovat využívání gastronomických trendů ve vybraném podniku a následně navrhnout trendy, které podnik nevyužíval, nebo se jim dostatečně nevěnoval.

Jedním z trendů v gastronomii je nabídka pokrmů z lokálních surovin od regionálních dodavatelů. Tento trend je z výsledků analýzy dotazníkového šetření u návštěvníků vyhledávaný, hosté dávají přednost nabídce, která je měněna dle ročního období a zaměřuje se na pokrmy z lokálních zdrojů. **Penzionu Zubr se doporučuje, aby nadále spolupracoval s lokálními dodavateli a nabídku pokrmů měnil dle ročního období na základě segmentu hostů, kteří penzion v daném ročním období navštěvují a nabídka byla hostům přizpůsobována dle požadavků.** Návštěvníci restaurace jsou z velké části hosti, kteří jsou v penzionu ubytováni a využívají stravovací služby. Důležité je rozpoznat jednotlivé segmenty a nabízet jim pokrmy, které jsou v souladu s trendy a požadavky. Ubytované skupiny jsou z velké části školy a školky v přírodě, sportovní soustředění mládeže a dospělých, stacionáře a další, kdy je důležité, aby pokrmy splňovaly všechny výživové hodnoty. Velkým usnadněním v přípravě pokrmů je zakoupený multifunkční konvektomat, který má několik přídatných funkcí a jednou z nich je příprava pokrmů pomocí metody sous-vide, při které dochází k zachování výživových i chuťových složek pokrmů, další výhodou je rychlost a efektivnost při samotné přípravě. Penzionu se doporučuje, aby tuto metodu využíval jak pro přípravu pokrmů pro ubytované hosty, tak pro víkendový provoz restaurace. Nákladem při využívání této metody jsou vakuové sáčky, kdy se cena odvíjí od rozměru sáčku, firma značky Handi prodává sadu pytlíků pro vaření metodou sous-vide 15x25 cm, 100 ks za 240 Kč s DPH [46].

**Dále Penzionu Zubr se doporučuje, aby se zaměřil na nabídku kávy v nápojovém lístku a začal spolupracovat s menší pražírnou kávy Koruna, která se nachází v Jihlavě.** Tato pražírna nabízí několik druhů čerstvě pražené kávy s dodáním až do dané provozovny. Pražírna dále poskytuje kurz, kdy jsou zaměstnanci informováni a zaškoleni o kávě a její přípravě. Kurz se skládá z všeobecného přehledu ve světě kávy a dále ze samotné přípravy v daném provozu.

Obliba kávy v posledních letech stoupá a návštěvníci se zajímají o přípravu, odrůdu a v neposlední řadě chuť a aroma. Pražírna Koruna nabízí kávu jako: [47]

Káva	Popis	Cena za 1 Kg	Informace
<b>Brasil Santos</b> Naturálně Zpracovaná káva z Brazílie	Klasická komoditní káva z oblasti Santos, zpracovaná přírodní metodou. V chuti dominuje karamelové tělo s dochutí po lesním ovoci	531 Kč / 1 kg	Kategorie: Na espresso Chuťový profil: Karamel, lesní ovoce Odrůdy: Bourbon
<b>El Salvador</b> <b>La Majada</b> Promytá káva z El Salvadoru	Odrůda Bourbon, pocházející z farmy La Majada, v chuti snoubí čokoládovo-oříškové tóny	545 Kč / 1 kg	Kategorie: Na espresso Chuťový profil: Čokoláda, lískové oříšky Odrůdy: Bourbon
<b>India</b> <b>Plantation A</b> Promytá káva z Indie	Promytá káva odrůdy Katimor a Kent z indických plantáží nabízí nejkonzervativnější chuť v naší nabídce - tmavá čokoláda, mandle	605 Kč / 1 kg	Kategorie: Na espresso Chuťový profil: Tmavá čokoláda, mandle Odrůdy: Kent, Katimor
<b>Colombia Los</b> <b>Colorados</b> Plně promytá káva z Kolumbie	Farma Los Colorados, jejíž majitelem je pan Isaias Manco, leží v regionu Antioquia poblíž města Giraldo. Všechny kávy z této farmy jsou krásně sladké a komplexní s chutí po bobulích, čokoládě nebo smetaně.	690 Kč / 1 kg	Kategorie: Na espresso Chuťový profil: Broskve, mléčná čokoláda, karamel Odrůdy: Castillo, Caturra

Tabulka č.3 Nabídka kávy – Pražírna Koruna  
Zdroj: Autorka

Tabulka znázorňuje porovnání mezi kávou značky Lavazza, která je v nabídce Penzionu Zubr a kávou, která je doporučena v návrhové části z pražírny Koruna. Z tabulky je zřejmé, že pokud Penzion Zubr změní dodavatele kávy, zvýší se provozní náklad zhruba na 82 Kč na jednom kilogramu kávy. Penzion Zubr by změnou dodavatele kávového zrna obohatil nabídku o kávu vysoké kvality. Dodavatel nabízí odborné zaškolení zaměstnanců a ukázkou přípravy kávy přímo na kávovaru v restauraci. Pražírna Koruna nabízí několik druhů kávy z různých zemí, tudíž by mohla být nabídka obměňována dle různých aspektů, jako je například nabídka dezertů na jídelním lístku.

	Káva Lavazza Espresso Italiano Classico	Káva Brasil Santos
Cena za 1 kilogram kávy	449 Kč	531 Kč
Cena za 7 gramů kávy (1 šálek)	3,16 Kč	3,74 Kč

*Tabulka č.4 Porovnání kávy Lavazza Espresso Italiano Classico a kávy Brasil Santos  
Zdroj: Autorka*

Penzion Zubr v roce 2020 zakoupil chladicí zařízení, které má sloužit v letních měsících na kopečkovou zmrzlinu. **Dalším návrhem je spolupráce s výrobnou domácí zmrzliny Tomivo gelato, která vyrábí 100 % poctivou zmrzlinu bez barviv, přidaných látek a aditiv.** Zmrzlinu vyrábí ze smetany a mléka z kravína, ovoce a byliny sbírají z vlastního sadu a zahrady. Čokoládu, vanilkové lusky a ořechy odebírají z italské Sicílie. Tomivo gelato získává nejvyšší možné atestace a ocenění na výrobu zmrzliny. Majitelé výroby se tomuto řemeslu učili přímo od mistrů z Itálie. Výrobna nabízí 16 druhů chutí jako je vanilka, čokoláda, pistácie, lískový ořech a z ovocných chutí například malina, jahoda, banán, borůvka a z exotických chutí dračí ovoce, kiwi a mango. Spolupráce s domácí výrobnou zmrzliny by byla pro penzion velmi prospěšná, po analýze konkurence žádný z blízkých podniků nenabízí zmrzlinu z domácí výroby, v nabídce se objevují pouze balené zmrzliny a nanuky od velkých firem. Pro Penzion Zubr by to znamenalo určitou konkurenční výhodu v nabídce tohoto produktu.

**Jedním z nejnovějších trendů je přesun z vnitřních prostorů restaurací na venkovní terasy a zahrádky, které budou získávat na oblibě.** Venkovní prostory penzionu disponují velkým počtem míst na zahradě, kde si hosté mohou vychutnat pokrmy a nápoje, které nabízí. **Penzionu Zubr se doporučuje, aby se zaměřil na víkendové akce orientované na grilování přímo před zraky hostů, kdy si návštěvníci budou moci vychutnat speciality přímo**

**pod širým nebem.** Při speciálních víkendových akcích navrhuji rozšířit pivní nabídku o pivo z nabídky malých pivovarů o které mají návštěvníci restaurací z výsledků dotazníkového šetření stále se zvyšující zájem. Nedaleko penzionu se nachází městys Doubravník, kde se nachází stejnojmenný mini pivovar, který byl založen roku 2014. Pivovar vaří nepasterizovaný a nefiltrovaný světlý ležák plzeňského typu klasickým způsobem, mezi oblíbené patří Doubravník – žitný ležák, polotmavý, který má decentní chuť karamelu, kdy plynule navazuje chmelová hořkost.

Následující jídelní lístek je navržený pro Penzion Zubr v období víkendů v jarních měsících. Pokrmy z jídelního lístku jsou tvořeny v souladu s trendy, které jsou popsány v teoretické části s ohledem na lokálnost, roční období a sezónní suroviny s využitím co nejvíce surovin bezzbytku. **Při sestavování pokrmů jsou využívány různé techniky a metody jako je fermentace, metoda sous vide, pošírování, konfitování a další.** Jídelní lístek je tvořen dvěma předkrmy, dvěma polévkami, šesti hlavními chody, dvěma jídly pro děti a dvěma dezerty. Předkrmy jsou tvořeny drůbeží paštikou a cevichem ze pstruha duhového, každý z předkrmů je obohacen různými aspekty z lokálních zdrojů včetně domácího chleba, který je připravován přímo v penzionu. Jednou z nabízených polévek je krém z chřestu doplněný o lososa připraveného studeným uzením za využití multifunkčního konvektomatu. Druhou polévkou je kulajda s čerstvým koprem ze zahrady a pošírovaným vejcem z nedaleké farmy Eden. Hlavní chody jsou různorodé a nabízí několik druhů mas, jednu rybu a jeden bezmasý chod v podobě listového salátu s kozím sýrem. Jednou ze specialit jsou telecí líčka, maso obsahuje tukové vrstvy, které dodávají masu jedinečnou a jemnou chuť. Telecí líčka jsou pomalu dušená na kořenové zelenině, česneku, bylinkách a červeném víně, jídlo je doplněno jednou z jarních zelenin pastinákem, který je pěstován na nedaleké farmě. V nabídce dětských jídel je sladký chod, jsou jimi domácí kynuté knedlíky plněné borůvkami, které se řadí mezi superpotraviny, obsahují velké množství vitaminů a antioxidantů. Knedlíky jsou doplněny smetanou a tvarohem z ekologického zemědělství z farmy Rubelit. Jídla jsou doplňována bylinami, které rostou na zahradě penzionu společně s několika druhy zeleniny a ovoce. Navržený jídelní lístek obsahuje všechny potřebné náležitosti jako je cena, srozumitelný název, gramáž a jednotlivé alergen, které jsou v pokrmech obsaženy. Jídelní lístek je navržen tak, aby byl realizovatelný v Penzionu Zubr. K nabízeným pokrmům se skvěle hodí jeden z nápojů lokální produkce, jako je jablečný mošt z ovocnářství Loukota nebo domácí bezová limonáda s ovocem a čerstvou

mátou. Dezerty je doporučeno snoubit s výběrovou čerstvě praženou kávou z pražírny Koruna. Návrh jídelního lístku na jarní období pro Penzion Zubr je součástí příloh bakalářské práce – Příloha č. 4.

**Návrh na další inovaci v jídelním lístku je využívání QR kódů k rychlému a efektivnímu přenosu informací do mobilního zařízení, telefonu nebo tabletu.** Jídelní lístek by obsahoval QR kódy, které by po načtení v jednom ze zmíněných zařízení vyobrazil webovou stránku týkající se regionálních dodavatelů, se kterými Penzion Zubr spolupracuje. Návštěvníkům restaurace stačí mobilní telefon s fotoaparátem, načíst QR kód a aplikace sama rozpozná ukrytý text a přesměruje na webovou stránku dodavatele. Návštěvníci restaurace budou mít tak možnost zjistit informace, týkající se dodavatelů, od kterých restaurace odebírá regionální suroviny. QR kódy jsou vytvořeny pro webové stránky Penzionu Zubr, Ovocnářství Zdeňka Loukoty, Rybářství Kolář, Rohozenskou husu, Pražírnu Koruna a kozí farmu Dvůr Ratibořice. QR kódy by byly přikládány k jídelnímu lístku a byly by obměňovány dle aktuálně nabízených surovin od daných dodavatelů. QR kódy pro webové stránky zmíněných dodavatelů jsou součástí příloh v bakalářské práci – Příloha č. 5 [48].

**Trend, který bude nadále prosazován je bezvirovost nejen v restauračních a ubytovacích zařízeních.** Penzion Zubr musí nadále podporovat bezpečnost a hygienu v přípravě pokrmů, tak aby se shodovala s hygienickými předpisy, i když penzion všechny tyto předpisy dodržuje doporučuji, aby byl ještě přísnější, aby se hosté po znovuotevření provozoven cítili v co největším bezpečí.

**Penzionu Zubr navrhuji, aby se nadále věnoval svým webovým stránkám a sociálním sítím jako je Facebook a Instagram.** Z dotazníkového šetření vyplynulo, že až 80 % respondentů se dozvídá o akcích, které jsou v restauraci pořádány díky sociálním sítím. Obsah na Facebooku a Instagramu by měl být tvořen aktuálními informacemi a obsahem, který uživatele sítí zaujme. Na sociální sítě by měl být vkládán minimálně jeden až dva příspěvky týdně a obsah Facebooku a Instagramu by měl být odlišný. Na začátku roku 2021 prošly webové stránky Penzionu Zubr celkovou modifikací, aby upoutaly co nejvíce návštěvníků a motivovaly je k návštěvě restaurace, nebo zakoupení pobytu.

## ZÁVĚR

Hlavním cílem této bakalářské práce bylo vyhodnotit nabídku služeb ve vybrané provozovně se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků. Je nutné zmínit, že cíle, které byly v bakalářské práci zmíněny, byly autorkou naplněny. Trendy v gastronomické nabídce byly vyhodnoceny a na základě provedených analýz byly doporučeny vhodné trendy, které by mohla vybraná provozovna implementovat do své nabídky. Autorka práce zvolila jako předmět zkoumání rodinný Penzion Zubr, který se nachází na Vysočině. Ve vybrané provozovně autorka několik let pracuje a mezi hlavní důvody výběru patřil také fakt, že se jedná o rodinnou firmu a majitelé jsou autorčinými rodiči. Penzion Zubr patří současným majitelům od roku 2012 a prošel rozsáhlou rekonstrukcí interních a externích prostorů a v neposlední řadě služeb, které jsou neustále inovovány na základě aktuální situace, preferencí a požadavků návštěvníků.

Bakalářská práce je členěna do tří kapitol. V první kapitole teoretické části jsou charakterizovány a vymezeny gastronomické trendy na základě rešerše odborné literatury. Zmíněná kapitola pojednává o gastronomii, faktorech ovlivňující gastronomii a trendech v gastronomii. V trendech jsou detailně popsány a charakterizovány metody a technologie v přípravě pokrmů jako fermentace, blanšírování nebo metoda sous-vide, dále molekulární gastronomii, využívání lokálních surovin a superpotravin v kulinářství a udržitelnost v gastronomii. Zmíněny jsou také změny, které nastaly v gastronomii, v důsledku pandemie způsobené koronavirovým onemocněním. V druhé kapitole je provedena analýza služeb vybraného podniku se zaměřením na využívání gastronomických trendů s ohledem na segment zákazníků. Nejprve je charakterizován penzion podle oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení v ČR, všeobecné představení Penzionu Zubr na základě aktuálního výpisu z obchodního rejstříku a analýza Penzionu Zubr – lokace, historie a zmapování aktivit v nedalekém okolí. Dále byla provedena analýza nabídky poskytovaných služeb se zaměřením na stravovací úsek penzionu za účelem zmapování využívaných gastronomických trendů. Následně byla provedena analýza mikroprostředí, kde byly popsány faktory, které přímo ovlivňují činnost Penzionu Zubr. Mezi tyto subjekty patří dodavatelé, konkurence a odběratelé. Odběratelé byli rozděleni na jednotlivé segmenty, kvůli snazšímu zacílení. Analýza konkurence byla vytvořena na základě webových stránek, kdy bylo zjištěno, že webové stránky jiných restauračních zařízení postrádají informace týkající se běžného provozu. Tento fakt mohl být



ovlivněný situaci, která v době analýzy probíhala. Většina zmíněných konkurentů měla z důvodu nařízených vládních restrikcí dočasně uzavřeno, nebo fungovala přes výdejní okénko, tudíž webové stránky mohly procházet opravou a renovací. Samotný Penzion Zubr v tomto období měnil grafickou úpravu, množství informací a celkový vzhled webových stránek na jednu z modernějších verzí.

Dále byla provedena analýza trendů metodou dotazníkového šetření, kdy 112 respondentů zodpovědělo na 16 otevřených otázek týkajících se dané problematiky. Dotazníkové šetření navazuje na návrhovou část, která využívá vyhodnocená data z předchozích analýz. V návrhové části byly doporučeny vhodné trendy, které by Penzion Zubr mohl implementovat do své nabídky. Návrhy a doporučení mají za cíl zefektivnit a zkvalitnit nabídku služeb a celkový chod penzionu. V návrhové části bylo autorkou doporučeno nadále spolupracovat s lokálními dodavateli a rozšířit spolupráci o nové, jedním z nich byla spolupráce s pražírnou kávy Koruna, která se nachází v Jihlavě, nebo výrobnou domácí zmrzliny Tomivo Gelato. Jedním z návrhů je také jídelní lístek pro jarní období, kdy bylo využito několik trendů, které jsou popsány v bakalářské práci.

Trendy v gastronomii se každým rokem mění a záleží na mnoha faktorech, které je ovlivňují. Samotní majitelé jednotlivých provozoven se rozhodují, zda budou s gastronomickými trendy v souladu. Na základě analýz, které byly autorkou provedeny je Penzion Zubr v souladu s trendy a nabídka je měněna na základě zmiňovaných aspektů. K závěru práce je potřebné podotknout, že rok 2021 z důvodu koronavirové pandemie přináší do gastronomického odvětví změny o kterých se doposud nijak zvláště nemluvalo. Nadále bude hojně využívána služba jídla s sebou, a to i v cenově luxusních restauracích. Odvětví gastronomie bude postupně digitalizováno, restaurace budou vytvářet vlastní rozvozové služby a e-shopy, které budou podrobněji analyzovat preference hostů a zdokonalí celý systém objednávek. Restaurace se budou více přizpůsobovat flexibilitě svých hostů a tradiční rozložení jídla během dne půjde pomalu do ústraní. V restauracích se budou více objevovat brunches, linnery (pozdní obědy) a snackification (malá jídla během celého dne). Zájem o zdravý životní styl poroste a návštěvníci budou vyhledávat více jak kdy předtím různé kvalitní rostlinné alternativy. V nápojové nabídce budou vyhledávány zdravější a méně alkoholické varianty nápojů. Nápojovými lístky budou podmiňovány prémiovým ovocným šťávám srovnatelnými s víny, fermentům a čajům, kdy je hovořeno o mindful drinking (uvědoměném pití). Podstatným

tématem na gastronomické scéně bude udržitelnost, lokálnost a kreativita, bez které se gastronomické odvětví v budoucnu neobejde.

Bakalářská práce Trendy v gastronomii a jejich uplatnění ve vybraném podniku by měla sloužit jako návrh pro budoucí implementaci gastronomických trendů do vybraného podniku, za účelem zlepšování gastronomické nabídky služeb a celkového provozu v Penzionu Zubr. Některé z trendů, které byly autorkou práce doporučeny budou v roce 2021 implementovány a využity ve zkoumané provozovně.

## POUŽITÉ ZDROJE

- [1] KRÁČMAR, S., ŠUSTOVÁ, K. a kolektiv. *Kulinářský cestovní ruch-vybrané kapitoly*. Key Publishing. 2019. 124 s. ISBN 978-80-7418-315-7.
- [2] FIŠERA, Miroslav. *GASTRONOMIE: vybrané kapitoly*. 1. vydání. Český Těšín: 2 THETA, 2016. 285 s. ISBN 978-80-86380-78-0.
- [3] BUREŠOVÁ, P. B. ZIMÁKOVÁ, M. ČERTÍK a J. HÁN. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie; Gastronomické služby*. Praha: Wolters Kluwer, 2014. 156 s. 1. vydání. ISBN 978-80-7478-498-9.
- [4] ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food & Beverage Management*. 180 s. 4. vydání. Praha: VŠH, 2009. ISBN 978-80-86578-74-3.
- [5] ANONYM 1. Covid-19 změni gastronomii navždy. Unilever Food Solutions. Váš partner pro podnikání v gastronomii | Unilever Food Solutions | Unilever Food Solutions [online]. Copyright © 2020 Unilever Food Solutions [cit. 03.11.2020]. Dostupné z: [https://www.unileverfoodsolutions.cz/inspirace-pro-kuchare/COVID-19/covid-19-zm\\_ni-gastronomii-nav-dy--jake-budou-dopady-koronavirus.html](https://www.unileverfoodsolutions.cz/inspirace-pro-kuchare/COVID-19/covid-19-zm_ni-gastronomii-nav-dy--jake-budou-dopady-koronavirus.html)
- [6] ANONYM 2. Pravidla stolování. Znáte je? | INDIVIDUALITA. INDIVIDUALITA | Pro ty, co chtějí vědět víc. [online]. Copyright © 2020. Všechna práva vyhrazena. [cit. 03.11.2020]. Dostupné z: <https://www.individualita.com/2017/08/24/pravidla-stolovani-znate-je/>
- [7] CAILEIN GILLESPIE a John Cousins CONTRIBUTING EDITOR. *European gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2001. ISBN 9780750652674.
- [8] POHLREICH, Zdeněk. *Kulinárium: POHLREICH*. Vyd. 1. Praha: Sevruga, 2017. 280 s. ISBN 978-80-906893-0-5.
- [9] KOUKOLÍČEK, Petr. *Molekulární gastronomie: Avantgarda na vašem stole*. Vyd. 1. Praha: GRADA Publishing, 2015. 232 s. ISBN 978-80-247-5635-6.
- [10] SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOUPAL. *Technologie přípravy pokrmů*. Vyd. 2. Praha: Fortuna, 2010. 88 s. ISBN 978-80-7168-912-6.

- [11] ANONYM 3. Jak upravovat suroviny se Sous-Vide. VAC-STAR CZ s.r.o. - český výrobce vakuových baliček a Sous-Vide [online]. Copyright © 2020, VAC [cit. 10.11.2020]. Dostupné z: <https://www.vac-star.cz/jak-upravovat-jednotlive-suroviny>
- [12] ANONYM 4. 5 základních technik francouzské kuchyně | iMnam.cz. iMnam.cz | I love Mnam [online]. Copyright © [cit. 11.11.2020]. Dostupné z: <https://imnam.cz/5-zakladnich-technik-francouzske-kuchyne/>
- [13] ANONYM 5. Poznejte kuchařskou techniku stir-fry | Prima Fresh. Nejlepší recepty | Prima Fresh [online]. Copyright © FTV Prima spol. s.r.o. [cit. 11.11.2020]. Dostupné z: <https://fresh.iprima.cz/jak-na-to/poznejte-kucharskou-techniku-stir-fry>
- [14] ANONYM 6. Blanching, shocking, refreshing | Ruhlman. Ruhlman | Translating the chef's craft. [online]. Copyright © Michael Ruhlman [cit. 11.11.2020]. Dostupné z: <https://ruhlman.com/2009/01/20/blanching-shocking-refreshing/>
- [15] ANONYM 7. Fenomén jménem kvašení: Proč je fermentace tak v módě? | Prima Ženy. Prima Ženy | Prima Ženy [online]. Copyright © FTV Prima spol. s.r.o. [cit. 12.11.2020]. Dostupné z: <https://zeny.iprima.cz/zdravi/fenomen-jmenem-kvaseni-proc-je-fermentace-tak-v-mode>
- [16] KATZ, Sandor Ellix. *Síla přírodní fermentace: Jedinečná chuť a léčivá síla živých kultur*. Vyd. 1. Praha: GRADA Publishing, 2019. 256 s. ISBN 978-80-247-5214-3.
- [17] RAAB, Miroslav. *Molekulární kuchyně: aneb, Molekuly, které vaříme, jíme a pijeme*. Vyd. 1. Praha: Dauphin, 2014. 143 s. ISBN 978-80-7272-629-5.
- [18] ANONYM 8. Nula kilometrů, stoprocentní chuť: Lokální gastronomie hýbe Evropou - Novinky.cz. Novinky.cz – nejčtenější zprávy na českém internetu [online]. Copyright © 2003 [cit. 13.11.2020]. Dostupné z: <https://www.novinky.cz/muzi/clanek/nula-kilometru-stoprocentni-chut-lokalni-gastronomie-hybe-evropou-40029609>
- [19] *Super POTRAVINY: Kulinářské trendy*. Vyd. 1. Praha: REBO International CZ, 2018. 94 s. ISBN 978-80-255-1039-1.
- [20] GREINER, Karin. *SUPERPOTRAVINY: tuzemské divoké rostliny*. Vyd. 1. Praha: VÍKEND, 2018. 126 s. ISBN 978-80-7433-219-7.

- [21] FREJ, David. *Tučné superpotraviny a oleje: prospěšné máslo, maso, kakao a kokosové oleje*. Vyd. 1. Praha: Eminent, 2016. 306 s. ISBN 978-80-7281-512-8.
- [22] ANONYM 9. Fenomén zvaný superpotraviny. Jaký mají vliv na naše zdraví? | Vím, co jím. Vím, co jím-zdravý životní styl [online]. Copyright © 2020 [cit. 14.11.2020]. Dostupné z: [https://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Fenomen-zvany-superpotraviny.-Jaky-maji-vliv-na-nase-zdravi\\_s10010x10828.html](https://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Fenomen-zvany-superpotraviny.-Jaky-maji-vliv-na-nase-zdravi_s10010x10828.html)
- [23] *Moje ZERO-WASTE kuchyně: Jednoduchý návod, jak neplýtvat JÍDLEM*. Vyd. 1. Praha: Euromedia Group, 2018. 72 s. ISBN 978-80-7549-480-1.
- [24] ANONYM 10. Zero waste restaurace Silo je důkaz, že gastronomie nepotřebuje tuny odpadu. Forbes [online]. Copyright © 2020 MediaRey, SE [cit. 14.11.2020]. Dostupné z: <https://forbes.cz/silo-je-dukaz-ze-gastronomie-nepotrebuje-tuny-odpadu-a-suroviny-z-druhe-pulky-planety/>
- [25] TLUSTÁ, Barbora. *BEZ OBALU: Jak žít zero waste*. Vyd. 1. Brno: JOTA, 2019. 208 s. ISBN 978-80-7565-487-8.
- [26] ANONYM 11. Jak se přizpůsobit v době koronavirové-Covid-19 a gastronomie | Unilever Food Solutions. Váš partner pro podnikání v gastronomii | Unilever Food Solutions | Unilever Food Solutions [online]. Copyright © 2020 Unilever Food Solutions [cit. 16.11.2020]. Dostupné z: <https://www.unileverfoodsolutions.cz/inspirace-pro-kuchare/COVID-19/jak-se-prizpusobit-v-dobe-koronavirova-covid-19-a-gastronomie.html>
- [27] ANONYM 12. Nabídka rozvozu jídel je už standard. A vyplatí se i v sólo provedení - Podnikatel.cz. Podnikatel.cz - největší server pro podnikatele v ČR [online]. Copyright © 2007 [cit. 16.11.2020]. Dostupné z: <https://www.podnikatel.cz/clanky/nabidka-rozvozu-jidel-je-uz-standard-a-vyplati-se-i-v-solo-provedeni/>
- [28] NEUSUF, Josef. *Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelu*. 2. vydání. Praha: GRADA Publishing, 2014. 224 s. ISBN 978-80-247-4835-1.
- [29] BERÁNEK A KOLEKTIV, Jaromír. *Moderní řízení: HOTELOVÉHO PROVOZU*. 5. vydání. Praha: MAG CONSULTING, 2013. 338 s. ISBN 978-80-86724-45-4.

- [30] ANONYM 13. PENZION ZUBR s.r.o., Ujčov IČO 29261481 - Obchodní rejstřík firem | Kurzy.cz. Obchodní rejstřík firem-vazby a vztahy z justice.cz | Kurzy.cz [online]. Copyright © 2000 [cit. 23.11.2020]. Dostupné z: <https://rejstrik-firem.kurzy.cz/29261481/penzion-zubr-sro/>
- [31] ANONYM 14. O hradu a erbů Pernštejnů - Babinet.cz. Babinet.cz [online]. Copyright © 2000 [cit. 04.01.2021]. Dostupné z: <https://babinet.cz/clanek-16410-o-hradu-a-erbu-pernstejnu.html>
- [32] KUNC, Vladimír. *Vysočina: Portrét kraje*. 1. vydání. Praha: Video-foto-Kunc, 2017. 144 s. ISBN 978-80-906164-8-6.
- [33] ANONYM 15. Objevujte a relaxujte na Vysočině - korunavysociny.cz. Objevujte a relaxujte na Vysočině - korunavysociny.cz [online]. Copyright © Copyright 2021 Koruna Vysočiny [cit. 05.01.2021]. Dostupné z: <https://www.korunavysociny.cz/>
- [34] ANONYM 16. Penzion Zubr. Penzion Zubr [online]. Copyright © 2021 [cit. 06.01.2021]. Dostupné z: <https://www.penzion-zubr.cz/>
- [35] DVOŘÁČEK, Jiří a Peter SLUNČÍK. *Podnik a jeho okolí: Jak přežít v konkurenčním prostředí*. 1. vydání. Praha: C. H. Beck, 2012. 192 s. ISBN 9788074002243.
- [36] RAŠOVSKÁ, Ida a Kateřina RYGLOVÁ. *MANAGEMENT KVALITY SLUŽEB v cestovním ruchu: Jak zvýšit kvalitu služeb a spokojenost zákazníků*. 1. vydání. Praha: GRADA Publishing, 2017. 192 s. ISBN 978-80-271-9923-5.
- [37] SMETANA, František a Eva KRÁTKÁ. *PODNIKÁNÍ V HOTELNICTVÍ A GASTRONOMII*. 1. vydání. Praha: Fortuna, 2009. 160 s. ISBN 978-80-7373-054-3.
- [38] JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Marketing v cestovním ruchu: Jak uspět v domácí i světové konkurenci*. 2. vydání. Praha: GRADA Publishing, 2012. 320 s. ISBN 978-80-247-4209-0.
- [39] ANONYM 17. Ovocnářství Zdeněk Loukota. Ovocnářství Zdeněk Loukota [online]. Copyright © 2021 [cit. 01.02.2021]. Dostupné z: <http://www.ujcovskymost.cz/>
- [40] ANONYM 18. Historie a tradice | O nás | Rybářství Kolář. Rybářství Kolář | Čerstvé ryby z Vysočiny [online]. Copyright © 2021 [cit. 01.02.2021]. Dostupné z: <http://www.rybarstvikolar.cz/o-rybarstvi>

- [41] ANONYM 19. Rohozenská husa – Husy a housata s tradicí. Rohozenská husa – Husy a housata s tradicí [online]. Copyright © 2021 [cit. 01.02.2021]. Dostupné z: <https://www.rohozenskahusa.cz/>
- [42] ANONYM 20. Sedlářovo pekařství. Sedlářovo pekařství [online]. Copyright © 2021 [cit. 01.02.2021]. Dostupné z: <https://www.sedlarovo-pekarsvti.cz/index.php>
- [43] ANONYM 21. Pizzerie 16. Pizzerie 16 [online]. Copyright © 2021 [cit. 13.01.2021]. Dostupné z: <http://www.pizzerie16.cz/>
- [44] ANONYM 22. restaurace-nedvedice.cz. restaurace-nedvedice.cz [online]. Copyright © 2021 [cit. 13.01.2021]. Dostupné z: <https://www.restaurace-nedvedice.cz/>
- [45] ANONYM 23. FOREST RESORT | RESTAURACE. FOREST RESORT | RESORT FOR REST [online]. Copyright ©2021 forest resort developed by [cit. 13.01.2021]. Dostupné z: <https://www.forestresort.cz/restaurace>
- [46] ANONYM 24. Gastronomické vybavení, technologie kuchyní| Gastromania.CZ. Gastronomické vybavení, technologie kuchyní | Gastromania.CZ [online]. Copyright © 2021 [cit. 02.03.2021]. Dostupné z: <https://www.gastromania.cz/>
- [47] ANONYM 25. Pražírna Koruna. - Pražírna Koruna [online]. Copyright © 2021 [cit. 02.03.2021]. Dostupné z: <https://www.prazirna-koruna.cz/>
- [48] ANONYM 26. QR kódy - na co jsou, jak je vytvářet, číst a používat - Stahuj.cz. Stahuj.cz - svět software [online]. Copyright © 1998 [cit. 03.03.2021]. Dostupné z: <https://www.stahuj.cz/magazin/clanky/qr-kody-na-co-jsou-jak-je-vytvaret-cist-a-pouzivat/>

# SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

## Obrázky

Obrázek č. 1: Funkční organizační struktura

Obrázek č. 2: QR kód – Penzion Zubr

Obrázek č. 3: QR kód – Ovocnářství Zdeněk Loukota

Obrázek č. 4: QR kód – Rybářství Kolář

Obrázek č. 5: QR kód – Rohozenská husa

Obrázek č. 6: QR kód – Kozí farma Dvůr Ratibořice

Obrázek č. 7: QR kód – Pražírna Koruna

Obrázek č. 8: Penzion Zubr

Obrázek č. 9: Penzion Zubr – Restaurace

Obrázek č. 10: Penzion Zubr – Svatební hostina

Obrázek č. 11: Penzion Zubr – Posezení na zahradě

## Grafy

Graf č. 1: Analýza návštěvnosti penzionu z hlediska segmentu zákazníků

Graf č. 2: Zajímáte se o gastronomii?

Graf č. 3: Zajímáte se o trendy v gastronomii?

Graf č. 4: Co znamená pojem enogastronomie?

Graf č. 5: Co je to metoda sous vide?

Graf č. 6: Preferujete pokrmy připravované z regionálních surovin oproti polotovarů a průmyslově předpřipraveným pokrmům a potravinám?

Graf č. 7: Jsou pro Vás biopotraviny v nabídce pokrmů důležité?

Graf č. 8: Preferujete restaurace, kde se nabídka v jídelním lístku mění dle ročního období a sezónnosti surovin?



Graf č. 9: Preferujete v restauraci nabídku piva z malých pivovarů?

Graf č. 10: Očekávali byste v restauraci, která se nachází v malé vesnici na Vysočině, nabídku molekulární gastronomie?

Graf č. 11: Jak se dozvídáte o gastronomických akcích, které restaurace pořádají?

Graf č. 12: Jakou cenu jste ochotni zaplatit za menu (polévku, hlavní chod, dezert) pro jednu osobu, chcete-li zažít gastronomický zážitek?

Graf č. 13: Očekáváte v restauračních zařízeních na vesnici stejnou kvalitu služeb jako ve městech?

Graf č. 14: Nejčastější důvod návštěvy stravovacího zařízení je?

### **Tabulky**

Tabulka č. 1: Příprava různých druhů masa metodou sous vide

Tabulka č. 2: Tříchodové menu Penzion Zubr

Tabulka č. 3: Nabídka kávy – Pražírna Koruna

Tabulka č. 4: Porovnání kávy Lavazza Espresso Italiano Classico a kávy Brasil Santos

## **SEZNAM ZKRATEK**

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point (Analýza rizik a kritických kontrolních bodů)

UNIHOST – Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách

OJK – Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení v České republice

COVID-19 – koronavirové onemocnění

č. – číslo

Kč – Korun českých

a.s – akciová společnost

s. r. o. – společnost s ručením omezeným

kg – kilogram

## **PŘÍLOHY**

Příloha č. 1: Dotazník pro bakalářskou práci

Příloha č. 2: Jídelní lístek Penzion Zubr (období podzimu)

Příloha č. 3: Nápojový lístek Penzion Zubr

Příloha č. 4: Návrh jídelního lístku na jarní období pro Penzion Zubr

Příloha č. 5: Vytvořené QR kódy pro webové stránky regionálních dodavatelů

Příloha č. 6: Fotografie vybraného podniku – Penzion Zubr

Dotazník pro bakalářskou práci

**Trendy v gastronomii a jejich uplatnění ve vybraném podniku**

Dobrý den,

jsem studentkou Vysoké školy obchodní a hotelové v Brně a píši bakalářskou práci na téma Trendy v gastronomii a jejich uplatnění ve vybraném podniku. Ráda bych Vás požádala o vyplnění dotazníku, který zabere několik minut. Všechna data budou využita pouze jako podklad v mojí bakalářské práci. Dotazník je anonymní.

- 1.) Zajímáte se o gastronomii?
  - a.) Ano
  - b.) Ne
- 2.) Zajímáte se o trendy v gastronomii?
  - a.) Ano
  - b.) Ne
- 3.) Co znamená pojem enogastronomie?
  - a.) Kombinování vína s pokrmy
  - b.) Obor zabývající se mícháním nápojů
  - c.) Nevím
- 4.) Co je to metoda sous vide?
  - a.) Dekorativní vyřezávání ovoce a zeleniny
  - b.) Metoda tepelného zpracování pokrmů ve vakuu
  - c.) Nevím
- 5.) Preferujete pokrmy připravované z regionálních surovin oproti polotovarům a průmyslově předpřipraveným pokrmům a potravinám?
  - a.) Ano
  - b.) Ne
- 6.) Jsou pro Vás biopotraviny v nabídce pokrmů důležité?
  - a.) Ano
  - b.) Ne

- 7.) Preferujete restaurace, kde se nabídka v jídelním lístku mění dle ročního období a sezónnosti surovin?
- a.) Ano
  - b.) Ne
- 8.) Preferujete v restauraci nabídku piva z malých pivovarů?
- a.) Ano
  - b.) Ne
- 9.) Očekávali byste v restauraci, která se nachází v malé vesnici na Vysočině nabídku molekulární gastronomie?
- a.) Ano
  - b.) Ne
- 10.) Jak se dozvídáte o gastronomických akcích, které restaurace pořádají?
- a.) Na sociálních sítích
  - b.) Náhodně
  - c.) Propagací přímo v restaurace
  - d.) Na doporučení jiných osob
  - e.) Jiné ...
- 11.) Jakou cenu jste ochotni zaplatit za menu (polévka, hlavní chod, dezert) pro jednu osobu, chcete-li zažít gastronomický zážitek?
- a.) 200 – 400 Kč
  - b.) 400 – 600 Kč
  - c.) Méně než 200 Kč
  - d.) Na ceně mi nezáleží
- 12.) Očekáváte v restauračních zařízeních na vesnici stejnou kvalitu služeb jako ve městech?
- a.) Ano
  - b.) Ne
- 13.) Nejčastější důvod návštěvy stravovacího zařízení je?
- a.) Běžný oběd nebo večeře v pracovním týdnu
  - b.) Oběd nebo večeře o víkendu
  - c.) Mimořádná příležitost (oslava narozenin, promoce...)
  - d.) Stravování během výletu nebo dovolené
  - e.) Chodím na pivo

14.) Vaše pohlaví

- a.) Žena
- b.) Muž
- c.) Jiné

15.) Kolik Vám je let?

- a.) 18 – 30
- b.) 31 – 40
- c.) 41 – 50
- d.) 51 – 60
- e.) 61 a více

16.) Z jakého kraje pocházíte?

- a) Praha
- b) Středočeský kraj
- c) Jihočeský kraj
- d) Plzeňský kraj
- e) Ústecký kraj
- f) Karlovarský kraj
- g) Liberecký kraj
- h) Královéhradecký kraj
- i) Pardubický kraj
- j) Vysočina
- k) Zlínský kraj
- l) Jihomoravský kraj
- m) Olomoucký kraj
- n) Moravskoslezský kraj

Děkuji Vám za váš čas.

## Příloha č. 2: Jídelní lístek Penzion Zubr (období podzimu)



# DENNÍ MENU

## PŘEDKRMY

80 g Husí paštika zdobená smaženou cibulkou, podávaná s brusinkovo-špekovou omáčkou, domácí chléb s ořechy **WZKOUSĚTE** Ala, A3, A7, A8c ..... 89,-

## POLÉVKY

0,33 l DRŮBEŽÍ VÝVAR s domácími nudlemi, masem a kořenovou zeleninou Ala, A3, A9 ..... 55,-

0,33 l Polévka z PEČENÉ DÝNĚ /hokkaido a máslová dýně/ zakysaná smetana, zázvor, opražená semínka **WZKOUSĚTE** Ala, A3, A7, A9 ..... 55,-

## DNEŠNÍ SPECIALITY

Vyzkoušejte jednu z našich SPECIALIT inspirovanou barevným PODZIMEM plným skvělých surovin a chutí

1 Ks Konfitované KACHNÍ STEHNO na rozmarýnu podávané s bílým zelím, domácí houskový a bramborový knedlík **WZKOUSĚTE** Ala, A3, A7 ..... 240,-

Maso pochází z rodinné kachní a husí farmy z Rohozné na Vysočině. Farma se můžeme pochlubit dlouholetou tradicí v chovu hus a kachen, díky dlouholetým zkušenostem Vám garantují maso té nejvyšší kvality.

180 g Grilované KACHNÍ PRSO s čerstvou grilovanou zeleninou podávané s omáčkou /červené víno, švestky, perník/ a bramborovým pyré **SPECIALITA ŠEVČKOVYCH** Ala ..... 230,-

Maso pochází z rodinné kachní a husí farmy z Rohozné na Vysočině. Farma se můžeme pochlubit dlouholetou tradicí v chovu hus a kachen, díky dlouholetým zkušenostem Vám garantují maso té nejvyšší kvality.

200 g Smažené řízky z KANČÍHO HRĚTU /naložené v česnekovém láku/ Ala, A3, A7 ..... 199,-

Doporučujeme bramborový salát

180 g Domácí ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY z bramborového těsta s mákem, máslem a cukrem Ala, A3, A7 ..... 159,-

Švestky z místního ovocnářství Zdeňka Loukoty

## SPECIALITY Z GRILU

200 g Grilovaný filet ze SIVENA s bylinkovým máslem podávaný s čerstvou grilovanou zeleninou a omáčkou z citrusů a bílého vína / RYBÁŘSTVÍ KOLÁŘ- ocenění KLASA, ČESKÝ VÝROBEK, TOP DELIKATESA/ **WZKOUSĚTE** Ala, A3, A7 ..... 210,-

Domácí chléb s ořechy a cibulkou

200 g Grilovaná vepřová panenka podávaná s čerstvou grilovanou zeleninou a pepřovou omáčkou A9 ..... 220,-

Doporučujeme pečené brambory s rozmarýnem a parmezánem

## • DENNÍ MENU •

### HAMBURGERY

Domácí máslová bulka s rozmarýnem a černým sezamem

220 g	Hamburger CLASSIC / mleté hovězí maso, rajče, americké okurky, slanina, BBQ omáčka, sýr cheddar, cibulová marmeláda/, steakové hranolky A1a, A3, A7, A10	249,-
220 g	Hamburger Jalapeño / mleté hovězí maso, rajče, americké okurky, slanina, BBQ omáčka, sýr cheddar, cibulová marmeláda, papričky jalapeño/, steakové hranolky A1a, A3, A7, A10	249,-

### HLAVNÍ JÍDLA

200 g	Smažená HUSÍ JÁTRA s citronem A1a, A3, A7 Doporučujeme domácí bramborový salát	159,-
180 g	Listový salát s grilovaným KOZÍM SÝREM podávaný s vlašskými ořechy a hruškami, jogurtový dressing s koprem, domácím chlebem s cibulkou <b>VEGETARIÁNSKÉ</b> A7	189,-

### DĚTSKÁ JÍDLA

120 g	Smažený KRUTÍ ŘÍZEK podávaný s bramborovým pyré a čerstvou zeleninou A1a, A3, A7	160,-
-------	--	-------

### PŘÍLOHY

Přílohy z BRAMBOR z Vysočiny

	Opečené brambory s rozmarýnem sypané parmezánem <b>VZKOUSĚTE</b> A7	48,-
	Bramborové pyré A7	45,-
	Domácí bramborový salát A1a, A3, A9, A10	45,-
	Čerstvá grilovaná zelenina	65,-
	Salátek z čerstvé zeleniny	55,-
	Domácí chléb s cibulkou A1a, A3, A7, A8c	40,-
	Domácí tatarka a kečup A3, A7	20,-

### DEZERT

	Smetanový krém s jablky, skořicí, rumem a drobenkou <b>VZKOUSĚTE</b> A1a, A3, A7, A8c	79,-
	Dezert je podávaný ve skle	
	Zmrzlinový pohár s horkými malinami, vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou A1a, A3, A7	79,-





## Příloha č. 3: Nápojový lístek Penzion Zubr

# • NÁPOJOVÝ LÍSTEK •

### ČEPOVANÉ PIVO

	<b>Pilsner Urquell, světlý ležák</b> Zažijte originalitu chuti českého národního bohatství. Alc	0,5l ... 42,- 0,3l ... 35,-
	<b>Radegast Ryze Hořká 12, světlý ležák</b> Ležák plnější a hořké chuti s výrazným chmelovým aroma. Alc	0,5l ... 34,- 0,3l ... 29,-
	<b>Velkopopovický Kozel 11, světlý ležák</b> Pochtivě vařený ležák s plnější chutí. Perfektně vypiřovaná kombinace tří druhů sladů a jemné chmelové hořkosti. Alc	0,5l ... 30,- 0,3l ... 25,-

### PLECHOVKOVÉ PIVO

	<b>Pilsner Urquell, světlý ležák</b> Zažijte originalitu chuti českého národního bohatství. Alc	0,33l ... 37,-
	<b>Gambrinus Štavnatý grep, ochucené alkoholické pivo, plechovka</b> Osvěžující nápoj z piva Gambrinus a grepové šťávy. Alc	0,5l ... 35,-

### CIDER

sezónní nápoj

	<b>Kingswood Original, láhev</b> Cider s vyváženou jablečnou chutí díky ideální kombinaci sladkých a kyselých jablek. Alc	0,4l ... 38,-
---	--	---------------



Chráněné zeměpisné označení České pivo garantuje, že pivo bylo uvařeno v Česku za použití českých pivovarských surovin při dodržení tradičních pivovarských postupů. Dodržování přísných kritérií této známky kontroluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce.



**Slad**  
pocházející ze schválených odrůd ječmene



**Voda**  
pocházející pouze z místních zdrojů



**Chmel**  
schválené odrůdy chmele



**Pivovarské kvasinky**  
spodního kvašení

## • NÁPOJOVÝ LÍSTEK •

### TOČENÝ BIRELL



**Birell Pomelo & Grep, točené  
ochucené nealkoholické pivo**  
Osvěžující nápoj z nealkoholického  
piva s příchutí pomela a grepu. Alc

0,5l .. 35,-  
0,3l .. 30,-

### TOČENÉ NEALKO KOFOLA ORIGINAL

Kofola original 0,5 l ..... 30,-  
Kofola original 0,3 l ..... 28,-

### TOČENÉ NEALKO ZONKA

Zonka točená 0,5 l ..... 27,-  
Zonka točená 0,3 l ..... 22,-

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

**Birell Světlý, nealkoholické  
pivo 0,5l Alc** ..... 35,-  
Oblíbené nealkoholické pivo, které díky  
speciálnímu druhu kvasinek zaručuje pravou  
chuť piva.

**Birell Polotmavý, nealkoholické  
pivo 0,5l Alc** ..... 35,-  
Nealkoholické polotmavé pivo, které v sobě  
snoubí osvěžující kombinaci chmelové hořkosti  
a chuť karamelových sladů.

**Coca Cola 0,33l** ..... 35,-  
**Tonic 0,33l** ..... 35,-  
**Sprite 0,33l** ..... 35,-  
**Perlivá voda s citronem a  
mátou / 1 l karafa/ 1l** ..... 45,-  
**Perlivá voda s citronem a  
mátou 0,33 l** ..... 25,-

### DŽUSY

**Džus rozlévaný dle nabídky  
0,5 l** ..... 45,-  
**Džus rozlévaný dle nabídky  
0,3 l** ..... 30,-  
**Džus cappy 0,2 l - jahoda,  
hruška, černý rybíz, jablko** ..... 30,-

### UJČOVSKÝ JABLEČNÝ MOŠT

Jablečný mošt z ovocnářství Zdeněk  
Loukota. 100% Jablečná šťáva, nefiltrovaná,  
nepřísazovaná, pasterovaná

Ujčovský jablečný mošt 0,33 l .. 40,-

### OSVĚŽUJÍCÍ LETNÍ NÁPOJ

sezónní nápoj

**Aperol Spritz / aperol,  
prosecco, soda, led,  
pomeranč/** ..... 80,-

### DOMÁCÍ LIMONÁDA

sezónní nápoj

**Domácí bezová limonáda /  
Bezová šťáva,máta,citron,  
ovoce,led ,voda / 0,33 l** ..... 55,-

### ENERGETICKÉ NÁPOJE (0,25 l)

RED BULL ..... 60,-

### APERITIVY

Metropol bianco ,01 l ..... 45,-

## • NÁPOJOVÝ LÍSTEK •

### VÍNA ZNOVÍN ZNOJMO SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

Vyzkoušejte jedno ze skvělých vín z vinařství Znovín Znojmo se sídlem v Šatově. Znovín Znojmo je výrobce tradičních odrůdových vín. Vedle rozmanitého sortimentu tradičních odrůdových vín najdete v naší nabídce také speciality - suché a polosuché pozdní sběry, vína kategorie výběr z hroznů a výběr z bobulí. Vína každoročně získávají řady prestižních zemských a mezinárodních cen.

### BÍLÉ VÍNO ZNOVÍN ZNOJMO ROZLÍVANÉ

Rulandské šedé 0,2 l A12 ..... 75,-

Rulandské šedé 0,75 l A12 ..... 280,-

Odrůdové bílé víno jakostní - suché

Müller Thurgau 0,2 l A12 ..... 65,-

Müller Thurgau 0,75 l A12 ..... 240,-

Odrůdové bílé víno jakostní - suché

Veltlínské zelené 0,2 l A12 ..... 65,-

Veltlínské zelené 0,75 l A12 ..... 240,-

Odrůdové bílé víno jakostní - suché

Muškat Moravský 0,2 l ..... 65,-

Muškat Moravský 0,75 l ..... 240,-

Odrůdové bílé víno jakostní - polosuché

### ČERVENÉ VÍNO ZNOVÍN ZNOJMO ROZLÍVANÉ

Frankovka 0,2 l ..... 65,-

Frankovka 0,75 l ..... 240,-

Odrůdové červené víno jakostní - suché

Svatovavřínecké 0,2 l ..... 65,-

Svatovavřínecké 0,75 l ..... 240,-

Odrůdové červené víno jakostní - suché

Zweigeltrebe 0,2 l ..... 75,-

Zweigeltrebe 0,75 l ..... 280,-

Odrůdové červené víno jakostní - suché

### RŮŽOVÉ VÍNO ZNOVIN ZNOJMO

Vinařství Znovín Znojmo .a.s. - vína hrdá na svůj původ

Cabernet Sauvignon rosé 0,2 l

A12 ..... 75,-

Cabernet Sauvignon rosé

0,75 l A12 ..... 280,-

Odrůdové růžové jakostní polosuché

Nabídka vín se neustále mění, v podzimní nabídce jsou skvělá mladá a Svatomartinská vína, která jsou specifická svojí jemnou a svěží chutí. Ve vinotéce také naleznete různá jubilejní vína, výběry z hroznů, nebo vína, která byla oceněna medailemi.

### VÍNA ZNOVÍN ZNOJMO

Tato vína jsou podávána pouze po celých lahvích

Sauvignon GREEN ..... 350,-

Vino s přívlakem pozdní sběr - suché 0,75 l

Sauvignon ROUGE ..... 350,-

Vino s přívlakem pozdní sběr - polosuché 0,75 l

Sauvignon TROPICAL ..... 350,-

Vino s přívlakem pozdní sběr - polosuché 0,75 l

Sauvignon RETRO STYLE ..... 350,-

Bílé víno s přívlakem pozdní sběr - suché 0,75 l

Sauvignon TERROIR LACERTA

VIRIDIS ..... 350,-

Bílé víno s přívlakem pozdní sběr, Terroir

Lacerta Viridis (ješterka zelená) - suché 0,75 l

Rulandské bílé ..... 350,-

Bílé víno s přívlakem pozdní sběr, Terroir

Lacerta Viridis (ješterka zelená) - suché 0,75 l

Rulandské šedé ..... 360,-

Bílé víno s přívlakem výběr z hroznů - suché 0,75 l

Ryzlink Rýnský ..... 360,-

Bílé víno s přívlakem výběr z hroznů,

oceněno zlatou medailí Fest Wine 2018 -

polosuché 0,75 l

## • NÁPOJOVÝ LÍSTEK •

Sauvignon ..... 280,-

Odrůdové bílé víno jakostní - suché 0,75 l

Ryzlink Rýnský ..... 280,-

Odrůdové bílé víno jakostní - polosuché 0,75 l

### DESTILÁTY (0,04 l)

Hruškovice Williams " Originál

Psenner " s ovocem ..... 60,-

Grapa "Dolce Vite" ..... 45,-

Tuzemák Božkov Alb ..... 32,-

Zelená Božkov ..... 32,-

### LIKÉRY (0,04 l)

Jägermeister ..... 50,-

Metaxa \*\*\*\*\* ..... 50,-

Becherovka ..... 40,-

Becherovka Lemon ..... 40,-

Fernet Stock /original, citrus/ ..... 35,-

Jelzin Cherry liqueur ..... 30,-

### VODKA (0,04 l)

Vodka Finlandia ..... 50,-

Vodka Amundsen ..... 40,-

### COGNAC (0,04 l)

Koňak Rémy Martiny "fine  
champagne cognac" ..... 80,-

### TEQUILA (0,04 l)

Tequila Olmeca Gold ..... 50,-

Tequila Olmeca Blanco ..... 50,-

### WHISKY (0,04 l)

Jack Daniels " Tennessee  
Whiskey " Alb ..... 70,-

FIRE, HONEY

Ballantine's Finest whisky Alb ..... 60,-

Four Roses Bourbon Alb ..... 60,-

### RUM (0,04 l)

Pravý Rum Ron Zapa "23 letý

" ..... 110,-

Captain Morgan spiced gold ..... 45,-

Bacardi Carta Negra ..... 55,-

Sřídně plný tmavý rum zraje okolo 4 let v  
silně vypálených dubových soudcích. Má chuť  
sušených švestek, sladkého tropického ovoce a  
vanilky, v závěru dotek lékořice.

### KÁVA

Espresso,7 g ..... 45,-

Double espresso,14 g ..... 90,-

Caffé Latte Macchiato A7 ..... 60,-

Cappuccino A7 ..... 55,-

Káva Alžírská /káva, vaječný

likér ,domácí šlehačka/ A7 ..... 65,-

Káva Vídeňská /káva, domácí

šlehačka/ A7 ..... 50,-

Káva rozpustná ..... 35,-

Káva turecká ..... 35,-

### STUDENÉ KÁVY

Sezónní nápoj

Ledová káva se zmrzlinou

/espresso, mléko, led ,zmrzlina

, domácí šlehačka/ A7 ..... 80,-

Caffé Frappé /espresso, mléko,

led/ A7 ..... 65,-

### TEPLÉ NÁPOJE

Čaj ..... 35,-

Med do čaje ..... 5,-

Horský Ujčovský mošt s

kořením a ovocem ..... 55,-

Horský Ujčovský mošt s

kořením, ovocem a slivovicí ..... 60,-

Svařené víno s kořením ..... 75,-

Grog s citronem a kořením ..... 60,-

Změna nápojového lístku  
vyhrazena, některé nápoje jsou  
podávány pouze v určitém ročním  
období

## Příloha č. 4: Návrh jídelního lístku na jarní období pro Penzion Zubr



### PŘEDKRMY

85 g	Ceviche ze pstruha s čerstvým koprem, řeřichou a omáčkou z čerstvých citrusů podávaný s domácím chlebem A1a, A3, A4, A10 RYBÁŘSTVÍ KOLÁŘ- ocenění KLASA, ČESKÝ VÝROBEK, TOP DELIKATESA/	135,-
85 g	Paštika z drůbežích jater s čerstvým tymiánem, restovanými mandlemi a rebarborovou omáčkou podávaná s domácím chlebem A1a, A8a	89,-

### POLÉVKY

0,33 l	CHŘESTOVÁ polévka s medvědí česnekem, krutony a uzeným lososem A1a, A4, A7, A9 Losos uzený studeným kouřem	55,-
0,33 l	KULAJDA s čerstvým koprem, sušenými houbami a poširovaným vejcem A3, A9 Vejce z farmy EDEN	75,-

### HLAVNÍ CHODY

180 g	TELECÍ LÍČKA na červeném víně a kořenové zelenině podávané s bramborovo-pastíňákovým pyré a čerstvou řeřichou A7, A9	260,-
200 g	Jehněčí HRBET s bylinkovo-ořechovou krustou s hráškovými lusky na másle podávaný s celerovým pyré A8abc Metoda SOUS-VIDE	275,-
160 g	Listový salát s grilovaným kozím sýrem a karamelizovaným fenyklem s bylinkovo-jogurtovou zálivkou, domácí chleb A1a, A3, A7 Sýr z kozi farmy Dvůr Ratibořice	189,-
180 g	Grilovaný FILET ze pstruha duhového s oříškovým máslem a listovým salátem s baby špenátem a fermentovanými ředkvičkami podávaný s domácím rozpečeným chlebem A1a, A3, A8bc RYBÁŘSTVÍ KOLÁŘ- ocenění KLASA, ČESKÝ VÝROBEK, TOP DELIKATESA/	220,-
180 g	Konfitovaná králičí roláda s fáší se slaninou a ořechy podávaná s hořčično-smetanovou omáčkou, domácím špekovým knedlíkem s čerstvou petrželí A1a, A3, A7, A8c Knedlík z domácího chovu	215,-
200 g	Kuřecí prso SUPREME s omáčkou z hlívy ústřední podávané s restovaným chřestem na másle A7 Pečené brambory s rozmarýnem z farmy Špaček	210,-

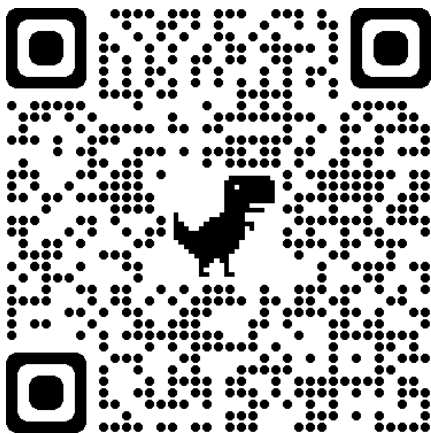
### DĚTSKÁ JÍDLA

2 ks	Kynuté knedlíky plněné borůvkami podávané se smetanou, tvarohem, moučkovým cukrem a čerstvou mátou A1a, A3, A7	159,-
120 g	Krůtí roláda s čerstvým baby špenátem a slaninou podávaná s bramborovým pyré A7	169,-

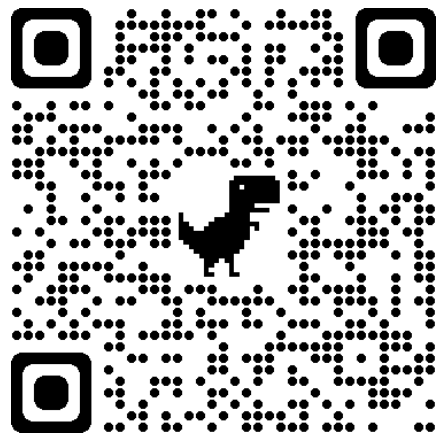
### DEZERTY

	Třešňový koláč s vanilkovou zmrzlinou podávaný se šlehačkou s čerstvou mátou A1a, A3, A7 Domácí zmrzlina od Tomio gelato	79,-
	Čokoládová pěna s čerstvými jahodami a drobenkou z pražených ořechů A8ae Jahody z ovocnářství Zdeňka Loukaty	89,-

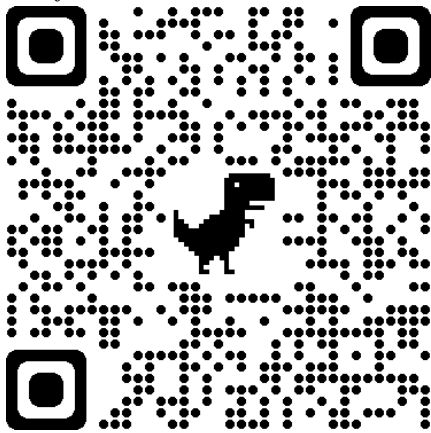
Příloha č. 5: Vytvořené QR kódy pro webové stránky regionálních dodavatelů



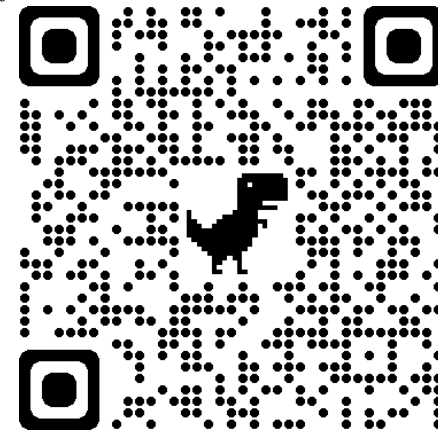
Obrázek č.2 QR kód – Penzion Zubr  
Zdroj: Autorka



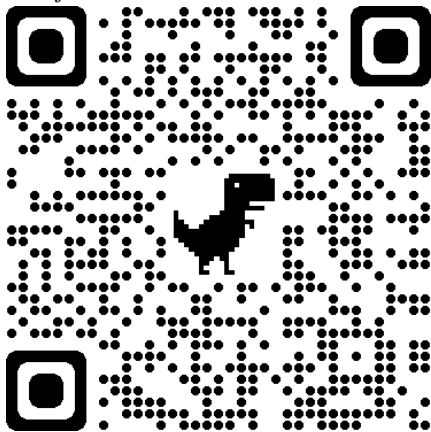
Obrázek č.3 QR kód – Ovocnářství Loukota  
Zdroj: Autorka



Obrázek č.4 QR kód – Rybářství Kolář  
Zdroj: Autorka



Obrázek č.5 QR kód – Rohozenská husa  
Zdroj: Autorka



Obrázek č.6 QR kód – Koží farma Dvůr Ratibořice  
Zdroj: Autorka



Obrázek č.7 kód – Pražírna Koruna  
Zdroj: Autorka



Příloha č. 6: Fotografie vybraného podniku – Penzion Zubr



Obrázek č.8 – Penzion Zubr

Zdroj: Penzion Zubr



Obrázek č.9 – Penzion Zubr – Restaurace

Zdroj: Penzion Zubr





*Obrázek č.10 – Penzion Zubr – Svatební hostina*

*Zdroj: Penzion Zubr*



*Obrázek č.11 – Penzion Zubr – Posezení na zahradě*

*Zdroj: Penzion Zubr*