

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Provozně ekonomická fakulta**

**Katedra humanitních věd**



**Diplomová práce**

**Regionální jídla a regionální potraviny v restauračních  
zařízeních Havlíčkova Brodu**

**Bc. Yveta Karlová**

© 2017 ČZU v Praze

# ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

## ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Bc. Yveta Karlová

Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

**Regionální jídla a regionální potraviny v restauračních zařízeních Havlíčkova Brodu**

Název anglicky

**Regional food in the restaurants of Havlíčkův Brod**

---

### Cíle práce

Cílem diplomové práce je zjistit, zda a v jaké míře (včetně složení a cenových relací) nabízejí restaurační zařízení (příp. i další stravovací zařízení) v Havlíčkově Brodě regionální pokrmy nebo pokrmy z regionálních výrobků. Zároveň bude zjišťována vazba případných restauračních zařízení nabízejících regionální jídla či pokrmy z regionálních surovin na lokality v Havlíčkově Brodě s cílem vytvořit typologii těchto zařízení v závislosti na umístění zařízení, cenách jídel a sortimentu.

### Metodika

Práce začne literární rešerší sledující úlohu jídla a gastronomie ve společnosti (proto bude potřeba přiblížit různé pojmy jako společnost, gastronomie, jejich vývoj a vztah). Empirická část práce bude založena na obsahové analýze jídelních lístků restauračních zařízení v Havlíčkově Brodě. Z nich bude zjišťováno, jaká jídla jsou nabízena, jejich cena. Případně mohou být z www stránek restaurací zjišťovány i další informace (např. týkající se regionálních potravin). Na základě těchto informací bude možno typologizovat restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě. V případě potřeby může být tato metoda sběru a zpracování dat doplněna o další (rozhovory, pozorování), tak aby byly zodpovězeny cíle práce.

**Doporučený rozsah práce**

60-80 stran

**Klíčová slova**

restaurace, Havlíčkův Brod, regionální potraviny, nabídka

---

**Doporučené zdroje informací**

Bowen, S., Mutersbaugh, T. 2013. Local or localised? Exploring the contributions of Franco-Mediterranean agrifood theory to alternative food research. *Agriculture and Human Values*. 31 (2): pp. 1-13  
Klánová, E., Pavera, L., et al. 2012. *Gastronomie v toku času*. Praha: Press21,  
Lévi-Strauss, C. 2007. *Původ stolničení*, 1. vyd. Přel. H. Beguivinová. Praha : Argo  
McEntee, J. 2010. Contemporary and Traditional Localism: Conceptualisation of Rural Local Food. *Local Environment: The International Journal of Justice and Sustainability*, 15 (9), s. 785-803  
Vašák, J. 2014. *Regionální kuchařka z Čech, Moravy a Slezska*. 2. vyd. Praha: Libri,

---

**Předběžný termín obhajoby**

2017/18 ZS – PEF (únor 2018)

**Vedoucí práce**

prof. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.

**Garantující pracoviště**

Katedra humanitních věd

---

Elektronicky schváleno dne 23. 11. 2017

**prof. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.**

Vedoucí katedry

---

Elektronicky schváleno dne 24. 11. 2017

**Ing. Martin Pelikán, Ph.D.**

Děkan

V Praze dne 28. 11. 2017

### **Čestné prohlášení**

Prohlašuji, že svou diplomovou práci „Regionální jídla a regionální potraviny v restauračních zařízeních Havlíčkova Brodu“ jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu použitých zdrojů na konci práce. Jako autorka uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 30. 11. 2017

---

## **Poděkování**

Zprvé bych chtěla vyjádřit svou upřímnou vděčnost mému vedoucímu práce docentu PhDr. Michalu Lošťákovi, Ph.D. za jeho nepřetržitou podporu při psaní mé diplomové práce, za jeho trpělivost, motivaci a nesmírné znalosti, které mi poskytl. Jeho vedení mi pomohlo celou dobu během psaní této práce. Nedokážu si představit lepšího vedoucího práce a poradce pro mou diplomovou práci.

Také chci poděkovat své rodině, mému příteli a jeho rodině za jejich nepřetržitou podporu při psaní této práce a během mého života obecně.

# Regionální jídla a regionální potraviny v restauračních zařízeních Havlíčkova Brodu

## Souhrn

Diplomová práce se zabývá regionálním jídlem a regionálními potravinami v restauračních zařízeních Havlíčkova Brodu a jejich úlohou na rozvoj regionu. Hlavním cílem práce je pomocí obsahové analýzy jídelních lístků vybraných restauračních zařízení zjistit, v jaké míře tato restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě nabízejí regionální pokrmy nebo pokrmy z regionálních výrobků. Zároveň zjišťuje vazbu případných restauračních zařízení nabízejících regionální jídla či pokrmy z regionálních surovin na lokalitu v Havlíčkově Brodě. Práce je rozdělena do dvou částí, a to literární rešerše a empirická část. Teoretická část diplomové práce charakterizuje jídlo a gastronomii ve společnosti, dále se zaměřuje na lokální a regionální potraviny a kde je lze koupit, jejich označení a označení tradičních jídel.

Empirická část charakterizuje daný region, také informuje o tradičních potravinách a pokrmech v kraji Vysočina a dále charakterizuje vybraná restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě. Na konci práce je zhodnocen vlastní výzkum, který byl proveden osobní návštěvou vybraných restauračních zařízení.

Výzkum, provedený pomocí obsahové analýzy jídelních lístků, rozhovorů a pozorování ve vybraných restauračních zařízeních v Havlíčkově Brodě, ukazuje, že většina regionálních pokrmů a potravin z kraje Vysočina není v nabídce těchto restauračních zařízení.

**Klíčová slova:** restaurace, Havlíčkův Brod, regionální potraviny, tradiční jídla, nabídka, gastronomie

# Regional food in the restaurants of Havlíčkův Brod

## Summary

The dissertation thesis addresses regional food in the restaurants of Havlíčkův Brod and the role of such food in the development of the region. The main objective is to find out the scope in which these restaurants in Havlíčkův Brod offer regional food for food from regional products. To achieve such a goal a content analysis of the menus in selected restaurants is used. The thesis also investigates the impacts of restaurants offering regional cuisine and food made of regional ingredients on Havlíčkův Brod. The dissertation thesis is composed of two sections, namely a literature review and empirical section. Theoretical section characterizes food and gastronomy and their role in the society. The section also describes the context of shopping local and regional food, their labels and identification of traditional cuisine.

The empirical section characterizes the region where the research was conducted, it also informs about regional food and traditional cuisine in Vysočina region. The thesis characterizes selected restaurants in Havlíčkův Brod too. At the end of the thesis the research findings are presented. These results were collected through observation in selected restaurant.

The research conducted through a content analysis of menus, interviews and observations at selected restaurants in Havlíčkův Brod indicates, that the most of regional foods of Vysočina region are not even available on restaurants

**Keywords:** restaurant, Havlíčkův Brod, regional food, traditional food, offer, gastronomy

# Obsah

<b>Seznam použitých zkratk a symbolů .....</b>	<b>10</b>
<b>1 Úvod.....</b>	<b>11</b>
<b>2 Cíl práce a metodika .....</b>	<b>12</b>
<b>3 Literární rešerše .....</b>	<b>13</b>
3.1 Jídlo a gastronomie ve společnosti.....	13
3.1.1 Gastronomie.....	13
3.1.2 Spojení cestovního ruchu a gastronomie .....	14
3.1.3 Gastro-turistika .....	15
3.2 Lokální/regionální potraviny ve společnosti.....	18
3.2.1 Dostupnost lokálních/regionálních potravin.....	18
3.3 Označení potravin .....	21
3.3.1 Ochranné značení potravin .....	21
3.3.2 Další označení regionálních potravin .....	25
3.4 Označení tradičních jídel.....	27
<b>4 Empirická část.....</b>	<b>30</b>
4.1 Charakteristika vybraného regionu .....	30
4.1.1 Historie gastronomie v regionu.....	32
4.1.2 Tradiční výrobky a suroviny v regionu.....	33
4.1.3 Tradiční pokrmy v regionu .....	34
4.2 Restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě .....	34
4.3 Vlastní výzkum .....	37
4.3.1 Švejk restaurant a hotelová restaurace hotel Slunce.....	37
4.3.2 Hostinec U Kroupů .....	42
4.3.3 U Zlatého lva .....	45
4.3.4 Restaurace Na Rynku.....	49
4.3.5 Pivovarský hostinec Rebel.....	52
4.3.6 Restaurace Na Ostrově.....	56
4.3.7 Stylová restaurace .....	60
4.3.8 Restaurace Rozvoj .....	62
4.3.9 Hostinec U Palánů .....	66
4.4 Sumarizace vlastního výzkumu.....	69
<b>5 Závěr.....</b>	<b>76</b>
<b>6 Použité zdroje .....</b>	<b>79</b>
<b>7 Seznam obrázků .....</b>	<b>85</b>



<b>8 Seznam tabulek .....</b>	<b>86</b>
<b>9 Přílohy .....</b>	<b>87</b>

## **Seznam použitých zkratk a symbolů**

AO – Appellation d'Origine

AOC – Appellation of Origine Contrôlée

DO – Designation of Origin

DOC - Denominazione d'Origine Controllata

EU – Evropská unie

CHOP – Chráněné označení původu

CHOZ – Chráněné zeměpisné označení

n.d. – not dated (bez data)

PDO – Protected Designation of Origin

PGI – Protected Geographical Indication

TSG – Traditional Speciality Guaranteed

UNESCO – Organizace spojených národů pro vzdělání, vědu a kulturu

ZEP - Zemědělské produkty a potraviny

ZERA – Zemědělská a ekologická regionální agentura

ZTS – Zaručená tradiční specialita

# 1 Úvod

Tato diplomová práce byla zvolena, protože v poslední době je zaznamenán obrovský růst poptávky po regionálních potravinách. Spotřebitelé se obávají o bezpečnost potravin, jejich původu, výrobních postupů, výživové hodnoty a kvality. Regionální potravinové systémy navíc poskytují ekonomickou podporu pro malé a střední zemědělce. Koupí regionálních potravin přímo od zemědělců spotřebitelé dostanou jasné informace o daných potravinách/jídle, takže znají výrobní postupy.

K hospodářskému rozvoji dané destinace významně přispívá vztah mezi jídlem a cestovním ruchem, tzv. gastro-turistika. Možnost ochutnat tradiční jídla vybraného regionu může zvýšit návštěvnost restauračních zařízení a tím tak zvýšit výtěžek a dále posiluje regionální identitu. Tradiční jídla regionů tak přispívají k celkové trvalé udržitelnosti konkurenceschopnosti turistické destinace.

V této diplomové práci se výzkum zaměřuje na region Vysočina v České republice. Přesněji jde o město Havlíčkův Brod, který leží v kraji Vysočina. Město Havlíčkův Brod může nabídnout mnoho zajímavých památek a sportovního vyžití. Má bohatou historii, významnou architekturu a dokonce v něm žili i slavné osobnosti, jako například Karel Havlíček Borovský. Avšak i přes svou atraktivnost město Havlíčkův Brod není ve srovnání s jinými městy tolik navštěvováno.

Větší využívání lokálních potravin a tradičních pokrmů v cestovním ruchu regionu nabízí prostředky k potenciálnímu posílení destinace. Jejím vývoji a diferenciaci. Empirická část diplomové práce proto zkoumá, jaké mají strážníci v restauračním zařízení možnosti tradiční kuchyně v regionu a na základě tohoto výzkumu práce hledá možnosti rozvoje lokality z hlediska specifického typu cestovního ruchu – gastro-turistiky. Výzkumná otázka tedy zní, zda může Havlíčkův Brod pomocí jídla prosazovat svou jedinečnost, nebo jestli je nabízené jídlo ve vybraných restauračních zařízeních bez regionálního a lokálního charakteru.

## 2 Cíl práce a metodika

Tato diplomová práce se zabývá regionálním jídlem a regionálními potravinami v restauračních zařízeních v Havlíčkově Brodě. Jejím cílem je zjistit, zda a v jaké míře restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě nabízejí regionální pokrmy, nebo pokrmy z regionálních výrobků. Zároveň bude zjišťována vazba případných restauračních zařízení nabízejících regionální jídla či pokrmy z regionálních surovin na lokality v Havlíčkově Brodě s cílem vytvořit typologii těchto zařízení v závislosti na umístění zařízení, cenách jídel a sortimentu. Nakonec bude ukázáno, jakým způsobem mohou být regionální jídla a potraviny přínosné v rozvoji regionu.

Práce se bude skládat ze dvou částí, a to z literární rešerše a z empirické části. Ve své první části diplomová práce sleduje úlohu jídla a gastronomie ve společnosti. Přiblíží zde pojmy jako společnost, gastronomie, jejich vývoj a vztah, ale i pojem gastro-turistika, která svým spojením regionálního rozvoje a gastronomie může výrazně prospět danému regionu, ať už finančně, či v konkurenceschopnosti.

Druhá, empirická část práce, představí kraj Vysočina, přesněji město Havlíčkův Brod, které v tomto kraji leží a na něž je výzkum zaměřen. Důležitou kapitolou jsou vybrané regionální pokrmy a potraviny z Vysočiny. Empirická část práce bude založena na výsledcích z obsahové analýzy jídelních lístků a pozorování vybraných restauračních zařízení v Havlíčkově Brodě. Z nich bude zjišťováno, jaká jídla jsou nabízena a jejich cena. Výsledky z jednotlivých jídelních lístků ve vybraných restauračních zařízeních Havlíčkova Brodu budou získané osobní návštěvou daných zařízení a jejich zdokumentováním. Bude se jednat o zkoumání obsahů jídelních lístků, tedy zjištění aktuální nabídky jídel na jídelním lístku a zároveň jednotlivých cenových hodnot, což je podstatou tzv. inventurního výzkumu. Pro zodpovězení cíle práce bude návštěva daných zařízení doplněna o pozorování. Z velkého množství informací budou vybrány pouze ty zásadní pro výzkum diplomové práce. Případně mohou být z návštěvy www stránek vybraných restaurací zjišťovány i další informace (např. týkající se regionálních potravin). Na základě všech těchto informací bude možno typologizovat restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě.

## 3 Literární rešerše

### 3.1 Jídlo a gastronomie ve společnosti

#### 3.1.1 Gastronomie

Gastronomie pochází z řeckého slova „Gaster“, což znamená břicho nebo žaludek a ze slova „Nomos“, které znamená zákon o předmětu. Dohromady to tedy znamená – Zákon o břiše (Altinel, 2014). Slovo gastronomie bylo poprvé použito ve starověkém Řecku básníkem Archestratusem, který ve 4. století napsal knihu o jídle a vínu ve Středomoří. V této knize je slovo gastronomie několikrát použito (Santich, 2004).

Ukazatelem, který nám naznačuje, že zájem o zkušenosti z oblasti gastronomie roste, je obrovské množství jídla, vína a časopisů zabývajících se cestováním, také vysoký počet televizních pořadů o vaření a jídle z několika zemí (Telfer & Hashimoto, 2003).

Moderní gastronomie představuje studium potravin a kultury, se zvláštním zaměřením na gurmánskou kuchyni. Je to umění, nebo také věda o dobrém jídle. Pod pojmem gastronomie si můžeme představit i styl vaření nebo stravování. Pravá gastronomie je samo o sobě náročné multidisciplinární umění, které zkoumá potraviny, spolu s jejich kontextem, prezentací, čerstvostí a historií. Princip gastronomie je, že jídlo je věda. Gastronomie také zkoumá sociální důsledky výroby a konzumace potravin společně s dalšími disciplínami, jako je například antropologie (studium člověka), psychologie (studie o mentálních funkcích/chování), filosofie (studie všeobecných a zásadních problémů). Nicméně, gastronomie rovněž zkoumá jídlo i z hlubšího pohledu. Prozkoumává kulturní vlivy, které přispěly ke konkrétnímu talíři s jídlem, oblasti vědy za tím a historií (Kivela & Crotts, 2006).

Ke gastronomii patří i odborníci na spojení jídla a kultury. Znalcům dobrého jídla a pití se říká labužník, nebo také gurmán. Pro ně není jídlo, pouze obyčejné jídlo. Více o něm přemýšlejí. Například pro labužníky jablečný koláč není prostě jen jablečný koláč. Dívají se i na to, jaký typ jablek byl použit, historii a klasickou chuť jablka. Mouku, kterou použili na těsto, původ tuku, typ cukru, nebo sladidla použitého na koláč a směs koření, které propůjčilo koláči jeho danou chuť (Shenoy, 2005). Zvláště při cestování může být

jídlo součástí vzrušující, stimuluující, významné, reprezentační zkušenosti a může potěšit smysly. Například, jednoduchý oběd nebo večeře zůstane vždy v paměti, když ho člověk prožije na dech beroucím místě, či u pamětihodnosti, nebo po celodenní návštěvě nové destinace (Mitchell & Hall, 2003).

### **3.1.2 Spojení cestovního ruchu a gastronomie**

Cestovní ruch spojuje hospodářské, sociální a environmentální aspekty udržitelnosti. Nesmí se ovšem jednat o masový cestovní ruch, který dané aspekty udržitelnosti nespĺňuje. Tyto aspekty udržitelnosti splňuje pouze tzv. měkký turismus (Librová, 1994). Cestovní ruch má své výhody i nevýhody. Přináší příležitosti pro místní podnikatele a přispívá ke zlepšení životní úrovně obyvatel dané destinace. Mezi nedůležitější výhody cestovního ruchu ve spojení s životním prostředím a místní komunitou jsou příjmy z daní v oblasti cestovního ruchu, které mohou být použity ke zlepšení komunitních služeb a zařízení (Manda, 2007). Stimuluje rozvoj hospodářských činností, jako je zemědělství, rybolov a řemesla (Negru, 2005). Dále motivuje k rozvoji nových a vylepšení stávajících kulturních a komerčních prostorů, které mohou být používány jak místními obyvateli, tak i turisty. Umožňuje shromažďovat finanční prostředky potřebné k zachování přírodních, archeologických a historických památek a především přispívá ke zlepšení kvality životního prostředí (Giaoutzi, 2006). Jak je již zmíněno výše, cestovní ruch má i své nevýhody, ke kterým patří negativní vliv na životní prostředí, který může být způsoben například dopravou, ať už leteckou, automobilovou či nákladní. Mezi další nevýhody můžeme zařadit produkci odpadů, trhání místní flory a rušení místní fauny (Manda, 2007).

S každým následujícím rokem má cestovní ruch stále větší vliv na světovou ekonomiku. Cestovní ruch spojuje lidi z různých kultur, různých národností a náboženství. Počet turistů se ročně stále zvyšuje a vede ke vzniku nových druhů cestovního ruchu, popřípadě nových směrů. Jeden z novějších a stále se vyvíjejících druhů cestovního ruchu je i gastro-turistika. Během cestování člověk přijde do kontaktu s kulturou, historií, tradicemi, přírodou a dalšími charakteristikami cizí země. Ale během gastro-turistiky může

člověk poznat cizí zemi i více nekonvenčním způsobem, tedy přes vychutnání tradičních potravin, jídla a pití (Diaconescu, Moraru, a Stănciulescu, 2014).

Stále více turistů chce vědět více o kuchyni navštívené země, nebo destinace. Gastronomie je totiž důležitým zdrojem identity země. Spojení mezi gastronomií a cestovním ruchem pomáhá zvyšovat příliv turistů, podporuje prodloužení pobytu turistů a zvyšuje zisky. Spojení pohostinství a cestovního ruchu může podporovat místní producenty. Místní kuchyně navozuje turistům pocit domova, pohodlí a bezpečnosti. Lidé kupují speciální zájezdy, aby se seznámili s kuchyní ze všech zemí na světě (Diaconescu, Moraru, a Stănciulescu, 2014). Cestovní ruch a kulinářské umění může být také kulturní motivátor. Cestující chtějí prozkoumat a dozvědět se o nové kultuře a jejích tradicích. Jídla a nápoje jsou základními komponenty v téměř každé kultuře, a proto je to dobrý způsob prožití životního stylu a tradic v dané destinaci jako turista. Stejně tak, turisté mohou navštívit danou destinaci, nebo se mohou dokonce vrátit do destinace, ve které již jednou byli, kvůli specifické a unikátní kuchyni, jídlu nebo nápojům (Karim, 2006).

### **3.1.3 Gastro-turistika**

#### **Definice gastro-turistiky**

Cestovat se zájmem a motivací k potravinám má v oblasti cestovního ruchu mnoho jmen. Nejběžnější jméno je potravinářský cestovní ruch, kulinářský cestovní ruch, gurmánský cestovní ruch, potravinářská a vinařská turistika, potravinový a nápojový cestovní ruch, venkovská turistika, cestování za kuchyní, gastronomie cestovního ruchu a cestování za chutí. Všechny tyto názvy zahrnují myšlenku cestování, kde člověk může zažít a ochutnat potravinářské výrobky dané země (Smith, 2007).

Pokud jde o definici gastro-turistiky, existuje spousta různých verzí, protože existuje spousta různých názvů. Ignatov a Smith (2006, str. 238, citovaný Mason & O'Mahony, 2007) definují gastro-turistiku jako: *„turistické cestování, během kterého nakupujeme nebo spotřebujeme regionální potraviny (včetně nápojů), nebo pozorujeme a studujeme produkci potravin (od zemědělství k vaření ve školách). Představuje*

*významnou motivaci, nebo činnost ... gastro-turistika se týká sebevědomého a vědomého zájmu, který má cíl prostřednictvím potravin dané destinace.*“

Definice uvedená výše umožňuje podívat se na gastro-turistiku z širšího pohledu. Uvádí, že potraviny vyjadřují rozmanitost a mají velký význam ve své dané destinaci, a že gastro-turistika může být důležitým marketingovým nástrojem jako druh cestovního ruchu, který lze provozovat 12 měsíců v roce. Kromě toho jsou významní i lokální producenti a také rozmanitost míst, kde lze koupit, nebo zažít lokální produkty (Mason & O'Mahony, 2007). Také to znamená, že gastro-turistika je nezapomenutelný zážitek odvozený od zhodnocení místní potravinové kultury dané destinace. A není omezena žádnou konkrétní činností související s potravinami.

Gastro-turistiku můžeme stále považovat za novou linii turistických aktivit. V roce 2003 založil Erik Wolf Mezinárodní asociaci kulinářského cestovního ruchu. Česká republika je známá svým pivem. Každý Čech jej za rok vypije okolo 140 litrů. Dalším záznamem, který Češi mají, je počet minipivovarů na jednoho obyvatele a dnes je se jejich počet pohybuje okolo 300. Některé z nich nabízejí pouze pivo, jiné v úsilí o zlepšení svých služeb nabízejí také kulinářské speciality. Jídlo a nápoje jsou často primární důvody turistických příjezdů do atraktivních oblastí. Nabídka regionálních specialit, jídla a nápojů se tak stává součástí komplexního systému ekonomického rozvoje (Kozák, 2016).

### **Gastro-turistika a její spojení s destinačním managementem a marketingem**

Handszuh (2000) tvrdí, že jedním z hlavních problémů ohledně kulinářského cestovního ruchu je, že regionální kuchyně nejsou dostatečně prezentovány v propagačních materiálech a komunikačních nástrojích, které využívá marketing cestovního ruchu. To, co je potvrzeno, je, že regionální potraviny zvyšují schopnost udržitelného cestovního ruchu, posilují regionální hospodářství, podporují šetrné zacházení ohledně životního prostředí a jsou součástí originality destinace (Du Rand et al., 2003).

Je důležité, aby daná destinace znala a pečovala o své regionální potraviny a nápoje. Může pak využít jejich potenciál pro efektivní trh regionu. Zobrazování



a podpora kulinářské turistiky správným způsobem a tím přilákat co nejvíce potenciálních turistů, jak je to jen možné. Pro země, které nemají dobře vyvinutou strategii pro gastro-turismus, je důležité se poučit z úspěšných příběhů z jiných zemí a využití benchmarkingu. Zvýší to možnost destinace konkurovat na globálním trhu (Du Rand et al., 2003).

Hashimoto a Telfer (2003) uvádí, že z výzkumu ohledně gastro-turistiky musí být odvoditelné, jak přilákat i více domácích turistů na kulinářské atrakce a nejen turistů, kteří nepocházejí z dané destinace. Je nezbytné vypracovat strategii na podporu věrnosti ke značce ze strany místních návštěvníků a tím získat opakující se zákazníky.

Du Rand a kolektiv (2003) ve své studii destinačního managementu organizace uvádějí, že omezené množství finančních prostředků je hlavní problém, pokud jde o jejich uvádění na trh gastro-turistiky. Vzhledem k tomu, že financování je omezené, nemohou být peníze investovány do podpory gastro-turistiky, která je vnímána jako produkt, který si turisté budou kupovat v každém případě ve formě potravin a nápojů.

### **Přínosy a negativa gastro-turistiky**

Gastro-turistika zahrnuje širokou škálu aktivit, jako jsou potravinové festivaly, sezónní sklizně, pivovary, které nabízejí ochutnávky svých produktů. Dále farmářské trhy, školy vaření, degustace čokolády, den otevřených dveří, pobyty na farmě, návštěva farmy produkující sýry, muzeum vína, ale také tradiční restaurace, které jsou založeny především pro turisty ale i domácí cestovatele (Bessiere, 1998).

Pine a Gilmore (1999, citovaný Mason & O'Mahony, 2007) uvádí, že nezapomenutelný zážitek je klíčovým prvkem úspěšné zkušenosti pro turisty, což zahrnuje zapojení do činností, která pomáhají turistům lépe pochopit a uznat své znalosti, než jen pouhým poslechem. S jídlem a nápoji může být použito všech pět smyslů, které povedou k jedinečnému zážitku.

Gastro-turistika může být zaměřena tak, aby turisté měli možnost relaxovat (například mají kávu v klidné kavárně), byli nadšení (zkoumat nové potraviny a stravovací

návyky), unikli (odklon od každodenního života/jídla), získali nové znalosti o různých druzích potravin a jak je vařit atd. Lze říci, že hlavní motivace turistů se týká zkušeností z potravin a nápojů (Frochot, 2003).

Svémi aktivitami a zaměřením vede gastro-turistika k udržitelné infrastruktuře, kde zásobování mají na starost především místní. Tím je podporováno místní hospodářství a autentičnost regionu. Mezi další výhody patří povědomí o značce a její věrnost, vyšší zisky, doplňkový prodej, atd. Gastro-turistika má však i své nevýhody, mezi které například patří čas a náklady, v některých případech vyšší kapitál, atd. (Hashimoto & Telfer, 2003). Boyne a další (2003) uvádí, že vysoká kvalita potravin a nápojů může zlepšit gastro-turistiku a zkušenosti turistů. Navíc peníze, které utratí na místě, kde se vyrábí dané potraviny a nápoje, jdou do místního hospodářství a pomáhají obnovovat a udržovat místní produkci.

Gastro-turistika má však i svá negativa. Oblíbená místa mohou snadno ztratit na atraktivitě, což může být zapříčiněno tím, jak se obyvatelé turisticky vyhledávaných destinací snaží přizpůsobit svůj život turistům natolik, až se přestávají chovat tak, jak by pro ně za normálních okolností bylo přirozené. Snadno pak dojde ke ztrátě tradičních receptů.

## **3.2 Lokální/regionální potraviny ve společnosti**

Jak diplomová práce uvádí výše, turisté stále častěji chtějí ochutnat tradiční jídla a nápoje navštívené destinace. Některé lokální potraviny jsou dokonce základem pro tradiční jídla dané destinace. Ne všechny lokální a regionální potraviny lze nalézt v supermarketech a hypermarketech, což přispívá k jejich unikátní zvláštnosti.

### **3.2.1 Dostupnost lokálních/regionálních potravin**

#### **Prodejny regionálních potravin**

Zemědělská a ekologická regionální agentura – ZERA – se rozhodla v kraji Vysočina vytvořit Síť prodejen regionálních produktů, jenž má podpořit a upozornit

na prodejny a obchody zaměřující se na lokální/regionální produkty a pomoci tak regionálním producentům s prodejem jejich výrobků a služeb. Jedním z cílů daného projektu je zatraktivnění daného regionu. Turisté tak budou mít možnost si ze své návštěvy odvést typický regionální výrobek. Mezi další cíle můžeme zařadit zviditelnění značky Vysočina – regionální produkt, dále se projekt prodejen s regionálními produkty chce zaměřit na mladou generaci a přivést ji k zájmu o řemesla a učňovské obory (Vysočina regionální produkt, 2016).

Nyní je Síť prodejen regionálních produktů v kraji Vysočina dle autorky této diplomové práce velmi rozsáhlá. Jedná se okolo 30 prodejen regionálních produktů, z toho osm takto podporovaných prodejen lze nalézt v okrese Havlíčkův Brod a 3 prodejny přímo ve městě Havlíčkův Brod (Vysočina regionální produkt, 2016). Nevýhodou této sítě prodejen lze nalézt v tom, že v některých obchodech bývá prodej regionálních produktů často jen velmi symbolický.

### **Farmářské trhy**

Farmářské trhy představují trh, kde si spotřebitelé mohou nakoupit potraviny přímo od zemědělců. Prodejci na těchto trzích mají obvykle stánek, stůl, nebo stojan, kde prodávají ovoce, zeleninu, maso a někdy už i připravené potraviny a nápoje. Farmářské trhy mohou být buď venku, nebo v interiéru. Liší se od veřejných trhů, které jsou zpravidla otevřeny celoročně, mají stále místo a nabízejí celou řadu i nelokálních potravin. Farmářské trhy existují po celém světě a odrážejí místní kulturu a ekonomiku. Velikost těchto trhů se pohybuje od několika stánků až po několik městských bloků. Je důležité, aby farmáři byli schopni prokázat původ svého nabízeného výrobku (Bell, 2013).

Farmářské trhy můžeme najít i po celé České republice, kde nejznámější trhy jsou v Praze. Pro tuto diplomovou práci je však důležité město Havlíčkův Brod, kde se konají farmářské trhy pod názvem Koudelův talíř. Toto jméno si Havlíčkův Brod vybral podle jedné své historicky známé osobnosti, nepoctivého pekaře Koudely. Koudela šidil lidi například prodejem malých rohlíčků. Nakonec se Koudela dal na pokání a z nepoctivých

peněz nechal zhotovit kašnu, které na náměstí v Havlíčkově Brodě stále stojí (Havlíčkobrodské farmářské trhy, 2016).

Farmářské trhy mají spoustu výhod, ať už pro samotné zemědělce, obce, nebo pro spotřebitele. Tím, že zemědělci prodají své výrobky na farmářských trzích, se jim zvýší zisk oproti tomu, než kdyby museli své výrobky prodávat velkoobchodníkům, zpracovatelům potravin a dalším, což je princip tzv. krátkých potravinových řetězců. Další přínosem pro zemědělce je, že prodejem přímo spotřebitelům, jim odpadnou některé náklady. Zemědělci mohou například ušetřit za dopravu, za chlazení, nemusejí potraviny dlouho skladovat, atd. Ke spotřebitelům se tak dostanou čerstvé sezónní potraviny a zároveň se na farmářských trzích mohou setkat sousedé a popovídat si. Farmářské trhy mají i své nevýhody. Mezi největší nevýhodu můžeme zařadit závislost na počasí a sezónnost, dále rovněž vyšší náklady a omezený teritoriální působení. Farmářské trhy mohou být i časově náročné a prodávající si musejí udržet důvěryhodnost zákazníka. (Halweil a Prugh, 2002).

### **Prodej ze dvora**

Jedná se o prodej nevelkého množství vlastních produktů. Prodej ze dvora může být přímo koncovému spotřebiteli, nebo do místní maloobchodní prodejny, která dále dodává konečnému spotřebiteli, či se může jednat o prodej prostřednictvím tržnic. Legislativa jasně říká, že produkty musí být zdravotně nezávadné a vyráběné v čistém prostředí, také určuje, jaké maximální množství lze prodat, popřípadě další podmínky týkající se jednotlivých produktů. Mezi produkty, které lze prodávat patří maso králíků a drůbeže, syrové mléko a smetana, čerstvá vejce, včelí produkty, zvěřina, ale i živá drůbež, králíci a ryby (Drobníček, Pešán a Smetana, 2011).

### **Samosběr**

Je způsob prodeje, kde si sám zákazník sklízí plody. Samosběru předchází domluva zemědělec se zákazníkem. Zákazník pak dostane možnost na určitém vyhrazeném místě sklídit daný produkt. Většinou se jedná o malé ovoce (třešně, jahody) a zeleninu

(brambory, hrášek) atd. Samosběr je výhodný pro obě strany. Spotřebitel zpravidla zaplatí nižší cenu, než kdyby stejné množství měl kupovat v supermarketu a zároveň má kontrolu kvality nasbíraného ovoce, což v supermarketu není tak snadné. Zemědělcům se pak snižují náklady na sklizeň, balné a dopravu (Frith, 2006).

Nedaleko Havlíčkova Brodu lze nalézt největší samosběr jahod v kraji Vysočina. Jedná se o rodinnou firmu, která se už od roku 1998 zabývá převážně pěstováním jahod v kraji Vysočina. Rodinná farma nabízí samosběr jahod, jahody již natrhané, ale i sazenice jahod. Také celoročně prodává med a český česnek (Šantrůček, 2016).

### **3.3 Označení potravin**

Ze strany spotřebitelů narůstá zájem o informace ohledně kupovaného zboží. Hlavně z hlediska původu a kvality daného zboží. Na pultech českých supermarketů a hypermarketů najdeme mnohá označení kvality potravin, která musí splňovat určitá kritéria. Mezi takto označené potraviny patří například značka Klasa, Český výrobek, Vím, co jím, Zdravá potravina, Bio zebra, nebo Bio list. Ovšem většina těchto značek nemá s regionálními potravinami, kterými se tato diplomová práce zabývá, co do činění. Navíc nadměrné označování podkopává důvěryhodnost oficiálního označení a zvyšuje zmatení spotřebitelů vzhledem k rostoucím obavám spotřebitelů.

#### **3.3.1 Ochranné značení potravin**

Evropská unie (EU) jako součást své politiky v oblasti kvality potravin prosazuje tři druhy označení kvality pro zemědělské produkty a potraviny. Jedná se o chráněné označení původu (CHOP), chráněné zeměpisné označení (CHOZ) a zaručená tradiční specialita (ZTS) (Evropská komise, 2017). Chráněné označení původu označuje název výrobku, u něhož jeho výroba, zpracování a příprava musí probíhat v dané zeměpisné oblasti, kde existuje potřebné know-how. Druhé označení – CHOZ – znamená, že výrobek musí mít kvalitu, kterou lze přičíst pouze zeměpisné oblasti původu (Bérard a kolektiv, 2005). A nakonec – zaručená tradiční specialita (ZTS). Toto označení specifčnosti označuje výrobky, u kterých je potřeba chránit tradiční složení nebo výrobu potravinářského výrobku (Holland & Pope, 2003).

Programy CHOP, CHZO a ZTS byly zavedeny nejen jako způsob podpory rozhodování spotřebitelů, ale také jako prostředek kontroly potravin (Grunert & Aachmann, 2016). Evropští výrobci jsou obeznámeni s těmito programy a spotřebitelé projevují nový zájem o tradiční potraviny (Almli, Verbeke, Vanhonacker, Næs, & Hersleth, 2011). Na jedné straně se zemědělství výrobci v EU stále více zajímají o využívání zeměpisných označení pro rozlišování svých produktů na mezinárodních trzích, čímž zvyšují jejich konkurenceschopnost a ziskovost. Rostoucí zájem spotřebitelů o kvalitu a tradiční výrobky vyvolává poptávku po zemědělských produktech a potravinách se specifickými a identifikovatelnými charakteristikami, zejména s ohledem na jejich zeměpisný původ a způsob výroby (Hajdukiewicz, 2014).

V roce 1992 byla přijata první evropská legislativa pro zemědělské produkty a potraviny, která pokrývá označení CHZO a CHOP. Tato právní úprava byla inspirována stávajícími vnitrostátními systémy, jako je francouzská AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) a italská DOC (Denominazione d'Origine Controllata) (Evropská komise, 2017). Francouzský systém AOC je úzce spjat s konceptem terroir, protože produkt terroir je charakterizován specifickým zeměpisným původem, který se vyvinul po dlouhou dobu v interakci s místními tradicemi, místním prostředím a know-how (Barham, 2003). Tyto faktory jsou brány v úvahu při uplatňování schémat CHOP / CHZO (Hegnes, 2012).

V roce 2006 bylo přijato nařízení (EU) č. 509/2006, které vytváří regulační rámec označení ZEP pro zemědělské produkty a potraviny. Nařízení o systémech certifikace kvality zemědělsko-potravinářských výrobků vstoupilo v platnost dne 3. ledna 2013 - nařízení (EU) č. 1151/2012. Žádosti o využití kteréhokoli z těchto režimů obecně řídí skupina výrobců prostřednictvím komunikace vnitrostátního potravinářského úřadu s Evropskou komisí. Komise analyzuje žádosti, aby zaručila právo používat příslušné označení. Nařízení (EU) č. 1151/2012 se však nevztahuje na vinařské výrobky s výjimkou vínového octa, neboť tyto produkty vyžadují zvláštní pravidla pro kontrolu podle nařízení (ES) č. 1234/2007. Výrobky z vín mohou mít prospěch z označení CHOP a CHZO, nikoliv ze ZTS (Evropská komise, 2017).

Je třeba poznamenat, že v současné době se producenti ze zemí mimo EU mohou připojit k certifikačním systémům EU podle pravidel Světové obchodní organizace o mezinárodním obchodu. Od roku 2006 mohou být žádosti o registraci označení původu CHOP, CHZO a ZTS výrobci v jiných zemích a námitky týkající se žádostí podaných individuálně v jiných zemích přímo podány Evropské komisi. Počet mezinárodních zápisů je však velmi nízký (Hajdukiewicz, 2014).

### **Chráněné označení původu (CHOP)**

Toto značka (anglicky - PDO – Protected Designation of Origin) nese název oblasti, určitého místa nebo ve výjimečných případech název země, ve které se používá jako označení pro zemědělské produkty nebo potraviny, které pochází z daného místa nebo země, jejichž kvalita nebo vlastnosti jsou podstatně či výhradně určeny zeměpisným prostředím, včetně přírodních a lidských činitelů. Výroba, zpracování a příprava těchto potravin nebo produktů probíhá ve vymezené územní oblasti (Tosato, 2013).

Jinými slovy, k získání statusu CHOP, musí být celý výrobek tradičně a zcela vyrobený (připravený, zpracovávaný a vyrobený) v rámci určité oblasti a tím získat jedinečnou vlastnost (Tosato, 2013). Chráněné označení původu se používá jako oficiální standart kvality a jako účinný nástroj pro produkty s unikátními vlastnostmi, které má zaručeně splnit očekávání spotřebitelů (Céline, 1998).



**Obrázek 1 - Chráněné označení původu**

Zdroj: Systém chráněných zeměpisných označení. *Ministerstvo zemědělství* [online]. 2009 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potravin/y/o-projektu/aktuality/system-chranenych-zemepisnych-oznaceni.html>

## **Chráněné zeměpisné označení (CHOZ)**

Označení (anglicky PGI - Protected Geographical Indication) nese název oblasti, určitého místa nebo ve výjimečných případech název země, který se používá jako popis zemědělského produktu nebo potraviny, která pochází z daného místa nebo země. Má specifickou kvalitu, dobré jméno nebo jiné charakteristické vlastnosti, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu. A alespoň jedna z fází výroby, zpracování nebo přípravy se odehrává v této oblasti – tím se liší od CHOP, kde musí všechny fáze výroby atd. odehrávat v dané oblasti (Tosato, 2013).

Jinými slovy, k získání značky CHOZ, musí být celý výrobek, nebo alespoň jedna z fází výroby vyrobena (připravená, zpracovaná, nebo vyrobená) v určité oblasti a tím získat jedinečné vlastnosti (Tosato, 2013).



**Obrázek 2 - Chráněné zeměpisné označení**

Zdroj: Systém chráněných zeměpisných označení. *Ministerstvo zemědělství* [online]. 2009 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/aktuality/system-chranenych-zemepisnych-oznaceni.html>

## **Zaručená tradiční specialita (ZTS)**

Tato značka (anglicky TSG – Traditional Speciality Guaranteed) má za cíl poskytnout režim ochrany tradičních potravinářských výrobků o zvláštní povaze. Potravina musí mít „zvláštní povahu“. To znamená, že surovina, způsob výroby, nebo zpracování musí být „tradiční“. „Zvláštní povaha“ je podle čl. 3 nařízení 1151/12 definovaná jako – charakteristické vlastnosti výroby, které odlišují produkt jasně od jiných podobných produktů stejné kategorie. Jako „tradiční“ je pak definováno jako – prokázané používání



na domácím trhu po dobu, která umožňuje předávání mezi generacemi. Toto období má být minimálně 30 let (Tosato, 2013).

Zaručená tradiční specialita objektivně osvědčuje, že určitý zemědělský produkt má specifické vlastnosti, které jej odlišují od všech ostatních ve své kategorii. A že její suroviny, složení, nebo způsob produkce byly konzistentní po dobu minimálně 30 let (Tosato, 2013).



Obrázek 3 - Zaručená tradiční specialita

Zdroj: Systém chráněných zeměpisných označení. *Ministerstvo zemědělství* [online]. 2009 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/aktuality/system-chranenych-zemepisnych-oznaceni.html>

### 3.3.2 Další označení regionálních potravin

Vzhledem k vzrůstající poptávce po lokálních potravinách vznikají projekty, které jasně označují regionální potraviny.

#### Regionální potravina

Značku uděluje Ministerstvo zemědělství a to již desátým rokem nejvyšším zemědělským nebo potravinářským výrobkům. Logo je bezplatné a uděluje se na čtyři roky. Cílem je podpora malých a středních producentů v krajích a prosadit na trhu opravdu kvalitní, tradiční či speciální potraviny, charakteristické regionální suroviny atd. (iDNES, 2014).



Obrázek 4 - Regionální potravina

Nejpoužívanější značky kvality potravin v Česku. *IDnes.cz/Ekonomika* [online]. 2014 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: [http://ekonomika.idnes.cz/loga-na-potravinach-04c-/ekonomika.aspx?c=A140107\\_114302\\_ekonomika\\_fih](http://ekonomika.idnes.cz/loga-na-potravinach-04c-/ekonomika.aspx?c=A140107_114302_ekonomika_fih)

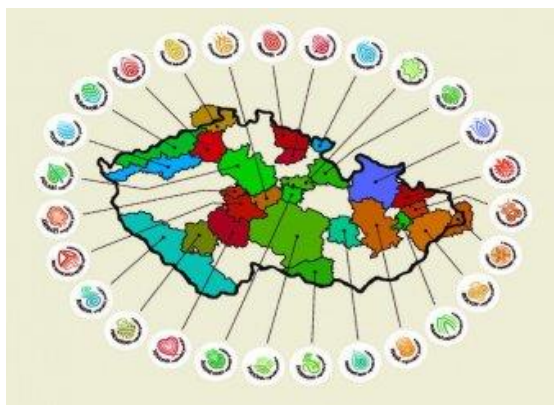


Obrázek 5 - Značka - Regionální potravina kraj Vysočina

Zdroj: Vysočina má dalších osm výrobků značky Regionální potravina. *Kraj Vysočina: Novinky pro občany kraje Vysočina* [online]. 2017 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: <http://www.ikrajvysocina.cz/zemedelstvi/vysocina-ma-dalsich-osm-vyrobku-znacky-regionalni-potravina>

## Regionální značky

Tato značka má 27 lokálních mutací a podporuje hlavně velmi malé firmy, řemeslníky a ekologicky udržitelné podnikání (Asociace regionálních značek, 2017). U výrobku se posuzuje pět kritérií: tradice, vztah k regionu, podíl místních surovin, výjimečné vlastnosti a podíl ruční práce. Regionální značka funguje od roku 2004. Firmy si však musejí zaplatit za licenci (iDNES, 2014).



Obrázek 6 - Mapa s 27 lokálních mutací Regionální značky

Zdroj: Asociace regionálních značek: Mapa ČR s 27 regiony. *Asociace regionálních značek* [online]. 2016 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: <http://www.regionalni-znacky.cz/arz/cs/o-nas/>



Obrázek 7 – Značka - Vysočina regionální produkt

Zdroj: Značky VYSOČINA regionální produkt. Vysočina regionální produkt [online]. 2016 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: <http://www.vysocinaregionalniprodukt.cz/1-drzitele-znacky-vysocina-regionalni-produkt.html>

### 3.4 Označení tradičních jídel

Prozatím neexistuje jasně dané označení jídel, jak je tomu u potravin – ochranné značení potravin (viz výše). Na druhou stranu můžeme narazit na několik povedených gastronomických projektů.

V České republice najdeme restaurace všeho druhu: ať už luxusní (nejluxusnější restaurace Allegro v hotelu Four Seasons), pravé české hospůdky či zařízení rychlého občerstvení. Tyto restaurace nenabízejí pouze českou kuchyni, ale některé se zaměřují na pokrmy z mezinárodních kuchyní. To znamená, že máme možnost ochutnat různé druhy

kuchyní z celého světa. Mezi nejoblíbenější můžeme zařadit italskou, čínskou, či mexickou kuchyni atd. (Česká republika, 2010).

Jedním z gastronomických projektů, které podporují tradiční českou kuchyni, jsou **Stezky dědictví**, které si kladou za cíl umožnit návštěvníkům, a to jak domácím tak i zahraničním, jen ty nejlepší dojmy z české regionální gastronomie. Jedná se tedy o podniky, které mají v nabídce regionální speciality (Stezky dědictví, 2010).

Tento projekt má svá kritéria, která se vztahují jak na podnik, tak i na používané suroviny, způsob přípravy regionálních jídel, forma a rozsah nabídky jídel a nápojů atd. Například hodnocené jídlo a to včetně přílohy nesmí být přichystáno pouhým oživením či dokončením polotovarů (výjimkou může být použití zmrazené zeleniny). Dále musejí být použity suroviny, jež lze běžně produkovat v České republice. Tím jsou tedy vyřazeny cizokrajné suroviny (výjimkou může být nenahraditelné koření). Jsou zakázány umělé přísady – barviva, ztužovače, zvyrazňovače atp. Podnik by tedy měl používat hlavně tuzemské a regionální produkty a suroviny a příhodným způsobem propagovat regionální gastronomii. To však nejsou jediná kritéria. Například co se týče rozsahu nabídky, tak by měl mít ve své stálé nabídce alespoň 4 hlavní jídla lokální nebo české kuchyně a pokud nabízí pivo, musí mít v nabídce nejméně 1 regionální nebo české pivo. Obdobně to platí i pro víno, přinejmenším čtvrtina vín je českého nebo moravského původu atp. (Stezky dědictví, 2010).



Obrázek 8 - Logo - Stezky dědictví

Zdroj: O projektu Stezky dědictví. Česká a moravská regionální gastronomie [online]. 2010 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: <http://www.stezky-dedictvi.cz/stezky-dedictvi-projekt/>

V regionu Vysočina najdeme hned 19 restauračních zařízení s tímto logem, bohužel ani jedno z těchto zařízení není v Havlíčkově Brodě (Stezky dědictví, 2017).

Mezi další gastronomické projekty patří i **Czech Specials**. Jedná se o partnerský projekt agentury CzechTourism, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace hotelů a restaurací. Cílem projektu je zvýšit ponětí o regionální gastronomii České republiky. Zároveň chce podpořit restaurace, které tuto regionální a tradiční kuchyni nabízejí v moderním pojetí. Hosté takto označených restaurací vědí, že dostanou tradiční česká jídla v odpovídající kvalitě. Czech Specials je totiž i certifikační značkou (CzechSpecials, 2014).



Obrázek 9 - Logo Czech Specials

Zdroj: Ke stažení: Základní logo. *Czech Specials* [online]. 2014 [cit. 2016-08-22].  
Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/about-us/>

V kraji Vysočina se nacházejí tři takto označené restaurační zařízení. Jedna v Třebíči a dvě v Havlíčkově Brodě, přesněji se jedná o hotelovou restauraci v Hotelu Slunce a Švejk Restaurant Havlíčkův Brod (CzechSpecials, 2017).

## 4 Empirická část

### 4.1 Charakteristika vybraného regionu

#### Kraj Vysočina

Na základě legislativy přijaté v roce 2000 vznikl 1. ledna 2001 kraj Vysočina. Rozkládá se na pomezí Čech a Moravy, tedy v centru České republiky. Celková plocha kraje je 6 796 km<sup>2</sup>. Sousedí se čtyřmi dalšími kraji, a to Jihomoravským, Jihočeským, Pardubickým a Středočeským. Krajským městem je Jihlava. V současnosti žije v kraji Vysočina přibližně 510 tisíc obyvatel. Kraj je řídko osídlen, což dokumentuje hustota osídlení, která činí - 75 obyvatel na km<sup>2</sup>. To je způsobeno charakteristickou členitostí území a jeho vyšší nadmořskou výškou (Vítejte na Vysočině, n. d.).

Svůj název kraj získal díky své poloze. Rozprostírá se totiž na významné části Českomoravské vrchoviny. Ten ve dvou výrazných masivech dosahuje nadmořské výšky přes osm set metrů. Jedná se na severu o Žďárské vrchy a na jihozápadě o Jihlavské vrchy. Mezi nejvyšší vrcholy patří Javořice v Jihlavských vrších, který má 837 m, a vrchol Devět skal ve Žďárských vrších se svými 836 m. Počasí v kraji Vysočina bývá proměnlivé. V kraji se nalézá hustá říční síť. Mezi význačné řeky patří Sázava, Doubrava, Jihlava, Oslava a Svratka. Na většině těchto vodních toků jsou postaveny vodní nádrže. Neslouží však jenom k cestovnímu ruchu, ale také jako zdroj pitné vody. Charakteristické pro kraj Vysočina jsou rybníky. Jedná se o vodní plochy, které jsou vhodné pro rybolov, koupání, ale i vodní sporty (Vítejte na Vysočině, n. d.).

Typické pro kraj Vysočina jsou malá sídla, která nejsou příliš vzdálená od blízkého centra, jímž většinou bývá malé město se třemi až deseti tisíci obyvatel. Výjimku najdeme pouze ve čtyřech městech, kde žije více než dvacet tisíc obyvatel, krajské město Jihlava dokonce dosahuje padesáti tisíc obyvatel. Mnoho lidí toto uspořádání vidí jako výhodu v tom, že mohou využívat krásy venkovského bydlení a zároveň dostupnosti městského centra (Kraj Vysočina, 2008).

V kraji Vysočina najdeme řadu kulturních památek, zámků, hradů a církevních staveb, galerií, divadel, skanzenů a i hvězdárnu. Dokonce tři kulturní památky v kraji byly zapsány na seznam UNESCO – Organizace spojených národů pro vzdělání, vědu a kulturu. Jedním z nich je historické centrum města Telč, dále kostel sv. Jana Nepomuckého na Zelené Hoře a židovský hřbitov, židovská čtvrť a Bazilika svatého Prokopa v Třebíči. Mezi zajímavosti regionu patří také muzeum rekordů a kuriozit v Pelhřimově (Kam po Česku, 2011).

Výhodou kraje je široká silniční síť. Krajem se například táhne velmi využívaná dálnice D1 z Prahy do Brna a pak dvě mezinárodní silnice: E59 (směr Jihlava – Vídeň – Záhřeb) a E551 (směr České Budějovice – Třeboň – Humpolec) atd. (Dálnice-Silnice.cz, 2017). V kraji se dá cestovat i vlakem. Provozní délka železničních tratí v regionu podle Ministerstva dopravy je 624,1 km (Ministerstvo dopravy, 2016).



Obrázek 10 - Umístění kraje Vysočina

Zdroj: Kraj Vysočina - poloha v rámci ČR. In: Wikipedie: *Otevřená encyklopedie* [online]. 2017 [cit. 2017-02-26]. Dostupné z: [https://cs.wikipedia.org/wiki/Kraj\\_Vyso%C4%8Dina#/media/File:2004\\_Kraj\\_Vysočina.PNG](https://cs.wikipedia.org/wiki/Kraj_Vyso%C4%8Dina#/media/File:2004_Kraj_Vysočina.PNG)

## Havlíčkův Brod

Havlíčkův Brod je město. Nachází se ve stejnojmenném okrese v kraji Vysočina. Leží zhruba 23 km severně od Jihlavy na řece Sázavě. Město Havlíčkův Brod má rozlohu 64,95 km<sup>2</sup> a žije v něm přes 23 tisíc obyvatel (Český statistický úřad, 2016).

Havlíčkův Brod je v současnosti obec s rozšířenou působností a také pověřeným obecním úřadem. V čele města je starosta Mgr. Jan Tecl, MBA. Zastupitelstvo města má celkem 25 členů včetně starosty. Rada města se skládá ze sedmi členů včetně starosty (Český statistický úřad, 2014).

Doprava v Havlíčkově Brodě má celostátní význam, ať už se jedná o silniční nebo železniční dopravu. V železniční dopravě jsou to například tratě od Jihlavy a Veselí nad Lužnicí, ale také od Kolína a Prahy, či od Pardubic a od Brna. Ve městě funguje i příměstská a městská autobusová doprava (Havlíčkův Brod, 2017).

Ve městě však lze nalézt mnoho pamětihodností. Havlíčkův Brod je bohatý na kulturní památky. Mezi nejznámější patří Mariánský morový sloup, Kašna se sochou Tritona, Chmeldovský dům, Rolandovský dům, Böhmovský dům, Hankovský dům, radnice a mnoho dalších domů, které vynikají svým netradičním štítem. Velmi známý je i kostel Nanebevzetí Panny Marie (Národní památkový ústav, 2015).



Obrázek 11 - Umístění Havlíčkova Brodu

Zdroj: Havlíčkův Brod - poloha v rámci ČR. In: *Wikipedie: Otevřená encyklopedie* [online]. 2017 [cit. 2017-02-26]. Dostupné z: [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4a/Czech\\_Republic\\_location\\_map.svg/240px-Czech\\_Republic\\_location\\_map.svg.png](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/4a/Czech_Republic_location_map.svg/240px-Czech_Republic_location_map.svg.png)

#### 4.1.1 Historie gastronomie v regionu

Regionální lidové jídlo v kraji Vysočina je založeno hlavně na bramborách, luštěninách, houbách a chlebu. Lidé často vařili z fazolí, čočky, jáhel a hrachu. Maso na svém jídelníčku měli zřídka, výjimkou však bylo období zimních zabíjaček, kdy byla hojnost masa a připravovalo se na mnoho způsobů (Macourková, 2011).



Regionální kuchyně v kraji Vysočina se může pyšnit desítkami tradičních pokrmů. Tyto pokrmy však mohou některé strávníky odradit už jen vzhledem ke svému netypickému názvu. Nicméně přes své nestandardní názvy v sobě ukrývají dlouhou tradici a vynikající chuť. A právě jedním z trendů současné gastronomie je navracení k jednoduchým sezónním pokrmům z čerstvých surovin (Macourková, 2011).

#### **4.1.2 Tradiční výrobky a suroviny v regionu**

Mezi tradiční výrobky z regionu Vysočina patří masné i mléčné produkty, pekařské a cukrářské produkty, ale také alkoholické a nealkoholické nápoje. Tradiční suroviny najdeme hlavně v oblasti ovoce a zeleniny. Plný výčet všech regionálních výrobků a surovin by byl velmi rozsáhlý, proto jsou v této práci popsány jen některé z nich.

Z masných výrobků lze uvést například Doubravské párky vyrobené zemědělskou akciovou společností Krucemburk, Bítešskou paštiku hrubou, trvanlivý Lovecký salám z Vysočiny a suchý salám Vysočina, který se v Hodicích vyrábí už od roku 1967. Dále pak sýry jako Jaroměřické žervé vyrobené z čerstvé smetany a zabalené do hliníkové folie, smetanový sýr Fénix také z Jaroměřické mlékárny, a. s., nebo polotvrdý sýr Pernštejn 45%. Mléčné výrobky významně zastupuje i tvarohovo-smetanový krém, které je oblíbenou pochoutkou hlavně dětí - Pribináček. Mezi nejznámější cukrářské výrobky patří Dalešické medové řezy, které v sobě spojují perník s povidly a čokoládovou polevou, a dort Excelsior. Velkou část tradičních výrobků z kraje Vysočina tvoří alkoholické a nealkoholické nápoje. Jedná se hlavně o piva různých druhů jako dalešické, chotěbořské, světlých ležák Harrach z Velkého Mezříčí a z Havlíčkova Brodu pivo značky Rebel. Akciový pivovar Dalešice a. s., který vaří piva jako Dalešická jedenáctka, Dalešické májové a Kouřícího králíka, se proslavil ve filmu Postřižiny. Z kategorie ovoce a zeleniny jsou jistě nevýznamnější brambory z Vysočiny (Regionální potravina, 2016).

### **4.1.3 Tradiční pokrmy v regionu**

Kuchyně regionu Vysočina je bohatá na tradiční pokrmy. Většina se skládá ze základních potravin, které byly pro mnoho lidí dostupné. Tedy sezónní jídla, která byla jednoduchá na přípravu a hlavně z čerstvých surovin. Patří sem například horácká houbová polévka nebo jihlavská kyselka (jedná se o bramborovou polévku z podmásli nebo syrovátky). Další tradiční pokrmy mohou odradit už svým názvem, přesto na těchto pokrmech není nic špatného. Jedná se zejména o pučálku, šormajzl, nebo jáhelník. Pučálka, nebo také pálenec je naklíčený a opečený hrách. Připravoval se jak na slany, tak i na sladký způsob. Své jméno pokrm získal podle své přípravy, kdy hrách klíčí, neboli pučí. Šormajzl pod svým názvem skrývá kroupy s hrachem, lze však najít i recepty, kde se šormajzl vařil z fazolí. Obvyklé byly i jáhly a hlavně kaše z jáhel. Jáhly se kupříkladu zapékaly i se sušenými švestkami. Tomuto pokrmu se říká jáhelník (Vítejte na Vysočině, 2014).

Brambory jsou považovány za tradiční pokrm Vysočiny (marketingově jsou někdy nazývány zlatem Vysočiny) a obyvatelé je připravovali na mnoho způsobů. Jedly se pečené, vařené, na slano, či na sladko. Například dnes velmi oblíbené bramborové placky – bramboráky – vznikly zrovna v kraji Vysočina (Vítejte na Vysočině, 2014).

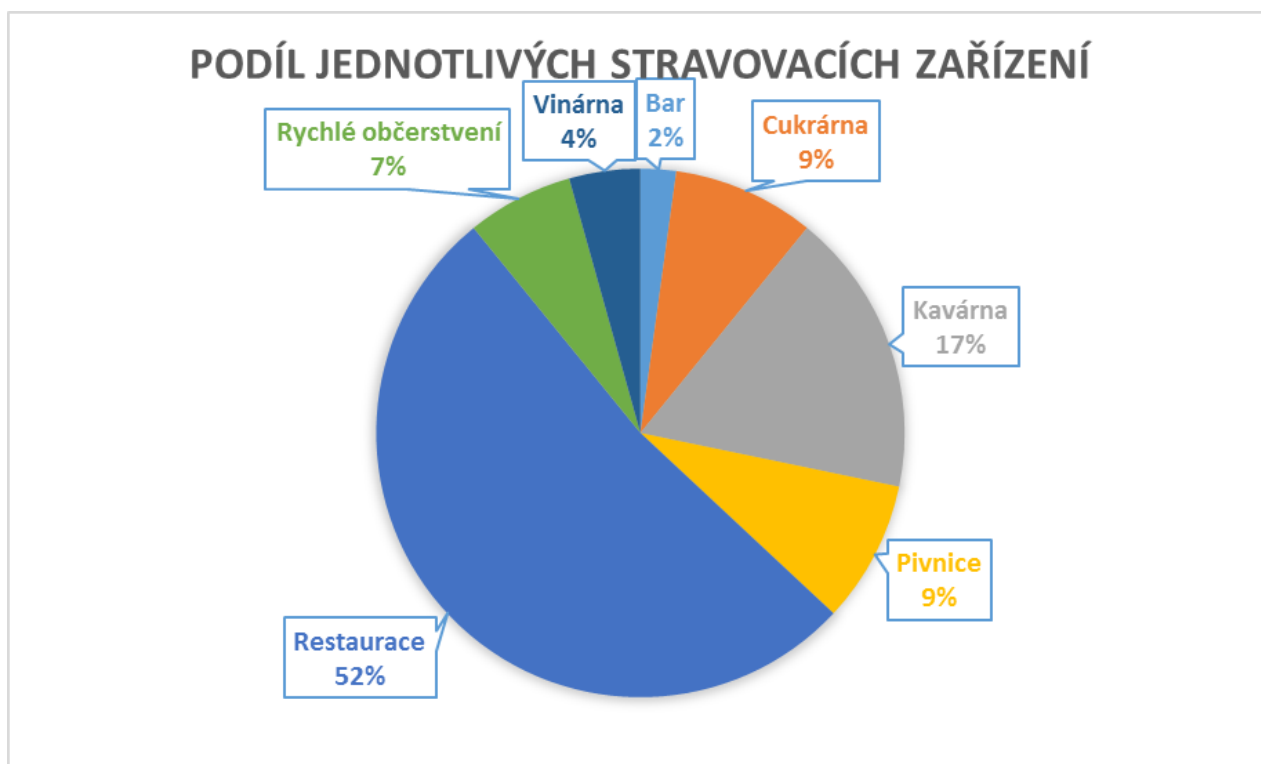
## **4.2 Restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě**

V Havlíčkově Brodě je hustá síť stravovacích zařízení. Jedná se například o kavárny, čajovny, cukrárny, rychlé občerstvení, ale i vinárny, pivnice a restaurační zařízení.

V Havlíčkově Brodě v době výzkumu bylo napočítáno celkem 46 stravovacích zařízení. Do souhrnu jsou započítány jak kavárny, tak i restaurační zařízení, rychlé občerstvení, pivnice a vinárny (viz Příloha č. 1).

Z celkového počtu stravovacích zařízení v Havlíčkově Brodě tvoří přes padesát procent restaurační zařízení, která nabízejí jak zahraniční, tak i českou gastronomii. Ze zahraniční kuchyně se jedná hlavně o čínskou restauraci Velký Hong Kong a dvě

pizzerie, z toho jedna pizzerie je spojená s bowlingem. Ve městě je i specializovaná restaurace. Jedná se o Steak House Jack, který se specializuje na steaky. Ostatní restaurační zařízení nabízejí mezinárodní a českou gastronomii, přičemž pouze dvě restaurace jsou označeny jako certifikované restaurace Czech Specials. Druhou nejpočetnější skupinou jsou kavárny, kterých je dohromady 8. V Havlíčkově Brodě se dále nachází čtyři pivnice a fungují zde tři provozovny rychlého občerstvení. Dvě z těchto provozoven rychlého občerstvení podávají jídlo uvnitř provozovny, kde nabízí i možnost posadit se uvnitř, nebo si odnést jídlo s sebou (Favole di pizza spol. s r. o. a Kebab house). Jedna provozovna rychlého občerstvení prodává jídlo zákazníkům skrz okénko. Jedná se o Kebab Istanbul.



Obrázek 12 - Podíl jednotlivých stravovacích zařízení v Havlíčkově Brodě

Zdroj: Vlastní zpracování.

Cílem této diplomové práce jsou restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě, proto je dále pracováno pouze s tímto souborem. Ve městě se nachází celkem 24 restauračních zařízení. Do výzkumu však byla zahrnuta pouze zařízení, která splňovala následující kritéria:

- restaurační zařízení nabízí převážně českou kuchyni,

- má stálý a denní jídelní lístek,
- provozuje webové stránky.

Kritéria byla zvolena tak, aby do výzkumu pro diplomovou práci byla zařazena pouze restaurační zařízení s českou kuchyní, ve kterých je větší šance narazit na jídla s regionální charakteristikou. Důležité bylo, aby restaurační zařízení měla jídelní lístek. Tyto jídelní lístky byly nutné pro výzkum v diplomové práci, který je zaměřený na rozbor nabídky jídel vycházející z analýzy jídelních lístků a jídel v nich obsažených. Daná kritéria splnilo pouze deset restauračních zařízení z celkového počtu 24. Jednalo se o hostinec U Kroupů, hostinec U Palánů, hotelovou restauraci hotelu Slunce, pivovarský hostinec Rebel, restauraci Na Ostrově, restauraci Na Rynku, restauraci Rozvoj, Stylovou restauraci, Švejk restaurant a restauraci U Zlatého lva (viz Příloha č. 2).

Ostatní restaurační zařízení nevyhověla v některých ze zadaných kritérií, a to především, že již z letmého zkoumání bylo patrné, že nemohou obsahovat regionální pokrmy a bylo by obtížné dohledat, zda používají některé regionální suroviny a potraviny. Například restaurace Atlantida nabízí spíše mezinárodní kuchyni, jako je srbské rizoto z vepřového masa a kebab z vepřového masa, mačkaných brambor s mladou cibulkou a smetanou. V restauraci Červený Hrádek je na výběr pouze z devíti jídel. Jedná se hlavně o smažený sýr s hranolky a tatarskou omáčkou, burger, topinku s masovou směsí, čtyři druhy pizzy, grilovanou klobásu a utopenec. Fabrika Pizzeria & Bowling a Pizzeria Restaurant Ježek nabízejí velký výběr z mnoha druhů pizzy a těstovin. Steak House Jack je restaurace, která se specializuje na steaky. Podobnou nabídku lze nalézt i v gril restauraci U Huberta, která však kromě steaků nabízí i jídla z ryb. Velký Hong Kong nabízí pouze čínskou kuchyni, tedy tradiční potraviny jako rýže, nudle, zeleninu, maso a polévky. Další restaurační zařízení nabízejí převážně mezinárodní kuchyni.

Důležitou roli pro restaurační zařízení hraje i jejich poloha. Hostinec U Kroupů má výhodnou polohu poblíž autobusového a vlakového nádraží, kde se denně pohybuje mnoho lidí a zároveň se nachází poblíž supermarketu Kaufland. U hostince se nachází i parkovací místa. Výhodné umístění mají i hotelová restaurace Hotelu Slunce a Švejk restaurant. Obě restaurační zařízení se nacházejí v komplexu Hotelu Slunce. Podobnou výhodu má

i restaurace U Zlatého lva, která se nachází v hotelu U Zlatého lva a zároveň v historickém centru Havlíčkova Brodu. Na Havlíčkově náměstí je i další restaurační zařízení a to restaurace Na Rynku. Ani ne 400 m od Havlíčkova náměstí se nachází městský pivovar, který vyrábí vlastní havlíckobrodské pivo značky Rebel. V městském pivovaru se nachází Pivovarský hostinec Rebel. Ostatní restaurační zařízení nemají tak výhodnou polohu. Například hostinec U Palánů se nachází v Perknově, což je území náležící k Havlíčkovu Brodu na jeho okraji.

### **4.3 Vlastní výzkum**

Ve zvolené lokalitě, tedy ve městě Havlíčkův Brod, byla zkoumána vybraná restaurační zařízení. Vlastní výzkum se skládá ze tří částí. První část je založena na osobní návštěvě a obsahové analýze jídelních lístků. Tedy zjišťování nabídky v jídelních lístcích a zároveň jednotlivých cenových hodnot daných jídel. Druhá část výzkumu je doplněn o pozorování ve vybraných zařízeních a z třetí části, tedy z informací, které bylo možné dohledat na webových stránkách jednotlivých restauračních zařízení. Hlavní jídla byla pro lepší orientaci rozdělena do sedmi skupin: bezmasá jídla, saláty, jídlo z hovězího, jídlo z vepřového, drůbež, ryby, těstoviny a speciality.

Vzhledem k časovým omezením spojeným s výzkumem byla vybraná restaurační zařízení navštívena postupně v jednotlivé dny.

#### **4.3.1 Švejk restaurant a hotelová restaurace hotel Slunce**

##### **Švejk restaurant**

Švejk restaurant se nachází v areálu hotelu Slunce. Jedná se o staročeskou hospodu, která byla otevřena v roce 2002 a tak je již 27. Švejkovou hospodou v ČR. Hospoda je laděna do dobové atmosféry, kdy legendární Švejk plnil své vojenské povinnosti. Kapacita hospody je okolo 80 míst, v letních měsících je k dispozici i venkovní zahrádka. Hospoda nabízí speciality české kuchyně, tradiční české pochoutky a denní menu. Švejk restaurant je franchising, takže má základní jídelniček stejný, jako všechny ostatní provozovny Švejk

restaurant. Ovšem další jídla si provozovna, po schválení franchisora, může zvolit sama (Švejk restaurant, 2014).

Švejk restaurant patří mezi nejoblíbenější restaurace v Havlíčkově Brodě. Nachází se v centru města v ulici Jihlavská.



Obrázek 13 - Švejk restaurant

Zdroj: Švejk restaurant Havlíčkův Brod. *Hotel Slunce* [online]. 2017 [cit. 2017-03-12]. Dostupné z: <http://www.hotelslunce.com/svejk-restaurant/>

### **Hotel Slunce – Hotelová restaurace**

Stejně jako Švejk restaurant, tak i hotelová restaurace je součástí hotelu Slunce. Nově zrekonstruována hotelová restaurace se nachází v přízemí hotelu. Restaurace poskytuje příjemné posezení a plně vybavený bar. Kapacita je přibližně 100 míst. V nabídce je široký výběr jídel od polévek, přes tradiční českou kuchyni, minutky, až po saláty a dezerty (Hotel Slunce, 2016).

Stejně jako Švejk restaurant, tak i hotelová restaurace se nachází v centru města Havlíčkův Brod v ulici Jihlavská. Jak je již napsáno výše, obě tato restaurační zařízení se nacházejí v areálu hotelu Slunce.



Obrázek 14 - Hotel Slunce

Zdroj: Hotel Slunce Havlíčkův Brod. *Hotel Slunce* [online]. 2017 [cit. 2017-03-12]. Dostupné z: <http://www.hotelslunce.com/>

### **Švejk restaurant a hotelová restaurace Hotelu Slunce**

Obě restaurační zařízení byla navštívena v jeden den. Výzkum se nejdříve zaměřil na denní jídelní lístek, který je společný jak pro hotelovou restauraci tak i pro Švejk restaurant. Vzápětí byl zkoumán stálý jídelní a nápojový lístek.

Polední nabídka, která se vejde na jednu A4, nabídla tři předkrmy, dvě polévky, 16 hlavních jídel a čtyři dezerty. Předkrmy byly v rozmezí 80 – 200 gramů v cenách od 44 – 69 Kč. Například 80 g uzeného jazyka s křenovou šlehačkou, rukolou a pečivem stál 69,- Kč. Obě polévky byly o objemu 0,25 litrů za 24,- Kč. Hlavní jídla se váhově pohybovala od 100 – 300 gramů. Nejvíce, tedy 300 gramů, vážila salátová mísa s kousky tofu, dresinkem a pečivem za 94,- Kč. Nejlevnější hlavní jídlo byla sázená vejce s vařenými brambory a špenátem za 68,- Kč. Mezi nejdražší jídlo patřil marinovaný okoun nilský v čerstvých bylinkách se šťouchanými brambory a listovým salátem za 178,- Kč. Denní jídelní lístek nabídl i jedno jídlo z lokálních brambor, ve kterém nejsou brambory upravené jenom jako příloha. Přesněji se jednalo o smažené bramborové taštičky s petrželkovými brambory a bylinkovým dresinkem za 98,- Kč. Jako dezert byla možnost si vybrat Tiramisu za 68,- Kč, nebo malinový dort, Marlenku, či čokoládový dort za 48,- Kč.

Tabulka 1 - Skupina jídel z poledního menu - Hotel Slunce

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>1</sup>
Předkrmy	3	60,-
Polévky	2	24,-
Bezmasá jídla	1	68,-
Saláty	1	94,-
Jídlo z hovězího	3	112,-
Jídlo z vepřového	2	94,-
Drůbež	3	93,-
Ryby	1	178,-
Těstoviny	-	-
Speciality	5	100,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	4	53,-

Zdroj: Vlastní zpracování

**Stálý jídelní lístek** je též stejný pro obě restaurační zařízení. V nabídce je celkem 41 pokrmů a přílohy. Menu je přehledně rozděleno do sekcí. Jedná se například o studené a teplé předkrmy v rozmezí 80 – 200 gramů v závislosti na jídle. Všechny polévky jsou o objemu 0,25 litrů. Mezi další sekce patří jednotlivá masa, tedy drůbeží, vepřové, hovězí a ryby. Významnou sekcí jsou speciality vojáka Švejka, kde jídla nesou jména podle postav z románu o dobrém vojáku Švejkovi. Z dezertů si lze vybrat mezi moučníky a zmrzlinovými poháry. Stálý jídelní lístek obou zařízení, tedy Švejk restaurant a hotelové restaurace, se mezi sebou liší pouze v drobných úpravách, například hotelová restaurace má jinak seřazené skupiny jídel než Švejk restaurant a také se liší v hlavičce, kdy Švejk restaurant má v záhlaví obrázek Švejka a hotelová restaurace má v záhlaví logo Hotelu Slunce.

<sup>1</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.



Tabulka 2 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Švejk restaurant a hotelové restaurace

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>2</sup>
Předkrmy	4	61,-
Polévky	3	38,-
Bezmasá jídla	3	85,-
Saláty	4	70,-
Jídlo z hovězího	4	247,-
Jídlo z vepřového	5	157,-
Drůbež	3	151,-
Ryby	2	191,-
Těstoviny	-	-
Speciality	5	138,-
Dětská jídla	2	73,-
Dezerty	6	47,-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Až na bramboráčky z brambor od lokálních producentů není na jídelním lístku Švejk restaurant a hotelové restaurace žádný tradiční pokrm z kraje Vysočina. Přesto tato restaurační zařízení patří do projektu Czech Specials. Díky tomuto projektu Švejk restaurant a hotelová restaurace nabízí šest národních specialit, které jsou na stálém jídelním lístku jasně označeny. Mezi významné tradiční suroviny z kraje Vysočina jsou v restauraci používány brambory, které jsou v restauračním zařízení používány na mnoho způsobů, například jako opékané brambory, vařené brambory, na přípravu bramborových knedlíků atd. Bohužel v nápojovém lístku návštěvník restauračního zařízení nenajde žádný regionální nápoj kraje Vysočina.

Celý jídelní lístek **Švejk restaurant** je koncipován do tvrdých desek, které obsahují deset obyčejných papírových A4. Nápojový lístek je uveden skoro na konci nabídky. Na úplném konci jídelního lístku je seznam alergenů. Jídelní lístek **hotelové restaurace Hotelu Slunce** je koncipován do hnědých tvrdých desek a podobně jako ve Švejk restaurant, tak i zde menu obsahuje deset A4 s nabídku pokrmů, nápojů a na poslední straně jídelního lístku je uveden seznam alergenů.

<sup>2</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Kvalita služeb závisí na kvalifikaci a chování zaměstnanců. Zaměstnanci restauračního zařízení **Švejk** byli příjemní, ochotní vysvětlit přípravu jednotlivých pokrmů a profesionální. Na sobě měli dobové oblečení, které jen umocnilo švejkovskou tematiku restaurace. Obsluha umí česky, anglicky a německy. Zaměstnanci **hotelové restaurace** byli celou dobu usměvaví a příjemní. Na požádání velmi ochotně pomohli s výběrem, popřípadě doporučili jinou variantu pokrmu. Obsluha mluví třemi jazyky a to česky, anglicky a německy.

**Hotelová restaurace** a **Švejk restaurant** pořádají stejné akce, při kterých hlavně zohledňují české zvyky a sezónnost. Například na svatého Martina připravují svatomartinské speciality. Na Vánoce zase připravují koncerty s jídlem a pitím atd. Jednotlivé akce jsou vyvěšeny na webových stránkách Hotelu Slunce s. r. o., na facebooku Hotelu Slunce s. r. o., nebo lze dané informace získat přímo v restauračním zařízení.

#### 4.3.2 Hostinec U Kroupů

V roce 2006 prošel hostinec důkladnou rekonstrukcí a opět zahájil svůj provoz. V hostinci je okolo 120 míst, z toho 60 míst v restauraci, 50 míst v pivnici a 10 míst v salónku. Při příznivém počasí hostinec nabízí i okolo 70 míst v zahradní restauraci. U hostince je i parkoviště s dostatečnou kapacitou. Kromě stálého jídelního lístku hostinec nabízí i levnější denní menu (U Kroupů, 2016).

Hostinec má výhodnou polohu poblíž autobusového a vlakového nádraží, přesněji se hostinec nachází v ulici Nádražní. Díky své ceně a kvalitě jídla je velmi navštěvovaný.



Obrázek 15 - Hostinec U Kroupů

Zdroj: Hostinec U Kroupů Havlíčkův Brod. *Hostinec U Kroupů* [online]. 2017 [cit. 2017-03-12]. Dostupné z: <http://www.ukroupu.cz/>

V poledních hodinách hostinec U Kroupů nabízí zvýhodněnou denní nabídku, která je na webových stránkách vypsána na týden, tedy od pondělí do pátku. O víkendu je možnost výběru jídla pouze ze stálého jídelního lístku.

Denní zvýhodněná nabídka není nikterak rozsáhlá. Jedná se o možnost výběru ze dvou polévek a pěti hlavních chodů. V pátek bylo možné si vybrat mezi pórkovou polévkou za 24,- Kč a hovězím vývarem s játrovými knedlíčky za 19,- Kč. Velikost porcí u polévek nebyla zadána. Každý jeden z pěti hlavních chodů vážil 120 gramů. V předchozích dnech se váha porce jídla pohybovala mezi 120 až 260 g. V den návštěvy byla cena jednotlivých jídel v rozmezí 78 – 94,- Kč. Mezi nejlevnější jídlo patřil smažený uzený plátek s vařenými brambory a okurkou za 78,- Kč a naopak nejdražším jídlem v daný den byla svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem za 94,- Kč.

**Tabulka 3 - Skupina jídel z denního menu - Hostinec U Kroupů**

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>3</sup>
Předkrmy	-	-
Polévky	2	22,-
Bezmasá jídla	-	-
Saláty	-	-
Jídlo z hovězího	1	94,-
Jídlo z vepřového	2	83,-
Drůbež	1	88,-
Ryby	-	-
Těstoviny	-	-
Speciality	1	78,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Stálý jídelní lístek nabízí celkem 52 pokrmů přehledně roztríděných podle skupiny jídel. Lze si vybrat z nabídky studených, nebo teplých předkrmů. Například jeden kus utopence stojí 25,- Kč a 70 g teplého houbového ragú stojí 50,- Kč. Restaurační zařízení

<sup>3</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

dále nabízí tři druhy polévek, všechny o objemu 0,25 litrů, ale cena se liší podle druhu polévky. Vegetariáni si vyberou z bohaté nabídky bezmasých jídel a salátů. Cena bezmasých jídel se pohybuje od 75,- do 90,- Kč v závislosti na druhu pokrmu. Například 150 g dušené brokolice s oblohou stojí 90,- Kč. Saláty jsou zeleninové o hmotnosti 120 g a v cenovém rozpětí od 25,- do 45,- Kč. Nejdražší salát je šopský. Mezi speciality hostince U Kroupů patří tradiční česká kuchyně. Například 150 g hovězí svíčkové s karlovarským knedlíkem, brusinky a citrónem stojí 125,- Kč. Bohatý výběr má zákazník hostince U Kroupů i ohledně dezertů. V nabídce jsou palačinky s ovocem, šlehačkou a zmrzlinou za 65,- Kč, nebo 1 ks rakvičky se šlehačkou za 15,- Kč, či medovník za 25,- Kč.

**Tabulka 4 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Hostinec U Kroupů**

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>4</sup>
Předkrmy	4	55,-
Polévky	3	35,-
Bezmasá jídla	6	100,-
Saláty	7	94,-
Jídlo z hovězího	3	173,-
Jídlo z vepřového	4	118,-
Drůbež	5	108,-
Ryby	3	139,-
Těstoviny	-	-
Speciality	6	115,-
Dětská jídla	2	87,-
Moučníky	9	52,-

Zdroj: Vlastní zpracování

Denní jídelní lístek nenabídl žádný tradiční pokrm z kraje Vysočina, až na bramborové knedlíky, pečené brambory, nebo vařené brambory. Ovšem v minulosti hostince U Kroupů byl v nabídce zaznamenán šormajzl, bohužel vzhledem k nízkému zájmu o toto jídlo, byl šormajzl z nabídky odebrán. Stálý jídelní lístek, také nenabídl žádný regionální pokrm kraje Vysočina, pouze 3 ks domácích bramboráček za 30,- Kč. Pokrmy, které má hostinec U Kroupů zařazen jako tradiční, jsou spíše národní povahy.

<sup>4</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Denní jídelní lístek s nabídkou jídel od pondělí do pátku je vystaven na oficiálních stánkách hostince U Kroupů. Ovšem při návštěvě restauračního zařízení host dostane denní menu pouze daného dne, který je na jednom listu A4. Stálý jídelní lístek je uložen v tvrdých deskách, které jsou potažené tmavě hnědou koženkou. Na první straně jídelního lístku je uvítání v hostinci a informace, že seznam alergenů je na vyžádání, na dalších stánkách se nacházejí jednotlivé pokrmy a na konci menu je nápojová nabídka.

Obsluha hostince U Kroupů byla méně kvalitní v porovnání s obsluhou ostatních navštívených restauračních zařízení. Zaměstnanci hostince měli nejednotné pracovní oblečení a tak na první pohled nebylo zřejmé, jestli se jedná o obsluhu, nebo hosta daného zařízení. Bohužel k objednanému jídlu zapomněli donést příbor, to ovšem po vyzvání napravili. Nicméně po odchodu hostů z restauračního zařízení obsluha daný stůl, kde před chvílí hosté seděli, uklidila a tím připravila pro nově příchozí. Personál hostince U Kroupů hovoří pouze česky.

Hostinec U Kroupů zohledňuje české svátky a zvyky. Snaží se svou nabídkou co nejvíce uspokojit své zákazníky. Pro tyto příležitosti vytváří doplňkové menu. Jedná se zejména o zabíjačkové menu, svatomartinské menu, nebo vánoční menu atd. Plánované akce hostince lze nalézt na oficiálních stránkách restauračního zařízení, nebo přímo v hostinci na vývěsné tabuli.

### **4.3.3 U Zlatého lva**

U Zlatého lva je hotel, ve kterém se nachází restaurace pro zhruba 50 hostů. Restaurace je k dispozici jak hotelovým hostům, tak i hostům, kteří nejsou v hotelu ubytováni. Je zařízená v rustikálním stylu s originálními svítidly. Strop je dřevěný a restaurace je vybavená akvarely brodského malíře A. Veselého, které doplňují už tak příjemné prostředí. Prostor restaurace je velmi dobře osvětlen jak přírodním světlem, tak i svítidly. Dává pocit vzdušnosti a čistoty. Restaurace nabízí speciality i tradiční oblíbená jídla tuzemské i světové kuchyně. Široký výběr nápojů a dezertů. V době oběda restaurace nabízí zvýhodněné polední menu (Hotel U Zlatého lva, 2016).

Komplex hotelu a restaurace se nachází v historickém centru města Havlíčkův Brod, přesněji na Havlíčkově náměstí.



Obrázek 16 - Hotel U Zlatého lva

Zdroj: Hotel U Zlatého lva. *Facebook* [online]. 2016 [cit. 2017-03-12]. Dostupné z: <https://www.facebook.com/hoteluzlateholvakuchari/photos/a.946753348739502.1073741825.946749085406595/1115122855235883/?type=3&theater>

Restaurace U Zlatého lva nabízí v době oběda cenově zvýhodněné polední menu. Polední menu nabídlo celkem 4 pokrmy. Jednalo se o jednu polévku (hovězí vývar s masem a nudlemi) o objemu 0,25 litrů za 19,- Kč a dále tři hlavní chody. V den návštěvy měla restaurace U Zlatého lva v nabídce tradiční svíčkovou s houskovým knedlíkem za 88,- Kč (100 g), kuřecí plátek s rajčaty, mozzarellou a hranolky také za 88,- Kč (150 g) a tři kusy domácích kynutých knedlíků s jahodami, sypané tvarohem a přilité máslem celkem za 85,- Kč.

Tabulka 5 - Skupina jídel z poledního menu - restaurace U Zlatého lva

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>5</sup>
Předkrmy	-	-
Polévky	1	19,-
Bezmasá jídla	1	85,-
Saláty	-	-
Jídlo z hovězího	1	88,-
Jídlo z vepřového	-	-
Drůbež	1	88,-
Ryby	-	-
Těstoviny	-	-
Speciality	-	-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Stálý jídelní lístek restaurace U Zlatého lva je rozdělen do deseti sekcí. Na výběr je z velkého množství pokrmů, přesněji z 38 pokrmů plus přílohy. Polévky jsou na výběr dvě o objemu 0,33 litrů, obě za shodnou cenu 42,- Kč. V jídelním lístku lze nalézt i sekci označenou jako regionální jídla (pro svou zajímavost byla tato sekce s regionálními jídly zařazena jako skupina speciality – viz Tabulka 6). Patří tam například filet z jesetera s grilovanými cherry rajčaty, cuketou a bramborovou kaší se slaninou, dále pstruh z místních sádek pečený na másle s fenyklovým salátem a chilli papričkou, nebo pikantní směs ze tří druhů masa v bramboráku atd. Váhově se regionální jídla pohybují v rozmezí 150 – 200 g v závislosti na pokrmu a cenově se pohybují od 169,- do 330,- Kč. Nejdražší položkou z regionálních jídel je filet z jesetera a tou nejlevnější je pikantní směs masa v bramboráku. Mezi další sekce lze zařadit hlavní jídla, těstoviny, jídla pro děti, saláty a dezerty, kde si lze vybrat ze tří druhů. Nejlevnější, lívance s borůvkami, stojí 69,- Kč. Vanilková zmrzlina s ananasem a pomerančovou omáčkou stojí 79,- Kč. Jako třetí dezert je možná dát si palačinky plněné flambovaných ovocem za 89,- Kč.

<sup>5</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Tabulka 6 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - U Zlatého lva

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>6</sup>
Předkrmy	4	84,-
Polévky	2	42,-
Bezmasá jídla	1	119,-
Saláty	5	129,-
Jídlo z hovězího	4	300,-
Jídlo z vepřového	2	174,-
Drůbež	3	159,-
Ryby	2	219,-
Těstoviny	4	154,-
Speciality	6	222,-
Dětská jídla	2	89,-
Dezerty	3	79,-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Restaurace U Zlatého lva má jednu svou sekci ve stálém jídelním lístku zaměřenou pouze na regionální jídla. Bohužel až na bramboráky, se nejedná o tradiční pokrmy z kraje Vysočina. Brambory na různý způsob přípravy se na stálém jídelním lístku objevují mnohokrát, například jako vařené brambory, americké brambory, šťouchané brambory se slaninou, cibulí a petrželkou atd. Restaurace U Zlatého lva nabízí jako přílohu i 3 ks bramboráčků za 25,- Kč. Nápojový lístek nabízí bohatý výběr nápojů, mezi kterými najdeme i havlíčkobrodské pivo Rebel.

Stálý jídelní lístek je koncipován do tvrdých světle hnědých desek s logem hotelu U Zlatého lva. Na prvních stranách menu je uvítání v restauračním zařízení a zkrácená historie hotelu. Další stránky stálého menu nabízí jednotlivé pokrmy rozdělené do přehledných sekcí a nápojový lístek. Na konci menu je seznam alergenů. Během poledne, je ve stálém menu uložena zvýhodněná polední nabídka.

Obsluha restaurace U Zlatého lva byla velmi ochotná, chovala se mile a vstřícně. Personál měl na sobě jednotné a čisté oblečení. Vzhledově a i svým chováním obsluha

<sup>6</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.



reprezentovala navštívené restaurační zařízení. Zaměstnanci restaurace U Zlatého lva mluví plynule česky, německy a anglicky.

Restaurace U Zlatého lva zpestřuje svůj stálý jídelní lístek o sezónní nabídku a tradiční české zvyky. Mezi již tradiční nabídku patří svatomartinská husa a svatomartinské víno, dále vánoční, nebo velikonoční speciality. Svou nabídku restaurace U Zlatého lva upravuje i podle sezónnosti potravin, například v listopadu bylo možné ochutnat jídla z dýní. Veškeré informace o stávající nabídce lze nalézt na oficiálních stránkách hotelu U Zlatého lva, na facebooku hotelové restaurace, či přímo v restauračním zařízení.

#### 4.3.4 Restaurace Na Rynku

Restaurace Na Rynku je zrekonstruovaná restaurace, která nabízí místo až pro 70 hostů. Místností restaurace se jemně rozléhá hudba z rádiového kanálu. Restaurace je hůře osvětlená. Denní světlo proniká pouze přes jedno okno, takže je potřeba zároveň používat umělé osvětlení. Prostor restaurace je laděn do tmavých barev a dřeva. Restaurace Na Rynku má bohatý výběr z domácí i zahraniční kuchyně. Vedle stálého jídelního lístku nabízí i minutky a hotovky (Rebel Na Rynku, 2016). Restaurace Na Rynku se nachází v historickém centru Havlíčkova Brodu a během léta nabízí příjemné posezení na zahrádce i s obsluhou.



Obrázek 17 - Restaurace Na Rynku

Zdroj: Rebel Na Rynku. *Facebook* [online]. 2017 [cit. 2017-03-12]. Dostupné z: <https://www.facebook.com/797393956984800/photos/a.797408983649964.1073741825.797393956984800/797408993649963/?type=3&theater>

Restaurace Na Rynku byla navštívena po návštěvě Hotelu U Zlatého lva. Stejně jako předchozí restaurační zařízení, tak i restaurace Na Rynku nabízí zvýhodněné polední menu a stálý jídelní lístek.

Denní menu restaurace Na Rynku nabízí celkem 9 pokrmů. Z toho dvě polévky o objemu 0,25 litrů. Hrachová polévka s uzeninou je o tři koruny dražší, než hovězí polévka s nudlemi. Hrachová polévka stála 25,- Kč. V nabídce byl i jeden salát, přesněji okurkový za 19,- Kč. Zbývajících 6 pokrmů byla hlavní jídla v rozmezí 120 – 150 g podle druhu pokrmu. Cenově se nabídka hlavních jídel až na grilované jelení medailonky přelité hříbkovou omáčkou se steakovými hranolky a salátem Coleslaw za 139,- Kč pohybovala pod 100,- Kč. Například svíčková na smetaně s hovězím masem a brusinkovým terčem s domácími karlovarskými knedlíky stála 96,- Kč. Denní jídelní lístek také nabízel dvě zvýhodněná menu, která v sobě zahrnovala spojení polévky dle výběru, hlavního jídla a 0,2 l kofoly, nebo malinovky.

Tabulka 7 - Skupina jídel z poledního menu - Restaurace Na Rynku

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>7</sup>
Předkrmy	-	-
Polévky	2	24,-
Bezmasá jídla	-	-
Saláty	1	19,-
Jídlo z hovězího	2	98,-
Jídlo z vepřového	1	92,-
Drůbež	2	94,-
Ryby	-	-
Těstoviny	-	-
Speciality	1	139,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování

<sup>7</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Stálý jídelní lístek restaurace Na Rynku nabízí celkem 37 pokrmů plus přílohy a plus studené omáčky. Pokrmy jsou přehledně rozdělené do skupin jídel. Mezi skupinami nechybí polévky, speciality, nebo například tradiční pokrmy. Restaurační zařízení nabízí tři polévky o objemu 0,3 litrů, všechny za stejnou cenu 40,- Kč. Jako tradiční pokrmy restaurace Na Rynku nabízí pivovarský hovězí guláš s červenou cibulkou, beraním rohem a bramboráčky, nebo houskovými knedlíky za 139,- Kč či svíčkovou na smetaně se špikovanou hovězí plecí, brusinkovým terčem a houskovými knedlíky za 149,- Kč atd. Tradiční pokrmy byly zařazeny jako skupina jídel – speciality (viz Tabulka 8). Vegetariáni mají možnost vybrat si z nabídky tří bezmasých jídel, které se cenově pohybují v rozmezí 125,- až 149,- Kč. Jako dezerty restaurace Na Rynku nabízí domácí lívance s lesním ovocem, zakysanou smetanou a šlehačkou za 65,- Kč nebo zmrzlinový pohár s horkými malinami, zmrzlinou a šlehačkou za 60,- Kč atd.

**Tabulka 8 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - restaurace Na Rynku**

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>8</sup>
Předkrmy	4	76,-
Polévky	3	40,-
Bezmasá jídla	3	133,-
Saláty	3	143,-
Jídlo z hovězího	3	178,-
Jídlo z vepřového	4	178,-
Drůbež	5	162,-
Ryby	-	-
Těstoviny	2	119,-
Speciality	4	152,-
Dětská jídla	2	89,-
Dezerty	4	55,-

Zdroj: Vlastní zpracování

Restaurace Na Rynku má ve svém stálém jídelním lístku skupinu jídel označenou jako tradiční pokrmy, bohužel žádný z těchto čtyř pokrmů nepatří mezi regionální pokrmy z kraje Vysočina. Jedná se spíše o národní speciality. Restaurační zařízení však nabízí

<sup>8</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

přílohy z brambor, mezi kterými jsou i bramboráčky o hmotnosti 250 g za 35 Kč. Mezi další tradiční suroviny z kraje Vysočina lze zařadit havlíčkobrodské pivo. Restaurační zařízení nabízí pouze pivo značky Rebel o objemu 0,3 litrů, nebo 0,5 litrů. Například Rebel Original Premium 12 stojí 16,- Kč za 0,3 l a 25,- Kč za 0,5 litrů.

Denní jídelní lístek se vejde na jednu A4 v omyvatelných deskách. Stálý jídelní lístek je koncipován do tvrdých černých desek s logem restaurace Na Rynku na obalu. Menu má celkem jedenáct stránek. Na prvních stránkách menu jsou jednotlivé pokrmy rozdělené do sekcí, dále pak nápojový lístek a na konci jídelního lístku je ještě nabídka doplňkového prodeje (chipsy, solené arašidy, či zapalovač a cigarety). Přehled alergenů je na vyžádání u obsluhy.

Personál restaurace Na Rynku byl příjemný, komunikativní a snažil se vyhovět všem požadavkům. Obsluha byla seznámena s obsahem stálého jídelního lístku a dokázala tak poradit s výběrem pokrmu. Zaměstnanci restauračního zařízení měli na sobě čistá a jednotná trička. V restauraci Na Rynku se lze domluvit česky, nebo anglicky.

Restaurace Na Rynku zohledňuje některé české zvyky, mezi které patří například svatomartinská husa na sv. Martina a zvěřinové hody. Mezi další akce pořádané restaurací Na Rynku patří dny americké kuchyně, nebo husí a kachní hody. Informace k jednotlivým akcím, lze nalézt na oficiálních stránkách restaurace Na Rynku, na facebooku restaurace anebo přímo v restauračním zařízení.

#### **4.3.5 Pivovarský hostinec Rebel**

Pivovarský hostinec Rebel je laděn do stylu měšťanské pivnice 19. století. Podnik nabízí místní kuchyni, minutky, ale i hotová jídla z domácí i zahraniční kuchyně. K zapití jídla nabízí široký sortiment ze svého pivovaru. Restaurace se nachází hned u pivovaru Rebel v ulici Dobrovského (Pivovarský hostinec, 2016).



Obrázek 18 - Pivovarský hostinec Rebel

Zdroj: Pivovarský hostinec Rebel. *Facebook* [online]. 2017 [cit. 2017-03-12]. Dostupné z: <https://www.facebook.com/hostinecrebel/photos/a.191467691264875.1073741825.191466704598307/191467704598207/?type=3&theater>

Restaurační zařízení nabízí denní menu a stálý jídelní lístek. Denní zvýhodněné menu nabízí celkem deset pokrmů. Jedná se o dvě polévky, salát, šest hlavních jídel a dezert. Polévky jsou o objemu 0,25 litrů a cenově stojí stejně, tedy 25,- Kč. Mezi nejdražší pokrm z hlavních jídel byla tzv. nabídka týdne. Jednalo se o medailonky z mufloního hřbetu s omáčkou z lesních hub, šťouchanými brambory, cibulkou a slaninou za 169,- Kč. Ostatní hlavní jídla se cenově pohybují v rozmezí mezi 89,- – 109,- Kč. Ve středu byl v denní nabídce dezert za 30 Kč. Šlo o 1 ks Pavlova do skla se šlehačkou a jahodou (jedná se o dezert z pečeného krému ze šlehaných bílků). Podobně jako restaurace Na Rynku, tak i pivovarský hostinec Rebel nabízí speciální menu I. a II., které obsahuje polévku dle výběru, zadané hlavní jídlo a 0,2 litrů kofoly, nebo Rebel nealko.

Tabulka 9 - Skupina jídel z poledního menu - Pivovarský hostinec Rebel

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>9</sup>
Předkrmy	-	-
Polévky	2	25,-
Bezmasá jídla	-	-
Saláty	1	25,-
Jídlo z hovězího	1	99,-
Jídlo z vepřového	1	89,-
Drůbež	1	96,-
Ryby	-	-
Těstoviny	1	89,-
Speciality	2	139,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	1	30,-

Zdroj: Vlastní zpracování

Stálý jídelní lístek je přehledně uspořádán do skupin jídel. Je na výběr celkem z 36 pokrmů plus přílohy. Pivovarský hostinec Rebel nabízí polévky o objemu 0,33 litrů za 40,- Kč, dále předkrmy, pokrmy z grilu, čerstvé domácí těstoviny, ale i tradiční pokrmy atd. Jako tradiční pokrm restaurační zařízení nabízí například pečené kachní stehýnko s houskovými a bramborovými knedlíky s červeným zelím za 169,- Kč. Tradiční pokrmy byly zařazeny jako skupina jídel – speciality (viz Tabulka 10). U čerstvých domácích těstovin je možnost výběru ze dvou pokrmů o hmotnosti 300 g a stejné ceně, tedy 159,- Kč za jeden pokrm. Jde o tagliatelle aglio olio s tenkými plátky Diamond steaku sypané parmazánem a bramborové nočky s kuřecím masem, špenátem a sušeným česnekem zapečené s čerstvým kozím sýrem. Host pivovarského hostince Rebel si může vybrat ze dvou moučnicků a jednoho zmrzlinového poháru s horkými malinami, zmrzlinou a šlehačkou za 60,- Kč. Nejdražší položka mezi dezerty jsou 3 ks skořicových lívanců s borůvkami a zakysanou smetanou za 75,- Kč.

<sup>9</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Tabulka 10 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Pivovarský hostinec Rebel

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>10</sup>
Předkrmy	4	69,-
Polévky	2	40,-
Bezmasá jídla	4	119,-
Saláty	3	156,-
Jídlo z hovězího	4	179,-
Jídlo z vepřového	4	180,-
Drůbež	3	167,-
Ryby	1	189,-
Těstoviny	2	159,-
Speciality	4	144,-
Dětská jídla	2	85,-
Moučníky	3	67,-

Zdroj: Vlastní zpracování

Nabídka regionálních pokrmů z kraje Vysočina je chudá. Jedná se pouze o bramboráčky za 35,- Kč a dalších příloh z brambor od lokálních producentů. Pivovarský hostinec Rebel nicméně nabízí velký výběr z havlíčkobrodského piva značky Rebel, například Rebel Tradiční 10, Rebel Tudor 11, Rebel Original Premium 12, Rebel nefiltrovaný, Rebel řezaný, nebo Rebel nealko. Host restauračního zařízení si může vybrat pivo Rebel o objemu 0,3 litrů, nebo 0,5 litrů. Například Rebel Original Premium 12 stojí 17,- Kč za 0,3 l a 26,- Kč za 0,5 l.

Nabídka z denního jídelního lístku se vejde na jednu A4, která je uložena v průhledných tvrdých deskách. Stálý jídelní lístek je koncipován do tvrdých desek, které jsou potaženy tmavě zelenou koženkou. Na obalu stálého jídelního lístku je logo Rebel. Menu obsahuje 9 listů, kde na první straně jsou zkrácené informace o havlíčkobrodském pivu. Na dalších stránkách následují přehledně vypsane pokrmů a na konci menu je koncipován nápojový lístek. Seznam alergenů je dostupný na vyžádání u obsluhy.

Obsluha pivovarského hostince Rebel byla milá a vstřícná. Chovala se profesionálně a celou dobu se usmívala. Obsluha znala všechna havlíčkobrodská piva

<sup>10</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

z nabídky nápojového lístku a velmi ochotně poradila s výběrem. Zaměstnanci pivovarského hostince Rebel byli upravení a na sobě měli čistý stejnokroj.

Pivovarský hostinec Rebel zohledňuje svátky a sezonnost. Například na Valentýna připravil speciální Valentýnské menu. Restaurační zařízení připravuje speciální menu i na sv. Martina, tedy Svatomartinské husí hody, nebo na zvěřinové hody. Informace o připravovaných akcích lze nalézt na oficiálních stránkách pivovarského hostince Rebel, na facebooku pivovarského hostince, nebo přímo v daném restauračním zařízení.

#### 4.3.6 Restaurace Na Ostrově

Restaurace Na Ostrově je jedna z novějších restauračních zařízení v Havlíčkově Brodě, do které se vejde přibližně 50 hostů. Restaurační zařízení je laděno do moderního stylu a její prostory jsou velmi dobře osvětleny svítidly, ale i přírodním světlem, které proniká dovnitř restauračního zařízení skrz velká okna. V restauraci Na Ostrově lze nalézt i zrekonstruovaný spodní bar, který slouží převážně jako pivnice. Restaurace nabízí výběr ze široké nabídky kvalitních českých a světových vín, k jídlu nabízí tradiční českou, ale i mezinárodní kuchyni (PilsnerUrquell Na Ostrově, 2016).

Restauraci Na Ostrově lze nalézt v budově kulturního domu Ostrov v Havlíčkově Brodě, přesněji v ulici Žižkova. U restaurace je velké parkoviště zhruba pro 30 aut.



Obrázek 19 - Restaurace Na Ostrově

Zdroj: Kdo jsme? *PilsnerUrquell Na Ostrově: restaurace & pivnice* [online]. 2016 [cit. 2017-03-21]. Dostupné z: <http://restauracenaostrove.cz/>



Restaurace Na Ostrově nabízí zvýhodněné polední menu, možnost výběru z nabídky stálého jídelního lístku, ale i snídaňovou nabídku od pondělí do pátku od 8:00 do 11:00 ve spodním baru. Polední menu nemá příliš širokou nabídku. Lze si vybrat z celkem 8 jídel. Jedná se o dvě polévky a šest hlavních chodů. Obě polévky, čočková polévka s párem a hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi, stojí 25,- Kč. Hlavní chody se váhově pohybují mezi 120 – 250 g a cenově od 65,- do 95,- Kč. Mezi nejlevnější položku na poledním menu patří drůbeží játra na cibulce s dušenou rýží za 65,- Kč. Naopak nejdražší položkou byla hovězí svíčková s karlovarským knedlíkem, brusinky a citrónem za 95,- Kč. Denní jídelní lístek restaurace Na Ostrově ještě nabízí možnost menu, tedy spojení polévky a hlavního jídla, za výhodnou cenu. V den návštěvy restauračního zařízení se jednalo o spojení čočkové polévky s párkem a grilovaného candáta s americkými brambory a grilovanými cherry rajčaty, to celé za 103,- Kč.

Tabulka 11 - Skupina jídel z denního menu - Restaurace Na Ostrově

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>11</sup>
Předkrmy	-	-
Polévky	2	25,-
Bezmasá jídla	-	-
Saláty	1	75,-
Jídlo z hovězího	1	95,-
Jídlo z vepřového	1	89,-
Drůbež	2	75,-
Ryby	1	85,-
Těstoviny	-	-
Speciality	-	-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Stálý jídelní lístek restaurace Na Ostrově nabízí možnost výběru z 38 jídel. Jídla jsou přehledně roztríděná do skupin jídel, například předkrmy, polévky, tradiční česká

<sup>11</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

kuchyně, hlavní chody, nebo skupina jídel k pivu atd. V nabídce restaurace Na Ostrově jsou například tři druhy polévek všechny o objemu 0,25 l. Lze si vybrat mezi silným hovězím vývarem s játrovými knedlíčky a zeleninou za 35,- Kč, hráškovým krémem se slaninovým chipsem a nokem ze zakysané smetany za 45,- Kč anebo polévky dle denní nabídky za 25,- Kč. Pod skupinou jídel nazvaných jako tradiční česká kuchyně restaurace nabízí hovězí svíčkovou s karlovarským knedlíkem za 125,- Kč, nebo pivovarský hovězí guláš se špekovým knedlíkem a opečenou cibulkou za 125,- Kč atd. Tato skupina jídel je v tabulce zařazena jako Speciality (viz Tabulka 12). Restaurační zařízení dále nabízí čtyři druhy salátů, například 100 g šopského salátu s balkánským sýrem stojí 39,- Kč. Jedná se o nejlevnější salát, ale také salát s nejmenší hmotností. Restaurace Na Ostrově nabízí výběr ze tří dezertů, přesněji mezi palačinkami s horkým ovocem a sladkým tvarohem, nebo ovocným zmrzlinovým pohárem s horkým ovocem, či dezertu dle denní nabídky.

**Tabulka 12 - Skupiny jídel ze stálého jídelního lístku - Restaurace Na Ostrově**

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>12</sup>
Předkrmy	5	106,-
Polévky	3	35,-
Bezmasá jídla	3	83,-
Saláty	4	97,-
Jídlo z hovězího	5	231,-
Jídlo z vepřového	2	169,-
Drůbež	3	167,-
Ryby	1	229,-
Těstoviny	1	119,-
Speciality	6	149,-
Dětská jídla	2	82,-
Dezerty	3	52,-

Zdroj: Vlastní zpracování

Denní jídelní lístek restaurace Na Ostrově nenabídl žádný tradiční pokrm z kraje Vysočina. Oproti ostatním navštíveným restauračním zařízením, restaurace Na Ostrově, nenabídla žádný tradiční pokrm z kraje Vysočina ani ve svém stálém jídelním lístku.

<sup>12</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Skupina jídel označená jako tradiční česká kuchyně nabízí spíše národní speciality. Restaurace ve své nabídce nemá ani bramboráčky, pouze petrželkové brambory, vařené brambory maštěné máslem, nebo bramborové pyrě. Restaurace Na Ostrově je i pivnice, která má ve své nabídce celkem 5 druhů pív, ale žádné z těchto druhů není havlíčkobrodské pivo značky Rebel, nebo jiné regionální pivo.

Stálý jídelní lístek je koncipován do tvrdých desek světle hnědé barvy. Menu se skládá z celkem 8 stran, které jsou uloženy v průhledných foliích, aby se papír neušpinil. Stálý jídelní lístek na první straně uvádí informace o ležáku, o Kingswood Apple Cideru a o tmavém pivu, dále obsahuje vypsaná jednotlivá jídla uspořádaná do skupin, nápojový lístek a na konci celého lístku je seznam alergenů. Během poledne se ke stálému jídelnímu lístku přikládá i zvýhodněné polední menu.

Personál restaurace Na Ostrově byl milý, vstřícný a usměvavý. Velmi ochotně pomohl s výběrem pokrmu a nápoje. Všichni zaměstnanci měli čisté a upravené oblečení, přesněji šedou košili a tmavé kalhoty. Personál restaurace Na Ostrově se domluví dvěma jazyky, tedy česky a anglicky.

Restaurace Na Ostrově zpestřuje svůj stálý jídelní lístek o sezónní nabídku, svátky a české zvyky. Mezi již tradiční nabídku patří svatomartinské menu, které většinou obsahuje pečenou husí paštiku s brusinkami a praženými mandlemi, ale hlavně pomalu pečenou svatomartinskou husu s variací zelí a variací domácích knedlíků. Na zapití pak Svatomartinské Müller Thurgau. Mezi další svátek, který restaurace Na Ostrově slaví, patří Valentýn. Na Valentýna restaurace připravila na výběr ze dvou Valentýnských menu. Restaurace svůj jídelní lístek obzvláštěňuje i dalšími specialitami, jako jsou řízkové hody, Burgerové menu, nebo speciální bažantí menu, které restaurace Na Ostrově nabídla v listopadu. Informace o připravovaných akcích lze nalézt na oficiálních stránkách restaurace Na Ostrově, na facebooku restaurace, nebo přímo v daném restauračním zařízení.

#### 4.3.7 Stylová restaurace

Stylová restaurace je laděna do moderního romantického stylu. Bílé stěny a židle jsou v kontrastu s tmavě hnědou deskou stolů a tmavě hnědými doplňky. Prostory restaurace jsou osvětleny hlavně svítidly. Denní světlo do restauračního zařízení proniká pouze v přední části zařízení oknem a prosklenými dveřmi. Do Stylové restaurace se vejde zhruba 60 hostů a během letních měsíců je otevřena i zahrádka s dětským hřištěm. Restaurace nabízí převážně českou kuchyni, ale i mezinárodní pokrmy. Stylová restaurace se nachází v ulici Humpolecká (Stylová restaurace, 2016).

Stejně jako předchozí restaurační zařízení, tak i Stylová restaurace nabízí zvýhodněné polední menu a stálý jídelní lístek. Denní menu Stylové restaurace není nikterak široké a nabízí celkem 4 pokrmy. Z toho je jedna polévka o objemu 0,3 l za 25,- Kč a tři hlavní chody. V den návštěvy měla Stylová restaurace v nabídce smažený hermelín s vařenými brambory a tatarkou za 99,- Kč, Kuřecí steak s dušenou zeleninou, omáčkou demi-glaze a šťouchanými brambory za 93,- Kč, nebo vepřový gyros s hranolky za 95,- Kč.

Tabulka 13 - Skupina jídel z poledního menu - Stylová restaurace

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>13</sup>
Předkrmy	-	-
Polévky	1	25,-
Bezmasá jídla	1	99,-
Saláty	-	-
Jídlo z hovězího	-	-
Jídlo z vepřového	1	95,-
Drůbež	1	93,-
Ryby	-	-
Těstoviny	-	-
Speciality	-	-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování.

<sup>13</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Stálý jídelní lístek Stylové restaurace je rozdělen do jedenácti sekcí. Na výběr je ze široké nabídky pokrmů, přesněji z 39 jídel plus přílohy. Polévky jsou na výběr dvě o objemu 0,3 l, ale jejich cena je rozdílná. Například hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky stojí 30,- Kč, polévka dle denní nabídky stojí pouze 25,- Kč. V jídelním lístku lze nalézt i sekci označenou jako naše speciality. Jedná se o „Burger šéf kuchaře“, vykostěné kolínko podávané s chlebem, křenem, hořčicí a okurkou a o grilovanou vepřovou panenku s bylinkami a s glazovanou mrkví. Mezi další sekce lze zařadit hovězí maso, vepřové maso, těstoviny, ryby, saláty a dezerty, kde si lze vybrat z pěti druhů. Nejlevnější, palačinky s marmeládou a šlehačkou, stojí 45,- Kč. Naopak nejdražší dezert, „Láva Cake“, stojí 65,- Kč. Jedná se o čokoládový dezert s horkými malinami a zakysanou smetanou.

Tabulka 14 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Stylová restaurace

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>14</sup>
Předkrmy	4	72,-
Polévky	2	28,-
Bezmasá jídla	3	85,-
Saláty	7	93,-
Jídlo z hovězího	4	255,-
Jídlo z vepřového	4	150,-
Drůbež	3	130,-
Ryby	2	195,-
Těstoviny	3	135,-
Speciality	3	157,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	5	57,-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Stylová restaurace ve svém jídelním lístku nenabízí žádné regionální jídlo z kraje Vysočina. Stejně jako restaurace Na Ostrově, tak ani Stylová restaurace nenabízí bramboráky. Ovšem brambory v jídelním lístku restaurace nabízí, jsou upraveny na různé

<sup>14</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

způsoby, například šťouchané brambory s cibulkou a slaninou, opečený brambor, nebo vařené brambory maštěné máslem. Z regionálních potravin kraje Vysočina Stylová restaurace dále nabízí havlíčkobrodské pivo značky Rebel, a to Rebel 10° a Rebel 12°.

Stálý jídelní lístek je koncipován do tvrdých černých desek potažené koženkou. Na deskách je stříbrným písmem vyražené jméno restaurace. Jídelní lístek obsahuje 8 A4, kde jsou vypsány jednotlivé pokrmy rozdělené do přehledných sekcí a nápojový lístek. Seznam alergenů je na poslední papíře jídelního lístku. Během poledne, je ve stálém jídelním lístku uložena zvýhodněná denní nabídka.

Obsluha Stylové restaurace byla ochotná, chovala se přívětivě a laskavě. Obsluha restaurace byla obeznámená s obsahem jídelního lístku a velmi ráda nám tak pomohla s výběrem vhodného pokrmu. Zaměstnanci Stylové restaurace vzhledově reprezentovali danou restauraci, měli na sobě čisté a jednotné oblečení černé barvy. Personál Stylové restaurace mluví plynule česky, německy a anglicky.

Stylová restaurace zohledňuje některé zvyky a svátky, mezi které patří například svatomartinské hody na sv. Martina, nebo svátek všech zamilovaných na sv. Valentýna, na které byl připraveno speciální Valentýnské menu. Mezi další akce pořádané Stylovou restaurací patří i zvěřinové hody, kde nechybí zvěřinová polévka s krutony, srnčí guláš s houskovým knedlíkem, nebo zvěřinové ragů s bramborovými špalíčky. Restaurace v březnu 2016 pořádala den Italské kuchyně, v dubnu téhož roku zase pořádala den bramboráků a v květnu pořádala den řízků. Stylová restaurace jako jedna z mála připravuje speciální menu i na Velikonoce. Informace k jednotlivým akcím, lze nalézt na oficiálních stránkách Stylové restaurace, na jejich facebooku anebo přímo v restauračním zařízení.

#### **4.3.8 Restaurace Rozvoj**

Restaurace Rozvoj se nachází v prvním patře budovy na Smetanově náměstí. Ve spodní části této budovy se totiž nachází další obchody, například zlatnictví a obuv. Ovšem společný vchod nemají. Restaurace je laděna do světlých barev zelené, hnědé a šedivé. Přes venkovní terasu do restaurace proniká přírodní světlo a celou jí příjemně

osvětluje. V pozdních hodinách pak restauraci osvětlují svítidla. Restaurace Rozvoj nabízí velký prostor, kde lze pořádat i různé společenské akce. Celková kapacita restaurace je okolo 90 míst, z toho 50 míst ve Velkém salonku a 18 míst v Malém salonku. Hosté restaurace Rozvoj mají na výběr ze široké nabídky specialit a nápojů (Restaurace Rozvoj, 2016).



Obrázek 20 - Restaurace Rozvoj

Zdroj: Pořízeno vlastním fotoaparátem.

Výzkum v restauraci Rozvoj se nejdříve zaměřil na denní jídelní lístek a hned na to byl zkoumán stálý jídelní a nápojový lístek. Denní nabídka, která se vejde na jednu A4, nabídla výběr z celkem 15 jídel. Těchto 15 jídel obsahuje dvě polévky o objemu 0,33 l, ale za rozdílnou cenu. Zelná polévka s klobásou byla o dvě koruny dražší, než hovězí vývar s těstovinami za 20,- Kč. Dále denní jídelní lístek nabízí hotová jídla, která se váhově pohybují mezi 100 – 300 g. Nejvíce, tedy 300 g, vážila čočka na kyselo se sázenými vejci a kyselkou okurkou za 75,- Kč. V denní nabídce jsou i jídla pro malý hlad. Jedná se o poloviční porci hotových jídel, například 150 g čočky na kyselo se sázeným vejcem a kyselou okurkou za 46,- Kč. Jídla pro malý hlad byla též zařazena do tabulky do odpovídající skupiny jídel (viz Tabulka 16). Z jídelního lístku denní nabídky si lze vybrat i mezi dvěma druhy zeleninových salátů, oba o hmotnosti 250 g a za stejnou cenu 90,- Kč.

Tabulka 15 - Skupina jídel z poledního menu - Restaurace Rozvoj

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>15</sup>
Předkrmy	-	-
Polévky	2	21,-
Bezmasá jídla	2	61,-
Saláty	2	90,-
Jídlo z hovězího	-	-
Jídlo z vepřového	4	75,-
Drůbež	3	69,-
Ryby	-	-
Těstoviny	-	-
Speciality	2	63,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Stálý jídelní lístek restaurace Rozvoj nabízí celkem 64 jídel plus přílohy. Menu je přehledně rozděleno do skupin jídel. Jedná se například o polévky o objemu 0,3 l, lze si vybrat polévku dle nabídky. Další skupina jídel se jmenuje něco k pivu a vínu a nabízí možnost si vybrat mezi pikantní masovou topinkou, topinkou s česnekem, variací sýrů, nebo bramboráčky za 30,- Kč. Tato skupina jídel byla ve výzkumu zařazena jako předkrmy (viz Tabulka 16). Stálý jídelní lístek restaurace Rozvoj nabízí i speciality, jedná se však spíše o speciality kuchaře dané restaurace. Patří mezi ně například vepřová panenka plněná švestkami se švestkovou omáčkou a bramborovými tolárky za 149,- Kč, nebo domácí hamburger se smaženými hranolky za 109,- Kč atd. Velmi široký výběr má host restaurace u dezertů. Může si vybrat mezi dezerty, jako jsou palačinky s čokoládou a domácí šlehačkou, rakvička s domácí šlehačkou, domácí jablečný závis se zmrzlinou, nebo mezi zmrzlinovými poháry.

<sup>15</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.



Tabulka 16 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Restaurace Rozvoj

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>16</sup>
Předkrmy	4	35,-
Polévky	1	30,-
Bezmasá jídla	7	87,-
Saláty	8	60,-
Jídlo z hovězího	4	187,-
Jídlo z vepřového	8	118,-
Drůbež	7	112,-
Ryby	4	111,-
Těstoviny	-	-
Speciality	6	135,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	15	51,-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Až na bramboráčky není na jídelní lístku restaurace Rozvoj žádný tradiční pokrm z kraje Vysočina. Mezi významné tradiční suroviny z kraje Vysočina tedy patří brambory, které jsou v restauračním zařízení zpracovány na několik způsobů, hlavně tedy jako bramboráčky, opečené brambory, nebo americké brambory. Restaurace Rozvoj čepuje pouze havlíčkobrodské pivo značky Rebel. Ve své nabídce má Rebel Tudor, Rebel Originál i Rebel nealko. Restaurace nabízí i lahvové pivo Rebel Černý 0,5 l za 23,- Kč.

Stálý jídelní lístek je koncipován do tvrdých desek tmavě modré barvy se zlatým písmem. Celkem obsahuje 12 obyčejných papírových A4, které jsou umístěné ve foliích, aby se neušpinily. Nejdříve je uveden jídelní lístek a za jeho konci začíná nabídka nápojového lístku. Seznam alergenů je na vyžádání u obsluhy.

Obsluha restaurace Rozvoj byla příjemná a ochotná vysvětlit přípravu jednotlivých pokrmů. Pokud informaci nevěděli, nebo si nebyli jistí, požádali o chvilku strpení, aby mohli danou informaci zjistit. Personál restaurace měl na sobě čisté a jednotné

<sup>16</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

oblečení. Jednalo se o bílou košili a tmavé kalhoty. Zaměstnanci restaurace Rozvoj mluví dvěma jazyky, a to česky a anglicky.

Restaurace Rozvoj zohledňuje některé české zvyky a sezonnost. Hlavně tedy svatomartinské hody na sv. Martina a zvěřinové hody. Informace o jednotlivých akcích lze nalézt na webových stránkách restaurace Rozvoj, na facebookové stránce restaurace, nebo přímo v restauračním zařízení.

#### **4.3.9 Hostinec U Palánů**

Hostinec U Palánů je restaurační zařízení s velkým prostorem, který je vhodný i pro pořádání různých akcí, jako jsou svatební hostiny, večírky, semináře a rodinné oslavy. K dispozici je sál s až 120 místy, dále prostory vinárny se 40 místy a prostory hostince s 20 místy. Celkem je v hostinci U Palánů k dispozici až 180 míst. V letních měsících hostinec nabízí i posezení v otevřené, nebo uzavřené terase. Hostinec U Palánů nabízí domácí kuchyni, rybí a zvěřinové speciality. Restauraci se nachází v ulici Žďárská, poblíž zastávky městské autobusové dopravy (Hostinec U Palánů, 2016).

Kromě stálého jídelního lístku hostinec U Palánů nabízí i levnější denní menu. Denní zvýhodněná nabídka není nikterak rozsáhlá. Jedná se o možnost výběru z jedné polévky za 25,- Kč a pěti hlavních chodů. Každý z pěti hlavních chodů vážil 100 g a cenově se pohybovali od 78,- do 85,- Kč. Nejlevnějším jídlem byly vepřové kostky na rozmarýnů s dušenou rýží a naopak nejdražším jídlem byla hovězí svíčková s houskovým knedlíkem a kančí ragů s domácími bramboráčky.

Tabulka 17 - Skupina jídel z denního menu - Hostinec U Palánů

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>17</sup>
Předkrmy	-	-
Polévky	1	25,-
Bezmasá jídla	-	-
Saláty	-	-
Jídlo z hovězího	2	83,-
Jídlo z vepřového	1	78,-
Drůbež	1	80,-
Ryby	-	-
Těstoviny	-	-
Speciality	1	85,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Stálý jídelní lístek nabízí celkem 76 jídel plus přílohy, pochutiny a cukrovinky. Pochutinami a cukrovinkami je myšleno například Bohemia chips, pražené mandle, kešu, slané tyčinky, studentská pečeť, Tatranka, Fidorka, nebo čokoláda Kofila. Všechna jídla jsou přehledně roztríděná podle skupiny jídel. Lze si vybrat z nabídky studených, nebo teplých předkrmů. Například 1 ks nakládaného hermelínu stojí 45,- Kč a 1 ks pytlácké topinky stojí také 45,- Kč. Hostinec U Palánů nabízí široký výběr zvěřinových jídel, ať už srnčí, daňčí, jelení nebo kančí. Cena za zvěřinové minutky se pohybují od 135,- do 170,- Kč. Dále si lze vybrat z drůbežích, vepřových, hovězích, či rybích jídel. U některých pokrmů je vypsáno hostincem doporučené víno, například losos na másle s oblohou za 1205,- Kč má doporučené víno Cabernet sauvignon rosé. Pokrmů s vypsáním doporučeným vínem je celkem 18 a to dokonce i dva dezerty mají doporučené víno, jedná se o medovník „Marlenka“ za 45,- Kč s doporučeným vínem Tramín červený a palačinku s ovocem, šlehačkou, čokoládou a zmrzlinou za 55,- Kč s doporučeným vínem Muškát moravský.

<sup>17</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Tabulka 18 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Hostinec U Palánů

Skupina jídel	Počet jídel z nabídky	Průměrná cena v Kč <sup>18</sup>
Předkrmy	10	33,-
Polévky	-	-
Bezmasá jídla	8	79,-
Saláty	7	31,-
Jídlo z hovězího	2	145,-
Jídlo z vepřového	7	110,-
Drůbež	6	110,-
Ryby	5	306,-
Těstoviny	-	-
Speciality	16	166,-
Dětská jídla	-	-
Dezerty	15	41,-

Zdroj: Vlastní zpracování.

Jídelní lístky nenabídlly žádné tradiční pokrmy z kraje Vysočina, až na bramboráčky za 25,- Kč z lokálních brambor. Z brambor jsou i další přílohy, jako opékané brambory, americké brambory, vařené brambory a šťouchané brambory se slaninou. Pokrmy, které hostinec nabízí, jsou převážně zvěřinové. Hostinec U Palánů nenabízí žádný regionální nápoj kraje Vysočina.

Stálý jídelní lístek je uložen v tvrdých deskách, které jsou potažené tmavě zelenou koženkou. Jídelní lístek obsahuje celkem 10 stránek. Na prvních stránkách stálého jídelního lístku jsou vypsána jednotlivá jídla a hned za jídly je nápojový lístek. Seznam alergenů je na vyžádání u obsluhy.

Obsluha hostince U Palánů byla usměvavá, příjemná a byla seznámena s obsahem stálého jídelního lístku, a tak bez problému dokázala poradit s výběrem pokrmu. Personál hostince měl na sobě čisté a jednotné oblečení. Jednalo se o černé tričko a tmavé kalhoty. V hostinci U Palánů personál hovoří pouze česky.

<sup>18</sup> Cena je zaokrouhlena nahoru na celé koruny.

Hostinec U Palánů zohledňuje některé svátky a zvyky. Jedná se hlavně o zvěřinové hody a speciální svatomartinské menu. Plánované akce hostince lze nalézt na oficiálních stránkách restauračního zařízení, nebo přímo v hostinci U Palánů.

#### **4.4 Sumarizace vlastního výzkumu**

Sumarizace informací, získaných pomocí vlastního výzkumu z jednotlivých restauračních zařízení, slouží k ucelení daných poznatků a odhalení toho, zda vybraná restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě nabízejí regionální pokrmy nebo pokrmy z regionálních výrobků.

#### **Zhodnocení restauračních zařízení**

Z celkového počtu stravovacích zařízení v Havlíčkově Brodě tvoří přes padesát procent restaurační zařízení, která nabízejí jak zahraniční, tak i českou gastronomii. Ve výzkumu se objevila i restaurační zařízení, které patří do projektu podpory tradiční české kuchyně. Švejk restaurant a hotelová restaurace Hotelu Slunce patří do projektu Czech Specials. Zákazník v těchto restauračních zařízení má jistotu, že dostane tradiční české pokrmy v náležitě kvalitě. Tradiční české pokrmy jsou na jídelním lístku jasně označeny logem Czech Specials.

Obrázek 21 - Označení tradičních českých pokrmů na jídelním lístku

<b>Speciality vojáka Švejka / Švejk Specialties Schweik-Spezialitäten</b>	
<b>150 g</b>	<b>Svíčková na smetaně, houskové knedlíky, brusinkový terč</b> 1 3 7 9 10 12 ..... 135,- Rindbraten mit Rahmsosse, Semmelknödel, Preiselbeeren Sirloin in cream-sause, bread dumplings, cranberries
<b>150 g</b>	<b>Guláš feldkuráta „Otto Katz“ se špekovými knedlíky</b> 1 3 7 12 ..... 128,- Rindgulasch nach „Otto Katz“ Art mit Speckknödel "Otto Katz" goulash, bacon filled bread dumplings
<b>1 ks</b> <b>cca</b> <b>350 g</b>	<b>Kachní stehno konfitované, variace knedlíků, červené zelí</b> 1 3 7 ..... 155,- Gebratene Ente mit Variationknödel und Rotkraut Roast duck, variation of dumplings, red cabbage
<b>220 g</b>	<b>Pečené králičí stehno po staročesku, bramborové špalíčky, dušené zelí</b> 1 3 9 ..... 148,- Gebratene Kaninchen nach alt Bömisch Art, Kartoffelknödel, gedünstete Sauerkraut Old – Bohemian – styl roasted rabbit, potato dumplings, stewed cabbage
<b>250 g</b>	<b>Uzený bůček (špičky), hořčice, křen, beraní rohy, chléb</b> 1 7 10 12 ..... 123,- Schweinebauch geräuchert, Senf, Meerrettich, /Chren / Hausbrot Smoked pork brisket, mustard, horseradish, bread

Zdroj: Pořízeno vlastním fotoaparátem

Ze zhodnocení restauračních zařízení v Havlíčkově Brodě vyplývá, že mezinárodní restaurační zařízení v tomto městě převažují, tudíž je scéna dosti globalizovaná.

### Zhodnocení dodržování českých tradic a sezonnosti

Všechny navštívené restaurační zařízení, která byla zkoumána, dodržují české tradice, svátky a sezonnost. Některé ve větší míře jako například Švejk restaurant, Hotelová restaurace, restaurace U Zlatého lva, restaurace Na Ostrově a Stylová restaurace, ostatní v menší míře. Z výzkumu bylo zjištěno, že svátek sv. Martina dodržují všechna navštívená zařízení. Na tento svátek je vždy připraveno speciální svatomartinské menu, na kterém nechybí pečená husa se zelím a knedlíky a svatomartinské víno. Mezi další oblíbené zvyky patří zvěřinové a zabíjačkové hody. Ve třech navštívených restauračních zařízení připravují speciální nabídku i na sv. Valentýna, přesněji v pivovarském hostinci Rebel, v restauraci Na Ostrově a ve Stylové restauraci. Speciální menu na Vánoce není tak časté. Mimo těchto svátků a českých tradic některá restaurační zařízení připravují speciální menu, která souvisí s typickými surovinami pro jednotlivá roční období. Například restaurace U Zlatého lva měla v listopadu nabídku pokrmů z dýní.

Tabulka 19 - Přehled vybraných restauračních zařízení dodržující české zvyky a svátky

Název restauračního zařízení	Zvěřinové hody	Sv. Martin	Vánoce	Velikonoce	Sv. Valentýn	Sezonnost
Švejk restaurant	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Hotelová restaurace Hotel Slunce	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Hostinec U Kroupů	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Restaurace U Zlatého lva	✓	✓	✓	✗	✗	✓
Restaurace Na Rynku	✗	✓	✗	✗	✗	✗
Pivovarský hostinec Rebel	✗	✓	✗	✗	✓	✓
Restaurace Na Ostrově	✓	✓	✗	✗	✓	✓
Stylová restaurace	✓	✓	✗	✓	✓	✓
Restaurace Rozvoj	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Hostinec U Palánů	✓	✓	✗	✗	✗	✗

Zdroj: Vlastní zpracování

Zvěřinové a zabíjačkové hody jsou většinou doplňována o program. Převážně se jedná o živou kapelu, nebo minimálně harmonikáře. Programy s živou hudbou nabízejí hlavně hotelové restaurace.

### Zhodnocení personálu

Personál v navštívených restauračních zařízení byl až na jednu výjimku velmi kvalitní. Zaměstnanci jednotlivých zařízení měli na sobě čistý a upravený stejnokroj daného restauračního zařízení, kromě hostince U Kroupů, kde personál měl nejednotné pracovní oblečení a nebylo tedy hned zřejmé, zda se jedná o hosta, nebo obsluhu. Personál

v navštívených restauračních zařízení byl znalý obsahu jídelních lístku a velmi ochotně dokázal pomoci s výběrem vhodného pokrmu a nápoje. Komunikace s personálem navštívených restauračních zařízení byla celkově příjemná.

### **Zhodnocení regionálních pokrmů a surovin**

Vybraná restaurační zařízení nabízí bohatý výběr pokrmů z tradiční české kuchyně a pokrmů z čerstvých surovin. Toto potvrdil i výzkum, který se zaměřil na obsahovou analýzu jídelních lístků jednotlivých restauračních zařízení. Ovšem mezi jednotlivými pokrmy nebyl, až na bramboráčky, nalezen jediný tradiční pokrm z kraje Vysočina. Většina navštívených restauračních zařízení nabízí bramboráčky jako přílohu k vybranému pokrmu. Výjimkou jsou restaurace Na Ostrově a Stylová restaurace, které nemají bramboráčky ve své nabídce, ovšem mají brambory upravené na jiné způsoby. Největší množství bramboráčků nabízí restaurace Na Rynku a pivovarský hostinec Rebel. Jedná se o 250 gramů za přiměřenou cenu 35,- Kč. Brambory na bramboráčky byly koupeny od lokálních producentů. Z lokálních brambor byly připravovány i další přílohy, jako vařené brambory, pečené brambory, bramborová kaše, bramborové knedlíky atd. Informace, že se jedná o brambory od lokálních producentů, byla potvrzena prostou odpovědí: „ano“. Tato informace byla poskytnuta od obsluhy, či provozního jednotlivých restauračních zařízení, která byla v průběhu výzkumu navštívena. Strukturovaný rozhovor autorce této diplomové práce nebyl poskytnut od nikoho z oslovených.



Tabulka 20 - Nabídka bramboráčků ve vybraných restauračních zařízeních

<b>Název restauračního zařízení</b>	<b>Nabídka bramboráčků</b>	<b>Množství v gramech</b>	<b>Cena</b>
<b>Švejk restaurant</b>	Ano	180	33,-
<b>Hotelová restaurace Hotel Slunce</b>	Ano	180	33,-
<b>Hostinec U Kroupů</b>	Ano	180	30,-
<b>Restaurace U Zlatého lva</b>	Ano	180	25,-
<b>Restaurace Na Rynku</b>	Ano	250	35,-
<b>Pivovarský hostinec Rebel</b>	Ano	250	35,-
<b>Restaurace Na Ostrově</b>	Ne	-	-
<b>Stylová restaurace</b>	Ne	-	-
<b>Restaurace Rozvoj</b>	Ano	180	30,-
<b>Hostinec U Palánů</b>	Ano	180	24,-

Zdroj: Vlastní zpracování

Významnou regionální potravinou z kraje Vysočina je kromě brambor od lokálních producentů i havlíčkobrodské pivo značky Rebel. Ovšem ne všechna vybraná restaurační zařízení toto pivo nabízí. Švejk restaurant a hotelová restaurace Hotelu Slunce se zaměřují především na plzeňské pivo, podobně na tom jsou i restaurace Na Ostrově a hostinec U Palánů. Hostinec U Kroupů a restaurace U Zlatého lva nabízejí pouze jeden druh piva značky Rebel, a to Rebel Original Premium. Restaurace Na Rynku, pivovarský hostinec Rebel, restaurace Rozvoj a Stylová restaurace naopak nabízejí pouze pivo značky Rebel.

Tabulka 21 - Nabídka piva značky Rebel Original Premium

Název restauračního zařízení	Nabídka piva Rebel	Objev v litrech	Cena
Švejk restaurant	Ne	-	-
Hotelová restaurace Hotel Slunce	Ne	-	-
Hostinec U Kroupů	Ano	0,3 l 0,5 l	16,- 27,-
Restaurace U Zlatého lva	Ano	0,3 l 0,5 l	15,- 27,-
Restaurace Na Rynku	Ano	0,3 l 0,5 l	17,- 26,-
Pivovarský hostinec Rebel	Ano	0,3 l 0,5 l	16,- 25,-
Restaurace Na Ostrově	Ne	-	-
Stylová restaurace	Ano	0,3 l 0,5 l	18,- 24,-
Restaurace Rozvoj	Ano	0,3 l 0,5 l	15,- 23,-
Hostinec U Palánů	Ne	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování

Bohužel další regionální pokrmy nebo potraviny z kraje Vysočina navštívené restaurační zařízení nenabízejí. Informace, zda zařízení používají pro přípravu pokrmů další suroviny od lokálních producentů kromě brambor, nebyly poskytnuté od nikoho z oslovených. Tyto informace nebyly dohledatelné ani na webových stránkách jednotlivých restaurací. Navštívená restaurační zařízení, až na restauraci U Zlatého lva, Stylovou restauraci, restauraci Rozvoj a hostinec U Palánů, nabízí minimálně tři české tradiční pokrmy. Jedná se hlavně o svíčkovou s houskovými knedlíky, pečené kachní stehýnko s bramborovými knedlíky a zelím a guláš.

Tabulka 22 - Nabídka svíčkové ve vybraných restauračních zařízeních

<b>Název restauračního zařízení</b>	<b>Množství v g</b>	<b>Cena v Kč</b>
<b>Švejk restaurant</b>	150	135,-
<b>Hotelová restaurace Hotel Slunce</b>	150	135,-
<b>Hostinec U Kroupů</b>	150	125,-
<b>Restaurace U Zlatého lva</b>	-	-
<b>Restaurace Na Rynku</b>	180	149,-
<b>Pivovarský hostinec Rebel</b>	150	139,-
<b>Restaurace Na Ostrově</b>	150	125,-
<b>Stylová restaurace</b>	-	-
<b>Restaurace Rozvoj</b>	-	-
<b>Hostinec U Palánů</b>	-	-

Zdroj: Vlastní zpracování

## 5 Závěr

Tato diplomová práce se zaměřila na regionální jídla a regionální potraviny v restauračních zařízeních Havlíčkova Brodu a jejich úlohou na rozvoj regionu. Hlavním cílem práce bylo pomocí obsahové analýzy jídelních lístků vybraných restauračních zařízení zjistit, v jaké míře tato restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě nabízejí regionální pokrmy nebo pokrmy z regionálních surovin. Tato metoda sběru dat byla dále doplněna o pozorování v jednotlivých restauračních zařízeních.

Z výzkumu je patrné že, až na výjimku v podobě bramboráčků, vybraná restaurační zařízení pro tuto diplomovou práci nemají ve své nabídce tradiční pokrmy z kraje Vysočina. Ovšem v navštívených restauračních zařízeních je možné si jako přílohu k vybranému pokrmu vybrat bramboráčky, nebo jinak upravené brambory. Výjimkou jsou restaurace Na Ostrově a Stylová restaurace, které bramboráčky nemají ve své nabídce, ale nabízejí brambory upravené na jiné způsoby. Většina brambor, které restaurační zařízení používají pro své pokrmy, pocházejí od lokálních dodavatelů. Tuto informaci potvrdila obsluha, či provozní jednotlivých restauračních zařízení. Přílohy ze zpracovaných brambor od místních dodavatelů lze tedy pokládat za pokrm z lokálních surovin kraje Vysočina. Informace, zda zařízení používají pro přípravu pokrmů další suroviny od lokálních producentů kromě brambor, nebyly poskytnuté od nikoho z oslovených. Tyto informace nebyly dohledatelné ani na webových stránkách jednotlivých restaurací. Ohledně regionálních potravin z kraje Vysočina to není o moc lepší. Pouze šest z deseti vybraných restauračních zařízení mají ve své nabídce havlíčkobrodské pivo značky Rebel. Z těchto šesti restaurací mají čtyři ve své nabídce více než jen jeden druh piva značky Rebel. Jedná se o restauraci Na Rynku, pivovarský hostinec Rebel, Stylovou restauraci a restauraci Rozvoj. Úloha regionálních potravin a surovin z kraje Vysočina na rozvoj regionu je tedy minimální.

V Havlíčkově Brodě nelze navštívit ani jedno restaurační zařízení, které by bylo výhradně zaměřené na regionální kuchyni kraje Vysočina. Všechna vybraná restaurační zařízení pro tuto diplomovou práci sice nabízí tradiční pokrmy, spíše se ale jedná o národní speciality jako je svíčková s houskovými knedlíky a brusinkovým terčem, pečené kachní

stehýnko s bramborovými knedlíky a se zelím a guláš. Celkově v Havlíčkově Brodě převažují restaurační zařízení s mezinárodní kuchyní, takže scéna se dosti globalizovala.

Mezi příčiny nevyužívání většího množství lokálních potravin lze zařadit vyšší cenu a rozhodnutí provozovatelů ohledně nákupu. Toto zjištění lze podložit bakalářskou prací autorky, která porovnávala cenu regionálních potravin s cenou neregionálních potravin ve městě Havlíčkův Brod. Výzkum dokázal, že ve většině případů byly regionální potraviny dražší (Karlová, 2015). Další příčinou je chybějící propagace regionálních potravin daného kraje v zásobování restauračních zařízení. Prezentace Havlíčkova Brodu pomocí tradičních regionálních pokrmů a potravin v nabídce restauračních zařízení je v současné době na nejnižší úrovni. Mezi jediný regionální produkt, který skutečně reprezentuje a propaguje Havlíčkův Brod je havlíčkobrodské pivo značky Rebel. Karlová ve své bakalářské práci uvádí, že pouze pivo značky Rebel bylo viditelně označeno jako regionální potravina, ale pouze v jedné prodejně. Označení sice bylo možné najít i na obale brambor, ten však hlásil pouze to, že brambory pocházejí z Vysočiny (Karlová, 2015).

V současné době, která je typická velkou proměnlivostí (Giddnes, 1999), je velmi obtížné předvídat budoucí trendy. Restauratěři proto musejí rychle reagovat na změny a inovace. Mnohé příklady uvádí, že lze prostřednictvím regionálních pokrmů a produktů dosáhnout zatraktivnění dané lokality. Zvýšenou pozornost lidí může přitáhnout, pravidelně se opakující události týkající se jídla, během nichž je možné dané pokrmy zakoupit a ochutnat. Autorka této diplomové práce má na mysli například uspořádat farmářské trhy, kde hlavním tématem by byly brambory, tedy bramborové hody v Havlíčkově Brodě. Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod by mohl poskytnout nové zajímavé informace ohledně brambor. Další zajímavou událostí může být pivní festival. Celý kraj Vysočina je bohatý na různé druhy piva, například Havlíčkův Brod má Rebel, Pelhřimov má pivo značky Poutník, Humpolec má pivo značky Bernard, Dalešice mají Dalešické pivo a atd. Pokud se daná města spojí, mohou například každý rok pořádat pivní festival v jiném městě. Díky bohatému výběru by turisté měli stále co ochutnávat. Pokud jde přímo o restaurační zařízení, autorka této diplomové práce by zvažovala vzájemnou spolupráci mezi těmito restauračními zařízení, kde by mezi sebou mohli vytvořit „gastronomickou stezku.“ Jednalo by se o stezku zaměřenou na jídlo. V každém

navštíveném restauračním zařízení, po kterých by stezka vedla, by obsluha poskytla zajímavé informace o Havlíčkově Brodě spojené s ochutnávkou regionálních specialit.

Lze tedy jen doufat, že restaurační zařízení v Havlíčkově Brodě rozšíří svou nabídku o typické regionální pokrmy z kraje Vysočina, což přispěje k lepší propagaci daného regionu a dalšímu rozvoji cestovního ruchu v něm, popřípadě k rozvoji gastronomie v Havlíčkově Brodě.

## 6 Použité zdroje

- ALMLI, Valérie Lengard, Wim VERBEKE, Filiep VANHONACKER, Tormod NÆS a Margrethe HERSLETH. General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries. *Food Quality and Preference* [online]. 2011, **22**(1), 129-138 [cit. 2017-11-05]. DOI: 10.1016/j.foodqual.2010.08.008. ISSN 09503293.
- ALTINEL, H., (2014). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*, Detay Publishing, Ankara
- BARHAM, Elizabeth. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies* [online]. 2003, **19**(1), 127-138 [cit. 2017-11-05]. DOI: 10.1016/S0743-0167(02)00052-9. ISSN 07430167.
- BELL, Randy. *Public markets differ from farmers markets* [online]. 2013 [cit. 2016-07-25]. Dostupné z: [http://msue.anr.msu.edu/news/public\\_markets\\_differ\\_from\\_farmers\\_markets](http://msue.anr.msu.edu/news/public_markets_differ_from_farmers_markets)
- BÉRARD, L., CEGARRA, M. & DJAMA, M. 2005. Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France. Editions Quae, Nancy.
- BESSIERE J., 1998. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38 (1), 21-34.
- BOYNE, S.; HALL, D.; WILLIAMS F., 2003. Policy, support and promotion for food related tourism initiatives: a marketing approach to regional development. In C. M. HALL, ed. *Wine, food and tourism marketing*. New York: Haworth Hospitality Press, 131-154
- CELINE, A. 1998. The Appellation d'Origine contrôlée (AOC) and other official product identification standards. University of Kentucky, Dijon.
- ČESKÁ GASTRONOMIE: Restaurace v České republice. *Česká republika* [online]. 2010 [cit. 2016-07-05]. Dostupné z: <http://www.czech.cz/cz/98231-ceska-gastronomie>
- DIACONESCU, D. M., MORARU, R. and STĂNCIULESCU, G., 2016. *Considerations on Gastronomic Tourism as a Component of Sustainable Local Development*. *Amfiteatru Economic*, 18(Special Issue No. 10), pp. 999-1014
- DROBNÍČEK, Ladislav, Jaroslav PEŠÁN a Pavel SMETANA. *Jak na-- faremní prodej ze dvora. 2.*, dopl. vyd. Klatovy: Úhlava, 2011. ISBN 978-80-903851-9-1.
- DU RAND, G.E.; HEATH, E.; ALBERTS, N., 2003. The role of local and regional food in destination marketing: a south African situation analysis. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14 (3), 97-112.
- EU QUALITY LOGOS. Evropská komise: zemědělství a rozvoj venkova [online]. [cit. 2017-02-26]. Dostupné z: [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes\\_cs](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes_cs)

FRAZER, James George. *Zlatá ratolest*. Přeložil Erich HEROLD, přeložil Věra HEROLDOVÁ-ŠTOVIČKOVÁ. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, c2007. ISBN 978-80-7380-017-8.

FRITH, G. J. T. Some selection characters for blueberry cultivars grown for Pick-YourOwn production. In: L. L. DAFONSECA a F. R. MUNOZ, ed. *Proceedings of the 8th International Symposium on Vaccinium Culture*. Leuven 1: International Society Horticultural Science, 2006, s. 129–132. ISBN 978-90-6605-569-8.

FROCHOT, I., 2003. An analysis of regional positioning and its associated food images in French tourism regional brochures. In C.M. HALL, ed. *Wine, food and tourism marketing*. New York: Haworth Hospitality Press, 77-96

GIAOUTZI, M.P.N., 2006. *Tourism and regional development: new pathways*. London: Ashgate

GIDDENS, Anthony. *Sociologie*. Praha: Argo, 1999. ISBN 8072031244.

GREEN, Thomas A. *Folklore: an encyclopedia of beliefs, customs, tales, music, and art*. Santa Barbara, Calif.: ABC-CLIO, c1997. ISBN 087436986X.

GRUNERT, Klaus G. a Kristina AACHMANN. Consumer reactions to the use of EU quality labels on food products: A review of the literature. *Food Control* [online]. 2016, 59, 178-187 [cit. 2017-11-05]. DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.05.021. ISSN 09567135

HAJDUKIEWICZ AGNIESZKA. European Union agri-food quality schemes for the protection and promotion of geographical indications and traditional specialities: an economic perspective. *Folia Horticulturae, Vol 26, Iss 1, Pp 3-17 (2014)* [online]. 2014, 26(1), 3-17 [cit. 2017-11-05]. DOI: 10.2478/fhort-2014-0001. ISSN 20835965.

HALWEIL, Brian. a Tom. PRUGH. *Home grown: the case for local food in a global market*. Washington, DC: Worldwatch Institute, c2002. ISBN 1878071661.

HARTWIG, Dallas a Melissa HARTWIG. *Jídlo na prvním místě: [vyzkoušejte Whole30 a změňte svůj život k nepoznání, aneb, Paleo mýtů zbavené]*. Brno: Jan Melvil, 2014. Fit & food. ISBN 978-80-87270-67-7.

HODNOTÍČÍ KRITÉRIA. *Česká a moravská regionální gastronomie* [online]. 2010 [cit. 2016-07-06]. Dostupné z: <http://www.stezky-dedictvi.cz/criteria/>

HOLLAND, D. & Pope, H. 2003. *EU food law and policy*. Kluwer Law International, Hague.

HORÁCKÁ KUCHYNĚ. *Vítejte na Vysočině: turistický průvodce* [online]. 2014 [cit. 2016-07-05]. Dostupné z: <http://www.region-vysocina.cz/horacka-kuchyne-cx496>



HOSTINEC U KROUPŮ: Havlíčkův Brod. *U Kroupů: Hostinec* [online]. 2016 [cit. 2016-09-26]. Dostupné z: <http://www.ukroupu.cz/>

INFORMACE K SÍTI PRODEJEN REGIONÁLNÍCH PRODUKTŮ: Síť prodejen regionálních produktů. *Vysočina regionální produkt* [online]. 2016 [cit. 2016-07-25]. Dostupné z: <http://www.vysocinaregionalniprodukt.cz/1-sit-prodejen-regionalnich-produktu-informace-k-siti-prodejen-regionalnich-produktu.html>

JAK TO VŠECHNO ZAČLO. *Havlíčkobrodské farmářské trhy: Koudelův talíř* [online]. 2016 [cit. 2016-07-25]. Dostupné z: <http://koudeluvtalir.muhb.cz/jak-to-vsechno-zacalo/ds-1003/p1=1020>

JÍZDNÍ ŘÁDY. *Havlíčkův Brod: oficiální web města* [online]. 2017 [cit. 2017-02-24]. Dostupné z: <http://www.muhb.cz/jizdni-rady/ds-27460/p1=73843>

JORDANA, J. (2000). Traditional foods: Challenges facing the European food industry. *Food Research International*, 33(3-4), 147-152.

KARIM, S. A., 2006. Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination's food image and information sources, Thesis (PhD), Oklahoma State University.

KARLOVÁ, Yveta. *Jídlo a jeho úloha v rozvoji regionu (případ kraje Vysočina)*. Praha, 2015. Bakalářská práce. Česká zemědělská univerzita v Praze. Vedoucí práce Doc. PhDr. Michal Lošťák, Ph.D.

KDE SE DOBŘE NAJÍST PŘI CESTOVÁNÍ PO ČESKU? *CzechSpecials* [online]. 2017 [cit. 2017-02-25]. Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/certified-restaurants/?aliaspath=%2fcertified-restaurants&lang=cs-CZ>

KDO JSME? *PilsnerUrquell Na Ostrově: restaurace & pivnice* [online]. 2016 [cit. 2016-09-21]. Dostupné z: <http://restauracenaostrove.cz/>

KIVELA, J., CROTTS, J., (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30: 354-377.

KOZÁK, Vratislav. MICROBREWERIES AS A NEW PHENOMENA OF CULINARY TOURISM IN CZECH REPUBLIC. *Proceedings of the International May Conference on Strategic Management* [online]. 2016, , 211-216 [cit. 2017-11-04].

LIBROVÁ, Hana. *Pestří a zelení: (kapitoly o dobrovolné skromnosti.)*. Brno: Veronica, 1994. ISBN 80-85368-18-8.

MALÝ LEXIKON OBCÍ ČESKÉ REPUBLIKY - 2016 | ČSÚ. *Český statistický úřad | ČSÚ* [online]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/maly-lexikon-obci-ceske-republiky-2016>

MANDA, C., 2007. *Dreptul colectivităților locale*. București: Lumina Lex.

MANENTE, M., MINGHETTI, V. and MINGOTTO, E., 2014. *Responsible tourism and CSR Assessment Systems for Sustainable Development of SMEs in Tourism*. Cham: Springer International Publishing.

MAPY: Mapa dálniční a silniční sítě ČR. *Dálnice - Silnice.cz* [online]. 2016 [cit. 2016-09-07]. Dostupné z: <http://www.dalnice-silnice.cz/mapy.htm>

MASON, R. and O'MAHONY, B., 2007. On the Trail of Food and Wine : The tourist search for meaningful experience. *Annals of Leisure Research*, 10 (3-4), 498-517.

MITCHELL, R., HALL C. M., 2003. Consuming tourists: food tourism consumer behaviour. In C. M. HALL, eds. *Food Tourism around the World. Development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 60-80.

NEGRU, R., 2005. *Evaluarea resurselor turistice din perspectiva dezvoltării durabile*. ClujNapoca: Risoprint.

NEJPOUŽÍVANĚJŠÍ ZNAČKY KVALITY POTRAVIN V ČESKU. *iDnes.cz/Ekonomika* [online]. 2014 [cit. 2017-01-29]. Dostupné z: [http://ekonomika.idnes.cz/loga-na-potravinach-04c-/ekonomika.aspx?c=A140107\\_114302\\_ekonomika\\_fih](http://ekonomika.idnes.cz/loga-na-potravinach-04c-/ekonomika.aspx?c=A140107_114302_ekonomika_fih)

NEJVĚTŠÍ SAMOSBĚR JAHOD NA VYSOČINĚ. *Lubomír Šantrůček - samosběr a prodej jahod Havlíčkův Brod a Česká Bělá* [online]. Copyright © 2016 Lubomír Šantrůček, [cit. 2016-09-22]. Dostupné z: <http://www.jahodyhb.cz/>

NEKUŘÁČKÁ RESTAURACE. *Hotel Slunce* [online]. 2016 [cit. 2016-09-25]. Dostupné z: <http://www.hotelslunce.com/nekuracka-hotelova-restaurace/>

NICOLAS, F. & VALCESCHINI, E. 1995. *Agro-alimentaire: une économie de la qualité*. Editions Quae, 433p  
O ASOCIACI: Asociace regionálních značek. *Asociace regionálních značek* [online]. 2017 [cit. 2017-03-04]. Dostupné z: <http://www.regionalni-znacky.cz/arz/cs/o-nas/>

O KONCEPTU. *Švejk restaurant* [online]. 2014 [cit. 2016-09-25]. Dostupné z: <http://www.svejk.cz/cs/o-svejk-restaurantu/o-konceptu/>

O NÁS. *Stylová restaurace: Humpolecká 254, Havlíčkův Brod* [online]. 2016 [cit. 2016-09-21]. Dostupné z: <http://www.stylova-restaurace.com/pages/about?locale=cs>

O NÁS: Vítejte Vás na stránkách restaurace Rozvoj. *Restaurace Rozvoj* [online]. 2016 [cit. 2016-09-22]. Dostupné z: <http://www.restauracerozvoj.cz/>

O PROJETKU STEZKY DĚDICTVÍ. *Česká a moravská regionální gastronomie* [online]. 2010 [cit. 2017-02-06]. Dostupné z: <http://www.stezky-dedictvi.cz/stezky-dedictvi-projekt/>

O VYSOČINĚ. *Vítejte na Vysočině: turistický průvodce* [online]. (n. d.) [cit. 2016-08-07]. Dostupné z: <http://www.region-vysocina.cz/o-vysocine>

O'CONNOR, D. 2006. Driving rural development: policy and practice in seven EU countries. European perspectives on rural development. Uitgeverij Van Gorcum, Assen

PAMÁTKOVÝ KATALOG: Havlíčkův Brod. *Národní památkový ústav* [online]. Národní památkový ústav, 2015 [cit. 2017-02-24]. Dostupné z: <http://pamatkovykatalog.cz/?mode=parametric&municipalityWEP=Havl%C3%AD%C4%8Dk%C5%AFv+Brod&presenter=ElementsResults>

PIVOVARSKÝ HOSTINEC: originál Rebel restaurant Havlíčkův Brod. *Pivovarský hostinec* [online]. 2016 [cit. 2016-09-26]. Dostupné z: <http://www.hostinecrebel.cz/>

PROVOZNÍ DÉLKA ŽELEZNIČNÍCH TRATÍ. *Ministerstvo dopravy* [online]. 2016 [cit. 2016-08-07]. Dostupné z: <https://www.mdcz.cz/Statistiky/Drazni-doprava/Srovnani-zakladnich-ukazatelu-mezi-regiony-CR/Provozni-delka-zeleznicnich-trati>

PŘEDSTAVENÍ PROJETKU. *Czech Specials* [online]. 2014 [cit. 2016-08-06]. Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/about-us/>

RADIO PRAHA - Staročeské Vánoce. *Radio Praha* [online]. Copyright © 1996 [cit. 2016-08-22]. Dostupné z: <http://www.radio.cz/cz/static/vanoce/staroceske-vanoce>

REBEL NA RYNKU HAVLÍČKŮV BROD. *Rebel Na Rynku: originál Rebel restaurant Havlíčkův Brod* [online]. 2016 [cit. 2016-09-08]. Dostupné z: <http://www.rebelnarynku.cz/>

REGIONÁLNÍ POTRAVINY VYSOČINA. *Regionální potravina* [online]. 2016 [cit. 2016-08-12]. Dostupné z: <https://www.regionálnipotravina.cz/ocenene-regionalni-potraviny/vysocina/>

RESTAURACE PODLE REGIONU. *Česká a moravská regionální gastronomie: Průvodce dobrými restauracemi* [online]. 2017 [cit. 2017-02-26]. Dostupné z: <http://www.stezky-dedictvi.cz/restaurace-podle-regionu/vysocina/>

RESTAURACE. *Hotel U Zlatého lva* [online]. 2016 [cit. 2016-09-25]. Dostupné z: <http://www.uzlateholva.cz/cz/restaurace.php>

ROBERTSON, Noel. *Festivals and legends: the formation of Greek cities in the light of public ritual*. Buffalo: University of Toronto Press, c1992. ISBN 0802059880.

SANTICH, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, (23), 15–24.

SEZNAM DRŽITELŮ CERTIFIKOVANÝCH PRODEJEN. *Vysočina regionální produkt* [online]. 2017 [cit. 2017-02-25]. Dostupné z: <http://www.vysocinaregionalniprodukt.cz/1-sit-prodejen-seznam-drzitelu-certifikovanych-prodejen.html>

SHENOY, S., (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist, a Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, USA.

SMITH, S., 2007. Analysis of tourists attending a culinary event: Motivations, satisfaction, and behavioural outcomes. Thesis (PhD). The University of Tennessee, Knoxville.

TELFER, D. J., HASHIMOTO, A., 2003. Food tourism in the Niagara region: the development of a nouvelle cuisine. In C. M. HALL, eds. Food Tourism around the World. Development, management and markets. Oxford: ButterworthHeinemann, 158-177.

TONCROVÁ, M., & SMUTNÁ, S. (2013). Lidové písně z Podhorácka II. Třebíč-Brno: Akademie věd ČR.

TOSATO, Andrea. "The Protection of Traditional Foods in the EU: Traditional Specialities Guaranteed". *European Law Journal*. **19** (4): 545–576. doi:10.1111/eulj.12040. Retrieved 22 May 2013 [cit. 2016-08-05]

ÚVOD: Hostinec u Palánů - Perknov Havlíčkův Brod. *Hostinec U Palánů* [online]. 2016 [cit. 2016-09-22]. Dostupné z: <http://www.upalanu.cz/>

VÍTEJTE NA VYSOČINĚ. *KAM - Dovolená v Čechách, na Moravě, ve Slezsku a přihraničí* [online]. Copyright © 2011 [cit. 2019-08-22]. Dostupné z: <http://www.kamocesku.cz/clanek/8383/vitejte-na-vysocine>

VÍTEJTE NA VYSOČINĚ. *Kraj Vysočina: Oficiální internetové stránky kraje Vysočina* [online]. 2008 [cit. 2016-08-07]. Dostupné z: <https://www.kr-vysocina.cz/vitejte-na-vysocine/d-4000086>

VOLBY DO ZASTUPITELSTEV OBCÍ 10.10. - 11. 10. 2014. *Volby.cz* [online]. 2014 [cit. 2017-02-24]. Dostupné z: <http://volby.cz/pls/kv2014/kv21111?xjazyk=CZ&xid=1&xv=23&xdz=2&xnumnuts=6101&xobec=568414&xstrana=0&xodkaz=1>

WEHN HEGNES, Atle. *Introducing and practicing PDO and PGI in Norway* [online]. 2013 [cit. 2017-11-05].

XIAO, & SMITH. (2008). Culinary tourism supply chains: A preliminary examination. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289-299.

## 7 Seznam obrázků

Obrázek 1 - Chráněné označení původu .....	23
Obrázek 2 - Chráněné zeměpisné označení .....	24
Obrázek 3 - Zaručená tradiční specialita .....	25
Obrázek 4 - Regionální potravina .....	26
Obrázek 5 - Značka - Regionální potravina kraj Vysočina .....	26
Obrázek 6 - Mapa s 27 lokálních mutací Regionální značky .....	27
Obrázek 7 – Značka - Vysočina regionální produkt .....	27
Obrázek 8 - Logo - Stezky dědictví .....	28
Obrázek 9 - Logo Czech Specials .....	29
Obrázek 10 - Umístění kraje Vysočina .....	31
Obrázek 11 - Umístění Havlíčkova Brodu .....	32
Obrázek 12 - Podíl jednotlivých stravovacích zařízení v Havlíčkově Brodě .....	35
Obrázek 13 - Švejk restaurant .....	38
Obrázek 14 - Hotel Slunce .....	39
Obrázek 15 - Hostinec U Kroupů .....	42
Obrázek 16 - Hotel U Zlatého lva .....	46
Obrázek 17 - Restaurace Na Rynku .....	49
Obrázek 18 - Pivovarský hostinec Rebel .....	53
Obrázek 19 - Restaurace Na Ostrově .....	56
Obrázek 20 - Restaurace Rozvoj .....	63
Obrázek 21 - Označení tradičních českých pokrmů na jídelním lístku .....	70
Obrázek 22 - Jihlavská kyselka .....	88

## 8 Seznam tabulek

Tabulka 1 - Skupina jídel z poledního menu - Hotel Slunce .....	40
Tabulka 2 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Švejk restaurant a hotelové restaurace .....	41
Tabulka 3 - Skupina jídel z denního menu - Hostinec U Kroupů.....	43
Tabulka 4 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Hostinec U Kroupů .....	44
Tabulka 5 - Skupina jídel z poledního menu - restaurace U Zlatého lva.....	47
Tabulka 6 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - U Zlatého lva .....	48
Tabulka 7 - Skupina jídel z poledního menu - Restaurace Na Rynku .....	50
Tabulka 8 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - restaurace Na Rynku .....	51
Tabulka 9 - Skupina jídel z poledního menu - Pivovarský hostinec Rebel .....	54
Tabulka 10 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Pivovarský hostinec Rebel.....	55
Tabulka 11 - Skupina jídel z denního menu - Restaurace Na Ostrově .....	57
Tabulka 12 - Skupiny jídel ze stálého jídelního lístku - Restaurace Na Ostrově .....	58
Tabulka 13 - Skupina jídel z poledního menu - Stylová restaurace .....	60
Tabulka 14 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Stylová restaurace .....	61
Tabulka 15 - Skupina jídel z poledního menu - Restaurace Rozvoj.....	64
Tabulka 16 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Restaurace Rozvoj .....	65
Tabulka 17 - Skupina jídel z denního menu - Hostinec U Palánů .....	67
Tabulka 18 - Skupina jídel ze stálého jídelního lístku - Hostinec U Palánů .....	68
Tabulka 19 - Přehled vybraných restauračních zařízení dodržující české zvyky a svátky..	71
Tabulka 20 - Nabídka bramboráčků ve vybraných restauračních zařízení.....	73
Tabulka 21 - Nabídka piva značky Rebel Original Premium.....	74
Tabulka 22 - Nabídka svíčkové ve vybraných restauračních zařízení.....	75

## 9 Přílohy

Příloha č. 1 – Přehled stravovacích zařízení v Havlíčkově Brodě

Název	Kategorie	Adresa
Atlantida	Restaurace	Masarykova 3679
Coffee Noll	Kavárna	Horní 182
Cukrárna Jane	Cukrárna	Dlouhá 3831
Cukrárna Jane	Cukrárna	Dolní 1
Cukrárna Vít Šidláč	Cukrárna	Horní 195
Červený Hrádek	Restaurace	Reynkova 2107
Fabrika Pizzeria & Bowling	Restaurace	Svatovojtěšská 2045
Favole di pizza spol. s r. o.	Rychlé občerstvení	Havlíčkově nám. 165
Formanka	Restaurace	Humpolecká 1363
Gril restaurace U Huberta	Restaurace	Masarykova 3553
Hostinec U Kroupů	Restaurace	Nádražní 106
Hostinec U Palánů	Restaurace	Žďárská 1717
Hostinec U Zlodějka	Restaurace	Dolní 105
Hotelová nekuřácká restaurace	Restaurace	Jihlavská 1985
Kavárna AveKave	Kavárna	5. května 356
Kavárna U Hrušků	Kavárna	Žižkova 149
Kavárna U Mostu	Karavna	Bělohradská 3881
Kavárna U Notáře	Kavárna	Sázavská 430
Kavárna Vysočina	Kavárna	Havlíčkově nám. 180
Kebab house	Rychlé občerstvení	Dolní 97
Kebab Istanbul	Rychlé občerstvení	Žižkova 150
Kozlovna	Restaurace	Smetanovo nám. 1975
Metro Cafe Bar	Bar	Beckovského 2045
Oldies Caffé Bar	Kavárna	Dolní 3088
Pekárna a cukrárna Vilém spol. s r. o.	Cukrárna	Havlíčkově nám. 55
Piombino	Restaurace	Havlíčkově nám. 178
Pivnice Čechovka	Pivnice	U kasáren 1519
Pivnice U Němců	Pivnice	Havlíčkově 2253
Pivovarský hostinec Rebel	Restaurace	Dobrovského 2027
Pizzeria Restaurant Ježek	Restaurace	Havlíčkově 2198
Restaurace Na Ostrově	Restaurace	Žižkova 3329
Restaurace Na Rynku	Restaurace	Havlíčkově nám. 51
Restaurace Na Točně	Restaurace	Nádražní 397
Restaurace Pod Starou radnicí	Restaurace	Havlíčkově nám. 87
Restaurace Rozvoj	Restaurace	Smetanovo nám. 261
Rusticana	Restaurace	Na Výsluní 1814
Steak House Jack	Restaurace	Dolní 227
Stylová restaurace	Restaurace	Humpolecká 254
Švejk restaurant Hotel Slunce	Restaurace	Jihlavská 1985
Topírna	Pivnice	Mírová 388
U Hnáta	Pivnice	Reynkova 2149
U Zlatého lva	Restaurace	Havlíčkově nám. 176
Velký Hong Kong	Restaurace	Sídliště Pražská 2702
Vinárna Starr	Vinárna	Žižkova 3070
Vinum Missae	Vinárna	Havlíčkově nám. 177
Vymazlená kavárna	Kavárna	U Sv. Jána 3609

Zdroj: Vlastní zpracování.

Příloha č. 2 – Užší výběr restauračních zařízení v Havlíčkově Brodě

Název	Česká kuchyně	Stálý jídelní lístek	Denní jídelní lístek	Webové stránky
Atlantida	✗	✗	✓	✗
Červený Hrádek	✗	✓	✗	✓
Fabrika Pizzeria & Bowling	✗	✓	✓	✓
Formanka	✗	✗	✓	✗
Gril restaurace U Huberta	✗	✓	✓	✓
<b>Hostinec U Kroupů</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Hostinec U Palánů</b>	✓	✓	✓	✓
Hostinec U Zlodějka	✗	✗	✓	✗
<b>Hotelová restaurace</b>	✓	✓	✓	✓
Kozlovna	✗	✓	✗	✓
Piombino	✗	✓	✗	✓
<b>Pivovarský hostinec Rebel</b>	✓	✓	✓	✓
Pizzeria Restaurant Ježek	✗	✓	✓	✓
<b>Restaurace Na Ostrově</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Restaurace Na Rynku</b>	✓	✓	✓	✓
Restaurace Na Točně	✗	✓	✓	✗
Restaurace Pod Starou radnicí	✗	✓	✓	✗
<b>Restaurace Rozvoj</b>	✓	✓	✓	✓
Rusticana	✗	✓	✗	✓
Steak House Jack	✗	✓	✗	✓
<b>Stylová restaurace</b>	✓	✓	✓	✓
<b>Švejk restaurant Hotel Slunce</b>	✓	✓	✓	✓
<b>U Zlatého lva</b>	✓	✓	✓	✓
Velký Hong Kong	✗	✓	✗	✗

Zdroj: Vlastní zpracování.



### Příloha č. 3 – Recept na Jihlavskou kyselku

#### **Jihlavská kyselka**

*1 litr podmáslí, 1/2 litru vody, 500 g brambor, 60 g másla, 40 g hladké mouky, 2–3 vejce, sůl, kmín.*

Oškrábané a na kostičky nakrájené brambory zalijeme vroucí vodou, osolíme, a když změknou, zahustíme vývar jíškou připravenou z poloviny másla a mouky a přidáme podmáslí. Za stálého míchání polévku povaříme, okořeníme ji kmínem, přidáme druhou polovinu čerstvého másla a nakonec do polévky rozklepneme vejce. Chvilí povaříme mírným varem a podáváme.

Zdroj: VAŠÁK, Jaroslav. *Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska od A (Adamov) do Ž (Žďár)*. Praha: Libri, 2001, s. 41. ISBN 80-7277-074-8.

Obrázek 22 - Jihlavská kyselka



Zdroj: Regionální recepty: Jihlavská kyselka. *Vysočina* [online]. [cit. 2017-11-25]. Dostupné z: <http://www.region-vysocina.cz/temata/temata/gastronomie/recepty/jihlavska-kyselka>