

Historie hotelnictví a stravování

Ing. et Bc. Michal Motyčka, DiS., Ph.D., Drhc.

Hotelnictví

- Pojem hotelnictví podle Slovníku spisovného jazyka českého Akademie věd z roku 1971 vyjadřuje organizaci a činnost hotelů. Slovo je odvozené od slova hotel, které můžeme definovat několika způsoby. Za prvé vyjadřuje podnik poskytující přechodné ubytování lidem zdržujícím se mimo domov, který nabízí většinou také stravování a občerstvení. Druhý význam slova hotel nalezneme ve spojení se šlechtickým palácem vévody, kardinála nebo městskou radnicí. Toto české slovo odvozené od francouzského hote a z latinského hospitem vyjadřuje také osobu poskytující někomu pohostinství nebo přístřeší.
- Slova hotel a hotelnictví můžeme označit jako mnohovýznamová nejen v českém jazyce, ale i v ostatních jazycích, kde mají stejný nebo podobný význam. Slova Gasthaus nebo Herberg jsou známé již od středověku, v angličtině se dodnes užívá pro vyjádření hotelu výraz Inn. V českých zemích byl hotel označován pojmem formanka. Samotné slovo hotel si Evropané osvojili teprve začátkem 19. století.

Historie hotelnictví

- Služby:

nedělitelnost, pomíjivost, neskladovatelnost,
spojené s člověkem

- Starověk

- Řecko

- Řím

- Středověk

- Renaissance



Zrození hotelu

- „I po celé 17. a 18. století se ubytovací standard zlepšoval jen pozvolna. Přestože cestování začalo zaujímat významné místo v rodící se kosmopolitní společnosti, zůstávaly zájezdní a ubytovací hostince ještě hluboko do 19. století na nízké, v podstatě, na středověké úrovni. Teprve na počátku 19. století v souvislosti s vybudováním základů silniční sítě a zavedením pravidelných poštovních a dostavníkových linek dochází, alespoň ve velkých městech, ke zlepšování poměrů.“
 - I přesto kapacita tehdejších ubytovacích zařízení umožňovala poskytnout nocleh pouze pár desítkám cestujících. Až kolem poloviny 19. století se ve velkoměstech a lázeňských střediscích pomalu rodí typ hotelu, jak ho známe dnes, s oddělenou jídelnou. Do té doby byla kuchyň spojená s šenkem, hosté seděli u jednoho stolu a podával se všem stejný pokrm, pouze umývárny byly samostatné, na venkově se hosté stále myli u studny.
 - „Potřeba společenského styku a zábavy, dostatek peněz a touha po poznání daly podnět ke vzniku středisek zcela nového typu, jako jsou kavárny, cukrárny, bary, vinárny, herny, restaurace, specializované jídelny, samoobsluhy a výletní restaurace.“
 - Vznik klasického typu hotelu zapříčinila dynamicky se rozvíjející železniční doprava, která až desetinásobně zrychlila cestování a umožnila tak lidem pobývat i několik dní mimo domov. Na evropském kontinentu, ve druhé polovině 19. století, zůstávalo cestování spojené s ubytováním převážně výsadou obchodníků a zámožných vrstev.
-
- **Vývoj v USA**
 - **Sít'ové hotely 1900**
 - **1900 Michelin**

Hotelnictví a turismus v ČR

- Dle údajů České centrály cestovního ruchu k nám v roce 2009 přicestovalo 6 032 070 návštěvníků ze zahraničí a v roce 2010 dokonce 6 336 324.
- Celkem v hotelích cca 180 tis. lůžek (4600 hotelů), z toho v Praze 83 000 (v roce 2003 pouze 32 tis.). 46 hotelů kategorie 5***** (v Praze 37). Celkem přes 9 tis. zařízení..

Ukazatelé 2017/2018

■ Devizové příjmy v mld. (USD)	7,2	6,5
■ Podíl devizových příjmů z ČR na exportu (v %)	4,2	3,9
■ Podíl devizových příjmů z ČR na devizových příjmech ze služeb celkem v (%)	33	31,8
■ Podíl devizových příjmů z ČR na HDP v (%)	3,3	3,4

Současnost hotelnictví v ČR

- Rozvoj po 1918
- Lázeňství a hotelnictví v Československu
- Ukončení soukromého podnikání v roce 1948
- 1920 CK Čedok
- Interhotely – 10

V České republice to byly:

- IH Praha, IH Karlovy Vary, IH České Budějovice, IH Liberec, IH Krkonoše (sídlo ve Vrchlabí), IH Brno, IH Ostrava

Na Slovensku:

- IH Bratislava, IH Ružomberok, IH Tatry se sídlem ve Starém Smokovci

Klasifikace a kategorizace hotelů

■ Ukončení 1993

- Podle mezinárodní klasifikace se ubytovací zařízení dělí do následujících 5 tříd:

*	Tourist
**	Economy
***	Standard
****	First Class
*****	Luxury



- Kategorizace: hotel, (městský, lázeňský, horský), penzion, hostel, motel, hotel, rotel...
- AHR – jediná organizace, která garantuje klasifikaci ubytovacích zařízení u nás.
- Hotelové řetězce u nás Orea (ROH), CPI, Euroagentur Hotels & Travel, Asten hotels

Historie jídelních lístků

- Nejdříve se jídelní lístky zveřejňovaly na kartonových nebo dřevěných vývěškách jako seznam dostupných jídel. Později se jídelní lístek přestěhoval dovnitř restaurace jako dřevěná visačka na opasku obsluhy. Tak vznikl zvyk číst zákazníkům nabídku, protože většina z nich byla negramotná. Dnešní podoba jídelního lístku nabízí více možností než jeho předchůdci. Dnes je jídelní lístek nástrojem účinné prezentace podniku, jeho výkladní skříní a možností efektivního řízení. Těch funkcí má však daleko více a rovněž určité náležitosti.



Děkuji všem za pozornost.
Otevírám diskuzi a
očekávám případné otázky.

Michal Motyčka
Krčmářovská 233/53, Praha 9
tel. 603 37 85 15
e-mail: michal.motycka@goldenwell.cz