



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Název projektu	Rozvoj vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě
Registrační číslo projektu	CZ.02.2.69/0.0./0.0/16_015/0002400

Prezentace předmětu:
MEZINÁRODNÍ GASTRONOMIE

Vyučující:
Ing. Miroslava Kostková, Ph.D.



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Význam gastronomie v cestovním ruchu, gastroturismus

Mezinárodní gastronomie



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Ing. Miroslava Kostková Ph.D.

Obsah přednášky:

Význam gastronomie

Globalizační trendy v gastronomii

Stravovací zvyklosti cizích národů

Globalizace v české gastronomii

Gastronomické služby a jejich charakteristika

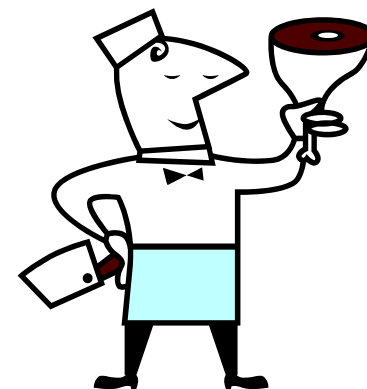
Gastroturismus

Podnikání v pohostinství



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ



Význam gastronomie



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Potřebu výživy jako základní potřebu člověka je možné uspokojit formou individuálního nebo společného stravování.

Gastronomie – gaster = žaludek,
nomos = mrav, zvyk

Brillat-Savarin (1755 – 1826): “**Gastronomie je otázkou výživy, jídla, pití a chuti spojené s radostmi stolování a odpočinkem.**“





- **Výživa** – fyziologie jídla a pití.
- **Strava** – fyzická část poskytovaného produktu.
- **Odbytové místo** – místo přípravy pokrmů a nápojů, receptury, technika a technologie, inventář, prostředí, servis apod.

Gastronomické služby – soubor a kombinace hmatatelného výrobku (jídla a pití) a nehmátatelné služby (servis), která se pohybuje podle rozsahu a kvality služeb v různých směrech.



- Obsahem gastronomie jsou otázky výživy, stravy (jídla a pití)
 - a gastronomických služeb.
 - Zabývá se vazbami a procesy mezi kuchyní, obytným místem a klientem. Gastronomické služby jsou nabízeny
 - v souboru a různých poměrech hmatatelného výrobku a nehmatatelné služby.
 - Jde o osobní služby poskytované místní a přespolní klientele.
-



- Ovlivňuje životní úroveň obyvatelstva
 - Zabezpečuje výživové potřeby obyvatelstva
 - Propagace racionální výživy
 - Nové pracovní příležitosti
 - Rozvíjí řadu odvětví – rozvoj ekonomiky
 - Podílí se na tvorbě HDP
 - Neoddělitelná součást národní kultury
-



- Společně s ubytováním má pohostinství nezastupitelnou roli a svým významem prioritní funkci pro rozvoj ČR.
 - Pohostinství zabezpečuje pro turisty základní funkce ČR a je určitým monitorem spokojenosti domácího obyvatelstva.
 - Pohostinství je od pradávna místem setkávání přátel i nepřátel, místem společenských setkání i místem určité formy odpočinku a relaxace.
-

Gastroturismus -Gastronomické festivaly a soutěže

- K zážitkové gastronomii patří také cestování za gastronomií - gastroturistika, gastrovíkendy v metropolích, návštěvy vinných sklípků, gastrofestivaly ap.
- **Gastronomické festivaly a soutěže** mají veřejnosti přiblížit kvalitní gastronomii a kreativitu kuchařů. Organizátory jsou hlavně gastronomičtí profesionálové, často za podpory města a kraje, ve kterém podnikají. Spoluorganizátory jsou i centrály cestovního ruchu a další organizace, sdružení nebo soukromé osoby.

Mezi nejznámější patří:

- *Prague food festival*
- *Grand Restaurant Festival*
- *Karneval chutí Ostrava*
- *Food Festival Karlovy Vary*
- *Gastronomické slavnosti M.D. Rettigové*
- *Gastrofestival Velké Karlovice a další.*

Vinařská turistika

- Víno a jeho nesmírná proměnlivost i bohatost vjemů, která ho tak podstatně odlišuje od jiných nápojů, se pozvolna stává předmětem zájmu a radostného objevování dosud nepoznaných prožitků nejen při jeho pití, ale i při cestování krajinami vína.
- ***Moravské vinařské stezky*** je projekt ochrany kulturního dědictví a rozvoje vinařské turistiky na jižní Moravě, realizovaný **páteří Moravskou vinnou stezkou** a dohromady tvoří **1200 km dlouhou síť stezek mezi Znojmem a Uherským Hradištěm**. Návštěvníkům nabízí možnost jednodenních i vícedenních výletů za poznáním folklóru, vína a památek.
- Mimo vinařských stezek je možné se s vinařskými zajímavostmi seznámit na **vinařských naučných stezkách** (Mikulov, Valtice, obce Němčičky, Stará Hora, Pavlovická vinice a vinné sklepy), nebo trasách, které budují vinařské obce mezi vinicemi, aby turistům přiblížily vinohradnictví a vinařské tradice regionu, jsou to např. Stezky Krajem André, Modré hory, Muškátu moravského, Rulandského bílého nebo Kutnohorská vinařská stezka.

Pivní turismus

- spočívá v cestování široké veřejnosti po pivovarech, minipivovarech, festivalech, pivních událostech apod.
- Jeho cílem je nabídnout domácím i zahraničním turistům tradiční i nová místa, vhodná pro návštěvu a poznávání různorodých chutí piv po celé České republice.
- Pivní turistika od pivovaru vyžaduje, aby měl zmapován svůj region, nabízel prohlídku, ochutnávku i prodej sortimentu, měl vlastní restauraci a nejlépe i ubytování.
- Pivní turismus mají podpořit také **pivní cyklostezky**, které propojují pivovary a dobré hospody po trase. Jsou to například **Beskydská pivní cyklotrasa**, stezka Petra Bezruče z Brna do pivovaru Černá Hora, či stezka Chmelovo a další.
- **Pivních slavností a festivalů** se koná po celé republice každoročně celá řada. Například Slavnosti Svijanského piva, Mostecké pivní slavnosti, ZlínBíirFest, Čiperný Den s Primátorem Náchod, Pivovarská čtvrtka Hanušovice, Narozeniny Městského pivovaru Štramberk, Chmelfest Zatec, Pivní slavnosti Olomouc, Beerfest Olomouc, Litovelský otvírák a spousta dalších.
- Pro pivní slavnosti je typické, že **kromě piva nabízí návštěvníkům jídlo a kulturní program**, především v podobě vystoupení hudebních kapel. Hlavním motivem návštěvníka tak nemusí být jen pivo, ale i vystoupení oblíbené kapely, dobré jídlo, nebo setkání s přáteli.
- **Největší pivní festival** s dosahem v Evropě je **Český pivní festival**, Festival minipivovarů v Královské zahradě Pražského hradu ap.

Trend malých pivovarů a značkových restaurací

- Česká republika má 191 pivovarů, z toho 43 průmyslových a 148 minipivovarů. Ty dohromady nabízejí okolo 550 druhů piva.
- Česko je země milovníků piva. I to je jedním z důvodů prudkého rozvoje menších pivovarů. Boom minipivovarů je pro milovníky piva radostnou zprávou.
- Kvašené obilné nápoje, které můžeme považovat za přímé předchůdce pivního moku, vařili na českém území již Keltové. Až Slované, nejspíš při jeho výrobě začali používat chmel. Zrodilo se tak chmelové pivo.
- „zakládací listina Vyšehradské kapituly“ z roku 1088, v níž první český král Vratislav II. přidělil kapitule kromě dalších privilegií také desátek chmele na vaření piva.
- Velký rozkvět vaření piva na českém území přineslo dvanácté století. V této době mohl v českých zemích vařit pivo kdokoliv. Později bylo takzvané „právo várečné“ omezeno pouze na kláštery a měšťany, žijící uvnitř městských hradeb. Vznikaly tak první krčmy.
- 1869 - Plzeňský Prazdroj, spodně kvašený ležák, nejoblíbenější na světě.

Stravovací zvyklosti jiných národů



- V gastronomii se stravovací zvyklosti, obyčeje a také etiketa u stolu odlišuje.
 - **Seznámení se stravovacími návyky v cizích zemích usnadňuje kontakt.**
 - Globalizace a větší možnosti cestování přinášejí nové kontakty s jinými národnostmi a poznání nových cizích zvyklostí.
 - Touha po poznání "typických" lokálních jídel, jako součásti kultury navštívené země.
 - Poznávání stravovacích zvyklostí jiných národů se stalo masovým turistickým cílem a zážitkem.
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



1. kuchařská kniha na světě – filosof Anchestrat (r. 400 p.n.l.) v řecké kolonii Gela na Sicílii.

Jídlo je tou nejlepší možností porozumění mezi národy.

Evropané - gastronomické zvyklosti nejsou zásadně odlišné:

- Většinou později vstávají a vydatně snídají.
 - Předpokládají, že se v podnicích budou snažit vyhovět jejich neobvyklým přáním.
 - Téměř všichni rádi poznávají naši gastronomii.
 - Zpravidla konzumují méně našich obvyklých příloh, mají rádi hodně zeleniny, salátů, ovoce, ovocných a zeleninových šťáv.
 - Kompoty a saláty mnohdy konzumují jako samostatný chod.
 - Pečivo a chléb jedí téměř ke každému chodu.
 - Nemají rádi příliš vydatné pokrmy, tučná masa a omáčky.
 - Kávu pijí cezenou, čaj silný, obojí s mlékem.
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Němci - základní snídaně** s vejci, uzenářskými a rybími výrobky, studenými pečeněmi, sýry a masovými saláty.
 - Pijí černou kávu nebo čaj s mlékem.
 - Obědvají zpravidla polévku, masitý hlavní chod se zeleninou a moučnick.
 - Oblíbená jídla - pečené bílé klobásy, uzeniny a v létě studené ovocné polévky.
 - K večeři uvítají studené pokrmy všeho druhu.
 - Bavorská kuchyně má totožné znaky s kuchyní českou.
 - Z nápojů cení především pivo, víno a obilné pálenky.
 - **Rakušané snídají méně vydatně**, k obědu jedí masa s omáčkou nebo zeleninou, k večeři běžný sortiment teplých pokrmů, především minutek. Rádi pijí černou kávu se šlehačkovými moučníky.
 - **Švýcaři** jsou hosté nároční a uznalí. Jejich gastronomické zvyklosti podléhají vlivu Německa, Francie a Itálie.
 - Jedí přírodně upravená masa se zeleninou, kvalitní sýry, ovocné moučníky a zmrzlinu.
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Francouzi** snídají lehce, oběd a večeři tvoří složité menu.
 - Nemají rádi příliš velké porce, ale pestrou skladbu pokrmů.
 - Oblíbený je aperitiv, sýry, moučníky, zmrzlina a káva.
 - Víno pijí téměř ke všem pokrmům.
 - Francouzská kuchyně je velmi pestrá, některé recepty jsou založeny na bohatě používaném koření, jiné vynikají promyšlenou kombinací ingrediencí jemných delikátních chutí.
 - Maso minimálně ve stejném množství doplňuje zelenina.
 - Opravdoví gurmáni si při zaslechnutí "**francouzské recepty**" vybaví možná také křepelky, drozdy, hlemýžďí delikatesy, či žabí stehýnka. Efektivním způsobem závěrečné přípravy jídla ve francouzské kuchyni je flambování – jídlo je zastříknuté kvalitním koňakem, či calvadosem a zapálené – šťávy i jednotlivé pochutiny tak získávají nezaměnitelnou chuť.
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Italové** - pokrmy přírodního charakteru, smažená jídla a těstoviny. Snídají méně, obědvají a večeří bohatě.
 - Jako dochucovací prostředek - strouhaný sýr a olivový olej.
 - Kvalitní moučníky, zmrzlina, ovoce a silná černá káva.
 - Stolování je obdobné jako v ostatních zemích Evropy.
 - Ke každému jídlu se podává pečivo a různě ochucený olivový olej a nikdy nesmí na stole chybět miska s nastrouhaným sýrem.
 - **Italská kuchyně vyhovuje trendu zdravého stravování.**
 - **Španělé** - velmi temperamentní, což se výrazně podepsalo na jejich gastronomii.
 - Jídelníček Španělů obsahuje nejrůznější druhy mořských ryb, mořských plodů a velké množství zeleniny.
 - Kvalitní olivový olej, lisovaný za studena. Likéry, dochucené zvláště anýzem.
- Kromě ovoce se kanduje i zelenina.**
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Poláci** mají rádi zeleninové a luštěninové polévky, mletá masa a těstoviny. Historicky jsou v ní hluboce zakořeněny stopy židovské kuchyně. **Polská kuchyně je vysoce kalorická.**
 - Poláci už dnes mají docela slušná piva (specialitou je **pivo s medem a kořením**), sytá jídla je ovšem nutné zapít kalíškem vodky (***vodka Wyborowa***; Pablo Picasso o ní prohlásil, že vedle blues a kubizmu patří mezi tři nejbáječnější věci první poloviny 20. století).
 - **Maďaři** - pokrmy výrazné, pestré, rozmanité vzhledem i chutí. spíše jídla sytá a výživná, s dostatkem kvalitních surovin, především různých druhů mas. **Alfou a omegou maďarské kuchyně je paprika** v nejrůznějších podobách od jemné a sladké po ostrou a pálivou.
 - Kvalitní vinná réva a maďarská vína (např. Tokajské), pálenka z meruněk či třešní. Některé maďarské pokrmy se rozšířily a velmi dobře začlenily do kuchyní jiných národů, do české, nebo do slovenské kuchyně.
 - **Hosté z jihovýchodní Evropy** - mletá masa na rožni, skopové maso, drůbež a ryby, rajčata, papriky a cibule, hojně používají česnek.
 - Z nápojů dávají přednost vínu, ale rádi pijí silnou černou kávu.
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Řekové** - kulinářské umění více než 4 tisíce let starou historii.
 - Řecké recepty jsou výsledkem vlivů Evropy, Arábie a kultur Malé Asie. Důraz na kvalitní maso, především vepřové a jehněčí, mistři v přípravě plodů moře.
 - 4 jednoduchá tajemství: jídla se připravují z čerstvých ingrediencí, používá se mnoho bylinek a zeleniny, nechybí proslavený řecký olivový olej a hlavně - pokrmy jsou jednoduché.
 - **Rusové** - snídají sekaná masa, obilninové kaše, vaječné pokrmy, jogurt a silný čaj.
 - K obědu jedí vydatné polévky a všechny druhy mas, upravené běžným způsobem.
 - Základ na středověkém venkově, v drsných přírodních podmínkách.
 - K dominantám patří široká škála polévek.
 - Základem je maso a často jsou konzumovány ryby, převažuje candát, losos (a proslulý ruský červený kaviár, který se z něj produkuje), jeseter (a z něj pocházející černý kaviár).
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Angličané** snídají ovoce, obilné výrobky, kaše, masité a vaječné pokrmy, toasty a pijí silný čaj s mlékem. Oběd bývá jednoduchý, často studené pokrmy a čaj.
 - Večeře je složená z několika chodů.
 - Oblíbené je skopové a hovězí maso, ryby a drůbež s bohatou zeleninovou přílohou.
 - Tradičním chodem je pudink.
 - **Seveřané** pijí více mléka. Pijí hodně kávy, pivo a lihoviny.
 - **Američané** k snídani pijí ovocné a zeleninové šťávy, kávu a čaj s mlékem, jedí obilninové výrobky, slaninu s vejci, sladké pečivo a pomerančový džem.
 - Ledová voda se podává ke všem hlavním jídlům.
 - Oběd bývá jednoduchý a lehký, večeře vydatná.
 - Oblíbená jsou přírodně upravená masa, často s ovocem, fazolovými lusky, opékanými brambory a kečupem.
 - Zvyklosti **Kanad'anů** se v podstatě neliší od zvyklostí amerických, v některých oblastech se podobají francouzským.
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Jihoameričané** jedí s oblibou přírodně upravená masa s bohatou zeleninovou oblohou, pijí pivo a černou kávu.
 - **Mexičané** a jejich mexická kuchyně a recepty jsou směsí kulinářských vlivů původního obyvatelstva a španělských dobyvatelů.
 - **Potravinou číslo jedna je kukuřice**, s mírným odstupem následují fazole, rajčata a proslulé pálivé chilli papriky.
 - Z masa vládne v mexické kuchyni jednoznačně hovězí, časté je též kuřecí maso a vepřové, to vše je zpravidla doplněno velkým množstvím zeleniny a proslulým kořením chilli.
 - Řada pálivých mexických omáček a kvalitní *tequilla* dodává pikantní tečku většině mexických receptů.
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Číňané** - vynikající kuchyně, zhodnotí všechny dary přírody.
 - **Menu začíná čajem a končí polévkou, mléko a mléčné výrobky obvykle nekonzumují.**
 - **Kromě čaje pijí pivo, lihoviny a ovocné nápoje.**
 - Čínská kuchyně je velmi pestrá co do chuti i používaných receptů, představuje **rychle připravené a chutné jídlo** i náročné komplexní kuchařské umění s nevídanými výsledky a chuťovým zážitkem z mnoha po sobě následujících chodů.
 - Čínské recepty jsou velmi zdravé. Správně vyvážené menu čínské kuchyně obsahuje kombinaci chutí, to vše optimálně v kombinaci s různými druhy úprav - na stole by tak měly defilovat jídla šťavnatá, suchá, křupavá atd.
 - Čínská kuchyně nabízí také řadu surovin a ingrediencí, lahodících oku i chuti.
 - **Japonci** snídají ryby, vejce, zeleninu, luštěninovou polévku a čaj, k obědu ryby nebo kuřata se zeleninou, k večeři vydatnější menu se zeleninovým salátem, zmrzlinou a ovocem.
 - Základní přílohou je rýže, oblíbené jsou nudle. Nejčastěji pijí čaj, ovocné šťávy a pivo.
 - Kultura stolování. Oproti evropským zemím se při stolování nepoužívá klasický příbor, ale hůlky, které se nikdy nezapichují do jídla, při jídle nudlí nebo pítí polévky obyvatelé Japonska hlasitě srkají.
 - Japonci jedí kolektivně, hojně, ale malé porce jídla.
 - Na stole je množství pokrmů, které si překládají na malé talířky, kromě hůlek je bezpodmínečnou součástí stolování miska se sójovou omáčkou.
 - Japonská kuchyně je považovaná za **nejzdravější a nejdietnější kuchyni světa.**
-

Stravovací zvyklosti jiných národů



- **Indové** jsou v jídle i pití velmi střídmi, jedí většinou dvakrát denně. Jejich gastronomické zvyklosti značně ovlivňují náboženská pravidla, která kromě omezení konzumace některých druhů masa zakazují v určitých případech konzumaci veškerých živočišných produktů.
 - Indie je velmi rozmanitá země s množstvím sociálních a náboženských rozdílů, což se podepisuje i na kultuře stolování i vaření.
 - Indické jídlo se skládá z více chodů, které jsou servírovány na stůl současně na velkém podnosu. Ten je plný misek s rozličnými potravinami, kde ve středu bývá umístěna nejčastěji rýže, pšeničný chléb, případně **placky tzv. čapáty**.
 - Tradičně v indickém stolování **jedí nejprve muži, později ženy a děti**.
 - Velký důraz je kladen na barevně zdobený stůl a výraznou úpravu pokrmů i nádob. Příbory se nepoužívají, jen zcela výjimečně, namísto nich se používají prsty pravé ruky, dlaň však zůstává čistá, neposkvřená.
 - **Arabové** odmítají vepřové maso, dávají přednost masu skopovému, telecímu, drůbeži a rybám, zelenině, rýži, zmrzlině a ovoci. Konzumují značné množství kávy a všechny ostatní nápoje silně slazené.
-

Globalizace a gastronomie

- Rozpor mezi globální firmou a individuálním požadavkem klienta v dané době v určité provozovně, čím je úroveň a kombinace požadovaných služeb vyšší, tím je pravděpodobnost výhodnosti nezávislého gastronomického zařízení rovněž vyšší, gastronomické služby mají regionální charakter (gastronomie je projevem lokální svébytnosti).
 - Služba je poskytována přímo konečnému spotřebiteli, mohou nastat problémy v komunikaci (řetězce nabádají své pracovníky, aby globálně mysleli, ale lokálně jednali), menší gastronomické firmy stojí v rovnocenné pozici (na rozdíl od řetězců) k místním dodavatelům, zejména v zemědělství a potravinářství, růst gastronomických firem vytváří multiplikační efekt ve zvýšení příležitostí pro dodavatele, vždy budou klienti, kteří návštěvu gastronomického zařízení spojují s očekáváním, požadují vysokou kvalitu a scénickou gastronomii.
 - To vše spíše naleznou u nezávislého podnikatele, na venkově, v menších městech a místech, s nižším počtem potencionálních zákazníků, zůstává nezávislý podnikatel (zatím) bez konkurence větších firem.
-



Globalizace a gastronomie

- Rozvoj gastronomické techniky a technologie
- Požadavky na kvalitu gastronomických výrobků
- Požadavek vyšší úrovně komplexních dovedností
- Investice do vzdělání
- Politické změny – kultivace ekonomického prostředí
- Ekonomický růst
- Rozsah volného času
- Mobilita klientů
- Působení médií
- Růst konkurence
- Vývoj populace
- Rozvoj globalizovaných firem



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

**OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ**



Projevy globalizace

- ❑ Vznik transnacionálních kooperací s rozptylem ekonomických aktivit do jednotlivých zemí či regionů.
- ❑ Část majetku resp. aktivit firmy se přesune do jiné země prostřednictvím afilací (podniky, pobočky apod.).
- ❑ Oslabuje se vazba s národními ekonomikami a posiluje se integrační propojování.

Předpoklady globalizace

- ❑ Odstranění uzavřenosti národních ekonomik.
- ❑ Vytvoření liberálního podnikatelského prostředí.
- ❑ Technologické předpoklady oboru včetně nástupu komunikačních technologií.
- ❑ Globální vliv USA, komercializace poznatků, zábavy a zvyklostí (implantace vychází z technickoekonomických charakteristik a z ideových zásad).

Faktory, ovlivňující globalizační procesy



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

(seřazeno podle průzkumu, provedeného Mezinárodní franchisingovou organizací)

- Všestranně kultivované politické, právní a hospodářské prostředí
 - Rozsah střední vrstvy
 - Úroveň ekonomického růstu
 - Výše disponibilního důchodu
 - Rozsah urbanizace
 - Úroveň populačního růstu
-

Faktory, ovlivňující globalizační procesy



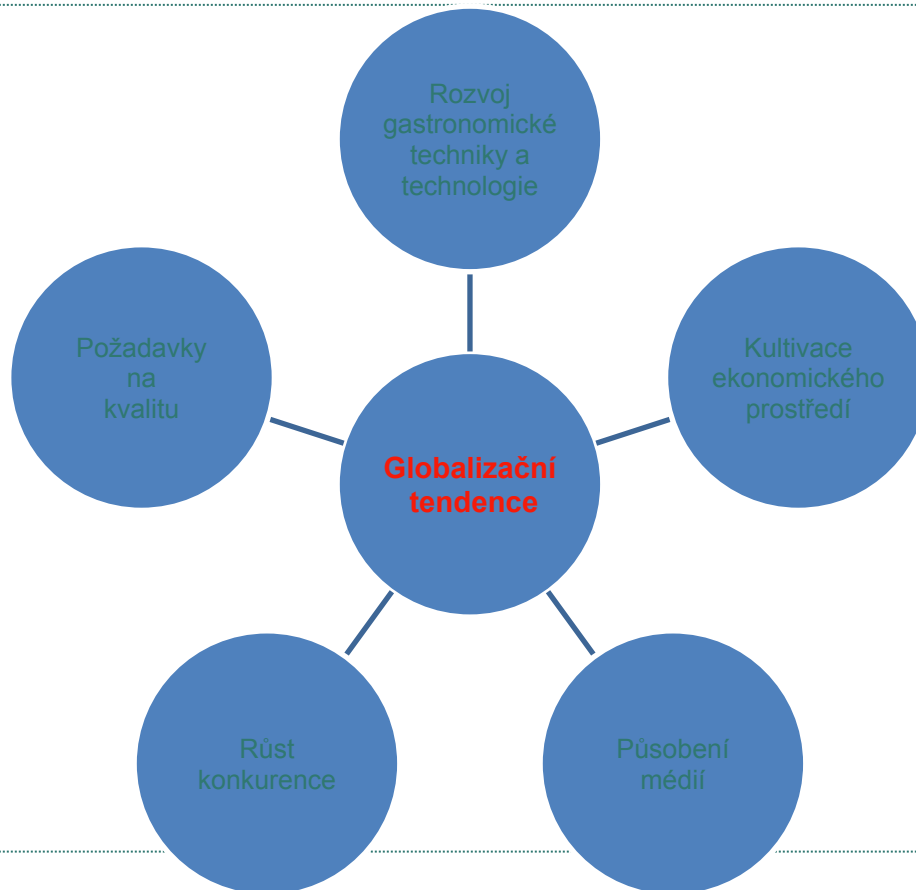
**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Úroveň vzdělanosti
 - Mobilita spotřebitelů
 - Počet žen pracujících mimo domov
 - Počet malých podniků
 - Počet majitelů aut
 - Používání angličtiny
 - Relativně krátký pracovní den
-

Globalizace v restauračním podnikání



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ



Požadavky
na
kvalitu

Rozvoj
gastronomické
techniky a
technologie

Kultivace
ekonomického
prostředí

**Globalizační
tendence**

Růst
konkurence

Působení
médií

Podnikání v gastronomii v ČR po roce 1989



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Restituce a privatizace - základní báze

- podnikání osob, které neměly profesní předpoklady,
 - rychlý, převážně, kvantitativní růst,
 - velká migrace příchozích a odchozích podnikatelů,
 - změny na straně nabídky, změny spotřebních zvyklostí,
 - implementace nových surovin,
 - příchod velkých světových firem do veřejné i uzavřené formy stravování,
 - od roku 1999 rozvoj firem získal převážně kvalitativní ráz,
 - aplikace nové techniky a technologie, rychlý příchod nových konceptů,
-

Gastronomické firmy patří co do velikosti do oblasti středního a zejména malého podnikání,

- průměrná velikost firmy měřeno počtem pracovníků je 4, 1
- jedno gastronomické zařízení připadá na cca 250 obyvatel
- 26 % občanů ČR má v oblibě trávení volného času v restauracích a hospodách (celosvětově 38 %)
- trend návštěv hospod a restaurací táhnou v ČR mladí lidé

Gastronomické firmy uplatňují na českém trhu

- marketingovou strategií širokého pronikání na trh (nízké náklady, výhodné ceny – Mc Donald's, KFC),
- marketingovou strategií vedoucího produktu (značkové hospody Staropramen, Plzeňský Prazdroj),
- koncepci globálního marketingu - shodný marketingový postup v nabídce jednotných produktů a služeb (homogenizace potřeb, univerzální zákazník, velká množství potencionálních zákazníků, jednotná reklama),
- koncepci interkulturálního marketingu – produkty a služby se aplikují na český trh.



Formy podnikání



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- nezávislé podniky,
 - integrované řetězce – zařízení je zcela nebo zčásti v jeho vlastnictví,
 - franšizový systém** – je uplatňován u velkých mezinárodních řetězců rychlého stravování (prodej práva používat obchodní jméno, design či značku, speciální techniky, know – how a dobrou pověst).
 - smlouvy o řízení,
 - dobrovolné řetězce,
 - pronájmy.
-

Koncentrační a globalizační tendence



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Koncentrační a globalizační tendence se budou v gastronomii dále prosazovat,
 - v uvedeném smyslu bude působit také sociálně politický tlak včetně legislativy (hygiena, ekologie),
 - gastronomické služby zůstanou i nadále oborem, ve kterém se, vzhledem k regionální určenosti, úspěšně prosadí regionální (resp. místní – rozsahem malé) gastronomické firmy.
-

Výhody a nevýhody koncentračních a globalizačních procesů



- ❑ zajištění finančních zdrojů,
- ❑ marketingové výhody,
- ❑ oblast nákupu (proti silnému prodejci stojí integrovaná firma),
- ❑ technické výhody (centrální výroby),
- ❑ diferenciacie geografického rozložení
- ❑ snižování míry rizika.

- ❑ rozpor mezi globální firmou a individuálním požadavkem hosta,
- ❑ s růstem úrovně a kombinace požadovaných služeb klesá výhoda řetězců,
- ❑ eliminace lokální svébytnosti,
- ❑ uplatňování pseudoinovací (implantace globálních trendů, spojených se značkou a jejich následná realizace).

Gastronomické podnikatelské koncepty



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- vymezují základní parametry a standardy gastronomického zařízení

Hygiena

Organizační
struktura

Technická
kvalita

Dojmová
kvalita

Organizační
a věcná
koncentrace,
vertikální
integrace
(např.: McDonald's:
tři v jednom:
restaurace,
pekařství,
cukrárna).

Časové a místní
oddělení
procesů
výroby,
uchovávání
a odbytu
produktu.

Podmínky pro
přežití drobných
podnikatelů,
kteří musí
vstoupit
do seskupení.

Co je funkční
musí být účelné.
Funkční slouží
nějak, účelné
slouží nejlépe.
Funkčnost je
zárodečnou
fází účelnosti..

Lokalita.
Prostorová
dispozice.
Estetický vjem.

Příklady podnikatelských konceptů:

Fast food – řetězec rychlého občerstvení se zhoršující se pověstí

Fast casual – rychlá obsluha, styl tradičních restaurací „hodiny na přípravu, vteřiny na servis“.
Spojení s „**take away**“ servisem.

Fun food – modifikace etnické kuchyně

Potrefená husa – kosmopolitní značková hospoda s designově originálním prostředím a atmosférou.
Další značky: Sportovka, Staré dobré časy

Nabídka v nákupních centrech – kombinace konceptů, Znamenající přeměnu těchto center ve střediska zábavy a služeb.



Gastronomické projekty



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

La cousine nouvelle

Kvalitní suroviny (nízké energetické hodnoty)

Konvenience

Předzpracované suroviny
Výrobky se zabudovanou službou, vhodné pro HACCP

Front cooking

Efektivní technologie
Skleněná kuchyně
Scénická gastronomie

Etnická kuchyně

Kvalitní suroviny, zelenina,
Vlastní invence
Restaurační design

Zážitková gastronomie

Atmosféra, zábava, zážitek
Restaurační design
Sous Vide

Cook & chill

„Uvařit a zchladit“
Časové a tepelné oddělení výroby
a výdeje jídel

Kombinace
jednotlivých
forem výroby

Stravovací služby = činnost spojená s hromadnou výrobou, prodejem a spotřebou jídel, nápojů pro velké skupiny spotřebitelů, která je organizovaná mimo domácnost.

Stravovací služby – funkce:

- Základní stravování
- Doplnkové stravování
- Funkce společensko-zábavní

Stále platí: „**Tato restaurace je moje – jak krásně to zní. Zvláště když to řekne host.**“

(Parafráze výroku budapešťského hoteliéra A. Nemetha)

Vlastnosti stravovacích služeb



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Nelze je skladovat,
 - připravují se, nabízejí, poskytují a spotřebovávají zpravidla současně na jednom místě.
 - V některých případech se příprava, nabídka a spotřeba místně a časově krýt nemusí (catering).
 - Jsou to služby uspokojující osobní potřeby.
-



Veřejné – restaurační

Účelové, systémové, institucionální (uzavřené) – závodní, školní, nemocniční, ústavní

Účelové stravování = stravování pro vymezené skupiny osob, uzavřená forma společného stravování, která nemá vztah k CR.

Restaurační stravování – nejstarší a nejrozšířenější forma, spojená s rozvojem obchodu a CR.

Charakteristika restauračního stravování



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Úhrada nákladů v plné výši.
 - Součástí ceny je i zisk podnikatele.
 - Stravování organizované pro velké skupiny ve speciálních prostorách.
 - Činnost zaměřená na uspokojování potřeb výživy, příp. společenského styku a zábavy.
 - Funkce základního a doplňkového stravování je spojena s funkcí společensko-zábavní a ubytovací.
-

Závodní stravování



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Vymezeno pro určitý okruh spotřebitelů, poměrně stálý.
 - Strávníci hradí pouze část nákladů.
 - Jeden z faktorů rozvoje životní úrovně zaměstnanců.
 - Poskytováno mnoha způsoby (výroba a prodej na místě, catering, stravenky).
 - Vysoká úroveň sortimentu, kvality, hygieny, vybavenosti, nových technologií – EUREST, SODEXHO.
-



- Předešlé + dochází k vytváření správných stravovacích, hygienických a společenských návyků.
 - Zabezpečují školní jídelny na základě uzavřené smlouvy.
 - Řídí se výživovými normami, průměrnou spotřebou potravin a finančními limity pro jednotlivé věkové kategorie podle receptur pro školní stravování.
 - Cena se stanoví kalkulací z nákladů na potraviny ve výši finančního limitu + mzdy + ostatní věcné náklady.
 - Stravování v lázních, nemocnicích, domovech apod.
-

Podnikání v pohostinství



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Je odvětvím s výrazným podílem na CR.
 - Převažující část představují malé a střední podniky (např. v roce 2000 mělo jen 56 podniků nad 100 zaměstnanců = 0,17 %).
 - Nejvyšší dynamiku tržeb vykazují podniky s 20 – 99 zaměstnanci,
 - Měsíční výdaje za stravovací služby činí 4,4 % z celkových výdajů na člena domácnosti.
 - Tržby v odvětví jsou víc jak z poloviny tvořeny zahraničními návštěvníky a rovněž podnikovými příspěvky na stravování zaměstnanců.
-

Podnikání v pohostinství



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Průměrný počet aktivních podniků se mírně zvyšuje, ale počet zaměstnanců se snižuje (o 0,5 % na obou stranách).
 - Individuální podnikatelé a jejich spolupracující rodinní příslušníci, krátkodobé a sezónní výdělky i pro nezaměstnané, brigádníky a zahraniční pracovníky.
 - Průměrná mzda v pohostinství roste pomaleji, než v celém národním hospodářství, nejvyšší mzdy mají zaměstnanci velkých podniků nad 100 zaměstnanců, v celém NH nenajdeme žádné jiné odvětví, které by v určité kategorii pracovníků vykazovalo mzdy v relaci k průměru NH na úrovni 40 % → existence i dalších forem kompenzace práce.
-

Podnikání v pohostinství



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Pracovníci odvětví jsou postiženi výkyvy v zaměstnanosti, danými hlavně charakterem sezónností práce a též celkovou ekonomickou situací v NH **větší mírou**, než činí podíl odvětví na celkové zaměstnanosti.

Absorpční schopnost odvětví.

Příklad:

V roce 2000 při poklesu pracovníků v oboru pohostinství o 0,9 % se průměrná tržba na 1 pracovníka zvýšila o 1,6 %: pozitivní trend přírůstku produktivity z výkonu o 1,9 % při růstu průměrné mzdy o 6,3 % **se však neprojevil v ekonomické efektivnosti odvětví.**

Při růstu výkonů o 1,9 % na 1 pracovníka **vzrostla účetní přidaná hodnota**, tj. rozdíl mezi výkony a výkonovou spotřebou (náklady), v důsledku meziročního poklesu výkonové spotřeby o 0,7 %, o 7,1 % **oproti předchozího roku.**

Základní předpoklady podnikání v gastronomii



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Rozhodnutí o způsobu a předmětu podnikání – komplex služeb nebo jen jedna (základní, doplňkové, společensko-zábavní, ubytovací a ostatní hotelové služby, účelové stravování)

Registrace – získání živnostenského oprávnění – všeobecné a zvláštní podmínky provozování živnosti (odborná způsobilost, praxe)

Finanční a materiální podmínky pro podnikání (investiční a oběžný majetek, pořizovací náklady)

Zajištění vlastního provozu



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- vytvoření materiálních a finančních podmínek,
 - personál,
 - zajistit dodržování předpisů,
 - pojištění,
 - zajistit dodávky surovin a zboží,
 - stanovit smluvní prodejní ceny,
 - další podmínky související s provozem.
-