

Stravovací zařízení v cestovním ruchu

Zuzana Stratilová

Bakalářská práce
2008



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav potravinářského inženýrství

akademický rok: 2007/2008

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Zuzana STRATILOVÁ**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**
Téma práce: **Stravovací zařízení v cestovním ruchu**

Zásady pro vypracování:

Práce literárního charakteru. Zásady pro vypracování:

- 1. Zhodnotit význam potravinové legislativy v této oblasti (Zákon o potravinách, Zákon o ochraně veřejného zdraví, Zákon o ochraně spotřebitele)**
- 2. Druhy stravovacích zařízení pro cestovní ruch.**
- 3. Moderní druhy a technologie ve stravovacích zařízeních (uvést moderní technologie na přípravu jídel a jejich přednosti)**
- 4. Specifika stravování v zemích Jihovýchodní Asie.**
- 5. Bezpečnost potravin z pohledu těchto stravovacích zařízení.**

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

Dle doporučení vedoucího práce

Vedoucí bakalářské práce:

doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Ústav potravinářského inženýrství

Datum zadání bakalářské práce:

16. listopadu 2007

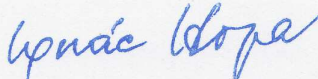
Termín odevzdání bakalářské práce:

31. května 2008

Ve Zlíně dne 12. května 2008


doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan




prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
vedoucí katedry

ABSTRACT

Následující text pojednává o možnostech stravování v cestovním ruchu a o tom, jak se legislativa ohledně stravovacích služeb přizpůsobovala zákonům Evropské unie. Projdeme si hotelovou klasifikaci, která v mnohých ohledech určuje úroveň stravovacích služeb. Představíme si gastronomii jako atraktivitu cestovního ruchu a různé úspěšné koncepce z České republiky i ze světa. Jelikož stravování neodmyslitelně patří k samotnému cestování, nebudou chybět různé varianty občerstvení při cestách autem, autobusem, vlakem, letadlem či na kole. Závěr textu upozorní na zdravotní rizika spojená s potravinami a cestováním.

Klíčová slova: gastronomie, cestování, zdravotní rizika, legislativa EU, hotelová klasifikace

ABSTRACT

The following text is about types of catering in tourism and about legislature of catering which was changed in accordance with laws of EU. We will show classification of hotel which forms standard of catering in hotel. And in the text is described catering like one of attraction in tourism and other successful conception in Czech republic and other countries. It is interested about catering on a road, on board of plane and boat, in train and so on. At the end of text is warned of diseases of food if we travel.

Keywords: catering, travelling, diseases of food, legislature of EU, classification of hotel

Poděkování:

Tímto děkuji vedoucímu mé bakalářské práce doc. Ing. Janu Hraběti Ph.D. společně s panem Václavem Formanem za jejich ochotu, shovívavost a poskytnutí informací k danému tématu.

.

OBSAH

ÚVOD.....	8
I TEORETICKÁ ČÁST	9
1 NOVÉ PŘEDPISY PRO HYGIENU VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ.....	10
1.1 OCHRANA VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ (DLE § 2. ZÁK. Č. 258/2000 SB.).....	10
1.2 VYHLÁŠKA Č. 137/2004 SB.	11
1.2.1 Další materiály využitelné jako zdroj informací pro provozovatele stravovacích služeb	12
1.3 SYSTÉM HACCP A JEHO APLIKACE V PROVOZOVNÁCH POSKYTUJÍCÍCH STRAVOVACÍ SLUŽBY.....	13
1.3.1 Systém zavedení HACCP.....	13
1.3.2 HACCP a evropské právo	14
1.3.3 Možnosti zjednodušení.....	14
1.3.4 Upřesnění typů zařízení, pro které je pružné uplatnění požadavků Nařízení (ES) č. 852/2004 vhodné	15
2 KATEGORIZACE A KLASIFIKACE HOSTINSKÝCH ZAŘÍZENÍ.....	16
2.1 KATEGORIZACE HOSTINSKÝCH ZAŘÍZENÍ.....	17
2.1.1.1 Restaurace.....	17
2.1.1.2 Bary.....	17
2.2 CHARAKTERISTIKA JEDNOTLIVÝCH KATEGORIÍ HOSTINSKÝCH PROVOZOVEN.....	18
2.2.1 Restaurace.....	18
2.2.2 Bary	19
3 KATEGORIZACE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ.....	21
3.1 STRAVOVACÍ ZAŘÍZENÍ V JEDNA AŽ PĚTI HVĚZDIČKOVÝCH UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ	21
3.2 MICHELIN GUIDE.....	22
4 NOVÉ SMĚRY VE STRAVOVÁNÍ.....	24
4.1 RESTAURACE JAKO CÍL CESTOVNÍHO RUCHU	24
4.1.1 Butikový hotel (Galway, Irsko)	24
4.1.2 Zážitková gastronomie (Wagaboo, Madrid, Španělsko)	25
4.1.3 Středověká krčma (Dětenice, ČR).....	26
4.1.4 Pivní ráj (BEERRARIUM „Stará sladovna“, Chodová Planá, ČR).....	26
4.1.5 Natoč si sám (Beer Faktory, Praha 1, ČR).....	27
4.1.6 Restaurace (nejen) pro nevidomé Blindekuh (Zurich, Švýcarsko).....	27
4.1.7 Ice Hotel (Jukkasjarvi, Švédsko).....	28
4.1.8 Zelený hotel	29
5 STRAVOVÁNÍ V DOPRAVNÍCH PROSTŘEDCÍCH.....	31

5.1	STRAVOVACÍ SLUŽBY PŘI CESTĚ AUTEM	31
5.2	STRAVOVÁNÍ PŘI CYKLOSTEZKÁCH	31
5.3	STRAVOVACÍ SLUŽBY V AUTOBUSOVÉ DOPRAVĚ	32
5.4	STRAVOVÁNÍ NA CESTÁCH VLAKEM	33
5.5	STRAVOVACÍ SLUŽBY NA LODI	34
5.6.	LETECKÁ DOPRAVA A STRAVOVÁNÍ.....	35
5.6.1	Druhy stravy spojené se zdravotními obtížemi:	35
5.6.2	Druhy stravy spojené s náboženským vyznáním	36
5.6.3	Druhy stravy spojené s přesvědčením	36
5.6.4	Další druhy stravy.....	37
6	MODERNÍ DRUHY A TECHNOLOGIE VE STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH	39
7	ZDRAVOTNÍ NEBEZPEČÍ Z POTRAVIN A POKRMŮ.....	41
7.1	NEBEZPEČÍ BIOLOGICKÁ, CHEMICKÁ A FYZIKÁLNÍ.....	41
7.1.1	Biologická nebezpečí.....	41
7.1.2	Chemická nebezpečí.....	41
7.1.3	Fyzikální nebezpečí	42
7.2	ONEMOCNĚNÍ Z POTRAVIN A POKRMŮ	42
7.3	HYGIENICKÁ NEBEZPEČÍ V JHOVÝCHODNÍ ASII.....	43
7.3.1	Virová hepatitida typu A	43
7.3.2	Břišní tyfus	44
	ZÁVĚR	45
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	46
	SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	48
	SEZNAM OBRÁZKŮ	51
	SEZNAM TABULEK.....	54
	SEZNAM PŘÍLOH.....	55

ÚVOD

S rozvojem cestovního ruchu zaznamenávají vzestup i ubytovací, dopravní a samozřejmě stravovací služby. Všechny tyto odvětví jsou navzájem tak propojeny, že je neodmyslitelné pro potřeby cestování je jakkoliv oddělit. V následujícím textu si přiblížíme legislativu tak, jak se přizpůsobovala zákonům po vstupu do Evropské unie. Zaměříme se hlavně na veřejná stravovací zařízení. Jak už bylo řečeno základní služby cestovního ruchu jsou tak úzce propojeny, že bude nutné často pro lepší pochopení tyto pojmy propojovat. V mnoha případech tvoří dokonce jen celek. Projdeme tedy i hotelovou klasifikací, která v mnohých ohledech určuje úroveň stravovacích služeb. Také se v textu poukazuje na gastronomii, která už není vnímána jen jako uspokojování základních lidských potřeb, ale je samostatným cílem cestovního ruchu. Pochopili jsme, že skrze specifickou gastronomii můžeme poznat tradice různých zemí a přiblížit se k jejich kultuře. Dnes už nejde jen o samotný pokrm, ale také o prostředí stolování, o atraktivní pojetí přípravy či životní styl každého z nás. Gastronomie nás provází samozřejmě i na cestách, ať už cestujeme autem, autobusem, na kole či vlakem. Základní kámen stravování samozřejmě tvoří nové technologie, které se stále inovují, zlepšují a pomalu řadí gastronomii mezi vědní obory. V závěru textu si probereme zdravotní rizika, která nám hrozí nejen na cestách v oblastech se sníženou hygienickou úrovní, ve veřejných stravovacích zařízeních, ale také v naší vlastní kuchyni.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 NOVÉ PŘEDPISY PRO HYGIENU VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

Soustava tuzemských předpisů upravujících problematiku veřejného stravování tvoří především zákon č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění a vyhláška č. 137/2004 Sb., ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.

Vyhláška č. 137/2004 Sb. (prováděcí vyhláška k zákonu o ochraně veřejného zdraví na oblast stravovacích služeb) byla k 1. lednu 2007 podstatně novelizována s ohledem na platnost evropské legislativy. Ve vyhlášce nyní zůstaly pouze pasáže, které nejsou přímo upraveny Nařízením Evropského parlamentu, Rady a Komise. [4, 5]

1.1 Ochrana veřejného zdraví (dle § 2. zák. č. 258/2000 Sb.)

Veřejným zdravím je zdravotní stav obyvatelstva a jeho skupin. Tento zdravotní stav je určován souhrnem přírodních, životních a pracovních podmínek a způsobem života.

Ochranou a podporou veřejného zdraví je souhrn činností a opatření k vytváření a ochraně zdravých životních pracovních podmínek a zabránění šíření infekčních a hromadně se vyskytujících onemocnění, ohrožení zdraví v souvislosti s vykonávanou prací, vzniku nemocí souvisejících s prací a jiných významných poruch zdraví.

Dozor nad dodržováním povinností zákon svěřil orgánům ochrany veřejného zdraví - krajským hygienickým stanicím. Zaměstnanci tohoto správního úřadu se při výkonu státního zdravotního dozoru prokazují služebním průkazem, který je zároveň pověřením pro výkon kontrolní činnosti a jsou oprávněni vstupovat do objektů, zařízení, provozů, na pozemky, a do jiných prostor, které souvisejí s podnikatelskou nebo další činností, pro kterou zákon stanoví závazná pravidla. Ze zákona mají oprávnění odebírat vzorky výrobků, za odebrané kontrolní vzorky se poskytuje náhrada ve výši ceny, za kterou kontrolovaná osoba výrobek na trhu běžně prodává, nebo za kterou výrobek pořídila. O náhradu je třeba požádat nejpozději do 6 měsíců ode dne, kdy bylo provozovateli oznámeno, že jeho výrobky splňují hygienické požadavky. Náhrada se však neposkytuje v případě, kdy výrobek nesplňuje požadavky stanové příslušným právním předpisem. Zákon zároveň umožňuje uložit tomu, u něhož bylo státním zdravotním dozorem zjištěno porušení nebo nesplnění povinnosti, částečnou nebo plnou náhradu nákladů vynaložených na zjištění závady. Náklady mohou zahrnovat

úhrada místního šetření a odběr vzorků, včetně úhrady měření či laboratorního rozboru vzorků výrobku. [4, 5, 20]

1.2 Vyhláška č. 137/2004 Sb.

(o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologických závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.)

Jak už bylo řečeno úvodem, vyhláška č. 137/2004 Sb. Byla k 1. lednu 2007 novelizována. Z vyhlášky byla především odstraněna celá hlava I s § 3 a 14, které příliš náročně a nad rámec evropského práva upravovaly prostorové dispozice a vybavení kuchyní. Zrušeny byly § 15 – 24 a 26 – 36. Z této části platí pouze novelizovaný § 25, který definuje podmínky uvádění pokrmů do oběhu. Paragraf 25 nově stanovuje, že „teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60°C (pro okamžik podání spotřebiteli). Rozšířený § 37 je věnován označování rozpracovaných pokrmů a polotovarů. Paragraf 38 nově stanovuje lhůty pro evidenci kritických bodů v písemné nebo elektronické podobě. [4]

Z vyhlášky byla také vypuštěna hlava IV (§ 40 – 45), která upravovala vybavení stánků a mobilních stravovacích zařízení. Důležité změny vyplývají pro provozovny z novelizovaných § 49 – 52 (zásady provozní a osobní hygieny). Taxativních pravidel ubylo a nejsou stanoveny tak striktně, jak to požadovalo původní znění vyhlášky č.137/2004 Sb. V provozovnách už například není nutné mít oddělený prostor na mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů. Vyhlášky byly zároveň vypuštěny přílohy č. 1,2,3,4 a 6. Podrobná mikrobiologická kritéria na potraviny jsou nyní obsahem přílohy Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění tiskové opravy zveřejněné v Úředním věstníku EU dne 10.10.2006 (L 278/32). Ve vyhlášce zůstala příloha č. 5, která stanoví zásady pro odběr a uchovávání vzorků pokrmů výrobcem. [4, 5]

Závěrem je možno konstatovat, že vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných je od 1. ledna 2007 celá koncipována podle evropské legislativy, která nepřikazuje zcela

přesně co a jak dělat, ale požaduje dodržení kritérií zdravotní nezávadnosti pokrmů podávaných spotřebitelům. [5]

1.2.1 Další materiály využitelné jako zdroj informací pro provozovatele stravovacích služeb

Mezinárodní i národní orgány se již delší dobu snaží sjednotit správnou výrobní praxi v potravinářství a poskytnout provozovatelům potravinářských podniků a provozovatelům stravovacích služeb vodítko pro jejich činnost. Základním dokumentem v této oblasti je Codex Alimentarius a na něj navazující dílčí kodexy, doporučení a příručky.

Codex Alimentarius

Jedná se vlastně o právně nezávazný „potravinářský zákoník“. Podněty ke vzniku Kodexu se objevily už v 60. letech 20. století. Konkrétně se pak na vzniku kodexu podílely Organizace pro potraviny a zemědělství (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO). Codexové normy vytváří speciální Komise Codex Alimentarius – mezinárodní a mezivládní orgán. Proces přijetí norem je dlouhodobý a složitý, k vědeckým návrhům se vyjadřují vlády států, které jsou členy FAO nebo WHO. Sám Codex Alimentarius závazný není, protože jako výsledek působení mezinárodní organizace nemá žádný vynutitelný právní status. Jeho hlavní síla ale tkví v tom, že je všeobecně přijímán a používán, takže ho jednotlivé státy v podstatě dobrovolně včleňují do svého práva. Česká republika je členem FAO i WHO, takže Kodex přijímá.

V Codexu Alimentarius najdeme doporučení obecná i specifická. Ta obecná se týkají hygieny, značení výrobků, reziduí pesticidů a veterinárních léčiv, inspekce dovozu a vývozu, certifikačních systémů, metod pro odběr vzorků a provádění analýz potravinářských aditiv, kontaminantů, dále výživy a potravin po speciální dietní účely. Naopak speciální doporučení se zabývají jednotlivými druhy potravin a potravinářských výrobků – to znamená, že jde o předpisy týkající se čerstvé, zmrazené a zpracované zeleniny a ovoce, ovocných šťáv, cereálních výrobků, tuků a olejů, ryb, mas, cukru, kakaa a čokolády, mléka a mléčných výrobků. Jak je tedy zřejmé, jde o komplexní soubor pravidel, který se snaží pojmut všechno, co se potravin, jejich bezpečnosti a kvality týká. Pro provozovny veřejného stra-

vování je přitom asi nejdůležitější oblastí úprava obecných zásad a hygieny a bezpečnosti v řetězci zpracování potravin. [4, 5]

1.3 Systém HACCP a jeho aplikace v provoznách poskytujících stravovací služby

HACCP je zkratka anglického názvu „Hazard Analysis and Critical Control Points (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body), který se ve světě používá pro systém preventivních opatření sloužících k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností, které souvisejí s jejich výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.

V České republice se zaváděl HACCP systém ve větším rozsahu až od roku 1996, zejména v masném, mlékárenském a drůbežářském průmyslu. Povinnost zavedení systému ze zákona byla stanovena postupně pro všechny výrobce a prodejce potravin a pokrmů k těmto termínům:

- 1.1.2000 – pro všechny výrobce potravin (na základě vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb.)
- 1.7.2002 – pro některá zařízení veřejného stravování od určitého objemu výroby (na základě vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 107/2001 Sb.)
- 1.5.2004 – pro všechny zařízení veřejného stravování (na základě vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb.)
- 1.5.2005 – pro všechny obchodníky, kteří uvádějí do oběhu potraviny (na základě novely vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb.) [4, 5, 21]

1.3.1 Systém zavedení HACCP

Systém HACCP udává, jaké prostředky a postupy jsou nezbytné k tomu, aby se předcházelo nebezpečím, která by mohla ohrozit zdraví konzumentů ještě předtím, než se mohou projevit. Pro zavádění systému HACCP byl formulován postup, který zahrnuje sedm základních principů.

- Provedení analýzy nebezpečí
- Stanovení kritických bodů
- Stanovení znaků kritických mezí v kritických bodech
- Vymezení systému sledování v kritických bodech
- Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- Zavedení ověřovacích postupů
- Zavedení evidence a dokumentace

1.3.2 HACCP a evropské právo

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 se zabývá HACCP na několika místech, nové je zejména znění bodu 15 v preambuli: Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu zásady obsažené v Codexu Alimentarius. Měly by být dostatečně pružné, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků. Zejména je nezbytné připustit, že v určitých potravinářských podnicích nelze identifikovat kritické kontrolní body a že v některých případech může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů. Podobně požadavek stanovení, kritických limitů neznamená, že je nezbytné stanovit pro každý případ číselný limit. Vedle toho by požadavky na uchovávání dokladů měly být pružné, aby nevedly k nepřiměřené zátěži pro velmi malé podniky. [5, 20, 21]

1.3.3 Možnosti zjednodušení

Současná legislativa umožňuje přístup k zavádění systému kritických bodů (HACCP) zejména v „malých“ provozech. Zjednodušení v žádném případě neznamená odklon od požadavku preventivního zajištění bezpečnosti potravin, po provozovateli potravinářských podniků je vyžadováno, aby vytvořili a zavedli jeden nebo více stálých postupů založených na principech HACCP a podle nich postupovali.

Popsané požadavky nařízení jsou formulovány obecně a nemusí být pro některé případy dostatečně konkrétní. Proto Generální ředitelství Komise pro ochranu zdraví zákazníků

Evropské komise (DG SANCO) připravil dokument (ES SANCO/1995/2005 ze dne 30.8.2005 – Návod pro implementaci postupů založených na principu HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách (návrh), který vysvětluje možnosti flexibilního uplatnění principů při splnění podmínky, tj. zajištění bezpečných potravin.

Ve smyslu požadavku Nařízení č. 852/2004 Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR v rámci projektu podpory jakosti č. 6/31/2006 vypracoval Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách, ve kterých byl mimo jiné rozpracován postup zjednodušení systému kritických bodů v malých provozech společného stravování. V plném znění je tento dokument zveřejněn na webových stránkách SOCR ČR . [4, 5, 11]

1.3.4 Upřesnění typů zařízení, pro které je pružné uplatnění požadavků Nařízení (ES) č. 852/2004 vhodné

Za malé podniky ve smyslu zavádění HACCP mohou být považovány jakékoliv potravinářské podniky podle své velikosti, omezených lidských zdrojů, nedostatku odbornosti, charakteru potraviny, se kterou je zacházeno – obecně podniky, které mohou mít potíže při zavádění „plného HACCP (pojem „plné HACCP“ je užíván pro současný systém kritických bodů zavedený podle vyhlášky č. 137/2004 SB., tj. systém s komplexní analýzou nebezpečí, stanovením kritických bodů, úplným vedením záznamů apod.).

Rozsah a obsah vnitřního systému kontroly bezpečnosti (tj. rozsah dokumentace, znalosti personálu, míra doložitelnosti dodržování postupů atd.) musí však zásadně odpovídat míře rizika provozované činnosti a sortimentu výrobků. Čím jednodušší (např. krájení uzenin je jednodušším postupem než příprava minutkového pokrmu ze syrového masa) a méně nebezpečné (z hlediska ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmu) postupy jsou vykonávány, tím méně náročný může být přístup ke kontrole i složitost dokumentování plnění požadavků. [4, 5, 11, 20]

2 KATEGORIZACE A KLASIFIKACE HOSTINSKÝCH ZAŘÍZENÍ

Předkládané doporučení týkající se kategorizace ubytovacích a stravovacích zařízení byl zpracováno za základě jednání Rady cestovního ruchu ze dne 12.7.1994, které poukázalo na potřebu praxe zejména stanovit základní podmínky kategorizace ubytovacích zařízení.

Doporučení reaguje na metodiku a návrh direktivy pro statistiky cestovního ruchu zpracované Statistickou kanceláří EÚ (EUROSTAT) a doporučení WTO (světové organizace cestovního ruchu) ke statistice cestovního ruchu, a to zejména z důvodu sjednocení připravovaných statistických výkazů o ubytovacích zařízeních a hostinských zařízeních v rámci zavádění výše uvedené metodiky do naší statistické praxe a na materiály upravující klasifikaci ubytovacích zařízení v rámci Evropské unie.

Vychází z podnětů, které byly zaslány k problematice kategorizace ubytovacích a hostinských zařízení Asociace cestovních kanceláří ČR, Asociací českých soukromých cestovních kanceláří, Sdružení podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu.

V rámci zpracování tohoto doporučení byl též zohledněn materiál Národní federace hotelů a restaurací ČR vycházející z mezinárodních zkušeností v úpravě kategorizace ubytovacích zařízení.

První část doporučení obsahuje "kategorizaci hostinských zařízení". Uvedené charakteristiky se snaží akceptovat též tradiční zavedené názvy hostinských zařízení užívaných na našem území.

Druhá část pak obsahuje kategorizaci ubytovacích zařízení. Doporučení se týká ubytovacích zařízení kategorie hotel, hotel garni, motel, penzion, chatová osada, kemp, turistická ubytovna.

Problematika uvedených kategorií ubytovacích zařízení je prezentována jako informativní materiál, kdy si začínající podnikatel, či restituent může jednoduchým způsobem porovnat základní doporučení týkající se ubytovacích zařízení s faktickým stavem jeho ubytovacího zařízení nebo podnikatelským záměrem na výstavbu tohoto zařízení. [3, 14, 22]

2.1 Kategorizace hostinských zařízení

Hostinská zařízení (provozovny) se dělí podle druhu do kategorií a zařazují se do nich dle převažujícího charakteru jejich činnosti.

2.1.1 Základní rozdělení hostinských zařízení restauračního typu dle statistické metodiky EÚ do kategorií je následující:

2.1.1.1 Restaurace

Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možnost různých forem společenské zábavy. Jedná se zejména o následující druhy provozoven:

A, restaurace

B, samoobslužná restaurace (jidelny)

C, rychlé občerstvení, ryby, hranolky

D, železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících [14]

2.1.1.2 Bary

Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy. Je možno též pro dávat výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, podle místních podmínek teplé pokrmy, zejména minutkové charakteru. Jedná se zejména o následující druhy provozoven:

A, bary

B, noční kluby

C, pivnice

D, vinárny

E, kavárny, espressa

Další členění statistické metodiky na kantýny a cateringové služby se netýká hostinských zařízení restauračního typu, jedná se o prodej pokrmů a nápojů za upravené ceny zejména v závodních jídelnách, školních jídelnách a menzách atp. a dále o výrobu a přípravu pokrmů v centrálních výrobnách a jejich dodávek na objednávku leteckých společností na bankety, společenské události.

U jednotlivých kategorií lze zřizovat sezónní a příležitostná odbytová střediska, která jsou součástí provozovny (terasy, atria, zahrady, předzahrádky, salóanky, sály apod.).

Všechny hostinské provozovny s výjimkou kategorií občerstvení, kiosky, mají pro hosty WC, oddělené pro ženy a pro muže. [3, 14, 16]

2.2 Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven

2.2.1 Restaurace

Restaurace je hostinské zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pokrmů základního stravování.

Pohostinství je modifikovaným typem restaurace zabezpečující základní i doplňkové stravování.

Jídelní restaurační vozy a jiná zařízení pro přepravu osob poskytují základní i doplňkové stravování ve veřejných dopravních prostředcích.

Motoristy jsou restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel budované při silnicích nebo při dálnicích, které poskytují služby především motoristům

Samoobslužná restaurace (kafeterie) je hostinské zařízení zajišťující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem.

Bufet je hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např. mléčný bufet, rybí bufet.

Bistro je analogická forma bufetu. Obdobně jsou charakterizována i hostinská zařízení typu **fast food outlets** jako např. McDonald's, Burger King, která však podávají pokrmy a nápoje převážně v nevratných obalech.

Občerstvení, kiosky je hostinské zařízení zabezpečující poskytování občerstvení. Zřizuje se obvykle jako sezónní, příležitostné zařízení často bez vlastní odbytové plochy. Občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny nebo střediska (prodejní okno), případně jako pochůzkový prodej, (např. pomocí prodejních košů). [14, 17]

2.2.2 Bary

Denní bar je hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je barový pult. Poskytuje obslužným způsobem občerstvovací, případně i podle svého zaměření stravovací služby. Je možná specializace pekel hlavního předmětu prodeje např.:

- gril bar (grilované pokrmy)
- pizzerie (pizza)
- snach bar (výrobky studené kuchyně, minutková jídla)
- aperitiv bar (výrobky studené kuchyně, různě připravované nápoje)
- lobby bar (je součástí hotelu a nabízí především různě připravené teplé i studené nápoje)

Noční bar, noční klub, varieté, dancing jsou noční zábavná hostinská zařízení poskytujících obslužným způsobem pokrmy a nápoje. Dominantní vybavení tvoří barový pult a taneční parket. Podle zaměření a prostorových možností se počítá i se samostatným prostorem pro varietní vystoupení.

Vinárna je obslužné hostinské zařízení specializované především na podávání vína. Dále podává studené, případně i teplé pokrmy.

Kavárna je obslužné hostinské zařízení se zaměřením hlavně na prodej teplých nápojů, cukrářských výrobků, studené kuchyně a podle místních podmínek i teplých pokrmů. Svou funkcí a charakterem slouží k delšímu pobytu hosta. Tomu je přizpůsobeno i zařízení a vybavení (křesla, boxy, stylový nábytek, je k dispozici tisk, společenské hry atd.). Kavárny mohou být podle svého poslání specializovány (taneční kavatina, koncertní kavárna, kino-kavárna) nebo kombinovány (kavárna-cukrárna).

Espresso je obslužné hostinské zařízení, které zabezpečuje prodej teplých nápojů, zejména kávy, cukrářských výrobků a výrobků studené kuchyně. Dominantou vybavení tvoří přístroj na výrobu kávy typu espresso.

Hostinec je hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

Pivnice je obslužné hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

Výčep piva je hostinské zařízení zaměřené na prodej piva a ostatních nápojů, převážně do přinesených nádob („přes ulici“). Může být i součástí provozovny jiné kategorie. [3, 14, 16, 22]

3 KATEGORIZACE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ

Ubytovací zařízení je zařízení, které pravidelně (nebo nepravidelně) zabezpečuje přechodné ubytování. Zařazují se podle druhů do kategorií a podle převažujícího vybavení a úrovně poskytovaných služeb do tříd. Třídy se označují hvězdičkami, u hotelů a penzionů garní též s označením „garní“.

Ubytovací zařízení jsou členěna na:

- a) hromadná ubytovací zařízení
- b) individuální ubytování (mimo hromadná ubytovací zařízení)

Dále uváděná specifikace se týká hromadných ubytovacích zařízení členěných dle kategorizace WTO (Světové organizace turismu) do kategorie:

- a) Hotely a obdobná zařízení (s možností stravování)
 - hotel, hotel garní, motel, hotel, penzion
- b) Jiná hromadná ubytovací zařízení
 - kemp
 - chatová osada
 - turistická ubytovna

[14, 17]

3.1 Stravovací zařízení v jedna až pěti hvězdičkových ubytovacích zařízeních

Ubytovací zařízení podle šíře nabízených služeb a jejich kvality rozdělujeme do pěti stupňů, které jsou ohodnoceny hvězdičkami. Jedna až dvě hvězdičky značí, že je k dispozici jídelna a další místnost k odpočinku. Jestliže toto nespĺňuje a v objektu další místnost není, mezi obdobími podávání hlavních jídel slouží jídelna i k pobytu hostů. K dispozici musí být vybavená jídelna, společenská místnost s počtem míst u stolu odpovídajícím minimálně 50 % počtu lůžek (v sezónních zařízeních 100 %) pokud má ubytovací zařízení tři hvězdičky. Ubytovací zařízení se čtyřmi hvězdičkami má k dispozici prvotřídně zařízené jídelní prostory s počtem stolů odpovídajícím minimálně 50 % počtu pokojů (v sezónních zařízeních 80 %), další doplňkové místnosti odpovídají velikosti ubytovacího zařízení. Pětihvěz-

dičkové hotely jsou vybaveny velmi exkluzivními a luxusními jídelními prostorami s počtem stolů odpovídajícím minimálně 60 % počtu pokojů (v sezónních zařízeních 100 %), další doplňkové místnosti odpovídající velikosti ubytovacího zařízení. [22]

Tabulka č.1 Povinná kritéria pro jednotlivé kategorie:

Kategorie Tourist	* (jedna hvězdička)
Kategorie Standard	** (dvě hvězdičky)
Kategorie Komfort	*** (tři hvězdičky)
Kategorie First Class	**** (čtyři hvězdičky)
Kategorie Luxus	***** (pět hvězdiček)

3.2 Michelin Guide

Průvodce Michelin Guide se poměrně skromných začátků vypracoval vypracoval v asi nejvíce respektovaného hodnotitele úrovně restaurační gastronomie. Hvězdičky, které uděluje, mají pro restaurace cenu zlata a zdá se, že jejich hodnota stále stoupá. Prvního průvodce vydal André Michelin v roce 1900 ve Francii s cílem pomoci motoristům udržovat vozy, nalézt při cestách odpovídající bydlení a slušné jídlo. To znamená, že v průvodci nechyběly adresy distributorů benzínu, garáží, obchodů s pneumatikami ani veřejných toalet...S rozšiřováním motorismu se rozvíjel i systém hodnocení jídel a michelinovské průvodce začaly být vydávány i mimo Francii. V současné době dvanáct průvodců hodnotí více než 45 000 hotelů a restaurací v Evropě a ve Francii jich bylo od doby, kdy vyšel první, prodáno přes třicet miliónů. Dnes je červený průvodce vydáván ve Francii, Rakousku, Nizozemsku, Beneluxu, Itálii, Německu, Španělsku, Portugalsku, Švýcarsku, Velké Británii a Irsku. Mimo Evropu se první průvodci Michaelina objevily v roce 2005 v New Yorku a v roce 2006 v San Franciscu. Průvodci pro Tokio, Los Angeles a Las Vegas vyšly v listopadu 2007. Červené průvodce používají inspektory, kteří se v restauracích chovají jako anonymní hosté, tím se liší od většiny restauračních a hotelových průvodců pracujících neanonymně a v konečném efektu vyznívajících spíš jako reklama. Jedno z michelinovských pravidel říká, že je třeba kontrolovat každou označenou restauraci jednou za osmnáct měsíců, aby byla jistota, že hodnocení v průvodci je pořád up to date. Užívání hvězdiček pro hodnocení re-

staurantů je pravděpodobně nejznámější a nejvlivnější hodnocení gastronomie v západní Evropě. Jedna hvězdička označuje velmi dobrý restaurant ve své kategorii, dvě skvělou restauraci stojící za opakovanou návštěvu a tři excelentní kuchyni stojící za návrat, i kdyby měl znamenat zvláštní cestu. Tyto hvězdičky jsou udělovány malému počtu restaurantů neobvyklé kvality. Od roku 1952 průvodce uvádí také restauranty s „dobrou kuchyní a mírnými cenami“ a označuje je Bib Gourmand. Musejí mít menu nepřesahující 20 £ ve Velké Británii a 40 € V průvodcích jsou uvedeny ještě restaurace bez hvězdičky i bez označení Bib Gourmand. Ty jsou označovány vidličkami a noži od jedné do pěti. Jedna vidlička s nožem znamená docela uspokojivý restaurant a pět vidliček s pěti noži restaurant skvělý. Jestliže jsou vidličky a nože červené, znamená to, že restaurant nabízí také příjemné prostředí. Stupnice vidliček a nožů by nám měla říci, že lze obecně mluvit o příjemném a kvalitním podniku. V České republice je oceněno 22 restaurací hvězdičkami Michelin. [23]

4 NOVÉ SMĚRY VE STRAVOVÁNÍ

Stravování není už dávno vnímáno jen jako součástí ubytovacích služeb, ale zároveň s vývojem cestovního ruchu se stalo jednou z atraktivit, za kterými návštěvníci cestují. V průběhu několika desetiletí se gastronomie vyvinula v samostatné odvětví cestovního ruchu. V dnešní době je běžné, že zákazníci se chtějí nejen dobře najíst, ale také zažít nevšední záležitosti. V japonské restauraci, ať už stojí uprostřed Prahy, chtějí jíst hůlkami, být obsluhováni číšníkem v japonském kimonu, sedět na rohoži u nízkého stolečku a popíjet saké. Pochopili jsme totiž, že gastronomie je jednou z možností jak se seznámit s cizí zemí a jejími tradicemi a někdy ani nemusíte ze svého rodného města vycestovat, záleží jen na kvalitě služeb. Moderní směry stravování se ovšem jdou ještě dále. Chcete netradičně poobědvat či dát si drink? Navštivte ledový hotel, středověkou baštu či bar natoč si sám. Chtěli by jste se svým známým pochlubit, že jste si dali večeři ve vesmíru? V příštích několika letech by to neměl být problém.

Tyto stávající zajímavá stravovací zařízení a i ty která jsou teprve zanesena v plánech si v následujícím textu představíme.

4.1 Restaurace jako cíl cestovního ruchu

4.1.1 Butikový hotel (Galway, Irsko)

Butikové hotely jsou luxusní hotely, rezidence a apartmány s hotelovými službami pro krátkodobé a dlouhodobé pobyty. Jsou na hraně designových hotelů, přičemž designové hotely jsou studenější, věrné světlým barvám, jako je třeba bílá nebo zelenkavá. Butikový hotel využívá moderního až Art Deco nábytku, dál už nejde. Používá více druhů materiálů, snaží se být teplý, zabydlený a kolikrát se tam umístí i kus starého nábytku. Využívá pastelové a podzimní barvy. Ideální jsou pro realizaci butikového hotelu historické budovy, kde raději zanecháváme a podporujeme dosavadní sloh a styl. Zdárným příkladem je butikový hotel v Galway v Irsku, který je ukázkou irské zručnosti v oblasti foodservisu na mezinárodní scéně. Pětihvězdičkový hotel G hotel se 101 pokoji má obsírnější přístup než většina ostatních a směřuje k tomu, aby byl „divoce atraktivní pro vizuální smysly tím, že pod hollywoodským vlivem spojil umělecké styly art deco až po baroko. Tento hotel byl vybudo-

ván mezinárodně známým módním návrhářem Philipem Treacym, který se v Galway narodil.

Nachází se zde ústřední společenská místnost s více než 300 zrcadlovými koulemi, recepce ve stylu art deco se stěnami z černého skla a štukovaným stropem, veliký salón s tisíci krystaly od Swarovského, které vyplňují stoly, a Růžový salón s nábytkem, na němž je cítit vliv Andyho Warhola. Navracející se motivy jakými jsou lastury mořské víry přispěly k veliké pozornosti, která se objevila v mezinárodním tisku. Touha překvapovat a potěšit náročného klienta se přenáší i do restaurace s 70 místy, která se zaměřuje na současnou italskou kuchyni, ale odráží témata barevně elektrického designu, která jsou k vidění i jinde v budově včetně banketů v purpurově fialových barvách a židle v barvách šperků. Jelikož je Galway přístavní město najdete na jídelním lístku celou škálu ryb a mořských plodů upravovaných svými vlastními recepturami. Celá koncepce hotelu je založena na zážitkové gastronomii z uměleckého designu. [12, 24], viz obrazek č.1

4.1.2 Zážitková gastronomie (Wagaboo, Madrid, Španělsko)

Restaurace nebo divadlo? To je otázka, kterou si pokládá při návštěvě každý, kdo projde dveřmi budovy s názvem Wagaboo „fun eating“. Při pohledu na skleněnou výstavní skříň, ve které zruční mistři svého oboru s kusy jídla točí, krouží, nadhazují, zaplétají, pročešávají prsty a provádějí další obdivuhodné kousky, nestačíte žasnou a věřte, že pusy zavřete až při prvním soustu skvěle připravených těstovin. A právě těstoviny jsou tím, s čím je tak nádherně „špatně zacházeno“ přímo před očima zákazníků. Celá show má příchut' akrobatického vystoupení či vrcholného čísla v cirkusu. A to byl účel. „Fun Eating“, tak nazývají dva bratři Borja a Alfonso Domínguez svůj koncept Wagaboo, který funguje téměř dva roky a v současné době má ve španělském hlavním městě dvě pobočky. Jedná se o živou, městskou a pestrou stylizaci, která se soustřeďuje na čerstvé těstoviny. Předpokládalo by se, že si je vezmou do parády italští šéfkuchaři, ale tady je další unikátnost tohoto stravovacího zařízení. Nabízí spojení známého s neznámým, spojení středomořské oblasti s orientem, místního a globálního, tradice a moderního pojetí. Kdo nezažil, nepochopí.[12, 25], viz obrazek č. 2

4.1.3 Středověká krčma (Dětenice, ČR)

Proč za zážitkovou gastronomií jezdit přes půl Evropy, když vám například Dětenice nabízí zkušenosti, které ani zlatem nevyvážíte. Jak na webových stránkách uvádějí: „Všechny pocestné pohostí chutnou krmí a napojí všelijakými nápoji. Pivo, víno, medovina či voda čistá svlaží tvé vyprahlé hrdlo v našem hlučném šenku. Protože jsi zavítal do středověku, nediv se, že ti veselá šenkýřka směle tyká a šenkýř hlasitě povykuje. Jejich chování je trochu drsné, ale jsou to z gruntu dobří lidé. Postarají se, abys poseděl na měkkém s plným břichem a pak odcházel chudší o pár zlatááků.“ Součástí středověké krčmy je pivovarnické muzeum a zrekonstruovaný pivovar. První zmínka o vaření piva v Dětenicích pochází z roku 1307. Proslulé dětenické pivo je obestřeno legendou, která místní zlatavý mok nazývá jako pivo lásky pro svou údajnou vlastnost zvyšování potence. Díky zachování původní receptury po mnoho generací, dnes můžete na vlastní oči vidět jeho výrobu a ochutnat pivo takové, jaké pili naši praotcové. Dalším lákadlem jsou středověké speciality připravené na otevřeném ohni, které jíte jak jinak než rukama. Pozor si ovšem musíte dávat jak na pivo tak vaše objednané menu, aby Vám do něj jedna z rozverných tanečnic nestoupila či nevyhlila Vám ho do klína. Také je nutné si krýt záda šermíři se do sebe mohou pustit co chvíli. O zbytky kostí Vás tady požádá žebrák a kejklíř pobaví nově naučenými kousky. Výlet do středověku by jste si rozhodně neměli nechat ujít.[18, 19], viz obrázek č. 3

4.1.4 Pivní ráj (BEERRARIUM „Stará sladovna“, Chodová Planá, ČR)

Stará sladovna v Chodové Plané v západních Čechách se nachází v kamenné budově původní sladovny využívané pivovarem do roku 1860 k výrobě a uskladnění sladu. Jedinečná architektura budovy byla impulsem pro její citlivou rekonstrukci a využití k neobvyklé prezentaci místního piva a jeho historie. Otevření restaurace „Stará Sladovna“ navazuje na Rodinný pivovar v Chodové Plané na tradici velkých zahradních pivnic. Originální restaurace tak nabízí nejen 150 míst obklopených pivovarskou technologií, ale i velkou terasu s překrásnou pivovarskou zahradou o celkové kapacitě cca 300 míst a výhledem na historický komplex budov pivovaru. BEERRARIUM, společný svět technologie piva a gastronomie, nabízí možnost nechat se na okamžik vtáhnout do kouzelného světa piva a poodhalit jeho tajemství. Na sestavení pivního lístku restaurace „Stará Sladovna“, který obsahuje v základní nabídce vždy minimálně 10 druhů chuťově zajímavých piv, se podíleli první diplomovaní pivní sommeliéři v České republice, Jiří a Vojtěch Plevkovi. Širokou paletu nabízených druhů piv rafinovaně doplňuje místní kuchyně originálních pivních specialit. A

po dobrém obědu a pivu Vám nabídnou v místních pravých Pivních lázních originální rekonkondiční terapii využívající kombinaci léčebných účinků teplé minerální vody, piva, surovin pro výrobu piva a produktů vznikajících při výrobě piva.[26], viz obrázek č. 4

4.1.5 Natoč si sám (Beer Faktory, Praha 1, ČR)

V rámci republiky nejde o úplnou novinku, jelikož podobné bary se nacházejí například v Brně nebo v Plzni, ale v Praze je to první podnik, který svým zákazníkům nabízí jedinečnou možnost natočit si osobně vlastní pivo. Restaurace nabízí až 15 výčepních hlav osázenými čtyřmi kohouty umožňující každému z hostů čepovat pivo, ale také obhospodařovat vlastní účet. Každá hlava je vybavena jednotkou, která je schopna sledovat až devět účtů. Dalším specifikem tohoto systému je samotná konstrukce. Jednotlivé výčepní hlavy jsou totiž chlazeny až po výčepní kohout. Každá navíc disponuje přívodem nejen piva, ale i vody a odpadu, čímž je zajištěna bezproblémová sanitace. Na kvalitu piva má vliv i méně vídaný systém tlačením piva, pro který se nepoužívá žádný z hnacích plynů. Nepasterizovaná Plzeň je hnána pomocí smršťujících se vaků v tancích, které slouží pro její uskladnění. Pivo tak nezískává vedlejší chutě a zároveň nenadýmá. Kromě specifického servisu piva nabízí Beer Faktory také atraktivní jídelní lístek s řadou zajímavostí tak např. staročeská jídla (jako staročeská bramboračka v rozpečeném chlebu...), barová jídla (fishchips, grilovaný hermelín...), pro odvážné (šneci v ulitách, žabí stehýnka...), těstoviny, noky, rizota, saláty, speciality restaurace (jako PUB Wings – pečená pikantní kuřecí křídélka se sečet chilli omáčkou, servírovaná s rozpečenou bagetou s bylinkovým máslem), různé druhy masa a ryb, dezerty. [13], viz obrázek č. 5

4.1.6 Restaurace (nejen) pro nevidomé Blindekuh (Zurich, Švýcarsko)

Zamysleli jste se někdy nad tím jaké by to bylo být nevidomým? Na ulici občas potkáte s bílou hůlkou jistě si vykračujícího bez větších problémů s orientací. Jen nově přistavěná cyklostezka či vedená cesta je překvapí a na chvíli zmate. Obdiv jak to lidé s tímto postižením zvládají je jistě na místě, ale člověk dokud si být slepý nezkusí, nepochopí, jak je to těžké. Proto spousta dobrodruhů na cestě restauracemi vyhledává i tento druh stravování, které funguje už několik let.

Restauraci Blindekuh, provozují v Zürichu (od roku 1999) místní občanská sdružení, zabývající se a pracující s tělesně (zrakově) postiženými. Koncept restaurace vystihuje jedno černočerné slovo: tma. V restauraci je úplná, černočerná, absolutní tma, ve které si nevidíte ani na špičku nosu - zrakové vjemy jsou naprosto vyloučeny!

Před vstupem do restaurace dostanete základní pokyny (odložit si všechny věci, které by mohly být zdrojem světla), dostanete na výběr z několika menu (předkrm, hlavní jídlo, dezert) a hlavně dostanete jméno svého obsluhujícího, který bude vaší jedinou spásou ve světě absolutní tmy. Poté co se připravíte (hlavně psychicky). Na recepci si Vás před zatemněným vstupem do restaurace vyzvedne váš průvodce. Obsluhující jsou většinou úplně nevidomí nebo s vážnou poruchou vidění. Po krátkém seznámení, položíte průvodci ruku na rameno a hurá do tmy.

V místnosti je cca 15 stolů pro 8 hostů (celkem tedy více než 100 míst!!!). Pro vaši informaci: sobotní večery jsou plně rezervovány až do července!

Cena jednoho menu je cca 70,- CHF (cca 1400,- Kč), což je určitě dost. Výtěžek však jde do fondu pro zrakově postižené. Další filiálka je v Basileji, imitace a kopie jsou pak v Berlíně, v Londýně a ve Vídni. [27], obrázek č. 6

4.1.7 Ice Hotel (Jukkasjarvi, Švédsko)

Ledový hotel – zní to jako pohádka, ale ve skutečnosti je to sen, který se každým rokem mění v realitu. Oblast, kde každým rokem hotel vyrůstá, švédská vesnička Jukkasjärvi, byla kdysi opuštěnou a malou zastávkou rybářů na cestách za svým cílem. Ničím by Vás nepřekvapila ani nezaujala. Vesnice leží ve Švédsku zhruba 200 kilometrů severně od Polárního kruhu. Srdcem a páteří Jukkasjärvi je divoká a nespoutaná řeka Torn River, bez které by dnes Ice Hotel neexistoval. Je totiž pokryta metr tlustou vrstvou ledu a v zimním období je zdrojem umělecké, architektonické a designové podoby Ice Hotelu. V roce 1989 navštívila vesnici Jukkasjärvi skupina japonských designérů, zabývající se tvorbou uměleckých předmětů z ledu. Psalo se jaro roku 1990 kdy zde postavili iglú, z něhož vznikla 60m² rozlehlá exotická galerie Artic Hall. Pár návštěvníků se rozhodlo zde přespát, a díky jejich nadšení z nevšedního a originálního zážitku se zrodila spásná myšlenka. Myšlenka postavit na stejném místě každý rok turistickou atrakci, která rázem od základů změnila tehdejší rybářskou vesničku a povýšila ji na jedno z nejatraktivnějších míst naší planety. Hotelový komplex se pomocí sněhových děl a ocelových podpěr začíná každoročně budovat na přelomu října a listopadu, slavnostně bývá otevřen v polovině prosince. Od dubna či května následujícího roku se pak samovolně roztápí. Veškeré vnitřní vybavení - okna, dveře, sloupy, stoly, křesla, lampy a sochy, dokonce i bar včetně sklenic - se vyrábí ze 3,5 tisí-

ce tun křišťálově čistého ledu z Torn River. Zatímco venku klesají noční teploty během zimy až na minus 40 stupňů Celsia a venku padá hustý sníh, uvnitř hotelu Vás příjemně překvapí teplota kolem minus 5 stupňů. Kromě hotelových služeb vám nabízí ledový ráj také Absolut Icebar. Který je nasvícen do magické modři a aperitivy vám tady připraví do stylových skleniček vytesaných z ledu. Zdejší blízká restaurace vám nabízí jak jinak než jídlo na ledu. Menu je servírováno v nadstandardní kvalitě přímo na ledu. Nechybí ledové talíře, misky, podnosy a skleničky dodávají celému aranžmá stolování velice speciální nádech. Po více než patnácti letech zkušeností se z Ice Hotelu podařilo udělat výhodný exportní artikl. Každý rok je hotel větší a rozlehlejší, neboť o byt' jen jediný nocleh v něm je obrovský zájem, a to přestože jedna noc vyjde v přepočtu na sedm až deset tisíc českých korun. Za jednu sezónu tady přespí přes 11 tisíc návštěvníků, bez přespání se přijde podívat dokonce třikrát více zvědavců. Ve vesnici, kde ještě před pár lety nebyl skoro žádný život, se tedy "dveře" zkrátka netrhnou. Tento nápad nezůstal jen v Evropě, ale ujal se také za mořem. Ice Hotel můžete od ledna do dubna navštívit také ve městě Quebec v Kanadě.[28], obrázek č. 7, 8

4.1.8 Zelený hotel

Pod tímto označením si asi málokterý z nás dokáže představit něco konkrétního. Termínů jako „zelené nakupování“, „zelené chování“, „zelené zboží“ či cokoliv jiného „zeleného“ je kolem nás v posledních letech stále více.

Zelený hotel je výsledek komplexních opatření, který musí ubytovací zařízení doložit či zavést, hodlá-li toto označení užívat. Zeleným hotelem můžeme ve stručnosti označovat ta ubytovací zařízení, která mají právo užívat oficiální a státem garantovanou ekoznačku. Ekoznačka je ochranná známka, která spotřebiteli – rozuměj hostu – garantuje, že u takto označené služby byly minimalizovány negativní dopady na životní prostředí. Označení se ovšem neomezuje pouze na působení hotelu, penzionu či kempu směrem „navenek“, ale také na samotného hosta. Udílení ekoznačky má v České republice už více jak čtrnáctiletou tradici. Od roku 1994 je totiž v rámci Národního programu označování ekologicky šetrných výrobků a služeb udílena ekoznačka ČR. K tomuto ocenění přibyla společně se vstupem ČR do EU také ekoznačka Evropské unie, tzv. Květina. Obě tato loga jsou garantována Ministerstvem životního prostředí, jsou si vzájemně rovna a jsou uznávána jak v České republice, tak i v zahraničí (nejenom v EU).

Zelený hotel můžeme brát jako jednu z variant dlouhodobého boomu wellness turistiky. V dnešní velice stresové a uspěchané době se otáčíme konečně zpět k přírodě, ke sportu a vyhledáváme při svých dovolených lázeňská střediska, kde vám hýčkají jak duši tak tělo. Zelený hotel by v žádném takovém areálu neměl chybět. Protože tam, kde host chce získat zdravé tělo a tím i ducha, musí najít i jídlo, ze kterého nebude mít újmu, ale pocit lehkosti i požitku. Tak by se dal nejstručněji charakterizovat jeden z aktuálních gastronomických trendů – Wellness-Food, který je součástí hotelu. Poptávka po plnohodnotné, vyvážené a bezpečné stravě paradoxně vzrostla i díky skandálům jako bylo BSE, ptačí chřipka či stále aktuální obsah škodlivých „éček“ v potravinách. Lidé si začínají hlídat nejen váhu, ale i kvalitu a funkčnost toho, co konzumují.

Pravidla lehké kuchyně nezatěžující trávicí ústrojí tedy Wellness-Food:

- Méně tuků, živočišné tuky nahrazovat rostlinnými
- Méně cukru – řepný cukr nahrazovat třtinovým, nebo medem
- Méně soli – nahrazovat zeleným kořením
- Tmavé maso – nahrazovat drůbežím a rybami
- Kvalita surovin – minimum škodlivých látek a maximum výživných látek
- Biopotraviny (maximálně přírodní podmínky chovu i pěstování)
- Čerstvé přírodní suroviny tuzemského původu
- Čerstvá zelenina a ovoce s důrazem na sezónu
- Regionální speciality (jasně kontrolovaný původ, specifická chuť)
- Důraz na pravost a původ – (pravá šlehačka i selské máslo)

[3, 5, 14, 15]

5 STRAVOVÁNÍ V DOPRAVNÍCH PROSTŘEDCÍCH

Gastronomie je samozřejmě kromě cílu našich cest, také součástí služeb, které nás provázejí na cestách. Ať už se vydáváme na výlet, dovolenou či pracovní cestu přemýšlíme o tom zda si jídlo nabalit s sebou nebo jestli je možnost si snídani, oběd, večeři zajistit přímo na trase cesty nebo v dopravním prostředku. Úroveň stravovacích služeb se za posledních 20 let zvedla o 100 % nahoru. Už nemusíte hladovět 5 hodin ve vlaku, pokud jedete například trasu Břeclav – Praha, počítat kilometry na dálnici k nejbližšímu městu a kvůli malému občerstvení najet kilometry navíc a při cyklistické túře padat z kola hlady. V dnešní době se síť stravovacích služeb dokonale propojila jak s trendy cestovního ruchu, tak s každodenními potřebami cestování. V následujícím textu si představíme gastronomii, která nás provází na cestách.

5.1 Stravovací služby při cestě autem

Dobře se najíst na dálnici z např. z Prahy do Brna už neznamena pouze zastavit v motorestech Devět křížů nebo Naháč. Kvalitu služeb těchto tradičních podniků předešly nové samoobslužné restaurace evropského stříhu. Je ovšem pravdou, že žádnou originalitu řidič nemůže čekat, protože jedinou národní kuchyni reprezentuje italský jídelniček v motorestu Poddubí. A odpovědí jsou při obědovém čase talíře plné výhradně knedlíků. Marketing stravování na našich silnicích by se tedy dal vystihnout větou: Vařit různorodě ale stále česky. Samoobslužné restaurace, které potkáte při cestě Praha – Brno, nezapomněly ani na vegetariánské strážníky a ve svém jídelním lístku nabízejí nepřehledné množství zeleninových salátů a těstovin. Dle průzkumu gastronomického serveru Gastroform se na nejfrekventovanější dálnici v České republice D1 nejlépe najíte v samoobsluhách Aral, Melikana a Jet/Jiffy. Komu nevdá hamburgery u McDonald's, najde bezprecedentní čistou péči o děti v podobě dětského hřiště a přebalovacího kojeneckého pultu. Spěchající řidiči dostanou porci přímo do okénka svého auta. [29]

5.2 Stravování při cyklostezkách

Výlet na kole už není dnes o tom seřadit si kolo, nasmažit řízky a vyrazit do terénu. Tisíce kilometrů cyklostezek je v dnešní době velice dobře propracováno a prakticky zmapováno v několika českých turistických průvodcích. Nejenže s sebou nemusíte vozit celý arzenál

nářadí, ale ani nemusíte před odjezdem o dvě hodiny dříve vstávat, aby jste pro celou rodinu předpřipravili jídlo na celý den. Cyklostezky vám nabízejí kromě značených tras také možnost využít služeb ubytovacích a servisních, vidět podél tras spoustu turistických atrakcí a samozřejmě se občerstvit v penzionech, restauracích a kioscích. Stravovací služby hrají hlavní roli i v cykloturistice. Zdárným příkladem jak nápaditě propojit všechny služby jsou Moravské vinařské stezky, které spadají pod dlouhodobý projekt neziskové společnosti Nadace Partnerství s pojmenováním Greenways-Zelené stezky. V současné době je vyznačeno devět vinných stezek a desátá, brněnská, se připravuje. Základem tohoto projektu je propojení sportu s kulturou vína. Vinařská turistika zaznamenala v posledních letech doslova „boom“ a to právě díky vybudování širokého komplexu služeb. Například vinné sklepy táhnoucí se podél Bzenecké vinařské stezky nabízejí cyklistům návštěvu vinného sklípku a vinice, občerstvení, ubytování a hudební program a to například přímo ve Bzenci Vinařství Ing. Vlastimila Bonži či v Žeravicích Vinný sklep U Žůrků a mnoho dalších. [3, 30]

5.3 Stravovací služby v autobusové dopravě

Na jednu stranu je stravování cestujících v autobusech povoleno, dokonce je jim občerstvení nabízeno a na stranu druhou zakázáno. Samozřejmě rozdíl hledíme v délce naší cesty a druhu v typu autobusu, kterým cestujeme. Problém lze rozdělit na dvě části, v MHD a např. ROPID platí vnitřní přepravní řády, které jídlo, pití či zmrzlinu v autobusech přímo zakazují. Veřejná linková doprava se řídí především Vyhláškou Ministerstva dopravy a spojů č. 175/2000 Sb., o přepravním řádu pro veřejnou drážní a silniční osobní dopravu. Tam zákaz není, ale je možno cestujícímu v konzumaci čehokoli zamezit, pokud "znečišťuje ostatní cestující nebo vozidlo, jakož i prostory a zařízení pro cestující svým oděvem nebo svým jednáním", což neopatrná konzumace zmrzliny být může. Ale naopak společnost BEI EUROLINES, která provozuje tuzemské i mezinárodní dálkové linky ve svých propagačních materiálech ohledně stravování píše, že v jejich autobusech nijak jídlo ani pití neomezují. Výjimkou je konzumace alkoholických nápojů – kromě piva. A na BUSportálu jsou zastánci toho, že není možno cestujícím zakázat konzumaci řízků přes evidentně nepříznivý vliv mastné strouhanky na interiér vozidla - k českému dálkovému cestování to prostě patří. Další společnosti jako Interbus Praha či autobusy Student Agency vám přímo občerstvení v autobusech zajišťují. Na závěr pro pobavení zkušenost cestující z Austrálie -

jíst a pít v autobuse nelze, řidič na to důrazně upozorní - pro konzumaci lze využívat pouze přestávky během cesty vně vozidla. [31, 32]

5.4 Stravování na cestách vlakem

Cestujete vlakem a ve spěchu jste nestihli snídani nebo oběd? Toužíte si popovídat s přáteli u kávy a moučnicku anebo je pozvat na skleničku? České dráhy vám tohle všechno umožní pokud cestujete vlakem EuroCity nebo Intercity ve voze 1. třídy. V tomto případě se stačí obrátit na vlakový personál, který zajistí vše potřebné. Ostatní cestující pak mají možnost navštívit přímo jídelní vůz. Nabídka služeb v jídelních vozech dnes zahrnuje kompletní menu a každý si jistě vybere z bohaté nabídky jídel a nápojů a to vše za profesionální úroveň obsluhy personálu jídelního vozu. V rámci mezinárodních standardů je maximální komfort restauračních služeb na tratích ČD tvořen z několika následujících nabídek:

- Gastronomie vlaku SuperCity – výběr z několika druhů menu a způsobů konzumace, jak na místě k sezení, tak v příjemném prostředí jídelního vozu. Cestující 1. třídy mají základní občerstvení v ceně jízdenky.
- Minibar – pojízdný vozík se základním sortimentem občerstvovacích služeb, obsluha přímo na místě cestujícího.
- Gastronomie pro skupiny cestujících – možnost předběžné rezervace míst v jídelním voze včetně přípravy menu

Kromě nabízených stravovacích služeb vlaků se v současné době mohou cestující občerstvit ve 210 nádražních restauracích. I v těchto stravovacích zařízeních můžeme v nejbližších letech očekávat obrát k lepšímu. Cílem společnosti ČD Restaurant, a. s., je zkvalitnit poskytování gastronomických služeb na nádražích. Prvními „vlastovkami“ se v tomto směru staly dvě nové restaurace sítě La Rocket. Cestující je mohou navštívit na pardubickém hlavním nádraží a na nádraží Praha-Libeň. V nabídce jsou například plněné bagety, saláty, sendviče, ražničky nebo steaky, vše v cenách do 99 Kč a servírované tak rychle, aby zákazníkům neujel jejich spoj. Chloubou je také kvalitní káva připravovaná výhradně pro restaurace s tímto označením. Restaurace La Rocket jsou navrženy tak, aby se zde cítily dobře všechny skupiny cestujících: například pro rodiny s dětmi je k dispozici dětský koutek a přebalovací pult, podnikatelé a náročnější cestující ocení dřevěným obložením oddělenou manažerskou zónu nebo možnost wi-fi připojení.

A cestování ve vlaku může vést dokonce až tak daleko, že v něm budete chtít strávit dovolenou. Jedním z těch opravdu exkluzivních je Royal Scotsman pro pouhých 36 pasažérů. Cesta přepychovým dopravním prostředkem začíná v Edinburghu, odkud vlak pokračuje podél východního pobřeží do Keithu, pak dále do Invernessu až na jih Velké Británie do Perthu. Jídlo servírované ve vlaku patří už dlouhá léta k nejvyhlášenějším na světě. Podává se ve dvou vagónech. Vybírat můžete z pestré nabídky vín i skotských whisky a pestré a široké nabídky pokrmů. Připočtete si k tomu ubytování jako v několikahvězdičkovém hotelu a týdenní okruh nazvaný Grand North Western dle úrovně služeb také stojí – téměř pět tisíc liber, což představuje více než 200 tisíc korun. Další vlaky pro náročné klienty s vysokou kvalitou stravovacích, ubytovacích a celkově dopravních služeb jsou The Blue Train, Rovos Rail, Orientál Express, Royal Canadian Pacifik, Orient Express, British Pulman, Al Andalus Express a mnoho dalších. [3, 31, 32]

5.5 Stravovací služby na lodi

Lodní doprava je čím dál populárnější a jelikož dnes máme mnohem rychlejší způsoby dopravy stala se spíše cílem cestovního ruchu než pouhým dopravním prostředkem. Proto dnes naleznete na lodi kromě ubytovacích a stravovacích služeb také zábavná centra jako například fitness, bazény, kasina, sauny, bowling, squash centrum, divadla, kongresová centra, nigtcluby, diskotéky, internetové kavárny a spousta dalších možností, jak trávit volný čas. Ale samotným zážitkem může být na lodi také stolování. To vysvětluje, proč na většině lodí je vskutku vynikající kuchyně. Samozřejmostí je příjemné prostředí, ochotný a usměvavý personál a široká nabídka vín. Snídaní a oběd si můžete vychutnat v restauraci nebo v kajutě. Večeře se pak na lodi doporučuje výhradně v restauraci, jelikož se obvykle skládá z několika chodů a je skutečně gurmánským zážitkem. Pro milovníky zdravé výživy se samozřejmě připravují nízkotučné, bezcholesterolové, nízkokalorické menu nebo pokrmy s malým obsahem uhlovanů. Saláty, čerstvé ovoce, sendviče a deserty mohou být objednávány celých 24 hodin skrze kajutový servis. Dokonce na mnoho lodích se pořádají tzv. tématické noční bufé. Je pořádáno několikrát za plavbu a jedná se nejenom o kulinářský, ale také o estetický zážitek.

Cesty lodí přes oceán dnes obstarávají čtyři druhy přepravců (podle úrovně služeb a výše cen). Nejvyšší kategorií je tzv. **De luxe**. Ceny za osobu se pohybují řádově od 400 do 900 dolarů za den např. lodě společností Seabourn Cruise Line nebo Silverseas Cruises.

Další kategorií jsou tzv. **Premium Cruise Lines** aneb luxus za rozumnější cenu. Za osobu a den zaplatíte od 250 do 450 dolarů. Patří sem společnosti jako Cunard Lines nebo Hapag-Lloyd Cruise Lines. Další kategorií jsou tzv. **Mass Market Cruise Lines** aneb zlatý střed. Za osobu a den zaplatíte od 150 do 300 dolarů a plavit se budete od tří do deseti dnů. Lodě bývají větší než je průměr v luxusních kategoriích a nabízejí pestřejší vyžití. Do této třídy spadají lodě společností Carnival Cruise Lines, Costa Cruises, Delta Queen Steamboat Company nebo Fred Olsen Cruise Lines. Nejnižší kategorií jsou tzv. **Budget Lines**. Za osobu a den zaplatíte maximálně 150 dolarů – což ale neznamená, že se budete muset nějak uskromnit. Lodě bývají menší a starší, ale kvalitní. Patří sem společnosti jako Thomson Cruises, Island Cruises či Louis Cruise Lines. Pro ty, kteří si chtějí užít maximálního přepychu, je tu paket zvaný „**Ultimate QM2 Vacation**“ za 199 700 dolarů. Zahrnuje dvě noci v New Yorku, čtyři noci v královském apartmá lodi (tzv. Grand Duplex), dvě noci v Londýně a cestu privátním letadlem zpět domů (v tomto případě myšleno do USA). V ceně jsou snídaně. [17, 34]

5.6. Letecká doprava a stravování

Téměř všechny letecké společnosti nabízejí cestujícím různé druhy stravy podle jejich zdravotního stavu, přesvědčení, či náboženského vyznání. Běžně musí být speciální strava objednána několik hodin nebo dnů před odletem, a v případě, že se tak nestane, bude cestujícím podáno standardní občerstvení daného letu.

Existuje několik druhů stravy, ke kterým jsou přiřazeny zkratky, některé však nemusí být zcela běžné.

5.6.1 Druhy stravy spojené se zdravotními obtížemi:

BLML - žaludeční vředy, střevní obtíže - nedráždivé, nekořeněné nebo pouze lehce kořeněné jídlo chudé na vlákninu a tuky, nejsou použity cibule, česnek ani ořechy

DBML - cukrovka, intolerance glukózy - diabetické jídlo neobsahuje složky s čistým cukrem jako džemy, marmelády, limonády, sladkosti, zmrzlinu nebo sladké sušenky, množství tuku je také striktně omezeno

GFML - alergie na lepek - bezlepková dieta - enteropatie, alergie na pšenici - bezlepkové jídlo neobsahující pšenici, žito, oves ani ječmen

HFML - vlákninová dieta

LCML - nadváha - nízkokalorické jídlo bez použití cukru a složek jej obsahujících

LFML - kardiovaskulární nemoci - netučné nebo málo tučné jídlo bez cholesterolu

LPML - obtíže ledvin a jater - nízkoproteinové jídlo, složky obsahující vysoký podíl bílkovin, jako ryby, maso, vejce, některé mléčné produkty, luštěniny nebo želatina, nejsou příliš mnoho použity

LSML - vysoký krevní tlak - [hypertenze](#), neslaná dieta - nesolené nebo málo solené jídlo, často se nepoužívají ingredience obsahující velké množství soli jako polotovary, masový nářez nebo sýr

NLML - intolerance laktózy, alergie na mléko - nejsou použity žádné mléčné produkty ani mléko

PRML - dna - jídlo často obsahuje maso nebo rybu, nejsou použity ořechy, luštěniny, pšeničné klíčky, otruby ani alkohol

5.6.2 Druhy stravy spojené s náboženským vyznáním

HNML - hindustánské jídlo - není použito žádné hovězí, telecí ani vepřové maso ani jejich extrakty

KSML - [košer](#) jídlo - připravované podle židovských pravidel ve specializované kuchyni, porce mají originální pečeť

MOML - muslimské jídlo - bez použití vepřového masa, alkoholu, octa a masa nešupinatých ryb jako například úhoře

5.6.3 Druhy stravy spojené s přesvědčením

AVML - indické, silně kořeněné jídlo neobsahující vejce, může obsahovat [tofu](#), tvaroh, sýr nebo jogurt

FPML (FRML) - ovocný talíř - čerstvé sezónní ovoce

NVML - nízkotučná vegetariánská strava

RVML - vegetariánské jídlo, které se skládá ze syrové zeleniny a ovoce, určené pro [vitariány](#)

SFML (FSML) - jídlo z mořských ryb a plodů určené pro pescetariány

VGML - zeleninové jídlo určené pro [vegany](#)

VLML - [lakto-ovo vegetariánské](#) jídlo - pouze zelenina, vejce a mléčné produkty

Společnosti, které vyrábějí a dodávají jídlo leteckým společnostem, často distribuují pouze jeden druh vegetariánského jídla, který spadá do větší části výše uvedených kategorií, takže bývá běžně veganské. [15, 16, 33]

5.6.4 Další druhy stravy

CHML - dětské jídlo

BBML - do 2 let věku

CHML - od 2 let věku

tdML - asi 10 let věku

DYML - mléčné jídlo

SPML - ostatní speciální strava - další náboženské nebo zdravotní důvody - jídlo je připravováno podle přesných pokynů

Tabulka č.2 Výběr jídel dle kódu

Výběr jídel	
Kód jídla	Typ jídla
AVML	Asijské (přísně) vegetariánské
BBML	Dětské jídlo (do 2 let věku)
CHML	Dětské jídlo (od 2 let věku)
tdML	Dětské jídlo (asi 10 let věku)
BLML	Nedráždivé jídlo
DBML	Diabetické jídlo
DYML	Mléčné jídlo
FSML	Jídlo z rybích výrobků
FRML	Ovocné jídlo
GFML	Bezlepková dieta
HFML	Vlákninová dieta
HNML	Hindustánské jídlo
KSML	Košer - jídlo
LCML	Nízkokalorické jídlo
LFML	Bez cholesterolu
LPML	Nízkoproteinové jídlo
LSML	Neslaná dieta
NSML	Jídlo bez soli
MOML	Muslimské jídlo
NLML	Jídlo bez mléčných výrobků
NVML	Nízkotučná vegetariánska strava
SFML	Jídlo z mořských produktů
VGML	Vegetariánská strava bez mléka
VLML	Vegetariánská strava (s mlékem, vejci)

6 MODERNÍ DRUHY A TECHNOLOGIE VE STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH

Gastronomické technologie a technika se vyvíjí v závislosti na nových kulinárních trendech a požadavky zákazníků i trhu. Z druhého hlediska by se dalo také říci, že naopak vývoj kulinárních trendů je závislý na nových technologiích a šíří jejich možných využití. Moderní společné stravování stojí v současné době na technologiích. Kuchyně a jejich sortiment jsou vlastně zcela závislí na jejich vybavení, kvalita menu a snad i morálka personálu je z velké části ovlivněná právě vybavením. V posledním desetiletí nastaly v tomto odvětví neuvěřitelný rozmach a radikální změny dovolující tak nastartovat nové systémy výroby jídel.

Konvektomaty, šokové zchlazovače, multifunkční varné jednotky, indukční technologie hrají v tomto přerodu neodmyslitelnou úlohu. Navíc je doplňuje i specifický software, který sice nemá na první pohled s vařením nic společného, ale díky optimalizaci a řízení pracovních postupů se na výsledných změnách podílí rovněž nemalým procentem. Objevují se tak nové projekty, které společné stravování, tudíž i nové gastronomické trendy posouvají o značný kus dopředu. Pro profesionálního kuchaře není dnes důležitá pouze jeho kulinární dovednost, ale jeho technické znalosti a přizpůsobivost. Většina technických zařízení má na tolik podpůrných funkcí, flexibilitu využití a zkombinování několika přístrojů v jeden koncept jako například u přípravy pokrmů cook and chill, že pro personál vyžadují mnohá odborná školení. Vzhledem k nárůstu funkcí, je hlavním směrem v elektronice udržet ovládací panel přehledný. Elektronika v této fázi doznala opravdu značných změn. Diagnostika varného prostoru, programování varných procesů, různé způsoby vývinu tepla – například horký vzduch a mikrovlnné záření, automatizace varných procesů, komunikace s externím softwarem či internetem, mikroprocesorové hlídání spotřeby energií. Zavedením moderních technologií do veřejného stravování získává provoz nemalé výhody nejen ve snížených ekonomických nákladech na jejich provoz, nebo díky menším ztrátám na upravované surovině, lepších výsledcích nutričních hodnot pokrmů zapříčiněné šetrnější úpravou surovin, znatelnému zkrácení doby přípravy jídel, ale hlavně v možnosti širší a pestřejší paletě pokrmů. V neposlední řadě je nutno brát ohled pravidla HACCP, kterým by se bez použití moderních gastronomických technologií dalo jen těžce vyhovět.

Koncept je přitom jedním ze základních kamenů úspěšného zavedení moderních technologií.

Cílem projektu kuchyně není pouze rozvržení funkčních zón, které nemá cenu v této práci dále rozvádět, jelikož jsou podrobně popsány ve vyhlášce č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Gastronomické provozy by měly být správně projektovány jak po ekonomické tak po systémové stránce. Přitom by měl nabízet optimální pracovní prostředí, kde se lidé musí pohybovat několik hodin. Zde už do projektu vstupují důležité aspekty jako komplexní funkčnost a hlavně hygiena. Další aspekt ovlivňující vybavení a uspořádání kuchyní je charakter samotného střediska, způsob přípravy pokrmů (cook and chill, free-flow, atd.) či zaměření, zdali jde o italskou restauraci nebo čínské bistro. Každá tato skupina požaduje své vybavení. Do klasických nových konceptů systémových řešení patří na příklad osa konvektomat, šokový zchlazovač a udržovací skříň. Moderní technologie musí být ruku v ruce s novými gastronomickými trendy, které ji ovlivňují a rozšiřují či zužují její řady. Konvenience byla jedním z těchto regulátorů, řada přístrojů jako škrabky a krouhače zeleniny se díky ní staly již zcela zbytečnými a zapříčinily další zjednodušení a zpřehlednění systému přípravy pokrmů.

Kam tedy směřuje technika a technologie? Shrnout to do jedné věty je zcela nemožné, jelikož kolik nových konceptů se objeví, tolik nových technologických řešení bude třeba připravit. Proces vaření se bude muset zkracovat, kvalita vařených produktů se bude muset zvyšovat, nutriční hodnoty zachovávat a přitom minimalizovat náklady. V každém případě půjde o systémová řešení, komplexní pohled na problematiku provozu zkrátka převládá nad jednotlivostí. [3, 6, 7, 8, 9]

7 ZDRAVOTNÍ NEBEZPEČÍ Z POTRAVIN A POKRMŮ

7.1 Nebezpečí biologická, chemická a fyzikální

7.1.1 Biologická nebezpečí

Biologická nebezpečí jsou zdravotní nebezpečí způsobená živými organismy, přenášenými pokrmami nebo potravinami. Biologická nebezpečí představují mikroorganismy a parazité, kteří se do organismu člověka dostávají potravou a vyvolávají onemocnění jako jsou například salmonelóza, úplavice, trichinelóza (onemocnění vyvolané svalovcem ze syrového nebo nedostatečně tepelně opracovaného masa – např. z tatarského bifteku). Mikroorganismy mohou člověka ohrozit i tak, že v pokrmu (surovině, polotovaru) či dokonce až v zažívacím traktu vytvoří jedy, které po konzumaci pokrmu nebo potraviny vyvolají onemocnění (botulotoxin, toxin „zlatého stafylokoka“, toxiny plísní).[1, 2]

7.1.2 Chemická nebezpečí

Chemická nebezpečí – chemické látky v potravině a následně v pokrmu, které mohou vyvolat poškození zdravého konzumenta, tzn. Jakoukoliv akutní nebo chronickou intoxikaci nebo individuální nežádoucí reakci organismu.

Patří sem:

- Přírodní toxické látky v potravině – např. solanin v syrových bramborách, jedy hub, toxiny mořských živočichů, mykotoxiny z prvovýroby. V tomto případě pozor tedy v restauračních provozech na houby získané od sběratelů bez platného osvědčení či na nesprávnou kulinární úpravu některých ryb a plodů moře (např. po nesprávné úpravě smrtelně jedovatá ryba fugu).
- Cizorodé látky – agrochemikálie – rezidua pesticidů, hnojiv, veterinární léčiva, mořící prostředky apod..Proto je důležité odebírat suroviny jen od výrobce či dodavatele, u kterého je zaručen jejich původ a zdravotní nezávadnost ve smyslu zák. č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Aditivní látky (látky přidávané do potravin za účelem zlepšení jejich vlastností) – nepovolené aditivní látky, předávkování nebo záměna aditivních látek. Kontaminanty z obalových materiálů – monomery, změkčovadla, stabilizátory, antioxidanty, tiskařská barviva, toxické

prvky. Kontaminanty z výroby – oleje, mazadla, zbytky čistících a dezinfekčních prostředků, těžké kovy apod. Prevencí je provádění pravidelné údržby a zajištění náležité péče o technický stav používaných zařízení, dodržování zásad sanitace včetně důkladného oplachu. Toxické látky vznikající při přípravě pokrmů, při manipulaci – nitrózaminy, polycyklické aromatické uhlovodíky, produkty oxidace tuků, akrylamid, biogenní aminy... (např. pozor na přepalování tuků). Látky vyvolávající individuální nežádoucí reakce u skupiny populace. To jsou chemická nebezpečí řešená pouze v souvislosti s určitou skupinou konzumentů např. alergie na určité složky potravin. Prevencí je správné značení výrobků a dodržování zásad při přípravě dietních jídel. [1, 2, 4]

7.1.3 Fyzikální nebezpečí

Mechanické nečistoty tj. ostré a tvrdé předměty, které mohou vést k poškození zdraví konzumenta (střepy, tvrdé plasty, hřebíky, třísky, části zařízení a nástrojů, omítka, kameny atd.).

- Endogenní (ze surovin) např. kameny, hlína, písek, skořápky, peří, chlupy atd.
- Exogenní (z prostředí) např. osobní předměty (sponky, knoflíky), kontaminace z technologie a prostředí (rez, loupající se nátěr, střepy skla). [1, 2, 5]

7.2 Onemocnění z potravin a pokrmů

Přestože se v poslední době podařilo snížit počty některých infekčních onemocnění, onemocnění přenášených potravinami neubýlo. Díky globalizaci potravinářského průmyslu je řada epidemií velmi rozsáhlých – postihují zdraví značného množství osob a mají nemalé ekonomické důsledky. Vzhledem k rozvoji cestovního ruchu a mezinárodního obchodu s potravinami, zvířaty a krmivy se objevují infekce nové, dříve vzácné či neznámé. Je známo kolem 200 bakteriálních, virových i parazitárních původců, kteří mohou způsobit alimentární onemocnění. V České republice jsou jako nejčastější původci uváděny bakterie *Salmonella*, *Campylobacter* a některé typy virů. Počty hlášených alimentárních nálezů v posledních 10 letech ukazuje Tabulka č.3 Nemocnost vybraných infekcí v ČR v letech 2001 – 2003. [2, 5]

Tabulka č. 3: Nemocnost vybraných infekcí v ČR v letech 2001 - 2003

	2001	2002	2003
Salmonelózy	33594	27964	26899
Bacil. úplavice	354	286	381
Kampylobakteriόza	21653	23206	20063
Jiné bakteriální vstřebání infekce	2051	2622	2354
Jiné bakteriální intoxikace	686	266	61
Virové střevní infekce	1166	2381	2099
Virová hepatitida A	325	127	114

7.3 Hygienická nebezpečí v jihovýchodní Asii

Velice problematickou oblastí z hlediska hygieny a tudíž bezpečného cestování a pobytu je jihovýchodní Asie. Cestovní ruch se zde rychle rozvíjí. Sledovat v médiích můžeme desítky projektů moderních luxusních středisek, které jsou ve výstavbě, naproti tomu chudé a z hygienického hlediska nebezpečné oblasti, kde se snadno přenáší virová hepatitida typu A a břišní tyfus. [10, 31]

7.3.1 Virová hepatitida typu A

Riziko nákazy se zvyšuje v tropech a subtropích, kde je nízká hygienická úroveň. Přenáší se kontaminovanou vodou nebo potravinami, popřípadě z nedostatečně umytých rukou. Příznaky jsou podobné chřipce. Nízká teplota, bolest žaludku, nevolnost, zvracení či průjem. Teprve po dvou týdnech dojde ke žloutnutí kůže a očního bělma, moč může být nápadně tmavá, stolice naopak světlá.

Cestovatelé by měli důsledně dodržovat osobní hygienu, konzumovat potraviny jen z nezávadných a ověřených zdrojů. Proti hepatitidě je také možné nechat se očkovat dva týdny před cestou.[2, 31]

7.3.2 Břišní tyfus

Přenáší se po požití kontaminovaných potravin nebo infikované vody. Tyfus se objevuje v zemích s teplým klimatem a nízkým hygienickým standardem. Proto je doporučeno pít v těchto zemích jen balenou nebo převařenou vodu, nedávat si led do nápojů a dodržovat osobní hygienu. Nemoc začíná horečkou, bolestmi hlavy, někdy dokonce poruchami vědomí. Mezi komplikace patří krvácení střev a následný zánět pobřišnice. Očkování se provádí nejpozději 14 dní před odjezdem do rizikových oblastí. [2, 31]

ZÁVĚR

V této práci byly předvedeny základní směry moderní gastronomie a poukázali jsme si hlavně na to, kudy se v cestovním ruchu stravování v posledních desetiletích ubírá. Po vstupu do EU se hygienické požadavky v některých ohledech snížily, a tak vstup do tohoto odvětví je teď o něco jednodušší. Ovšem každé úspěšné podnikání leží hlavně na zajímavém či ojedinělém konceptu. Podle toho co všechno je ve stravování možné a že se člověk stále musí něco nového učit, by se dalo říci, že gastronomie je věda. Každá restaurace se snaží odlišit kreativním designem, novou technologií, speciální nabídkou a přitáhnout buď co největší počet návštěvníků nebo zaujmout jen vybranou skupinu. Zážitková gastronomie, středověké stolování a speciální pivní nabídka jídel to jsou jen začátky, jak z veřejného stravování udělat atrakci, za kterou turisté se vydají i do jiné země. V nejbližších letech se má dokončit podmořský komplex. Přiblíží návštěvníků mořské plody nejen z talíře. Dalším odvážným projektem jsou hotely ve vesmíru, kde tedy hlavní roli bude hrát velice moderní gastronomická technologie. A nežhavější novinkou v následujících letech mají být. tzv. „oázy budoucnosti“. Stravování venku postupně přechází v rychle se rozrůstající část tohoto sektoru. Jak je tedy značně patrné lidé se obracejí znovu k přírodě, chtějí využít každou minutu svého života a zažívat i při stolování něco zajímavé nebo se samotným stravováním jednoduše zabavit. Samozřejmě ruku v ruce jde se stravováním i ubytování a dopravní služby. Možná že už brzy budeme rádi nechávat svoje automobily před domem a vydáme se na služební cestu či dovolenou veřejným dopravním prostředkem. Po důkladném prostudování textu jste zjistili, že úroveň stravovacích služeb ve vlacích a letadlech zaznamenala v posledních letech veliký posun vpřed. Nejdárnějšími nápady v oblasti veřejných dopravních služeb jsou bezpochyby nové příjemné nádražní restaurace sítě La Rocket, které napraví špatnou pověst tzv. „nádražek“. Širokou nabídku jídel také poskytují letadlové společnosti. V této dopravní oblasti se stravování posunulo tak daleko, že se v jídelním lístku myslí na náboženské vyznání cestujícího, na možná zdravotní omezení či zdravý životní styl. V některých zemích světa nejsou ovšem podmínky pro takový gastronomický rozvoj a vlastně ani pro posun úrovně hygieny nahoru. Například, jak jste z textu mohli zjistit, ohroženou oblastí je v cestovním ruchu momentálně se značně rozvíjející cestovním ruchem jihovýchodní Asie. Ovšem díky neustálé globalizaci nemusíte cestovat přes půl světa, aby jste ochutnali pravé sushi, ale jednoduše navštívíte stylovou restauraci, kde vás dokonce obslouží gejša.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Literatura v knižní podobě:

- [1] Vyšetření při bakteriálních onemocnění, Duben Josef
- [2] Gastroenterologie a hematologie pro zdravotní sestry, Lukáš Karel
- [3] Analýza a propagace na českém trhu cestovních služeb, Wallek Miroslav
- [4] Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování, s. 11-46
- [5] Bezpečnost pokrmů v gastronomii, Oldřich Michal, s.12-55
- [6] Bakalářská práce, Nové trendy v gastronomii a jejich zavádění do praxe ve veřejném stravování, Ondřej Dubjel, 2007, s. 24-34
- [7] Mražená konvence. Food service. 2007, 16, 1-2, s. 39-41., 12 x ročně, ISSN 1210-406X
- [8] Cook and chill : Chladná rozvaha. Food service. 2005, roč. 14, č. 10, s. 30-32., 12 x ročně. ISSN 1210-406x
- [9] Mražená konvence. Food service. 2007, 16, 1-2, s. 39-41., 12 x ročně, ISSN 1210-406X
- [10] Čína, R. Buttnerová, Čchiou Čcheng-čung, 1998, s. 8-11
- [11] Problémy se zaváděním legislativy ES v provozovnách společného stravování, Food service 2007, roč. 4, s. 5-7,
- [12] Zajímavé zahraniční koncepty, Food service 2007, roč. 4, s. 26-28
- [13] Natoč si sám, Food service 2007, roč. 5, s. 30-31
- [14] Cestovní ruch na prahu 3. tisíciletí 2007, roč. 5, s. 15-198
- [15] Braňte se jídlem, Výběr Reader Digest, s. 22-45
- [16] Cestovní ruch, ubytování a stravování, Horner Susan, s. 24-65
- [17] KIRÁLOVÁ, A. (2002): Marketing hotelových služeb. Ekopress, Praha, ISBN 80-86119-44-0

Internetové odkazy:

- [18] www.zamekdetenice.cz, 17.4.2008
- [19] www.krcmadetenice.cz, 17.4.2008
- [20] www.szu.cz/kalendar/soucasna-legislativa, 10.5.2008
- [21] www.expa.cz/haccp.html, 10.5.2008
- [22] www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/klasrest, 15.4.2008
- [23] www.foodservice.cz/archiv-clanek.php?archiv, 15.4.2008
- [24] www.monogramhotels.ie, 15.4.2008
- [25] www.delicabar.fr, 17.4.2008
- [26] www.chodovar.cz/id494cz-otevreni-restaurantu-a-beerraria-stara-sladovna.htm, 20.4.2008
- [27] www.blindekuh.ch, 20.4.2008
- [28] www.icehotel.com, 20.4.2008
- [29] www.novinky.cz, zdroj ČTK, 21.4.2008
- [30] www.greenways.cz/, 21.4.2008

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

FAO - Organizace pro potraviny a zemědělství

WHO - Světová zdravotnická organizace

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points

SOCR ČR - Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR

EUROSTAT - Statistickou kancelář EÚ

WTO - světové organizace cestovního ruchu

BSE - Bovinní spongiformní encefalopatie, lidově nemoc šílených krav

ROPID - Regionální organizátor Pražské integrované dopravy)

MHD – městská hromadná doprava

BLML - žaludeční vředy, střevní obtíže - nedráždivé, nekořeněné nebo pouze lehce kořeněné jídlo chudé na vlákninu a tuky, nejsou použity cibule, česnek ani ořechy

DBML - cukrovka, intolerance glukózy - diabetické jídlo neobsahuje složky s čistým cukrem jako džemy, marmelády, limonády, sladkosti, zmrzlinu nebo sladké sušenky, množství tuku je také striktně omezeno

GFML - alergie na lepek - bezlepková dieta - enteropatie, alergie na pšenici - bezlepkové jídlo neobsahující pšenici, žito, oves ani ječmen

HFML - vlákninová dieta

LCML - nadváha - nízkokalorické jídlo bez použití cukru a složek jej obsahujících

LFML - kardiovaskulární nemoci - netučné nebo málo tučné jídlo bez cholesterolu

LPML - obtíže ledvin a jater - nízkoproteinové jídlo, složky obsahující vysoký podíl bílkovin, jako ryby, maso, vejce, některé mléčné produkty, luštěniny nebo želatina, nejsou příliš mnoho použity

LSML - vysoký krevní tlak - hypertenze, neslaná dieta - nesolené nebo málo solené jídlo, často se nepoužívají ingredience obsahující velké množství soli jako polotovary, masový nářez nebo sýr

NLML - intolerance laktózy, alergie na mléko - nejsou použity žádné mléčné produkty ani mléko

PRML - dna - jídlo často obsahuje maso nebo rybu, nejsou použity ořechy, luštěniny, pšeničné klíčky, otruby ani alkohol

HNML - hindustánské jídlo - není použito žádné hovězí, telecí ani vepřové maso ani jejich extrakty

KSML - košer jídlo - připravované podle židovských pravidel ve specializované kuchyni, porce mají originální pečeť

MOML - muslimské jídlo - bez použití vepřového masa, alkoholu, octa a masa nešupinatých ryb jako například úhoře

AVML - indické, silně kořeněné jídlo neobsahující vejce, může obsahovat tofu, tvaroh, sýr nebo jogurt

FPML (FRML) - ovocný talíř - čerstvé sezónní ovoce

NVML - nízkotučná vegetariánská strava

RVML - vegetariánské jídlo, které se skládá ze syrové zeleniny a ovoce, určené pro vitariány

SFML (FSML) - jídlo z mořských ryb a plodů určené pro pescetariány

VGML - zeleninové jídlo určené pro vegany

VLML - lakto-ovo vegetariánské jídlo - pouze zelenina, vejce a mléčné produkty

CHML - dětské jídlo

BBML - do 2 let věku

CHML - od 2 let věku

TDML - asi 10 let věku

DYML - mléčné jídlo

SPML - ostatní speciální strava - další náboženské nebo zdravotní důvody - jídlo je připravováno podle přesných pokynů

EU – Evropská unie

ČR – Česká republika

SEZNAM OBRÁZKŮ



Obrázek č. 1: Butikový hotel (Galway, Irsko)



Obrázek č. 2: Wagaboo (Madrid, Španělsko)



Obrázek č. 3: Středověká krčma Dětenice, ČR



Obrázek č. 4: Pivní berrarium (Chodová Planá, ČR)



Obrázek č. 5: Natoč si sám, Beer Faktory (Praha)



Obrázek č. 6: Blindekuh (Švýcarsko)



Obrázek č. 7: Ice Hotel, (Jukkasjarvi, Švédsko)



Obrázek č. 8: Ice Hotel (Jukkasjarvi, Švédsko)

SEZNAM TABULEK

Tabulka č.1 Povinná kritéria pro jednotlivé kategorie.....	22
Tabulka č. 2 Výběr jídel dle kódu.....	38
Tabulka č. 3 Nemocnost vybraných infekcí v ČR v letech 2001 – 2003.....	43

SEZNAM PŘÍLOH

PŘÍLOHA P I: NÁZEV PŘÍLOHY