

Ročník XI, číslo 2, 2020
Volume XI, Number 2, 2020

Journal of

**Tourism, Hospitality and
Commerce**



Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o.
College of Business and Hotel Management Ltd.

ISSN 1804-3836

Journal of Tourism, Hospitality and Commerce

vědecko-odborný recenzovaný časopis

Vydavatel/Publisher:

Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o.
Bosonožská 9
62500 Brno
IČO: 25325078

Nakladatelský editor:

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

Odborný editor:

Ing. Zdeněk Konečný, Ph.D.

Technický editor:

Ing. Zdeněk Konečný, Ph.D.

Překlady do anglického jazyka:

Mgr. Ivana Daňhelová

Členové redakční rady/Editorial Board members:

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc. (VŠOH) - předseda
prof. Ing. Jozef Golian, Dr. (FBP SPU v Nitře)
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc. (VŠOH)
doc. Ing. Miloslava Chovancová, CSc. (FAME UTB ve Zlíně)
Mgr. Tomáš Jeřábek, Ph.D., MBA (VŠOH)
Ing. Pavel Taraba, Ph.D. (FLKŘ UTB ve Zlíně)
Ing. Ján Sidor, PhD. (Ekonomická univerzita Bratislava)
Ing. Marina Sedláková (Asociace průvodců ČR)

Frekvence vydání: 2krát ročně/Published twice a year

Distribuce/Distributor: Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o

Elektronická forma

Evidenční číslo periodického tisku: MK ČR E 19523/Registration No: MK ČR E 19523

ISSN 1804-3836 (Print)

© Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o.

Recenzenti čísla/reviewers of the issue:

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

Ing. Katarína Mrkvová, PhD.

Dr. Ing. Pavel Tvrzník

Ing. Michal Bock

OBSAH

EDITORIAL	8
HYGIENA V PROVOZOVNÁCH STRAVOVACÍCH SLUŽEB <i>PAVLA BUREŠOVÁ, KVĚTOSLAVA ŠUSTOVÁ, MIROSLAV FIŠERA, STANISLAV KRÁČMAR</i>	10
VÝVOJ KÚPELNÉHO CESTOVNÉHO RUCHU NA SLOVENSKU <i>MÁRIA MATIJOVÁ, VERONIKA ČABINOVÁ, ERIKA ONUFEROVÁ</i>	16
DÔVERYHODNOSŤ K ONLINE NÁKUPU V RÁMCI ZABEZPEČOVANIA DOPRAVNÝCH SLUŽIEB ÚČASTNÍKOV CESTOVNÉHO RUCHU <i>DANIELA MATUŠÍKOVÁ</i>	34
MLÁDEŽNÍCKY TURIZMUS – AKO JE NA TOM SLOVENSKÁ MLÁDEŽ? <i>KRISTÍNA ŠAMBRONSKÁ</i>	43
ZMĚNY SENZORICKÝCH VLASTNOSTÍ ZRAJÍCÍCH SÝRŮ HERMELÍN A HERMADUR V PRŮBĚHU DOBY TRVANLIVOSTI <i>KVĚTOSLAVA ŠUSTOVÁ, PAVLA BUREŠOVÁ, MIROSLAV FIŠERA, STANISLAV KRÁČMAR</i>	53
KOMPARATÍVNA ANALÝZA VYBRANÝCH HISTORICKÝCH ÚZKOROZCHODNÝCH ŽELEZNÍC A ICH VÝZNAM PRE TRVALO UDRŽATELNÝ TURIZMUS V DANOM REGIÓNE <i>MILENA ŠVÉDOVÁ, TÜNDE DZUROV VARGOVÁ</i>	67

CONTENTS

EDITORIAL	9
HYGIENE IN CATERING SERVICES <i>PAVLA BUREŠOVÁ, KVĚTOSLAVA ŠUSTOVÁ, MIROSLAV FIŠERA, STANISLAV KRÁČMAR</i>	10
DEVELOPMENT OF SPA TOURISM IN SLOVAKIA <i>MÁRIA MATIJOVÁ, VERONIKA ČABINOVÁ, ERIKA ONUFEROVÁ</i>	16
CREDIBILITY OF ONLINE PURCHASE IN THE FRAMEWORK OF THE PROVISION OF TRAVEL SERVICES <i>DANIELA MATUŠÍKOVÁ</i>	34
YOUTH TOURISM – TRADITIONS AND LEGENDS AS A SECONDARY DETERMINANT OF THE TOURISM REGION DEVELOPMENT <i>KRISTÍNA ŠAMBRONSKÁ</i>	43
CHANGES IN THE SENSORY PROPERTIES OF RIPENED HERMELÍN AND HERMADUR CHEESES DURING THE SHELF LIFE <i>KVĚTOSLAVA ŠUSTOVÁ, PAVLA BUREŠOVÁ, MIROSLAV FIŠERA, STANISLAV KRÁČMAR</i>	53
COMPARATIVE ANALYSIS OF SELECTED HISTORICAL STRUCTURAL RAILWAYS AND THEIR IMPORTANCE FOR SUSTAINABLE TOURISM IN THE SELECTED REGION <i>MILENA ŠVÉDOVÁ, TÜNDE DZUROV VARGOVÁ</i>	67

EDITORIAL

Vážení akademičtí a vědecko-výzkumní pracovníci, milí čtenáři,

časopis Journal of Tourism, Hospitality and Commerce uveřejňuje statě jak vědeckého, tak přehledového charakteru, jež se zabývají tématy z oblasti gastronomie, cestovního ruchu a hotelnictví.

Gastronomie, cestovní ruch a hotelnictví představují specifický sektor, který ovlivňuje a zároveň je ovlivňován působením řady vnějších a vnitřních faktorů, které jsou často nezávislé na možnostech a zdrojích jednotlivých subjektů. S dynamicky se měnícím prostředím rostou nároky na znalosti a dovednosti pracovníků včetně schopnosti analýzy kvality v podnicích různých odvětví služeb.

Koncem roku 2020 přináší druhé číslo jedenáctého ročníku vědeckého časopisu JTHC velmi zajímavé články zkušených odborníků, řešících problematiku gastronomie a cestovního ruchu. V oblasti gastronomie jsou příspěvky zaměřeny na hygienu stravovacích provozů a senzorické hodnocení zrajících sýrů. Oblast cestovního ruchu prezentují příspěvky zaměřené na lázeňský cestovní ruch a turismus mladých. V oblasti dopravy podáváme informace o online nákupu poskytovaných služeb cestovního ruchu a významu historických úzkorozchodných železnic na trvale udržitelný turismus.

Milý přátelé, vážení čtenáři, jsme přesvědčeni, že informace, které toto číslo přináší, budou pro vás významným podnětem pro další odbornou a vědeckou práci.

Brno, 9.11.2020

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.
předseda redakční rady

EDITORIAL

Dear academics and scientific researchers, dear readers,

Journal of Tourism, Hospitality and Commerce publishes scientific articles and surveys which deal with themes of gastronomy, tourism and hospitality.

Gastronomy, tourism and hospitality represent a specific branch that not only influences but is influenced at the same time by the presence of various internal and external factors frequently independent of possibilities and sources of individual subjects. Dynamically changing environment causes growing demands for knowledge and skills of employees as well as for their analytical skills of quality in enterprises of various branches and services.

At the end of 2020 the second issue of the eleventh year of the scientific journal JTHC brings very interesting articles by experienced experts dealing with gastronomy and tourism. In the field of gastronomy, the contributions are focused on the hygiene of catering facilities and sensory evaluation of ripened cheeses. The field of tourism is presented by the contributions focused on spa tourism and youth tourism. In the field of transport, we provide information on the online purchase of tourism services and the importance of historic narrow-gauge railways for sustainable tourism.

Dear friends, we hope that the information of this issue will provide important inputs for your further professional and scientific work.

Brno, 9.11.2020

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.
The Chairman of Editorial Board

HYGIENA V PROVOZOVNÁCH STRAVOVACÍCH SLUŽEB

HYGIENE IN CATERING SERVICES

**PAVLA BUREŠOVÁ, KVĚTOSLAVA ŠUSTOVÁ, MIROSLAV FIŠERA,
STANISLAV KRÁČMAR**

Abstrakt:

Příspěvek přináší stručný pohled na současné stravovací služby s ohledem na využívání a dodržování hygienických standardů. Cílem textu je představit stravovací služby, poukázat na klíčové hygienické předpisy a zmapovat současný stav z hlediska uskutečněných hygienických kontrol. Zaměřit se nejčastější kontaminace způsobené z důvodu nevhodného způsobu skladování surovin, přípravy jídla, podávání a osobní hygienu pracovníků.

Klíčová slova:

Gastronomie, zpracování pokrmů, hygiena.

Abstract

The paper provides a brief overview of current catering services with regard to compliance with hygiene standards. The aim of the text is to introduce catering services, point out key hygienic regulations and map the current state in terms of hygienic inspections. Focus on the most common contamination caused by improper storage of raw materials, food preparation, serving and personal hygiene of workers

Key words:

Gastronomy, food processing, hygiene.

Úvod

V gastronomii je velmi důležitá kvalita. Kvalita je všeobecně definována jako schopnost produktu či služby, uspokojovat potřeby a očekávání zákazníka. Kvalita pokrmů a nápojů zahrnuje hygienické, nutriční, technologické aspekty, metody a technologie kulinárního zpracování surovin a finální sensorický užitek ve smyslu splněného očekávání u spotřeby. Kvalita potravin úzce souvisí s hygienou vstupními surovinami, technikami zpracování, s preferencemi a stravovacími návyky. Pokrmy jsou dnes stále častěji spojovány s bezpečností potravin a požitkem. Kvalita potravin je pak v první řadě asociována s jejich zdravotním přínosem.

Stravovací službou je výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů provozovatelem potravinářského podniku za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu (**Anonym 1, 2020**). Pokrmem je potravina včetně nápoje kuchyňsky

upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby (§ 23, odst. 2). Stravovací službu může osoba, která ji provozuje, poskytovat pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení upraveným přímo použitelnými předpisy Evropské unie na úseku potravinového práva (§ 23, odst. 3) (**Anonym 1, 2020**).

Provozovatel potravinářského podniku provozující stravovací službu je povinen nejpozději v den jejího zahájení písemně oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven, významnou změnu v předmětu nebo rozsahu činnosti nejpozději v den této změny, jakož i den ukončení provozu stravovací služby. Právnická osoba v oznámení dále uvede podle § 23, odst. 5 – obchodní firmu, sídlo a právní formu; fyzická osoba oprávněná k podnikání podle zvláštních právních předpisů obchodní firmu a bydliště (**Anonym 1, 2020**).

V gastronomii je velmi důležitá kvalita. Kvalita pokrmů a nápojů zahrnuje hygienické, nutriční, technologické aspekty, metody a technologie kulinárního zpracování surovin a finální sensorický užitek ve smyslu splněného očekávání u spotřeby.

Materiál a metodika

Cílem studie je zmapovat klíčové hygienické standardy, které ovlivňují kvalitu poskytovaných gastronomických služeb.

Materiál a data pocházejí z legislativy, citovaných literárních zdrojů, studií a dostupných informací a statistických dat.

V úvodu jsou uvedeny klíčové standardy hygieny pro stravovací zařízení. Dodržování hygienických standardů bylo zkoumáno, sumarizováno, komparováno, graficky znázorněno a vyhodnoceno prostřednictvím dostupných informací poskytovaných na webových stránkách pracovišť krajských hygienických stanic.

Cíle byly zaměřeny na zjištění nejčastějších pochybení v dodržování hygieny a HACCP v současné gastronomické praxi.

Výsledky a diskuse

Restaurace, jak je známe dnes, se rozvinuly až na konci 18. století vlivem historických událostí ve Francii. Rychlým tempem se začaly rozšiřovat i do dalších zemí Evropy. Kuchařské lahůdky nabízené v restauracích přilákaly kromě zákazníků také novou skupinu labužníků a odborníků, kteří zde „rozvíjeli spekulativní úvahy na téma: jídlo, pití a umění žít“ (**Křížek a Neufus, 2014**). Potraviny, pokrmy a nápoje patří do kategorie výrobků, které podléhají zvýšené kontrole ze strany státu. Zvýšená pozornost věnovaná hygieně a bezpečnosti pokrmů v gastronomii, bezpečnosti hostů, ale i ochraně provozovatelů je zřejmá.

Základní požadavky na kvalitu a bezpečnost potravin v gastronomii stanoví především tyto **předpisy EU**:

- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004** o hygieně potravin – v ČR platí od 1. 1. 2006 (nejdůležitější pro VS).

- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.178/2002**, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (hlavně kap. 2 – obecné předpisy; obsahuje pravidla pro zajištění sledovatelnosti potravin, požadavky na dovážené potraviny do zemí EU a pravidla vyvážení potravin do třetích zemí).
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.882/2004** o úředních kontrolách.
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1935/2004** o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.
- **Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004**, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.
- **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008**, o potravinářských přídatných látkách.
- Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování caca/rcp 39-1993 (**Anonym 8, 2020**).

Národní legislativa:

- **Zákon č. 258/2000 Sb.**, o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Tento zákon nabyl účinnosti 1. ledna 2001, upravuje práva a povinnosti fyzických a právnických osob v oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví a významným způsobem se dotýká poskytování stravovacích služeb.
- **Vyhláška č. 602/2006 Sb.**, o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb.
- **Zákon č. 110/1997 Sb.**, o potravinách a tabákových výrobcích a předpisy vydané k jeho provedení.
- **Zákon č. 634/1992 Sb.**, o ochraně spotřebitele, v platném znění (**Anonym 1, 2020**).

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, které vstoupilo v České republice v **platnost od 1. 1. 2006**, představuje významný dokument zaměřený na dodržování hygienickým požadavkům ve stravovacích provozovnách.

Hlavním cílem obecných a zvláštních hygienických pravidel je zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitele s ohledem na bezpečnost potravin. Je stanovena obecná povinnost provozovatelů zajistit bezpečnost pokrmů ve všech fázích jakékoliv manipulace s pokrmů, látkami, surovinami, polotovary určenými pro jejich přípravu a uvádění na trh. Je zdůrazněna přímá odpovědnost provozovatele za bezpečnost výrobků – provozovatel musí být schopen doložit, že si je vědom možných rizik a zároveň, že tato rizika účinným způsobem ovládá – tzn. v praxi zavést některý z postupů založených na principech HACCP. Legislativa určuje spíše minimální požadavky na potraviny a podmínky práce s nimi, pod které by se neměl nikdo dostat. Zvláštní důraz je kladen na dodržování teplotního řetězce – co má být teplé (studené), musí zůstat teplé (studené). Požadavek sledovatelnosti, tj. schopnost provozovatele doložit původ zpracovaných surovin („krok vpřed, krok vzad“) – dodací list, faktura. Zavádění systému sebehodnocení (samokontroly). Dodržování požadavků by mělo být kontrolováno úředními kontrolami. Provozovatelé potravinářských podniků by měli zavést a provádět programy bezpečnosti

potravin a postupy založené na zásadách HACCP. Zvyšování míry možného výskytu mikroorganismů v potravinách, nutí k efektivnějšímu řízení a vývoji manažerských systémů. V potravinářském průmyslu bylo vyvinuto mnoho nástrojů ke sledování a zajištění kvality. Nejefektivnějším nástrojem pro sledování kvality v gastronomii je implementace Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) a další (Burešová, 2014;).

Současná gastronomie je založena na: jedinečnosti, originalitě, značce, bezpečnosti a kvalitě. Hygiena je klíčem pro zajištění bezpečného jídla a kvalitní služby. Součástí výrobních procesů je dodržování hygienických norem. Vymezené zásady hygieny pro stravovací provozy jsou součástí povinných předpisů, a přesto se vyskytují v praxi problémy, které hazardují se zdravím a ohrožují bezpečnost zákazníků. Příkladem porušování hygienických předpisů jsou výsledky kontroly provedené pod vedením územních pracovišť hygieniků. V lednu – listopadu 2018 uskutečnily Krajské hygienické stanice 20 713 kontrol v 18 337 gastronomických provozovnách. Kontroly byly realizovány v restauracích, bistrech, kavárnách, výrobních pokrmů, jídelnách a provozovnách závodního stravování viz tabulka 1.

Tabulka 1 Výsledky kontrol stravovacích zařízení (MZCR, 2020)

Výsledky kontrol zařízení stravovacích služeb	
Počet kontrolovaných provozoven	18 337
Počet kontrol	20 713
Uzavřených provozoven	34
Pozastavení výkonů činnosti	113
Narízená sanitace	334
Likvidace pokrmů	106
Počet uložených opatření celkem	587
Počet navržených sankcí	5 480
Výše navržených sankcí	19. 710. 700 Kč

Podle výsledků kontrol hygieniků územních hygienických pracovišť patří mezi nejčastější nedostatky zanedbání úklidu a nesoulad provozu se systémem založeným na principech HACCP. Další závady souvisí např. se stavebními a technickými nedostatky v provozovně, s podněty na základě zdravotních potíží po konzumaci pokrmů v konkrétních provozovnách, s označováním polotovarů a rozpracovaných pokrmů, zavedením stálých postupů a metodiky na zásadách HACCP a také s potravinami s prošlým datem použitelnosti (Anonym 3, 2019; Anonym 4, 2019; Anonym 5, 2019; Anonym 7. 2019).

Pro srovnání je uveden alarmující příklad opakujících se chyb v dodržování hygienických standardů. Pracovníci Hygienické stanice hlavního města Prahy realizovali v průběhu měsíce leden – červen 2020 celkem 1 295 kontrol v provozovnách stravovacích služeb – restaurace, kavárny, bistra, jídelny, provozovny v sociálních službách apod. Byly zjištěny nedostatky ve skladování potravin, v ochraně potravin a pokrmů před kontaminací, ve značení rozpracovaných pokrmů, dodržování postupů na zásadách HACCP a v provozní hygieně. Byly uděleny **finančních** sankce v celkové výši 1.272.500 Kč (Anonym 6, 2019; Anonym 4, 2020). Soudobá gastronomie navazuje na principy tzv. nového gastronomického směru s názvem „nouvelle cuisine“, který se začal uplatňovat ve Francii v sedmdesátých letech minulého století. V digitálním prostředí stále se zdokonalujících technologií výroby a uchovávání potravin se vytvářejí nové kulinářské metody jako např. šokové zmrazování, vakuové vaření, indukční

vaření. Noví šéfkuchaři, manažeři a média se zaměřují na bohatou klientelu, která se chce vyčlenit z běžné konzumní společnosti a preferuje hodnoty: štíhlost, lehkost, zdraví, požitek a originalitu. Můžeme se setkat s mnoha rozdílně zaměřenými konzumenty gastronomie. Sociologové je rozdělili např. na ty, kteří konzumují průmyslově připravené pokrmy. Konzervativní spotřebitelé nevěří novinkám a preferují lokální a tradiční jídlo. Rozumově zaměřený zákazník preferuje cenu a nutriční hodnotu. Ekologický a zdravotně zaměřený zákazník upřednostňuje bio pokrmy. Zákazník „gourmet“ je labužník, který navštěvuje restaurace a vyhledává si jídlo a nápoje v souladu s terroir (**Freedman, 2008**).

Současná a budoucí gastronomie je založena na: jedinečnosti, originalitě, značce, hygieně, bezpečnosti, kvalitě, nových formách komunikace, digitálních technologiích a nových formách nabídky spojených s online prodejem. Změny spojené s novými formami prodeje zažili provozovatele gastronomických provozoven vlivem restrikcí spojených s COVID 19 v březnu a také říjnu 2020. Provozovatelé stravovacích služeb byli nuceni den ze dne přejít na prodej přes prodejní okénka nebo ti podnikavější a odvážnější přešli rovnou na rozvoz jídel k zákazníkům. Současná gastronomie vyžaduje kreativitu, osobitost a silnou koncepci, ve které se odráží osobnost majitele a šéfkuchaře (**Anonym 2, 2020**).

Výsledky výkonů za 2. čtvrtletí 2020 podle dat ČSÚ vykazují pokles tržeb za ubytování, stravování a pohostinství o 59,3 %. Pokles tržeb byl větší v ubytování o 80,1 %, ve stravování a pohostinství klesly tržby o 50,4 % (**Anonym 3, 2020**).

Závěr

Dodržování osobní hygieny zaměstnanců a provozní hygieny v gastronomii je klíčovým cílem jako preventivní opatření při možném přenosu mikroorganismů z kontaminovaného pokrmu na stůl zákazníka. Evropská a národní legislativa stanovuje základní požadavky na provozní hygienu a poukazuje na nutnost provádět pravidelná školení v oblasti bezpečnosti potravin. Pro ochranu zdraví zákazníků, ale i zaměstnanců jsou důležité znalosti a dovednosti pro implementaci problematiky bezpečnosti potravin a bezpečného zacházení s potravinami.

Současná nabídka gastronomických služeb je ovlivněna již od března 2020 pandemií Covid (**Anonym 8, 2020**). Provozovatelé gastronomických zařízení se museli přizpůsobit ještě přísnějším hygienickým opatřením, ze dne na den se museli rozhodovat, jak budou fungovat v období omezení provozu, jak se naučí rychle využívat nové principy prodeje, platformy pro rozvoz jídel a jaká bude jejich nabídka. Kromě změn v koncepci utrpěli na tržbách a mnozí budou nuceni odejít z oboru. Gastronomie stojí na prahu mnoha změn, které se projeví v příštím období.

Literatura

ANONYM 1. 137/2004 Sb. Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při Zákony pro lidi - Sbírka zákonů ČR v aktuálním konsolidovaném znění [online]. Copyright © AION CS, s.r.o. 2010 [cit. 14.10.2020]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-137>.

ANONYM 2. *Jak koronavirus mění současné podnikání?* | Průvodce podnikáním | ČSOB. Průvodce podnikáním | ČSOB | [online]. Copyright © 2020 ČSOB [cit. 11.10.2020]. Dostupné z: <https://www.pruvodcepodnikanim.cz/clanek/jak-koronavirus-meni-soucasne-podnikani/>.

ANONYM 3. Služby - Časové řady - Měsíční indexy tržeb | ČSÚ. Český statistický úřad | ČSÚ [online]. [cit. 14.10.2020]. Dostupné z: https://www.czso.cz/csu/czso/sluzby_casove_rady_mesicni_indexy_trzeb.

ANONYM 4. Internetový portál bezpečnosti potravin - Stravovací zařízení pod dohledem hygieniků: za 1. pololetí pokuty za 1,3 milionu. Internetový portál bezpečnosti potravin - [online]. Copyright © 2018 [cit. 14.10.2020]. Dostupné z: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/stravovaci-zarizeni-pod-dohledem-hygieniku-za-1-pololeti-pokuty-za-1-3-milionu.aspx>

ANONYM 5. KHS JMK, Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje. KHS JMK, Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje [online]. Dostupné z: <http://www.khsbrno.cz/>.

ANONYM 6. Kontroly stravovacích zařízení na území hlavního města Prahy v září 2019. Hygienická stanice hlavního města Prahy [online]. Copyright © 2019 [cit. 25.10.2019]. Dostupné z: http://www.hygpaha.cz/dokumenty/kontroly-stravovacich-zarizeni-na-uzemi-hlavniho-mesta-prahy-v-zari-2019-4403_4403_425_1.html.

ANONYM 7. Výsledky kontrol stravovacích zařízení KHS, leden-listopad 2018. Ministerstvo zdravotnictví České republiky [online]. Copyright © 2010 [cit. 01.11.2019]. Dostupné z: https://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/vysledky-kontrol-stravovacich-zarizeni-khs-leden-listopad-2018_16462_3365_5.html.

ANONYM 8. Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje [online]. Copyright © [cit. 15.10.2020]. Dostupné z: https://www.khsbrno.cz/dokumenty/hv/codex_alimentarius_priprava_polotovaru_a_varenych_potravin.pdf.

BUREŠOVÁ, Pavla. *Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie*. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer, 2014, 153 s. ISBN 978-80-7478-498-9.

FIŠERA, Miroslav et al. *Gastronomie: vybrané kapitoly*. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.

FREEDMAN, Paul H. (ed.). *Jídlo: dějiny chuti*. 1. české vyd. Praha: Mladá fronta, 2008, 368 s. ISBN 978-80-204-1847-0.

KŘÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS. *Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelů, aktualizované informace o hotelovém provozu a jeho organizaci, optimalizace provozu s ohledem na ekologii a etiku, praktické příklady a fotografická příloha*. 2., aktualizace rozš. vyd. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4835-1.

Kontaktní údaje:

Ing. Pavla Burešová, Ph.D. Vysoká škola obchodní a hotelová, Brno, Katedra gastronomie, Bosonožská 9, 62500 Brno, Česká republika, E-mail: buresova@hotskolabrno.cz. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6826-8845>

prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D., Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o. Brno, Katedra gastronomie, Bosonožská 9, 62500 Brno, Česká republika, E-mail: sustova@hotskolabrno.cz. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6647-5533>

doc. Ing. Miroslav Fišera, Ph.D., Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o. Brno, Katedra gastronomie, Bosonožská 9, 62500 Brno, Česká republika, E-mail: fisera@hotskolabrno.cz. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8962-9280>

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc., Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o. Brno, Katedra gastronomie, Bosonožská 9, 62500 Brno, Česká republika, E-mail: kracmar@hotskolabrno.cz. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7210-2426>

VÝVOJ KÚPEĽNÉHO CESTOVNÉHO RUCHU NA SLOVENSKU

DEVELOPMENT OF SPA TOURISM IN SLOVAKIA

MÁRIA MATIJOVÁ, VERONIKA ČABINOVÁ, ERIKA ONUFEROVÁ

Abstrakt:

Cestovný ruch predstavuje najdynamickejšie sa rozvíjajúce odvetvie v sektore služieb. Integruje mnohé aktivity podľa požiadaviek účastníkov so zámerom uspokojiť ich potreby. Cieľom príspevku bolo zhodnotiť aktuálny vývoj kúpeľného cestovného ruchu na Slovensku z pohľadu kapacít a výkonov kúpeľných ubytovacích zariadení v prepojení na štatistiku kúpeľnej zdravotnej starostlivosti pomocou trendovej analýzy. Výskumnú vzorku tvorilo celkovo 30 kúpeľných podnikov, ktorým bolo udelené povolenie na výkon činnosti zo strany MZ SR, pričom analýza bola realizovaná za obdobie 2013 až 2018. Na základe zistených výsledkov možno konštatovať, že podniky poskytujúce kúpeľnú starostlivosť dosahovali žiaduci trend vývoja z hľadiska počtu návštevníkov, tržieb a počtu odliečených klientov. Avšak, podiel kúpeľného turizmu na celkovej návštevnosti ubytovacích zariadení sa v skúmanom období znížil (z podielu 7,4 % na 5,8 %). Po zohľadnení týchto údajov možno konštatovať, že kúpeľný cestovný ruch má rastúci potenciál s priamym dopadom na ekonomické prínosy v hospodárstve i sociálne aspekty v spoločnosti.

Kľúčové slová:

Cestovný ruch, kúpeľné podniky, ubytovacie zariadenia, zdravotná starostlivosť.

Abstract:

Tourism is the most dynamically developing branch in the services sector. It integrates many activities according to the requirements of the participants in order to satisfy their needs. The aim of the paper was to evaluate the current development of spa tourism in Slovakia in terms of capacity and performance of spa accommodation facilities in connection with the statistics of spa health care using trend analysis. The research sample consisted of a total of 30 spa companies, which were granted a license to perform activities by the Ministry of Health of the Slovak Republic, while the analysis was carried out for the period 2013 to 2018. Based on the results, it can be stated that Slovak spa companies achieved positive development trend in light of number of clients, overall sales and the number of clients treated. However, the share of spa tourism on the total number of visitors to accommodation establishments decreased during the period under review (from 7.4% to 5.8%). Taking data into account, it is clear that spa tourism has a growing potential with a direct impact on economic benefits in the economy and social aspects in society.

Keywords:

Tourism, spa companies, accommodation facilities, health care.

ÚVOD

V súčasnosti patrí kúpeľný cestovný ruch medzi extenzívne rozvíjajúci sa sektor cestovného ruchu aj z dôvodu narastajúceho počtu tzv. civilizačných chorôb, v dôsledku ktorých dochádza

aj k zvýšenému záujmu o kúpele vo svete, napríklad v Nemecku je zaznamenaný 60 % ročný nárast. Na Slovensku sa o rastúcom trende ešte nedá hovoriť, na čo vplyva aj nízka kvalita služieb, nedostatočná propagácia kúpeľných zariadení, ako aj nedostatočná podpora zo strany štátu. Ak chcú byť slovenské kúpele konkurencieschopné, musia sledovať a aplikovať nové trendy, metódy a spôsoby v kúpeľníctve, tak ako je to aj v iných odvetviach národného hospodárstva.

Význam kúpeľného cestovného ruchu neustále rastie v súvislosti so zvyšujúcim sa uvedomením ľudí v oblasti starostlivosti o vlastné zdravie a zdravý spôsob života. Navyše, podľa strednej varianty prognózy OSN vypočítanej pre jednotlivé krajiny, sa dá do roku 2050 očakávať, že takmer 29 % populácie EÚ bude tvoriť obyvateľstvo staršie ako 65 rokov, čo vytvára priestor pre perspektívnu klientelu (dôchodcovia). Slovensko je v európskom kontexte vnímané ako územie bohaté na pramene minerálnych a termálnych vôd, ktoré sú považované za vzácny prírodný zdroj. Všeobecne sú vďaka svojmu zdravotníckemu, hospodárskemu a spoločenskému významu považované za dôležitú súčasť prírodného dedičstva krajiny (Matlovičová et al., 2013).

1 TEORETICKÉ VÝCHODISKÁ SKÚMANEJ PROBLEMATIKY

Prírodné liečebné kúpele v Slovenskej republike sú významným fenoménom rozvoja národného hospodárstva vzhľadom na bohaté zastúpenie prírodných liečivých zdrojov na celom území štátu. Poskytovanie kúpeľných služieb na báze využitia daných zdrojov tvorí podstatu podnikateľských činností kúpeľných podnikov (Eliášová, 2007).

1.1 Zdravotný a kúpeľný cestovný ruch

Kúpeľný cestovný ruch je spojený s pobytom v kúpeľoch a je tiež súčasťou zdravotného cestovného ruchu. Zdravotný cestovný ruch sa spája s aktívnym využívaním voľného času na obnovu fyzických a duševných síl človeka. Produkty zdravotného cestovného ruchu ponúkajú nielen liečebné kúpele, ale aj wellness hotely a ďalšie zariadenia cestovného ruchu v rekreačných strediskách (akvaparky s ponukou wellness služieb, hotely s wellness centrom) (Marčeková et al., 2015).

Názory autorov na klasifikáciu zdravotného cestovného ruchu sa však veľmi rôznia (Gúčík, 2015). Najčastejšie sa zhodujú v tom, že zdravotný cestovný ruch (angl. *health tourism*) zastrešuje:

- kúpeľný cestovný ruch (angl. *spa tourism*),
- cestovný ruch wellness (angl. *wellness tourism*),
- medicínsky cestovný ruch (angl. *medical tourism*).

Ako uvádza Gúčík (2004), kúpeľný cestovný ruch je odbor hospodárskej činnosti založený na využívaní prírodných liečivých zdrojov zeme, mora, alebo klímy na kúpeľnú liečbu. Patrí do zdravotníctva a jeho produktom sú služby. V súčasnosti plní medicínsku, ekonomickú a sociálnu funkciu. Z medicínskeho hľadiska uspokojuje potrebu človeka byť zdravým a obnovuje jeho pracovnú schopnosť. Z ekonomickej stránky ide o poskytovanie kúpeľnej liečby na trhovom princípe. Sociálny aspekt sa prejavuje v tom, že kúpeľná liečba je dávkou zdravotného poistenia.

Kúpeľný cestovný ruch prináša zamestnanosť v regióne, kde sa nachádza, príjmy do štátnej pokladnice, ale aj miestnej správe, je prvkom zlepšenia zdravia obyvateľstva, podporuje príchod turistov, zvyšuje kredit krajiny, preto je nesmierne dôležité venovať pozornosť tejto forme cestovného ruchu na všetkých úrovniach a podporovať jeho rozvoj. Kúpeľný cestovný ruch podlieha globalizácii, musí preto sledovať trendy a neustále sa prispôbovať novým požiadavkám zo strany potenciálnych klientov (**Barvirčáková Drotárová 2012**).

Kúpeľný cestovný ruch je jedna z najobľúbenejších foriem cestovného ruchu. Slovensko je bohaté na klimatické oblasti, ktoré priaznivo pôsobia na ľudské zdravie. Kúpeľná starostlivosť je v Slovenskej republike súčasťou zdravotníckej starostlivosti, využíva najmodernejšie poznatky vedy a výskumu z oblasti balneológie, fyzikálnej medicíny, zdravej výživy a liečebnej rehabilitácie. Je zameraná nielen na bezprostrednú a následnú kúpeľnú starostlivosť, ale aj na prevenciu širokej škály ochorení. Význam kúpeľného cestovného ruchu je určený aj tým, že je v rámci marketingovej stratégie jeho rozvoja považovaný za tretiu najdôležitejšiu ťažiskovú formu cestovného ruchu, po letnej turistike, pobytoch pri vode a zimnom cestovnom ruchu v rástane zimných športov.

Ako uvádza **Eliašová (2009)**, činnosť prírodných liečebných kúpeľov na Slovensku v súčasnosti ovplyvňuje komercializácia kúpeľných služieb s orientáciou na samoplatcov v rámci zdravotného turizmu. Prvoradou úlohou kúpeľov je zabezpečovať zdravotnú starostlivosť, preto sú aj zaradené do kategórie zdravotníckych zariadení, teda zdravie ľudí by malo mať prednosť pred akýmkoľvek ziskom. Za základné ekonomické prínosy kúpeľného CR možno teda považovať:

- zlepšovanie zdravotného stavu obyvateľstva (znižovanie pracovnej neschopnosti, oddiaľovanie invalidity),
- rozvoj aktívneho cestovného ruchu a prilákanie turistov do krajiny,
- zvyšovanie kreditu a medzinárodného imidžu krajiny v zahraničí,
- podieľanie sa na tvorbe hrubého domáceho produktu krajiny,
- príspevok k tvorbe aktívneho salda platobnej bilancie ako zdroj devízových príjmov,
- podieľanie sa na príjmoch štátnych rozpočtov a rozpočtov regiónov vo forme rôznych miestnych daní a poplatkov,
- priaznivý účinok na investičnú aktivitu v krajine, budovanie infraštruktúry,
- rozvoj zamestnanosti v regióne vďaka multiplikačnému efektu,
- príspevok k vytváraniu a ochrane kvalitného a zdravého životného prostredia.

1.2 Význam kúpeľov a kúpeľných podnikov

Kúpeľníctvo nie je samostatným ekonomickým odvetvím. Zasahuje do všetkých sfér ekonomického a sociálneho života, má veľký význam ako pre domáci, tak pre príjazdový cestovný ruch a podobne ako ďalšie formy cestovného ruchu predstavuje významný zdroj príjmov súkromného, komunálneho a štátneho sektora. Patrí medzi sektory ekonomiky s vysokým potenciálom rastu, pričom liečebné kúpeľníctvo je považované za hlavnú produktovú líniu slovenského cestovného ruchu.

Ako uvádza **Gúčík (2015)**, kúpeľníctvo a wellness je v Európe dlhodobo chápané ako súčasť cestovného ruchu a jednou z najefektívnejších foriem cestovného ruchu, ktoré sa podieľajú na rozvoji zahraničného cestovného ruchu a predstavujú pre štát významný zdroj príjmov. Spolu

s aktívnym domácim cestovným ruchom sú zdrojom prosperity regiónov ako aj kúpeľných miest a všetkých podnikateľských subjektov, ktoré sa na jeho rozvoji priamo alebo nepriamo podieľajú. Podnikateľské prostredie je na Slovensku v prípade kúpeľných podnikov však neatraktívne. Výška finančnej podpory zo strany štátu stále klesá, pre kúpeľníctvo v súčasnosti neexistujú žiadne investičné stimuly. Problémom sú tiež časté zmeny v rozsahu štátom hradenej zdravotnej starostlivosti. Redukcia diagnóz v indikačnom zozname a na nich sa viažucich preplácaných pobytov neumožňujú realizovanie dlhodobých stratégií ich rozvoja a zvyšujú tak v danej oblasti mieru podnikateľskej neistoty.

Kúpeľníctvo je súhrn aktivít, špecifickej infraštruktúry a ľudských zdrojov v oblasti poznania a praxe, zameranej na znalosť prírodných liečivých zdrojov a realizáciu techník či procedúr pre liečenie rôznych somatických, psychosomatických a psychologických problémov. Kúpeľný pobyt je všeobecné označenie pre pobyt v kúpeľoch. Zahŕňa tri typy kúpeľov a to: liečebný, relaxačný a wellness pobyt (**Pásková a Zelenka, 2012**).

V zmysle kúpeľného **Zákona č. 577/2004 Z. z.** je však kúpeľná starostlivosť vnímaná ako zdravotná starostlivosť poskytovaná v prírodných liečebných kúpeľoch a v kúpeľných liečebniach, ktoré sú zariadeniami ústavnej zdravotnej starostlivosti. Choroby, pri ktorých sa kúpeľná starostlivosť plne alebo čiastočne uhrádza na základe verejného zdravotného poistenia, indikačné podmienky a dĺžka liečebného pobytu sú uvedené v Indikačnom zozname pre kúpeľnú starostlivosť (v zákone). Poskytnutie kúpeľnej starostlivosti schvaľuje príslušná zdravotná poisťovňa na návrh lekára.

Liečebné kúpele sa prioritne zameriavajú na kúpeľnú starostlivosť (súčasť zdravotnej starostlivosti), ale vplyvom poklesu financovania kúpeľnej liečby zdravotnými poisťovňami, rozširujú ponuku svojich služieb pre samoplatiteľov (kúpeľný cestovný ruch). Súčasný kúpeľný hosť kladie dôraz na kombináciu odbornej lekárskej starostlivosti, kvalitné ubytovacie a stravovacie služby spolu s ponukou kultúrneho a športového vyžitia (**Gúčik et al., 2016**).

Tradičné poňatie kúpeľníctva zahŕňa predovšetkým služby spojené s klasickým liečebným pobytom. Jedná sa o pacientov s komplexnou zdravotnou liečbou. Patrí sem aj väčšina pacientov s príspevkovou zdravotnou starostlivosťou. Avšak v tomto prípade je potrebné rátať, že takíto pacienti často využívajú širší rozsah služieb, a preto ich čiastočne radíme do kategórie služieb poskytovaných v rámci moderného poňatia. V súčasnosti množstvo pacientov uprednostňuje kratšie relaxačné či wellness pobyty, ktoré sú mnohokrát doplnené aktívnym odpočinkom v rámci kúpeľného miesta. A práve preto môžeme nájsť dnes už v takmer každom kúpeľnom mieste obdobnú ponuku s cieľom uspokojiť takúto náročnú klientelu. Záujem o tieto krátkodobé liečebné programy majú ako domáci tak i zahraniční klienti. Väčšinou si pacienti hradia pobyt na vlastné náklady, ale časť pacientov si ho hradí v rámci príspevkovej starostlivosti.

Kúpeľníctvo rovnako ako cestovný ruch nie je samostatným ekonomickým odvetvím, ale zasahuje prakticky do všetkých sfér ekonomického a sociálneho života. Má veľký význam ako pre domáci, tak pre príjazdový cestovný ruch, ktorý k nám prúdi najmä z východnej Európy. Podobne ako ďalšie formy cestovného ruchu predstavuje kúpeľníctvo významný zdroj príjmov súkromného, komunálneho a štátneho sektoru. Patrí medzi sektory ekonomiky s vysokým potenciálom rastu. Ako obor náročný na kvalifikovanú pracovnú silu poskytuje množstvo pracovných príležitostí. Wellness a kúpeľníctvo (porovnanie v **Tabuľke 1**) stimulujú

investičnú činnosť, pretože rada projektov svojim významom prekračuje rámec daného mesta, v ktorom kúpele sídlia (**Kučerová et al., 2010**).

Tabulka 1: Požiadavky na liečebné kúpele a wellness

Liečebné kúpele	Wellness
• licencia na poskytovanie kúpeľnej starostlivosti (uznanej ako súčasť zdravotnej starostlivosti), • využívanie uznaného prírodného liečivého zdroja v liečbe, • silné medicínske zázemie (zdravotnícky personál), • implementácia nových liečebných a vyšetrovacích metód na báze vedeckého poznania, • liečebné, rehabilitačné a preventívne pobyty, • dĺžka pobytu minimálne 14 dní.	• wellbeing (stav zdravia a pohody) a fitness (fyzická kondícia), • zážitkové procedúry, ktoré nie sú uznané ako liečebné, • služby zamerané na kondíciu, krásu a relax, • ponuka nevyžaduje prítomnosť lekára a špecializovaných zdravotníckych pracovníkov, • dĺžka pobytu 3-7 dní.

Zdroj: Zálešáková, 2015

Význam kúpeľníctva spočíva v skutočnosti, že sa zmenilo myslenie dnešného človeka najmä v starostlivosti o svoje zdravie. Aktívny prístup využívania voľného času spolu s odbornou starostlivosťou, s cieľom čo najlepšie obnoviť svoje fyzické a duševné sily, nachádza v našej spoločnosti čím ďalej tým väčší počet zástancov o takto efektívne využitý mimopracovný čas. Ideálnym miestom pre realizáciu aktívneho prístupu k tráveniu voľného času sú miesta cestovného ruchu využívajúce kúpeľnú, liečebnú a wellness starostlivosť. Prioritou kúpeľnej starostlivosti stále zostáva starostlivosť o ľudské zdravie s tým, že sa kúpeľné miesta určitým spôsobom premieňajú na centrá cestovného ruchu, pričom ich ponuka služieb sa stále rozširuje a skvalitňuje.

Súčasná ponuka slovenských liečebných kúpeľov reflektuje zmeny požiadaviek v dopyte. S úmyslom uspokojovať viaceré cieľové skupiny hostí vytvárajú liečebné kúpele rôznorodú a čoraz špecializovanejšiu ponuku (**Kučerová a Marčeková, 2013**). Komplexnými službami sa snažia posilniť svoju konkurencieschopnosť, a tak zlepšiť svoju pozíciu na trhu zdravotného cestovného ruchu, na ktorý sa v súčasnosti okrem liečebných kúpeľov dostávajú aj ďalšie subjekty bez štatútu liečebných kúpeľov.

Súčasnú kúpeľníctvo na Slovensku patrí do rezortu zdravotníctva a zároveň poskytuje výkony, ktoré považujeme za súčasť cestovného ruchu. Z hľadiska zdravotníctva ide o poskytovanie kúpeľnej starostlivosti ako súčasť zdravotnej starostlivosti úplne alebo čiastočne hradenej zo zdravotného poistenia poistencov, ako aj o hospodársku činnosť, ktorá zhodnocuje prírodné zdroje a svoje služby ich predajom na trhovom princípe kúpeľným hosťom, ktorí si kúpeľné služby hradia z vlastných príjmov (osobných dôchodkov). Liečebné kúpele na Slovensku využívajú prírodné liečivé zdroje v kombinácii s medikamentóznou liečbou a liečebnou výživou v kúpeľnom prostredí (**Gúčík et al., 2016**).

1.3 Kúpeľné podniky pôsobiace na Slovensku

Aj keď pojem *kúpeľný podnik* nie je podľa v našich podmienkach oficiálne nikde uvedený, je nutné vychádzať z Obchodného zákonníka definujúceho podnik ako súhrn hmotných, nehmotných a osobných zložiek podnikania. Dané znaky spĺňajú všetky podnikateľské subjekty pôsobiace v oblasti kúpeľníctva. Pochopiteľne, pre kúpeľný podnik vo funkcii podnikateľského subjektu sú charakteristické určité osobitosti, ktoré vyplývajú zo špecifického zamerania jeho podnikateľskej činnosti. Na základe uvedeného možno teda pojmy kúpeľný podnik, podnik kúpeľného cestovného ruchu či kúpeľné zariadenie považovať za ekvivalentné, keďže prevádzkujú prírodné liečivé kúpele (PLK) a kúpeľné liečebne (KL) s oficiálne udeleným povolením MZ SR.

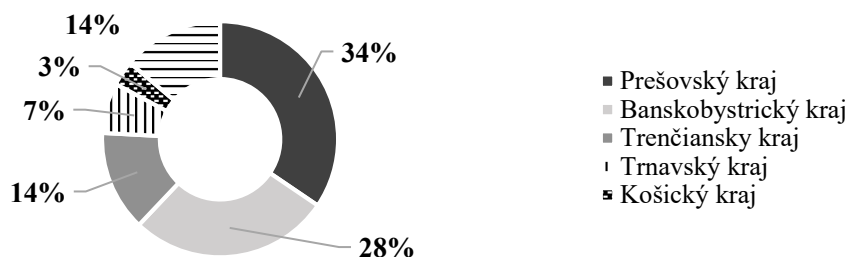
Zásadný rozdiel medzi PLK a KL je podľa **Zákona č. 538/2005 Z. z.** v tom, že KL sú samostatným zdravotníckym zariadením, kým PLK zahŕňajú viac ako jedno zdravotnícke zariadenie poskytujúce zdravotnú starostlivosť na stabilizáciu zdravotného stavu, regeneráciu zdravia alebo prevenciu chorôb a ktoré využívajú prírodné liečivé vody či klimatické podmienky vhodné na liečenie uznané Štátnou kúpeľnou komisiou podľa tohto zákona na poskytovanie zdravotnej starostlivosti. Väčšinovú prevahu majú práve PLK, kdežto prevádzkovateľom KL je v súčasnosti iba 7 podnikateľských subjektov.

Podľa štatistickej klasifikácie ekonomických činností ŠÚ SR patria slovenské kúpeľné podniky do sekcie *Q – Zdravotníctvo a sociálna pomoc*, divízie *89 – Zdravotníctvo* a konkrétnej podtriedy *86.909 – Ostatná zdravotná starostlivosť i. n.* Podľa oficiálnej definície **SK NACE (2019)** zahŕňa táto podtrieda činnosti týkajúce sa ľudského zdravia, ktoré nie sú vykonávané v nemocniciach, lekármi alebo zubármi. Konkrétnejšie zahŕňa napr. činnosti zdravotných sestier, pôrodných asistentiek, fyzioterapeutov alebo iného stredného zdravotného personálu v oblasti hydroterapie, zdravotných masáží, pracovného lekárstva, pediatrie, homeopatie, chiropraxe, akupunktúry a pod. Na základe poslednej aktualizácie Inšpektorátom kúpeľov a žriedel MZ SR zo dňa 24.11.2018 pôsobí na Slovensku celkovo 30 kúpeľných podnikov, resp. 30 podnikov kúpeľného cestovného ruchu. Podľa vyššie uvedeného **Zákona č. 538/2005 Z. z.** pôsobia kúpeľné podniky len v obciach a mestách s uznaným štatútom kúpeľného miesta, ktoré vydáva výhradne vláda SR. Kúpeľné miesto predstavuje územie obce alebo časť územia obce, na ktorom sa nachádzajú prírodné liečivé zdroje, PLK, KL a iné zariadenia potrebné na vykonávanie kúpeľnej starostlivosti.

Aktuálne pôsobí z hľadiska právnej formy podnikania v oblasti poskytovania kúpeľnej starostlivosti celkovo 18 akciových spoločností, 3 spoločnosti s ručením obmedzeným, 3 príspevkové organizácie, 2 štátne podniky a 2 neziskové organizácie. Prevažná väčšina týchto kúpeľných podnikov je v tuzemskom súkromnom vlastníctve (64,3 %), nasleduje štátne vlastníctvo (25 %), medzinárodné súkromné vlastníctvo (7,1 %) a 1 kúpeľný podnik je vo vlastníctve združení, politických strán a cirkví.

K najstarším kúpeľným podnikom možno zaradiť oba štátne podniky, ktoré boli založené v roku 1991. Samozrejme, dlhšia a bohatšia história kúpeľníctva je známa v prípade iných kúpeľných miest, tentokrát sa však zameriavame na dĺžku existencie kúpeľných podnikov ako samostatných podnikateľských subjektov. V oblasti poskytovania komplexnej kúpeľnej starostlivosti pôsobí na slovenskom trhu najkratšie kúpeľný podnik PIENINY RESORT, s.r.o. v Červenom Kláštore (rok založenia 2007) a HOREZZA, a.s. v Piešťanoch a Vysokých Tatrách

(rok založenia 2006). Zvyšné analyzované podnikateľské subjekty boli založené prevažne v rokoch 1995 až 1997.



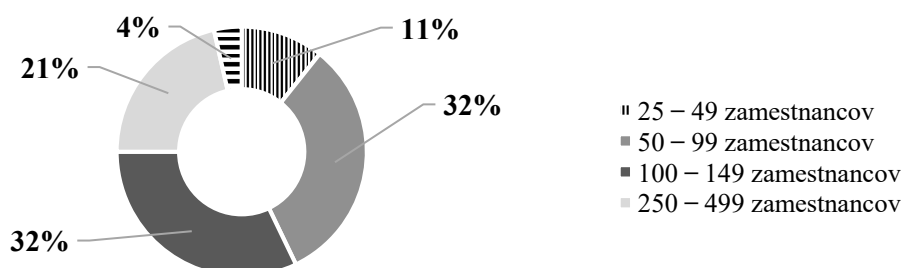
Graf 1: Zastúpenie slovenských kúpeľných podnikov v samosprávnych krajocho

Zdroj: vlastné spracovanie

Pri pohľade na percentuálne zastúpenie kúpeľných podnikov v jednotlivých samosprávnych krajocho (**Graf 1**) je zrejmé, že približne tretina všetkých slovenských podnikov poskytujúcich kúpeľnú starostlivosť sa nachádza v Prešovskom kraji (10). Na druhom mieste je Banskobystrický kraj (8) a rovnaký počet kúpeľných podnikov (4) s tretím najvyšším percentuálnym zastúpením možno nájsť v Trenčianskom a Žilinskom kraji. V dvoch samosprávnych krajocho SR, aj napriek možnému lokálnemu výskytu zákonom uznaného prírodného liečivého zdroja, v súčasnosti nepôsobí žiaden kúpeľný podnik (Bratislavský a Nitriansky kraj). Najmenej podnikov prevádzkujúcich činnosť v danej oblasti sa spomedzi krajocho uvedených v Grafe 1 nachádza v Košickom kraji.

V rámci analýzy slovenských kúpeľných podnikov z hľadiska ich veľkosti, resp. počtu zamestnancov (**Graf 2**) možno konštatovať, že počet pracovníkov sa v daných podnikoch pohybuje najčastejšie v rozmedzí 50 – 99 a 100 – 149. Podľa všeobecne platných veľkostných kritérií vychádzajúcich z klasifikácie odporúčanej Európskou komisiou č. 2003/361/EC ich možno klasifikovať ako stredne veľké podniky. Celkovo 6 slovenských kúpeľných podnikov zamestnáva 250 – 499 zamestnancov, čím ich zaradujeme k veľkým podnikom a iba 1 kúpeľný podnik (SLOVENSKÉ LIEČEBNÉ KÚPELE PIEŠŤANY, a.s.) eviduje počet zamestnancov v rozmedzí od 500 do 999. Zvyšné 3 podniky (všetky s právnou formou podnikania s.r.o.) možno klasifikovať ako malé, nakoľko je v nich zamestnaných menej ako 49 pracovníkov.

V nasledujúcich podkapitolách práce sme sa zamerali na zhodnotenie vývoja vybraných štatistík týkajúcich sa slovenských kúpeľných podnikov, popis metodiky výpočtu jednotlivých dimenzií P&E modelu a následnej verifikácie jeho štruktúry.



Graf 2: Štruktúra slovenských kúpeľných podnikov podľa počtu zamestnancov

Zdroj: vlastné spracovanie

2 CIEĽ, DÁTA A METÓDY

Vykonanej analýze cestovného ruchu v sektore kúpeľných podnikov predchádzalo spracovanie teoretických východísk v zameraní na zdravotný cestovný ruch, význam kúpeľných zariadení a zhodnotenie aktuálneho stavu kúpeľných podnikov pôsobiacich na Slovensku z pohľadu ich zastúpenia v samosprávnych krajoch, ako aj z hľadiska štruktúry počtu zamestnancov.

V nadväznosti na zistené skutočnosti bolo cieľom príspevku skúmať aktuálny trend vývoja kúpeľného cestovného ruchu na Slovensku za obdobie 2013 až 2018. Pozornosť bola venovaná vybraným indikátorom výkonnosti kúpeľných podnikov, konkrétne hodnoteniu kapacít a výkonov kúpeľných ubytovacích zariadení v prepojení na štatistiku kúpeľnej zdravotnej starostlivosti. V tomto kontexte boli vybrané nasledovné indikátory hodnotenia:

1. Kapacity a výkony kúpeľných ubytovacích zariadení:

- počet ubytovacích zariadení, izieb a lôžok,
- počet návštevníkov,
- krajina pôvodu návštevníkov,
- celková výška tržieb.

2. Štatistiky a prehľady kúpeľnej zdravotnej starostlivosti:

- počet odliečených klientov,
- počet odliečených klientov podľa indikačných skupín,
- počet odliečených klientov podľa spôsobu úhrady,
- počet odliečených klientov podľa dĺžky pobytu.

Výskumnú vzorku tvorilo celkovo 30 kúpeľných podnikov, ktorým bolo udelené povolenie na výkon činnosti zo strany MZ SR. Okrem toho bolo dodržané kritérium, že všetky skúmané podniky patrili podľa štatistickej klasifikácie ekonomických činností ŠÚ SR do sekcie Q – *Zdravníctvo a sociálna pomoc*, divízie 89 – *Zdravníctvo* a konkrétnej podtriedy 86.909 – *Ostatná zdravotná starostlivosť i. n.* Zároveň platí, že podľa **Zákona č. 538/2005 Z. z.** pôsobia kúpeľné podniky len v obciach a mestách s uznaným štatútom kúpeľného miesta, ktoré vydáva výhradne vláda SR.

Celkové posúdenie výkonnosti kúpeľných zariadení bolo uskutočnené s využitím metódy trendovej analýzy. Všetky zistené výsledky zobrazené v podobe grafov a tabuliek boli spracované v programe MS Excel.

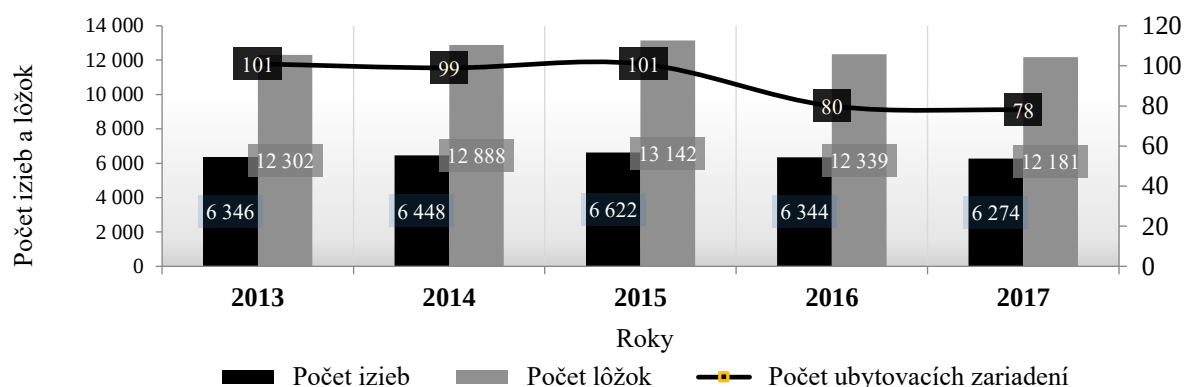
3 POSTAVENIE KÚPEĽNÝCH PODNIKOV NA SLOVENSKU

Táto podkapitola je zameraná na zhodnotenie vývoja vybraných štatistík týkajúcich sa slovenských kúpeľných podnikov. Keďže by spracovanie sektorovej analýzy daného odvetvia bolo príliš všeobecné a nevystihlo podstatné črty skúmaných podnikov, v nasledujúcom texte sme preto popísali štatistiky a prehľady získané od inštitúcií MDV SR a NCZI.

3.1 Kapacity a výkony kúpeľných ubytovacích zariadení

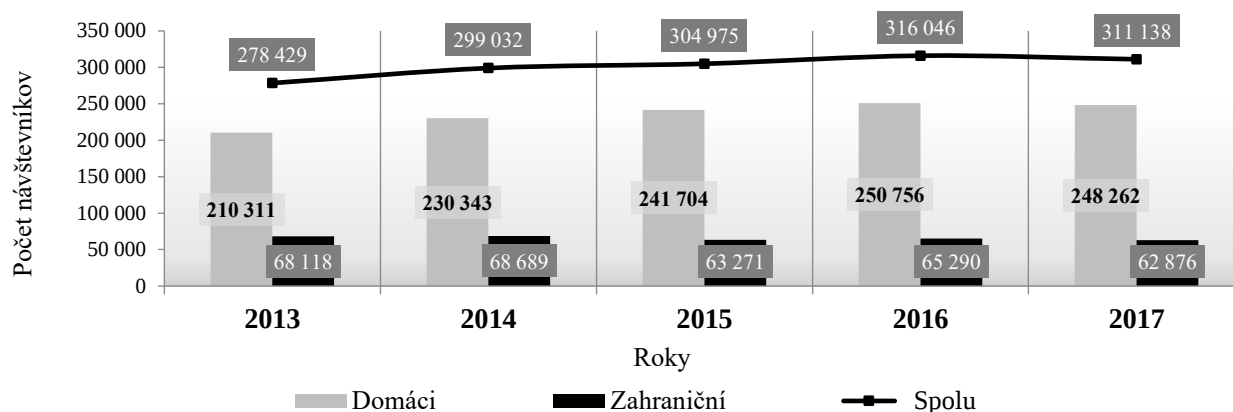
V úvodných analýzach sme skúmali štatistiky vybraných ubytovacích kapacít a výkonov kúpeľných zariadení cestovného ruchu na Slovensku, ktoré spracováva **MDV SR (2018)** v sekcii cestovného ruchu a odboru vzťahov so zahraničnými tržmi. Posledné dostupné štatistiky zahŕňajú obdobie iba do roku 2017, údaje za rok 2018 zatiaľ neboli spracované. V nasledujúcich

grafoch a interpretáciách sme sa preto zamerali na roky 2013 – 2017, a to počnúc ubytovacou kapacitou kúpeľných zariadení (**Graf 3**).



Graf 3: Vývoj počtu ubytovacích zariadení, izieb a lôžok v kúpeľných zariadeniach
Zdroj: vlastné spracovanie podľa MDV SR 2018

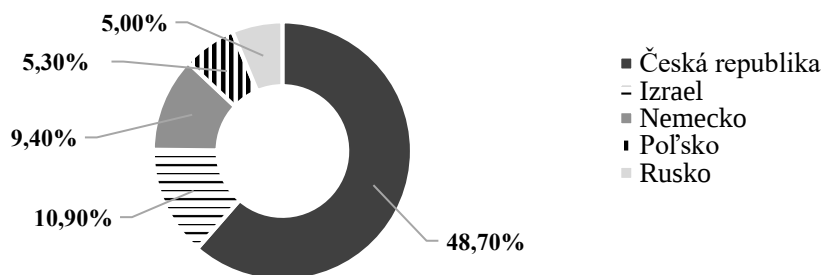
Počet ubytovacích zariadení patriacich pod správu slovenských kúpeľných podnikov sa počas rokov 2013 – 2017 znížil celkovo o 22,77 % z pôvodných 101 na 78 zariadení. Pomerne stabilný vývoj od roku 2013 bol narušený prudkým poklesom v roku 2016, ktorý sa v nasledujúcom období ešte viac prehĺbil a dosiahol celkovú podpriemernú úroveň (92 ubytovacích zariadení). Z dôvodu chýbajúcich údajov za rok 2018 tak nebolo možné potvrdiť, resp. vyvrátiť tento negatívny trend vývoja i v nasledujúcich rokoch. Priemerný počet izieb sa v kúpeľných ubytovacích zariadeniach počas rokov 2013 – 2017 pohyboval na úrovni 6 407 izieb, priemerný počet lôžok bol takmer dvojnásobne vyšší (12 570 lôžok), pričom viac ako 97 % tvorili lôžka stále. V prípade počtu izieb neboli zaznamenané výrazné zmeny, celkové maximum bolo dosiahnuté v roku 2015 (6 622 izieb), ktoré však v nasledujúcom období vykazovalo priemerný medziročný pokles o 2,7 %. Pochopiteľne, vývoj počtu lôžok kopíroval vývoj počtu izieb. Celkovo sa však počet lôžok znížil o 121 lôžok, čo nebolo v porovnaní s absolútnym poklesom izieb tak výrazné. Na základe uvedených údajov však môžeme konštatovať, že aj napriek poklesu kúpeľných ubytovacích zariadení o 22,8 % v priebehu rokov 2013 – 2017 nedošlo k celkovému zníženiu počtu izieb a lôžok o viac ako 1,1 %. Navyše, vstupom Slovenska do Európskej únie a integráciou nových štátov do únie sa aj trh kúpeľných podnikov otvoril pre nový segment klientov, ktorí k nám prichádzajú zo zahraničia. Ich liečba nie je hradená z verejného zdravotníctva, ale hradia si ju sami, ale túto liečbu uhrádzajú poisťovne iných štátov. Táto tzv. skupina samoplatcov tvorí pre kúpeľný cestovný ruch najlukratívnejšiu klientelu a prináša kúpeľom zisk (**Barvirčáková Drotárová, 2012**).



Graf 4: Vývoj počtu návštevníkov v kúpeľných zariadeniach

Zdroj: vlastné spracovanie podľa MDV SR 2018

Celkový počet návštevníkov v slovenských kúpeľných zariadeniach cestovného ruchu mal v nami analyzovanom období stúpajúcu tendenciu (**Graf 4**), medziročne rástol v priemere o 2,9 %. Jedinou výnimkou bol rok 2017, kedy počet návštevníkov poklesol oproti minulému roku o 1,6 %. Celkovo však hodnotíme situáciu pozitívne – neboli zaznamenané výrazné odchýlky a počet domácich i zahraničných návštevníkov vzrástol počas sledovaného obdobia o 11,8 % na úroveň 311 138. Domáci návštevníci tvorili v roku 2013 až 75,5 % z celkových návštevníkov, tento podiel sa každým rokom kontinuálne zvyšoval až dosiahol v roku 2017 úroveň takmer 80 %. Pochopiteľne, vývoj v prípade zahraničných návštevníkov vykazoval inverzný trend. Kým v priebehu rokov 2013 – 2017 navštívilo slovenské kúpeľné zariadenia o 18,1 % viac tuzemcov, počet cudzincov sa celkovo znížil o 7,7 %. Na vizuálne zobrazenie podrobnejšej štruktúry zahraničných klientov sme sa zamerali v nasledujúcom **Grafe 5**.



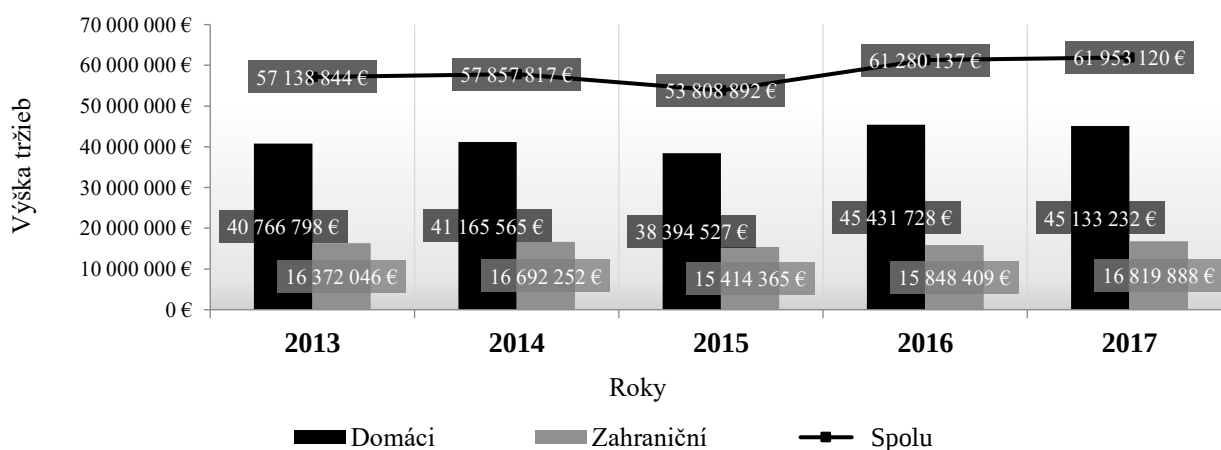
Graf 3: Krajiny s najvyššou návštevnosťou kúpeľných zariadení

Zdroj: vlastné spracovanie podľa MDV SR 2018

Na základe poskytnutých údajov možno konštatovať, že za posledný dostupný rok 2017 navštívilo kúpeľné zariadenia v našej krajine najviac cudzincov z Českej republiky, pričom ich podiel na celkovej štruktúre zahraničných návštevníkov bol takmer 50 %. Druhú najpočetnejšiu skupinu tvorili klienti z Izraela, s nevýrazným rozdielom nasledovali Nemci, Poliaci a napokon klienti z Ruska. Z top 10 krajín z hľadiska návštevnosti a s podielom nižším ako 5 % na celkovom počte klientov zo zahraničia sa umiestnilo Rakúsko (4,1 %), Ukrajina (1,6 %), Spojené štáty americké (1,4 %), Bielorusko (0,8 %) a napokon aj Kanada (0,5 %). Z hľadiska dĺžky trvania pobytu by sa, pochopiteľne, na prvých priečkach umiestnili klienti z Izraela, Nemecka, Ruska, Kanady, Bieloruska či Spojených štátov amerických (takmer 11 dní

v priemere). V prípade susedných štátov ako je Česká republika a Poľsko sa priemerná dĺžka pobytu pohybovala na úrovni iba 4,5 dňa. Kúpeľné zariadenia by sa tak mali napriek početnej skupine českých a poľských klientov zamerať predovšetkým na tých lukratívnejších a solventných klientov, ktorí budú využívať ich služby v dlhšom časovom období. Samozrejme, prioritou by mala byť zdravotná starostlivosť o domácich návštevníkov tvoriacich (aj na základe týchto štatistických zistení) dominantnú časť kúpeľnej klientely.

V nasledujúcom **Grafe 6** sme sa zamerali na porovnanie vývoja celkových tržieb za ubytovanie v slovenských kúpeľných zariadeniach, a to v členení na domácich a zahraničných návštevníkov. Celková úroveň tržieb za ubytovanie sa počas rokov 2013 až 2017 pohybovala na priemernej úrovni 58,408 mil. €. Pomerne stabilný rastúci trend ich vývoja bol narušený v roku 2015, kedy celkové tržby poklesli o 7 %, avšak hneď v nasledujúcom roku prudko vzrástli takmer dvojnásobne vyšším tempom. Celkový nárast tržieb v priebehu analyzovaného obdobia o 8,4 % bol determinovaný najmä ich výrazným zvýšením v prípade domácich návštevníkov zo Slovenska, ktorých priemerný podiel na celkových tržbách predstavoval až 72,2 %.



Graf 6: Vývoj celkovej výšky tržieb v kúpeľných zariadeniach

Zdroj: vlastné spracovanie podľa MDV SR 2018

Aj napriek rastúcemu objemu tržieb je však nutné podotknúť, že podiel kúpeľného turizmu na celkovej návštevnosti ubytovacích zariadení sa počas rokov 2013 – 2017 znížil z pôvodných 7,4 % na 5,8 %.

3.2 Štatistiky a prehľady kúpeľnej zdravotnej starostlivosti

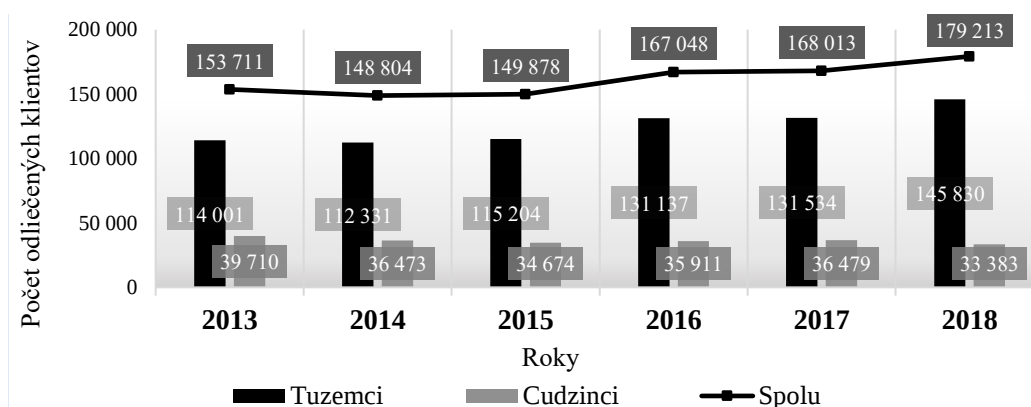
Jednou z najvýznamnejších organizácií na Slovensku, ktoré v rámci informatizácie a elektronizácie zdravotníctva každoročne spracovávajú štatistiky a prehľady z rôznych oblastí zdravotníctva, je Národné centrum zdravotníckych informácií (NCZI). Získané a spracované informácie poskytuje táto štátna príspevková organizácia v požadovanej forme, rozsahu a štruktúre najmä MZ SR, ŠÚ SR, hlavným odborníkom MZ SR a zahraničným užívateľom ako WHO, OECD, Eurostat. Na základe oficiálneho formulára, príp. využitia príslušnej webovej aplikácie ISZI, je však možné požiadať o poskytnutie vybraných štatistických

získovaní. Konkrétne údaje o kúpeľnej starostlivosti zbiera a spracováva NCZI v dvoch štatistických zisťovaniach:

- V hlásení o ukončenej kúpeľnej liečbe podľa § 10 zákona č. 153/2013 Z. z. o národnom zdravotníckom informačnom systéme a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „zákon o NZIS“);
- V ročnom výkaze o prírodných liečebných kúpeľoch a kúpeľnej liečebni podľa Vyhlášky č. 250/2017 Z. z. Štatistického úradu Slovenskej republiky, ktorou sa vydáva Program štátnych štatistických zisťovaní na roky 2018 až 2020 v zmysle zákona č. 540/2001 Z. z. o štátnej štatistike v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o štátnej štatistike“).

Pri poskytovaní údajov zo štatistických zisťovaní zákon o NZIS ako aj zákon o štátnej štatistike definujú podmienky sprístupnenia týchto informácií. Vychádzajúc z ročných výkazov týkajúcich sa nami analyzovaných kúpeľných podnikov (*P03_Ročný výkaz o prírodných liečebných kúpeľoch_MZSR_3-01*) sme z poskytnutých dát spracovali stručný prehľad vývoja vybraných štatistických zisťovaní v rokoch 2013 až 2018.

Jedným z najdôležitejších ukazovateľov je nepochybne počet odliečených klientov kúpeľných zariadení. Ich medziročný vývoj v členení na klientov s trvalým pobytom v SR a cudzincov uvádzame v **Grafe 7**.



Graf 7: Vývoj počtu odliečených klientov v kúpeľných zariadeniach

Zdroj: vlastné spracovanie podľa údajov poskytnutých NCZI

Počas analyzovaného obdobia ukončilo liečebný pobyt v kúpeľných zariadeniach celkovo 966 667 klientov, z toho 750 037 klientov s trvalým pobytom v SR a 216 630 cudzincov. Celkový trend vývoja počtu odliečených klientov bol v sledovanom období mierne rastúci, kúpeľný pobyt ukončilo do roku 2018 o 16,6 % klientov viac než vo východiskovom roku 2013. Pri pohľade na každoročný vývoj je badateľný nárast celkového počtu odliečených, a to v priemere o 3,3 %. Jedinou výnimkou bol rok 2014, kedy sa ich počet medziročne znížil (o 1 074 klientov), čo bolo spôsobené výraznejším poklesom odliečených cudzincov než tuzemcov (o 6,7 %). V nasledujúcich rokoch ukončilo liečebný pobyt v kúpeľných zariadeniach čoraz viac klientov, pričom najvýraznejší nárast bol zaznamenaný v roku 2016. Príčinou tohto pozitívneho vývoja bol najmä nárast klientov s trvalým pobytom v SR o 13,8 % spojený s miernym zvýšením odliečených cudzincov. Uvedený nárast celkového počtu klientov o 17 170

sa v roku 2017 opäť stabilizoval a následne pokračoval v žiaducom trende vývoja, i keď nie tak výrazným ako v roku 2016.

Vývoj počtu odliečených tuzemských klientov identicky kopíroval vývoj celkového počtu odliečených, čo je zrejmé vzhľadom na ich dominantný podiel na celkovom počte odliečených klientov (77,5 % v priemere). Liečebný pobyt každoročne ukončilo v priemere 125 006 klientov s trvalým pobytom v SR. Menšinovým podielom a menej stabilným vývojom sa na kúpeľnom cestovnom ruchu našej krajiny podieľali cudzinci. Počas sledovaných rokov sa ich počet pohyboval na priemernej úrovni 36 105. Negatívne však hodnotíme ich výrazný pokles o 8,5 % v poslednom roku 2018, keďže v tomto smere predstavujú pre kúpeľné podniky výrazne atraktívnu klientelu.

Pri pohľade na vývoj počtu odliečených klientov v rámci jednotlivých indikačných skupín (**Tabuľka 2**) je zrejmé, že najčastejšou indikáciou kúpeľnej liečby bola počas rokov 2013 až 2017 skupina chorôb pohybového ústrojenstva (VII.), na ktorú sa liečilo v priemere 72,7 % z celkového počtu klientov. V poradí druhou najčastejšou indikáciou bola skupina netuberkulózných chorôb dýchacích ciest (V.), v rámci ktorej bolo počas sledovaného obdobia odliečených celkovo 118 331 klientov (12,1 % v priemere z celkového počtu klientov). Treticu najčastejšie liečených chorôb v rámci kúpeľnej starostlivosti uzatvára skupina chorôb obehového ústrojenstva (II.), ktorá tvorila v priemere 4,8 % všetkých odliečených klientov v rokoch 2013 až 2018. Na druhej strane, najmenej často liečenou skupinou chorôb boli choroby gynekologického charakteru indikované v prípade detí (XXIX.), choroby z povolania dospelých (XII.), duševné choroby dospelých (IX.), choroby obličiek a močových ciest (VII.) a choroby poruchy látkovej výmeny žliaz s vnútornou sekréciou (IV.), ktorých priemerný percentuálny podiel na celkovom počte odliečených klientov nepresahoval 1 %.

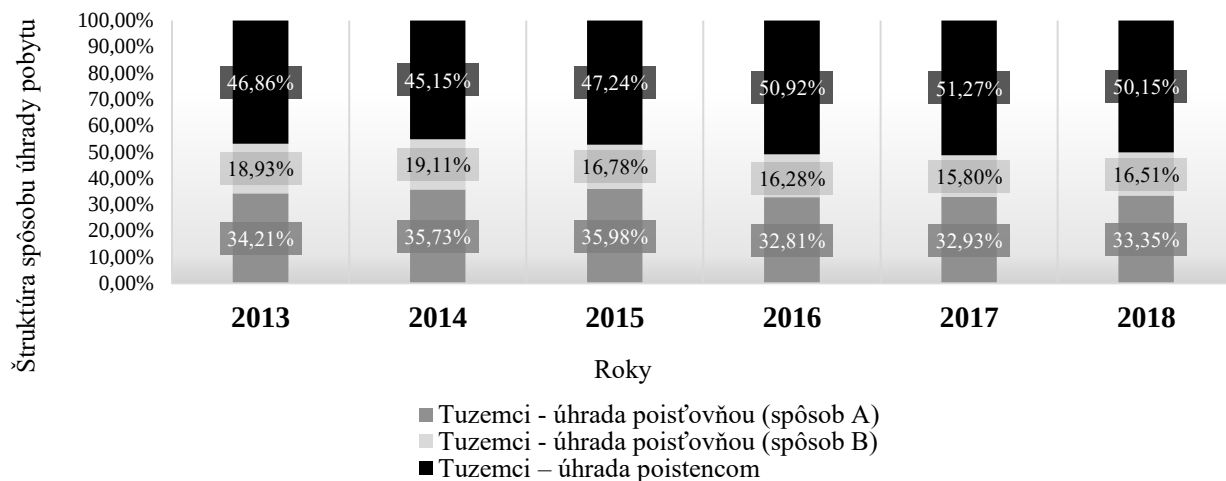
Tabuľka 2: Percentuálny vývoj počtu odliečených klientov podľa indikačných skupín

Indikačná skupina	2013	2014	2015	2016	2017	2018
I. Onkologické choroby	1,02	1,04	1,14	0,99	1,03	1,07
II. Choroby obehového ústrojenstva	4,99	5,16	5,12	5,12	4,39	4,28
III. Choroby tráviaceho ústrojenstva	6,41	1,49	1,14	1,00	0,94	0,91
IV. Choroby poruchy látkovej výmeny žliaz s vnútornou sekréciou	0,55	0,59	0,53	0,51	0,50	0,49
V. Netuberkulózne choroby dýchacích ciest	8,98	10,27	10,96	13,94	14,48	14,06
VI. Nervové choroby	1,91	1,97	2,04	1,84	1,88	1,92
VII. Choroby pohybového ústrojenstva	71,25	74,43	73,96	72,00	72,30	72,31
VIII. Choroby obličiek a močových ciest	0,24	0,23	0,27	0,18	0,19	0,19
IX. Duševné choroby	0,11	0,15	0,14	0,14	0,14	0,14
X. Kožné choroby	2,80	2,76	2,89	2,64	2,64	3,09
XI. Ženské choroby	1,64	1,80	1,71	1,54	1,39	1,39
XII. Choroby z povolania	0,08	0,10	0,09	0,09	0,11	0,14
XXIX. Choroby gynekologické (iba deti)	0,01	0,01	0,00	0,01	0,01	0,01
Spolu	100	100	100	100	100	100

Zdroj: vlastné spracovanie podľa údajov poskytnutých NCZI

Spomedzi všetkých indikačných skupín bol najvýraznejší percentuálny pokles (celkovo o 83,5 %) evidovaný v prípade odliečených klientov na choroby tráviaceho ústrojenstva (III.). V rámci skupiny chorôb obličiek a močových ciest (VII.), ženských chorôb indikovaných v prípade dospelých (XI.) a gynekologických chorôb detí (XXIX.) bol taktiež zaznamenaný percentuálny pokles odliečených klientov, ktorý však nebol natoľko výrazný (9,1 %). Vo zvyšných indikačných skupinách došlo počas analyzovaných rokov k nárastu počtu odliečených klientov, ich vývoj však nebol proporcionálny. Najvýraznejší percentuálny nárast liečených chorôb v slovenských kúpeľných zariadeniach bol evidovaný v prípade skupiny chorôb z povolania (XII.). Počet odliečených sa v tomto prípade počas analyzovaných rokov takmer zdvojnásobil, a to z pôvodného počtu 130 na 249 odliečených klientov. Signifikantný nárast, celkovo o 82,4 %, sme zaznamenali v rámci skupiny netuberkulózných chorôb dýchacích ciest (V.), ktoré sú zároveň považované za druhú najbežnejšiu indikáciu kúpeľnej liečby vôbec. Za zmienku stojí aj 40% nárast odliečených klientov v skupine duševných chorôb (IX.), u ktorých sa očakáva čoraz intenzívnejší nárast v súvislosti s dnešným hektickým spôsobom života.

V nasledujúcom **Grafe 8** sme sledovali analýzu vývoja odliečených klientov z hľadiska spôsobu úhrady liečby. Zamerali sme sa výhradne na klientov s trvalým pobytom v SR, keďže spôsob úhrady kúpeľného pobytu v SR je v prípade cudzincov, pochopiteľne, odlišný a výrazne sa nemenil. Z celkového počtu cudzincov, ktorí v rokoch 2013 až 2018 ukončili svoj liečebný pobyt na našom území (36 105), boli všetky výdavky hradené na 99,4 % výlučne poisťovňami. Kúpeľná starostlivosť uhradená poisťovňami bola poskytnutá v priemere iba 214 cudzincom, čo v percentuálnom vyjadrení nedosahovalo úroveň ani 1 %.

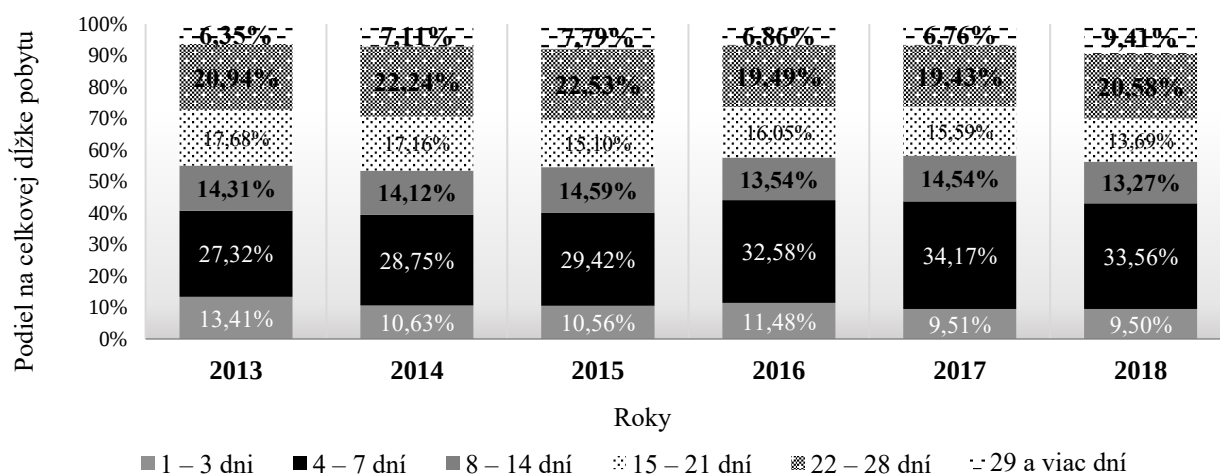


Graf 8: Vývoj podielu odliečených klientov podľa spôsobu úhrady

Zdroj: vlastné spracovanie podľa údajov poskytnutých NCZI

Pobyty hradené poisťovňou oboma spôsobmi (spôsob A, B) využilo v roku 2013 celkovo 60 584 klientov, do roku 2018 ich počet stúpol na 72 702 (nárast o 20 %). Týmto spôsobom tak využilo možnosť úhrady kúpeľnej starostlivosti každý rok v priemere 64 024 klientov. V prípade úhrady kúpeľnej starostlivosti poisťovňami bol síce priemerný počet odliečených klientov nižší (60 983), avšak dôležité je sledovať nielen vývoj absolútnych hodnôt, ale i trend vývoja. Nárast pobytov hradených poisťovňami bol totiž výraznejší, ich počet vzrástol v

priebehu rokov 2013 – 2018 o 36,9 % na úroveň 73 128 odliečených z pôvodných 53 417. Počas sledovaného obdobia sa teda pri liečebných pobytach tuzemských pacientov so zreteľom na úhradu pobytu medziročne znížila úhrada poisťovňou o 3,4 %. Výraznejší pokles bol evidovaný v prípade úhrady poisťovňou spôsobom B (o 2,4 %), spôsobom A bola uhrádzaná kúpeľná starostlivosť stabilnejšie s priemernou úrovňou 34,2 % (odchýlka od východiskového roku 2014 bola iba 0,9 %). Na základe uvedených štatistických zistení možno konštatovať, že v posledných rokoch je pomer pobytov hradených poisťovňami a poistencami (samoplatcami) vyrovnaný. Na druhej strane, počet samoplatcov sa za posledných 10 rokov zvýšil celkovo o 76,0 %, ale nárast odliečených klientov s úhradou pobytu poisťovňou vzrástol iba o 28,2 %.



Graf 9: Vývoj podielu odliečených klientov podľa dĺžky pobytu
Zdroj: vlastné spracovanie podľa údajov poskytnutých NCZI

Ako ukazuje **Graf 9**, v priemere bolo najviac pobytov v rámci kúpeľnej liečby počas analyzovaného obdobia uskutočnených v dĺžke trvania 4 – 7 dní (31,0 %). Evidujeme pri nich aj najväčší nárast od roku 2014 (6,2 %), kedy počet odliečených v danej skupine vzrástol celkovo o 18 145 klientov. Pomerne vysoké priemerné zastúpenie (20,9 %) mali aj 22 – 28 dňové pobyty s mierne kolísavým, ale stabilným vývojom. Kúpeľná starostlivosť v dĺžke trvania 8 – 14 dní a 15 – 21 dní mala počas analyzovaného obdobia približne rovnaké priemerné zastúpenie (14,1 % a 15,9 %), v percentuálnom vyjadrení sa však na úkor výrazného nárastu 4 – 7 dňových pobytov ich podiel mierne znížil v priemere o 2,5 %. V prípade kúpeľných pobytov trvajúcich 29 a viac dní sme evidovali najnižšie priemerné zastúpenie (7,4 %), paradoxne, druhý najvýraznejší nárast oproti východiskovému roku 2014, kedy počet odliečených vzrástol z pôvodných 9 754 na 16 867 klientov.

Poskytovanie kúpeľnej starostlivosti je v našej krajine neoddeliteľnou súčasťou systému verejného zdravotníctva. Avšak zariadenia, ktoré tieto služby poskytujú, pôsobia zároveň aj ako ubytovacie zariadenia hotelového typu s ponukou stravovacích služieb, no tiež kultúrneho a športového vyžitia.

ZÁVER

Kúpeľné podniky pôsobiace na Slovensku sú s ohľadom na súčasný demografický vývoj obyvateľstva považované za hlavnú produktovú líniu cestovného ruchu. Kúpeľníctvo nie je samostatným ekonomickým odvetvím, práve naopak, zasahuje do všetkých sfér ekonomického a sociálneho života a má veľký význam ako pre domáci, tak pre príjazdový cestovný ruch a podobne ako ďalšie formy cestovného ruchu predstavuje významný zdroj príjmov súkromného, komunálneho a štátneho sektora.

Na základe odhalených výsledkov hodnotiacich vývojový trend slovenských podnikov poskytujúcich kúpeľnú starostlivosť za obdobie 2013 až 2018 sme zistili nasledovné závery:

- podľa zastúpenia kúpeľných podnikov v krajoch možno konštatovať, že približne tretina z celkového počtu pôsobí v Prešovskom kraji (10);
- z hľadiska kategorizácie veľkosti podľa počtu zamestnancov možno konštatovať, že najvyššie zastúpenie majú stredne veľké kúpeľné zariadenia (50 až 149 zamestnancov);
- v sledovanom období sa počet ubytovacích zariadení znížil o 22,8 %, avšak k celkovému zníženiu počtu izieb a lôžok nedošlo (v priemere sa ich počet znížil iba o 1,1 %);
- celkový počet návštevníkov v kúpeľných zariadeniach dosahoval stúpajúcu tendenciu (medziročne rástol v priemere o 2,9 %), pričom domáci návštevníci tvorili približne 80 %;
- analýza krajiny pôvodu návštevníkov ukázala, že kúpeľné zariadenia navštívilo najviac cudzincov z Českej republiky (50 % podiel pri porovnaní krajín);
- v skúmanom období bol zaznamenaný prevažne rastúci trend vývoja tržieb (o 8,4 %) a priemerná úroveň tržieb sa pohybovala na úrovni 58,408 mil. €;
- podiel kúpeľného turizmu na celkovej návštevnosti ubytovacích zariadení sa počas rokov 2013 – 2017 znížil z pôvodných 7,4 % na 5,8 %;
- v priebehu analyzovaných rokov ukončilo liečebný pobyt v kúpeľných zariadeniach celkovo 966 667 klientov, z toho 750 037 klientov s trvalým pobytom v SR a 216 630 cudzincov;
- hodnotenie odliečených klientov podľa jednotlivých indikačných skupín ukázalo, že najčastejšou indikáciou kúpeľnej liečby bola skupina chorôb pohybového ústrojenstva;
- možnosť úhrady kúpeľnej zdravotnej starostlivosti poisťovňou využilo každý rok v priemere 64 024 klientov, avšak v sledovanom období bolo možné pozorovať rastúci trend pobytov hradených poisťencami (nárast o 36,9 %);
- v priemere bolo najviac pobytov v rámci kúpeľnej liečby počas analyzovaného obdobia uskutočnených v dĺžke trvania 4 – 7 dní (v podiele na úrovni približne 31 %).

Na základe vyššie kvantifikovaných výsledkov môžeme konštatovať, že sektor slovenských kúpeľných zariadení nadobúdala v sledovanom období pozitívny trend vývoja z hľadiska celkového počtu návštevníkov, vygenerovaných tržieb za poskytované služby a celkového počtu odliečených klientov. Napriek týmto pozitívnym zisteniam bol zaznamenaný pokles počtu ubytovacích zariadení poskytujúcich kúpeľnú starostlivosť a podiel kúpeľného turizmu na celkovej návštevnosti ubytovacích zariadení sa v skúmanom období znížil z podielu 7,40 % na 5,80 %. Po zohľadnení daných skutočností je možné tvrdiť, že kúpeľný cestovný ruch má rastúci potenciál s priamym dopadom na ekonomické prínosy v hospodárstve a sociálne

aspekty v spoločnosti. Z tohto dôvodu je potrebné venovať zvýšenú pozornosť hodnoteniu jednotlivých indikátorov odrážajúcich výkonnosť kúpeľného sektora a pravidelne monitorovať tendenciu ich vývoja. Zámerom úsilia účastníkov kúpeľného cestovného ruchu by malo byť podporovať nielen domáci, ale aj príjazdový cestovný ruch so snahou čo najviac predĺžiť dobu trvania pobytov v kúpeľných zariadeniach.

POUŽITÁ LITERATÚRA

- BARVIRČÁKOVÁ DROTÁROVÁ, E., 2012. Vplyv globalizácie na kúpeľný cestovný ruch, trendy a megatrendy v tomto sektore. In: *The Proceedings of the International Scientific Conference for PhD Students and Young Scientists MERKÚR 2012*. Bratislava, 6th – 7th December. ISBN 978-80-225-3453-6.
- ELIAŠOVÁ, D., 2007. *Podnikanie kúpeľných podnikov v novom ekonomickom prostredí*. In: Zborník z medzinárodnej vedeckej konferencie SEMAFOR 2007, EKONOMIKA FIRIEM 2007. Košice, 19. – 21.09.2009. ISBN 978-80-225-2482-7.
- ELIAŠOVÁ, D., 2009. *Slovenské kúpeľníctvo v 20. storočí*. Bratislava: Ekonóm. ISBN 978-80-225-2887.
- GÚČIK, M. a kol., 2004. *Krátky slovník cestovného ruchu*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela. ISBN 80-88945-73-9.
- GÚČIK, M., 2015. Zdravotný cestovný ruch ako prejav zdravotného uvedomenia obyvateľstva. In: *Folia Turistica 5*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela, Ekonomická fakulta, s. 54-61. ISBN 978-80-557-0886-7.
- GÚČIK, M., KVASNOVÁ, D., PANČÍKOVÁ K., 2016. Medical Spa Versus Health Tourism. In: *Acta Academica Karviniensia*. Vol. 16, pp. 5-15. ISSN 1212-415X, eISSN 2533-7610.
- KUČEROVÁ, J., STRAŠÍK, A., ŠEBOVÁ, Ľ., 2010. *Ekonomika podniku cestovného ruchu*. Banská Bystrica: Knižnica cestovného ruchu. ISBN 978-80-89090-75-4.
- KUČEROVÁ, J., MARČEKOVÁ, R., 2013. Inovácie vo vybraných kúpeľných miestach na Slovensku. In: *Folia Turistica 3*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela, Ekonomická fakulta, s. 68-78. ISBN 978-80-8141-040-6.
- MARČEKOVÁ, R., Ľ. ŠEBOVÁ, GALVÁNKOVÁ, L., 2015. Aktívne starnutie populácie ako príležitosť pre rozvoj zdravotného cestovného ruchu na Slovensku. In: *Folia Turistica 5*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela, Ekonomická fakulta, s. 105-111. ISBN 978-80-557-0886-7.
- MATLOVIČOVÁ, K., KOLESAROVÁ, J., ŽIDOVÁ, A., 2013. *Slovenské kúpeľníctvo v kontexte zmien – aktuálny stav, problémy a výzvy*. Krakow: Institute of Urban Development. ISBN 978-83-89440-67-9.
- MDV SR, 2018. *Ubytovacia štatistika CR na Slovensku: Kúpeľný CR* [online]. [cit. 2019-09-21]. Dostupné z: <https://www.mindop.sk/ministerstvo-1/cestovny-ruch-7/statistika/kupelny-cestovny-ruch>
- PÁSKOVÁ, M., ZELENKA, J., 2012. *Cestovní ruch: Výkladový slovník*. Praha: Linde. ISBN 978-80-7201-880-2.
- SK NACE, 2019. *SK NACE:NACE kódy* [online]. [cit. 2019-11-19]. Dostupné z: <http://www.nace.sk/nace/86-90-9-ostatna-zdravotna-starostlivost-i-n/>
- Zákon č. 538/2005 Z. z. o prírodných liečivých vodách, prírodných liečebných kúpeľoch, kúpeľných miestach a prírodných minerálnych vodách a o zmene a doplnení niektorých zákonov [on-line]. [cit. 2019-01-02]. Dostupné z: <https://www.zakonypreludi.sk/zz/2005-538>
- Zákon č. 577/2004 Z. z. o rozsahu zdravotnej starostlivosti uhrádzanej na základe verejného zdravotného poistenia a o úhradách za služby súvisiace s poskytovaním zdravotnej

starostlivosti. [on-line]. [cit. 2019-01-02]. Dostupné z: <https://www.zakonypreludi.sk/zz/2004-577>

ZÁLEŠÁKOVÁ, J., 2015. Produkty liečebných kúpeľov na európskom trhu. In: *Konferencia Turistica Bistriciensis*. Banská Bystrica: Univerzita Mateja Bela, Ekonomická fakulta.

Pod'akovanie:

Práca bola uskutočnená aj vďaka finančnej podpore projektu **VEGA č. 1/0470/18** „*Ekonomická aktivita turizmu v európskom priestore*“.

Kontaktní údaje

Ing. Mária Matijová, Prešovská univerzita v Prešove, Fakulta manažmentu, Katedra marketingu a medzinárodného obchodu, Konštantínova 16, 080 01 Prešov, email: matijovam.kf@gmail.com. ORCID 0000-0001-9329-3209

Mgr. Veronika Čabinová, PhD., Prešovská univerzita v Prešove, Rektorát, Referát pre rozvoj, informatizáciu a hodnotenie kvality, Konštantínova 16, 080 01 Prešov, email: veronika.cabinova@unipo.sk, cabinova.veronika@gmail.com. ORCID 0000-0003-4367-3590

Mgr. Erika Onuferová, Prešovská univerzita v Prešove, Fakulta manažmentu, Katedra financií, Konštantínova 16, 080 01 Prešov, email: erika.onuferova@smail.unipo.sk. ORCID 0000-0003-4367-3590

DÔVERYHODNOSŤ K ONLINE NÁKUPU V RÁMCI ZABEZPEČOVANIA DOPRAVNÝCH SLUŽIEB ÚČASTNÍKOV CESTOVNÉHO RUCHU

CREDIBILITY OF ONLINE PURCHASE IN THE FRAMEWORK OF THE PROVISION OF TRAVEL SERVICES

DANIELA MATUŠÍKOVÁ

Abstrakt

Doprava neodmysliteľne patrí k základným službám cestovného ruchu. Umožňuje splnenie základného predpokladu, a to presunu na miesto prechodného bydliska z trvalého miesta budúceho účastníka cestovného ruchu. Technicko – technologické prostredie, ktoré dominuje moderným svetom zabezpečuje aj v rámci dopravných služieb a ich obstarávania nové moderné prístupy. Inovuje sa nielen dopravné prostredie, ktoré nám umožňujú omnoho rýchlejší presun do destinácií cestovného ruchu, ale aj administratívne prostredie, ktoré zabezpečuje ich distribúciu. Cieľom predmetného príspevku je poukázať na vnímanie dôveryhodnosti predaja cez internet v rámci dopravných služieb ako aj preferencie na obstaranie dopravnej ceniny na aktuálnom trhu účastníkmi cestovného ruchu. Prostredníctvom dotazníkového šetrenia približuje výsledky preferencií na domácom trhu v rámci Slovenskej republiky. Z výsledkov realizovaného prieskumu možno dospieť k záveru, že virtuálne prostredie dominuje pri zabezpečovaní si cestovných možností a do budúcnosti si svoju pozíciu len posilní.

Kľúčové slová:

internetový predaj, dôveryhodnosť predaja, dopravné služby

Abstract

Transport inherently belongs to the basic services of tourism. It enables the fulfillment of the basic prerequisite, namely the transfer to the place of temporary residence from the permanent place of the future traveler. The technological and technological environment, which dominates the blue world, provides new modern approaches to transport services and their procurement. Not only the transport environment is innovated, which allows us to move much more quickly to the destinations of tourism, but also the administrative environment that ensures their distribution. The aim of this paper is to point out the perception of the credibility of Internet sales within the transport services as well as the preferences of the current market participants by the tourism participants. Through a questionnaire survey it shows the results of preferences on the domestic market within the Slovak Republic. From the results of the survey we can conclude that the virtual environment dominates in securing travel opportunities and will only strengthen its position in the future.

Key words:

internet sales, sales credibility, transport services

Jel Classification: Z31, Z39 .

Úvod

Cestovný ruch zažíva trvalý prílev nových metód a prístupov v poskytovaní služieb. Inak tomu nie je ani pri poskytovaní a distribúcii dopravných služieb. Doprava ako prvotný predpoklad presunu účastníkov cestovného ruchu do nimi vybraných destinácií, je neoddeliteľnou súčasťou celého systému. Ako tvrdia autori **Tóth a Lóránt (2010)**, doprava je jedným zo základných predpokladov existencie cestovného ruchu. Je to kľúčový prvok, ktorý spája turistov s cieľmi, ku ktorým sa má dostať. Už v roku 2010 autor Oriška tvrdil, že dopravné služby sú v súčasnej dobe ľahko dostupné, relatívne lacné a masovo využívané. Verejná osobná doprava má silné postavenie v cestovnom ruchu (**Oriška, 2010**). **Hallsall (1992)** spomenul, že je doprava nevyhnutnou súčasťou turistického (rekreačného) správania a navyše podporuje dosiahnutie rekreačných cieľov a zároveň predstavuje samotnú rekreačnú činnosť. Rovnaké ponímanie uvádzajú aj autori **Page a Yue Ge (2009)**, **Švedová et al. (2010)**, **Gallo et al. (2019)** a ďalší, ktorí popisujú, že doprava je základným hnacím motorom cestovného ruchu a je predpokladom cestovania, pretože uľahčuje mobilitu a pohyb turistov z miesta ich pôvodu (tj. domovskú oblasť) do miesta určenia a späť. Z tohto hľadiska má symbiotický vzťah cestovný ruch: jeden nemôže byť realizovaný bez druhého a tieto dve skupiny sú vzájomne závislé. Aj autorka **Sorupia (2005)** tvrdí, že „doprava spája rôzne miesta určenia a prepravuje objekty, tovary a služby. Cestovný ruch je predovšetkým o cestovaní a úloha dopravy pri jej prevádzke je životne dôležitá. Cestovný ruch sa rozšíril najmä vďaka zlepšeniu dopravy. Príchod leteckých možností zmenšil svet a motorové vozidlo umožnilo cestovať kamkoľvek. Táto skutočnosť spojená s meniacimi sa pracovnými modelmi a inovatívnym marketingom viedla v priebehu rokov medzinárodný masový cestovný ruch“.

Hall (1999) identifikoval štyri rôzne úlohy, pokiaľ ide o ponukovú stranu dopravy v cestovnom ruchu. Po prvé, spojenie trhu pôvodu s turistickou destináciou; po druhé, zabezpečenie prístupu a mobility v širokej cieľovej oblasti (región alebo krajina); po tretie, ponúka prístup a mobilitu v rámci turistickej atrakcie; a poskytovanie cestovania po rekreačnej trase (**Albalade a Bel, 2010**).

Aj keď spojenie medzi cestovným ruchom a dopravou bolo predtým podrobne preskúmané autormi ako **Page a Lumsdon (2004)**, **Hall (2005)**, **Gössling a Hall (2006)**, **Sharpley (2006)** a **Dickinson et al. (2009)**, v tejto výskumnej téme zdôrazňujú, že stále existujú výrazné medzery. Ako poukázal **Knowles (1993)**, výskumníci v mnohých prípadoch brali do úvahy dopravu ako pasívny prvok v cestovnom ruchu, nie ako neoddeliteľnú súčasť turistických aktivít. Pre väčšinu druhov cestovného ruchu neexistuje iná možnosť, ako dopravné služby využiť. Príkladom, môže byť poznatok, ktorý analyzovali **Page a Getz (1997)**, že pre niektoré jednotlivé podniky vidieckeho cestovného ruchu, ako sú reštaurácie a maloobchod, je nevyhnutná vysoká dostupnosť (**Tóth a Lóránt, 2010**). Podrobnú analýzu pozornosti tejto problematike popisujú **Albalade a Bel (2010)**, ktorí uviedli, že väčšina výskumu sa venovala analýze účinkov rozvoja dopravy spájajúceho trhy so zdrojmi a turistické destinácie. **Kaul (1985)** zdôraznil význam dopravného systému ako kľúčového faktora rozvoja atraktivity a aktivít cestovného ruchu. **Chew (1987)** diskutoval o tom, ako rozšírenie leteckej dopravy umožňuje rozšírenie bohatstva dostupných oblastí a najmä ázijsko-pacifického regiónu pre bohatých turistov z Európy a Ameriky. V poslednom čase rast nízko-nákladového modelu pomohol rozšíriť medzinárodný vnútro-kontinentálny cestovný ruch poskytovaním častejšej a lacnejšej dopravy do turistických destinácií (**Bel, 2009**). **Crouch a Ritchie (1999)** poukázali na

konkurenčnú výhodu, že správne zabezpečenie infraštruktúry – najmä dopravnej infraštruktúry – zabezpečuje rozvoj cestovného ruchu. Štúdie **Naudého a Saaymana (2005)** a **Khadaroo a Seetenah (2007)**, **Khadaroo a Seetenah (2008)**, poskytujú viacrozmernú empirickú analýzu vzťahu medzi ponukou dopravy a rozvojom cestovného ruchu (**Albalade a Bel, 2010**).

Doprava ako spôsob prístupnosti destinácií cestovného ruchu

Page a Lumsdon (2004) tvrdia, že dopravný systém turistickej destinácie má vplyv na cestovný ruch, čo vysvetľuje, ako ľudia cestujú a prečo si vyberajú rôzne formy dovolenky, destinácie a dopravy. Zlepšenie spôsobov dopravy a nízke cestovné náklady zvýšili prístupnosť oblastí, ktoré boli považované za cestu mimo známeho územia a stereotypu každodenného života. Z hľadiska cenovej politiky túto problematiku vo svojej štúdii uvádzajú aj **Page (2005)**, **Duval (2007)** a **Schiefelbusch et al. (2007)**, ktorí analyzovali aj prepojenie medzi dopravou a cestovným ruchom na základe sietí a cestovných reťazcov a tvrdia, že neustále znižovanie relatívnych cestovných nákladov a vzdialeností dramaticky zvyšuje nároky na rekreačné cestovanie. Narastajúce používanie automobilov v cestovnom ruchu zvýšilo najmä reálne vzdialenosti. Prístup k miestam cestovného ruchu sa líši v závislosti od charakteru miesta, stavu infraštruktúry a účinnosti systému verejnej dopravy **Page a Lumsdon (2004)**. Z toho dôvodu je nevyhnutná aj v tejto oblasti neustála modifikácia a prispôbovanie požiadavkám účastníkov na modernom trhu.

Uplatnenie moderných technológií v rámci dopravy v cestovnom ruchu

Nové technológie a procesy sa nevyhýbajú ani doprave a novinky sa rýchlo uplatňujú v praxi vzhľadom na fakt, že účastníci cestovného ruchu súčasnosti sú jednoznačne odlišní ako pred pár desiatkami rokov. S modernizáciou, rýchlosťou a približovaním sveta sú skúsenejší, scestovaní ale aj náročnejší. Transformáciou prechádzajú aj jednotlivé dopravné prostriedky a snažia sa držať krok s trendom rýchlej dopravy z miesta A do cieľového miesta. Z hľadiska pokroku v doprave sa vyjadruje aj autorka **Sorupia (2005)**, ktorá vníma, že pokroky v doprave značne uľahčili cestovanie. Pripisujú sa ľahkosti a dostupnosti modernej dopravy, ktorá podnietila rozsiahly rozvoj prírodného cestovného ruchu v Spojených štátoch a zámorí (**Honey, 1999**). Zvýšenie počtu návštevníkov kedysi vzdialených oblastí viedlo k degradácii a poškodeniu zdrojov, čo viedlo k potrebe prehodnotiť úlohu dopravy.

V posledných rokoch prinieslo rozkvet technológie pre ľudí z celého sveta veľa vymožeností, spojení a frustrácií. Digitálny vek, poskytuje ľuďom nové spôsoby objavovania. Prostriedky mobility sa v priebehu desaťročí značne zvýšili a sme schopní cestovať ďalej a rýchlejšie ako kedykoľvek predtým. Cestovanie sa však za určitých okolností stalo nevyhnutným aj vďaka integrácii virtuálnej komunikácie a stretnutí (**Šambronská, 2008; Pultar a Raubal, 2010**). Využívanie moderných možností na súčasnom trhu detailne popísal autor **Yang (2010)**, ktorý spomína, že elektronický cestovný ruch je jedným z vedúcich odvetví elektronického podnikania.

V oblasti cestovania a cestovného ruchu sa zaviedli mnohé systémy na podporu personalizovaných služieb. K dispozícii je široká škála heterogénnych informácií a zložitý opis výrobkov v oblasti cestovného ruchu rastie. Cestovné odporúčacie systémy (TRS) sa

považujú za jednu z dôležitých aplikačných domén, aby pomohli užívateľovi cestovať napríklad v mestskom priestore. Sú to intuitívne a cenné rozšírenia a medzitým bežné prostriedky pre informačné systémy cestovného ruchu, založené na pozorovaniach v reálnom svete. Aj **Finžgar a Trebar (2011)** spomínajú, že vývoj moderných komunikačných technológií a rozšírené používanie mobilných telefónov umožňujú ich spoločné použitie v mnohých každodenných aplikáciách.

Moderné sociálne siete založené na internete umožňujú jednotlivcom spájať sa na rozdiel od predtým s veľkými, geograficky rozloženými, kultúrne rozmanitými a napriek tomu udržiavateľnými štruktúrami. Cestovné správanie s informačnými komunikačnými technológiami (IKT), globálnou dopravou a sociálnymi sieťami (**Larsen et al., 2006**) sú v súčasnosti populárnymi oblasťami výskumu, geografický pohľad na vzájomnú prepojenosť týchto tém vrhá nové svetlo na to, aké majú všetky tieto dopady na priestorové správanie. Okrem toho je potrebné študovať osobitné skupiny ľudí využívajúcich tieto siete, aby sme pochopili, ako sa virtuálne dátové siete a súčasné sociálne siete spájajú s dopravou a kultúrnou výmenou (**Pultar a Raubal, 2010**).

Metodológia a výsledky prieskumu

Cieľom prieskumu v rámci dopravných služieb boli zistiť vnímanie dôveryhodnosti účastníkov cestovného ruchu využívajúcich dopravné služby voči online predaju, resp. nákupu prostredníctvom bezhotovostného styku pri obstaraní dopravnej ceniny.

Na realizovanie prieskumu bolo ako metóda zvolená dotazníkové šetrenie. Vybraným segmentom oslovovaným v rámci prieskumu boli účastníci cestovného ruchu, ktorí využívali služby dopravcov v spomínanej oblasti. Snahou bolo zistiť, aké majú súčasní aktéri na trhu cestovného ruchu v podobe účastníka preferencie z hľadiska obstarania dopravnej ceniny pre využitie dopravných služieb a aký majú postoj voči online nákupu.

Predmetný príspevok predstavuje vybranú časť komplexnejšieho prieskumu dôveryhodnosti voči online predaju dopravných cenín. Pre potreby tohto príspevku bolo snahou poukázať, že široká verejnosť využíva online služby rezervačných systémov pre následné realizovanie ich ciest a cestovania, priblížiť, online systémy ktorých dopravcov alebo rezervačných systémov využíva najviac pre autobusovú a leteckú dopravu ako aj poukázať, či verejnosť vníma tento online predaj ako dôveryhodný spôsob nákupu dopravnej ceniny.

Prieskum dôveryhodnosti a preferencií bol realizovaný v mesiacoch január a február roku 2019. Celkovo sa prieskumu zúčastnilo 310 respondentov. Vekové rozpätie respondentov bolo 17-56 rokov. Výber bol uskutočnený náhodným spôsobom. Kritérium pre následnú selekciu boli respondenti praktizujúci cestovný ruch a využívajúci dopravné služby zabezpečované nie individuálne.

Výsledky prieskumu

Z hľadiska rodu respondentov sa prieskumu zúčastnilo viac žien ako mužov. Spoločne bolo respondentov 310. Oslovení boli náhodným výberom v priestoroch zázemia dopravných

služieb v meste Prešov. V rámci prieskumu bolo sledované, či existujú rozdiely vo vnímaní dôveryhodnosti z hľadiska rodu respondentov.

Tabuľka 1 Rod respondentov

Rod respondentov	Počet respondentov	%
Ženy	182	58,7
Muži	128	41,3
Σ	310	100

Zdroj: vlastné spracovanie

Prvou otázkou v rámci prieskumu bolo zámerom zistiť intenzitu realizovania online nákupu dopravných cien respondentmi prieskumu. Touto otázkou bola snaha aj o vyseparovanie tých, ktorí sú skutočne vhodní a teda majú skúsenosti s online nakupovaním a teda vedia sa relevantnejšie k danej problematike vyjadriť. Čiže, vylúčili sme respondentov, ktorí nemajú žiadne skúsenosti, aby neodpovedali skresľujúcimi odpoveďami.

Tabuľka 2 Intenzita realizovania online nákupu dopravnej ceniny

	Počet	%
Vždy keď cestujem	20	6,5
Často	164	52,9
Príležitostne	50	16,1
Zriedka	76	24,5
Nikdy	0	0
Modus	2 = áno	
Medián	2 = áno	

Zdroj: vlastné spracovanie

Ako je možné konštatovať z tabuľky 2, najvýraznejšia skupina respondentov bola tá kde majoritne často nakupujú svoje dopravné ceniny online. Túto najpočetnejšiu skupinu tvorilo až 52,9 % respondentov. Na možnosť využívanie v online predaja dopravných spoločností reagovalo 6,5 % respondentov. Takmer štvrtina respondentov využíva online predaj len zriedka (ale má s ním skúsenosti).

Druhou otázkou bolo zistiť, pri ktorých dopravcoch využívajú respondenti najviac online predaj cestovných lístkov bez ohľadu na cieľovú destináciu. Nebolo rozlíšené, či sa jedná o destináciu domácu alebo zahraničnú. Z výsledkov možno zhodnotiť, že najčastejšie využívaným online predajným systémom s podielom 72,4 % je Student Agency. Druhým najčastejšie využívaným online predajným systémom bol označený dopravca Regio Jet. V ponuke bol aj AMS bus, ktorý viac menej združuje mnohých dopravcov, ale aj napriek tomu boli respondenti konkrétnejší a vyberali už vopred spomenutých dopravcov autobusových služieb. V ďalšej možnosti je v tabuľke 3 uvedená možnosť iné. V dotazníku však boli tieto možnosti rozpísané detailnejšie,

ale nakoľko boli iní dopravcovia vyberaní len veľmi okrajovo, nebolo teda nutné ich v samotnej tabuľke spomínať. Najčastejšie išlo napríklad o Slovak Lines, Flix Bus alebo o Eurobus. Spoločne týchto iných dopravcov s online predajom zvolilo len 5,1 % respondentov.

Tabuľka 3 Preferencie online nákupu pre autobusovú dopravu

	Počet	%
AMSbus.sk	28	4,5
RegioJet	56	17,9
Student Agency	224	72,4
Iné	32	5,1

Zdroj: vlastné spracovanie

Otázka tretia bola totožná ako druhá, ale zameriavala svoju pozornosť na leteckých dopravcov. Snahou bolo zistiť, ktoré online systémy pre zakúpenie letenky domáce publikum najčastejšie vyberá. Vzhľadom na veľmi širokú ponuku leteckých spoločností a teda aj online predaja sa už odpovede pri tomto spôsobe dopravy nelíšili až tak výrazne ako v prípade autobusovej dopravy. Najmenej z nich bola využívaná stránka ckm.sk., ktorú si zvolilo len 3,6 % respondentov. Neznamená to však jej nekvalitu, znamená to len jej menšiu popularitu v očiach používateľov internetu. Najčastejšou odpoveďou z odpovedí „iné“ je stránka wizzair.com, ktorá je podobná stránke ryanair.com.

Tabuľka 4 Preferencie online nákupu pre leteckú dopravu

Stránka: www.	Počet	%
letenky.sk	72	23,1
pelikan.sk	86	27,6
ckm.sk	12	3,8
ryanair.com	72	23,1
iné	68	22,4

Zdroj: vlastné spracovanie

Štvrtou otázkou bolo snahou zistiť samotnú dôveryhodnosť voči online predaju dopravných cenín prostredníctvom respondentov dotazníkového prieskumu. V tomto prípade boli respondenti opytovaní otázkou, či si myslia, že kúpa (predaj) dopravných cenín pomocou online rezervačných systémov je dostatočne spoľahlivý? Majorita odpovedí respondentov bola v prípade odpovede áno, kde sa s dôveryhodnosťou stotožnilo až 58,3 % respondentov. Plnú dôveru v online predaj má 6,4 % respondentov. 19,9 % respondentov nevedelo k tejto problematike zaujať stanovisko aj napriek tomu, že online predaj už vyskúšali predtým. Negatívny postoj k dôveryhodnosti má len pomerne nízky počet respondentov.

Tabuľka 5 Dôveryhodnosť k online nákupu dopravnej ceniny

	Počet	%
Rozhodne áno	20	6,4
Áno	182	58,3
Neviem	62	19,9
Nie	42	14,1
Rozhodne nie	4	1,3
Modus	2 = áno	
Medián	2 = áno	

Zdroj: vlastné spracovanie

Piata otázka zisťovala, či je dôveryhodnosť respondentov natoľko silná voči rezervačným systémom a online predaju, že plánujú naďalej online obstaranie dopravných cenín realizovať aj v budúcnosti? Z vybraných odpovedí je jasné, že online predaj dopravných cenín má v budúcnosti riadny potenciál.

Tabuľka 6 Miera dôveryhodnosti online nákupu pre opakované využitie

	Počet	%
Rozhodne áno	89	28,7
Áno	167	53,9
Neviem	33	10,6
Nie	19	6,1
Rozhodne nie	2	0,6
Modus	2 = áno	
Medián	2 = áno	

Zdroj: vlastné spracovanie

ZÁVER

Online predaj prináša mnohé výhody. Jednak sú to výhody z časového hľadiska, kedy nie je nutné navštíviť kamenného predajcu cenín a realizovať nákup uňho. Na druhej strane je výhoda z hľadiska preukázania sa ceninou. Mobilný telefón využíva jednoznačná väčšina domácej populácie. Ak sa dá dopravná cenina preukázať aj takýmto spôsobom napríklad skrz QR kód, je výhodou, že tú ceninu pravdepodobne nestratí realizátor cesty, ale bude ju mať pri sebe uloženú v spomínanom zariadení. Inou výhodou je aj preukázateľnosť bezhotovostnej platby z účtov a mnohé ďalšie.

Z výsledkov realizovaného prieskumu možno dospieť k záveru, že online predaj má silný predpoklad na intenzite rastu do budúcnosti. Moderné technológie sú čoraz populárnejšie a sú využívané masovo. Skrz túto skúmanú problematiku je evidentné, že populácia si začína zvykať na tento spôsob obstarávania ceniny a že v budúcnosti záujem o tento spôsob bude rásť. Celkovo sa však významné rozdiely medzi vnímaním dôveryhodnosti online predaj dopravných cenín v prieskume neobjavili z hľadiska rodu. Rod teda nezohrával rozdiel vo vnímaní tejto

problematiky. Je možné teda konštatovať, že rod nezohrával v prípade tejto prieskumnej vzorky žiaden význam na názore, či je online predaj dopravných cien dôveryhodný. Spoločne sa respondenti zhodli, že online predaju nie je dôvod nedôverovať.

Literatúra

- ALBALATE, D., BEL, G. 2010. Tourism and urban public transport: Holding demand pressure under supply constraints. In *Tourism Management*. č. 31, vydanie 3, s. 425-433. Dostupné online: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S026151770900096X>
- CROUCH, G.I., RITCHIE, J.R.B. 1999. *Tourism, competitiveness, and societal prosperity*. *Journal of Business Research*, 44 (3). s. 135-152
- DICKINSON, J.E. D. ROBBINS, J. K. FLETCHER. 2009. *Representation of transport – a rural destination analysis*. *Annals of Tourism Research*, 36 (1), pp. 103-123
- DUVAL, D.T. 2007: *Tourism and transport – Modes, networks and flows*. Channel View Publications, Clevedon
- FINŽGAR, L. TREBAR, M. 2011: *Use of NFC and QR code identification in an electronic ticket system for public transport*. SoftCOM 2011, 19th International Conference on Software, Telecommunications and Computer Networks. Dostupné online: <https://ieeexplore.ieee.org/abstract/document/6064445>
- GALLO, P., DZUROV VARGOVÁ, T. et.al. 2019: *Efficiency of unusual forms of tourism in the context of the tourism development in Slovakia*. Economics, management, finance and social attributes of economic system (EMFSA 2019) : proceedings of abstract, international scientific conference. Považská Bystrica : BCSS. L.L.C (Považská Bystrica, Slovensko), s. 34. ISBN 978-80-8154-269-5
- GÖSSLING, S., HALL, C.M. 2006. *Tourism and global environmental change: Ecological, social, economic and political interrelationships*. Taylor & Francis. s. 323
- HALL, D.R. (1999). *Conceptualising Tourism Transport: Inequality and Externality Issues*. *Journal of Transport Geography*, 7(3): 181–188.
- HALL, C.M. 2005. *Tourism: Rethinking the social science of mobility*. Pearson Education. s. 448
- HALSALL, D. 1992. *Transport for tourism and recreation*. B.S. Hoyle, R.D. Knowles. 1992. *Modern transport geography*, Belhaven, pp. 155-177
- HONEY, M. 1999. *Ecotourism and sustainable development: Who owns paradise?*. Island Press, Washington DC.
- CHEW, J. 1987. *Transport and tourism in the year 2000*. *Tourism Management*, 8 (2), pp. 83-85
- KAUL, R. 1985. *Dynamics of tourism: A trilogy, 111*, Transportation and Marketing, New Delhi. 1985. *Transport and Tourism* (1.vydanie). Harlow: Addison Wesley Longman.
- KNOWLES, R. 1993. *Research agendas for transport geography in 1990s*. *Journal of Transport Geography*, 1 (1), s. 3-11
- KHADAROO, J., SEETANAH, B. 2007. *Transport infrastructure and tourism development*. *Annals of Tourism Research*, 34 (4). s. 1021-1032
- KHADAROO, J., SEETANAH, B. 2008. *The role of transport infrastructure in international tourism development: a gravity model approach*. *Tourism Management*, 29 (5), pp. 831-840

- LARSEN, J., URRY J, AXHAUSEN K, 2006: *Mobilities, Networks, Geographies*. Ashgate, 165 s.
- NAUDÉ, W.A., SAAYMAN, A. 2005. *Determinants of tourist arrivals in Africa: a panel data regression analysis*. Tourism Economics, 11 (3). s. 365-391
- ORIEŠKA, J. 2010: *Služby cestovného ruchu*. Prešov: Polygraf. 150 s. ISBN 978-80-10-01831-4
- PAGE, S. 2005. *Transport and tourism*. Pearson, Harlow. 450 s.
- PAGE, S. a L. LUMSDON. 2004. *Tourism and transport: Issues and agenda for the new millennium*, Elsevier, Boston. 180 s.
- PAGE, S. a GE, Y. 2009. *Transportation and tourism: A symbiotic relationship?* The Sage Handbook of Tourism Studies, Kapitola: 21, Sage Publications, Editors: T. Jamal & M. Robinson, s.371-395. Dostupné online: https://www.researchgate.net/publication/285827144_Transportation_and_tourism_A_symbiotic_relationship
- PAGE, S., GETZ, D. 1997. *The business of rural tourism: International perspectives*. Cengage Learning EMEA.
- PULTAR, E., RAUBAL. M. 2010: *Progressive Tourism: Integrating Social, Transportation, and Data Networks*. Tourism Informatics: Visual Travel Recommender Systems, Social Communities, and User Interface Design. Dostupné online: <https://www.igi-global.com/chapter/tourism-informatics-visual-travel-recommender/37764>
- SCHIEFELBUSCH, M., JAIN, A., SCHAFER, T., MULLER, D. 2007. *Transport and Tourism: Roadmap to Integrated Planning Developing and Assessing Integrated Travel Chains*. Journal of Transport Geography, 15(2): 94–103.
- SHARLEY, R. 2006. *Travel and tourism*. Canterbury SAGE Course Companions (2006), s. 232
- SORUPIA, E. 2007. *Rethinking the role of transportation in tourism*. Proceedings of the Eastern Asia Society for Transportation Studies, Vol. 5, pp. 1767 - 1777, Dostupné online: <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.578.2905&rep=rep1&type=pdf>
- ŠAMBRONSKÁ, K. 2008. *Marketing communication within tourism sphere*. Menadžment i društvena odgovornost. XI Internacionalni simpozijum: Beograd, ISBN 978-86-7680-161-9
- ŠVEDOVÁ, M., ŠENKOVÁ, A., UHER, I. 2010. *Úvod do problematiky rekreácie, turizmu a sprievodcovskej činnosti*. Prešov : Bookman, 2013. 110 s. ISBN 978-80-89568-92-5
- TÓTH, G., LÓRÁNT, D. 2010. *Tourism and accessibility: An integrated approach*. Applied Geography, Volume 30, Issue 4, December 2010, Pages 666-677. Dostupné online: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0143622810000184>
- YANG, Y. 2010. *Semantic User Model Inferences for Travel Recommender Systems*. Tourism Informatics: Visual Travel Recommender Systems, Social Communities, and User Interface Design. 2010. Dostupné online: <https://www.igi-global.com/chapter/semantic-user-model-inferences-travel/37757>

Korespondenční adresa:

PhDr. Daniela Matušíková, PhD., Prešovská univerzita v Prešove, Fakulta manažmentu, Katedra turizmu a hotelového manažmentu. E-mail: daniela.matusikova@unipo.sk. ORCID: 0000-0002-6141-7454

MLÁDEŽNÍCKY TURIZMUS – AKO JE NA TOM SLOVENSKÁ MLÁDEŽ?

YOUTH TOURISM – TORIES AND LEGENDS AS A SECONDARY DETERMINANT OF THE TOURISM REGION DEVELOPMENT

KRISTÍNA ŠAMBRONSKÁ

Abstrakt:

Štúdia sa zameriava na segment mladých ľudí, ktorí sú cieľovou skupinou mládežníckeho turizmu. Ako je poukázané v štúdiu, je pomerne náročné presne určiť vekové rozhranie mladého človeka. V súčasnej spoločnosti sa striedajú generácie, pričom každá má špecifické charakteristické črty, ktorým je už teraz potrebné prispôbiť ponuku stredísk turizmu a tvorbu turistických produktov v turizme. Štúdia si kladie za cieľ zistiť názory a spokojnosť mladých ľudí, stav, ponuku a možnosti ich účasti na turizme v SR. Výsledky poukazujú na jednej strane na pomernú spokojnosť skúmaného segmentu so službami a aktivitami pre nich v strediskách turizmu, no na druhej strane je tu požiadavka na tvorbu špecifického produktu so zameraním na adrenalínový turizmus.

Kľúčové slová: Turizmus, Spoločnosť, Motivácia, Mladí ľudia.

Abstract:

The study focuses on the segment of young people who are the target group of youth tourism. As pointed out in the study, it is quite difficult to accurately determine the age interface of a young person. In today's society, generations are alternating, each with specific characteristics that already have to be adapted to the offer of tourist resorts and the creation of tourist products in tourism. The aim of the study is to find out the opinions and satisfaction of young people, the state, offer and possibilities of their participation in tourism in Slovakia. The results show, on the one hand, the relative satisfaction of the surveyed segment with the services and activities for them in tourist centers, but on the other hand, there is a requirement for the creation of a specific product focusing on adrenaline tourism.

Key words: Tourism, Society, Motivation, Young People.

Jel klasifikácia: Z31, Z39

Úvod

Mladí ľudia sú hodnotným ľudským kapitálom spoločnosti. Sú súčasnosťou a budúcnosťou spoločnosti. Spoločnosť ponúka mladému človeku príležitosť, aby dozrel na nezávislú individualitu, no taktiež očakáva od mladých ľudí, aby využívali ponúkané príležitosti a možnosti. Cestovanie mladých ľudí predstavuje významnú príležitosť pre budúci rast v oblasti cestovného ruchu, nakoľko mladí ľudia predstavujú viac ako ktorýkoľvek iný segment na trhu zásadný zdroj pre inovácie a trendy dláždiaci cestu pre zodpovedný a udržateľný turizmus.

1 Úloha mládeže v spoločnosti a jej motívy v súvislosti s turizmom

Mládež je sociologický pojem, ktorý chápe určitú časť mladých ľudí ako vekovo-sociálnu skupinu. Medzi znaky, ktorými sa táto skupina vyznačuje možno zaradiť určité všeobecné, ale aj špecifické sociálno-ekonomické, biologicko-psychologické a občiansko-politické charakteristiky. **Macháček (2006)** spája sociálne postavenie tejto skupiny s jej sociálnou rolou prípravy a začleňovania do spoločenskej štruktúry. Zdôrazňuje, že sociológia sumarizuje poznatky spoločenskovedných disciplín v snahe charakterizovať súvislosti procesu prechodu od detstva k dospelosti. **Vagnerová (2008)** upozorňuje na to, že dospievanie predstavuje jedinečnú životnú etapu vyznačujúcu sa typickými znakmi v rámci životného cyklu a svojím objektívnym a subjektívnym významom. Ide o obdobie hľadania, v ktorom má jedinec zvládnuť vlastnú premenu a vytvoriť si vlastnú formu identity. OSN a UNESCO definuje mládež ako vekovú skupinu od 15 do 24 rokov. V rozličných materiáloch OSN, napr. v Konvencii práv dieťaťa (rezolúcia VZ 44/25) sa dieťa definuje ako osoba až do 18 rokov, čo odlišuje adolescenta ako osobu od 15 do 17 rokov od mladého občana ako osoby od 18 rokov (**Bednárík et al., 2009**). V Slovenskej republike nie je pojem „mládež“ v právnom poriadku definovaný. V legislatíve je možné nájsť príbuzné pojmy, súvisiace s vekovým ohraničením života, blízkeho veku mládeže. Občiansky zákonník, uvádza ako rozhodujúci vek 18 rokov, kedy osoba dovŕšuje plnoletosť. Trestný zákon rozoznáva pojem mladistvý (od 15 do 18 rokov) a osoba, ktorá nie je trestne zodpovedná, čo je v tomto zmysle dieťa (do 15 rokov). Pojem mladistvý zamestnanec (zamestnanec mladší ako 18 rokov) používa Zákonník práce. Zákony sociálneho zabezpečenia používajú pojem nezaopatrené dieťa (do 25 rokov). Zákon o sociálnoprávnej ochrane detí používa pojem dieťa (do 18 rokov) a mladý dospelý (18 až 25 rokov) (**Iuventa, 2020**). Mládež teda predstavuje veľmi širokú, ale špecifickú sociálnu kategóriu, vnútorne rôznorodú, vekovo vymedzenú spravidla dosiahnutím veku 30 rokov (**Matušíková, 2019**).

Smolík (2010) v diele Subkultúry mládeže sa odvoláva na Máchu, ktorý takmer pred 50 rokmi (cca v roku 1956) stanovil pre mládež psychologické charakteristiky: snaha prekonávať prekážky, ctižiadostivosť, snaha po seba uplatnení, sebadôvera, schopnosť vidieť to, čo staršia generácia nechápe, odpor proti predsudkom, protikladné chovanie na štýl života staršej generácie a zameranie sa na budúcnosť.

Smolík (2010) definuje ďalšie charakteristiky mládeže, ktoré ich odlišujú od dospeljej populácie. Patria k nim:

- postupné osamostatňovanie sa, nezávislosť od rodiny,
- príprava na profesijný život,
- individualistický spôsob života prejavujúci sa v aktivitách v skupinách vrstovníkov, väčší záujem o zábavu a dobrodružstvo,
- ráznosť svojich postojov, zvýšený negativizmus a morálna citlivosť.

Každá generácia prichádza do určitej historickej doby, ktorá ovplyvňuje jej životnú skúsenosť, spôsoby správania a životné hodnoty (**Mitriková, 2017**).

Howe a Strauss (1997) ako aj **Khernová a Kostolanská (2017)** uvádzajú model kolobehu generácií. Posledné 4 generácie sú:

- baby - boomeri (1943 -1964)

- generácia X (1961 - 1981)
- generácia Y (1982 – 2000)
- generácia Z (1995 – 2020)

Pre generáciu „Y“, nazývanú mileniáni, typické vývojové prostredie charakteristické:

- vplyvom nástupu informačných technológií, počítačov, mobilov, počítačových (informačných) a sociálnych sietí,
- vplyvom zmien v rodine (rozvodovosť, kríza rodiny verzus rozmazaní jedináčikovia),
- relatívne stabilná sociálna situácia v detstve, bezstarostnosť verzus príznaky ekonomickej krízy v mladosti

Následne generácia „Y“ má nasledovné charakteristické črty:

- silný individualizmus, orientácia na seba a seba prezentáciu (symbol: selfie)
- posunuté demografické správanie, skepsa a rezignácia na dlhodobé partnerstvo
- odstrihnutie od reálnych kontaktov, virtuálne vzťahy a kontakty (selektivita, dočasnosť etické oslabovanie vzťahov)
- vysoké sebavedomie, ťažké prijímanie zlyhaní, slabá výdrž
- odpor k autoritám verzus konformizmus
- flexibilita, ale aj únik pred záťažou
- vysoká úroveň spotreby, krátkodobé životné stratégie, orientácia na zábavu

Pre generáciu „Z“ typické vývojové prostredie charakteristické:

- technicky najbystrejšia generácia,
- internej je ich život, sú „pripútaní“ k mobilu.

Následne generácia „Z“ má nasledovné charakteristické črty:

- slabšie dlhodobjšie sústredenie na jednu vec,
- sú predvedení, že internetom vyriešia všetko,
- mať čo najviac bez veľkej námahy,
- technologická vyspelosť,
- rýchlo nadväzujú priateľstvá a komunikujú, viac on-line,
- mizne u nich pocit nadradenosti, či už rasovej, náboženskej alebo inej.

WYSE TRAVEL CONFEDERATION poukazuje na určité znaky a výhody, ktoré prináša segment mladých cestujúcich:

- mladí cestovatelia cestujú častejšie a trávajú viac času v navštívenej krajine ako ostatní turisti, čo má za následok aj utrácanie väčšieho množstva peňazí,
- je menej pravdepodobné, že mladí cestovatelia budú odradení od cestovania v dôsledku nepokojov (teroristické útoky, občianske nepokoje, prírodné katastrofy),
- mladí cestovatelia sú označovaní ako bádatelia, ktorí objavujú krajiny „mimo vychodených ciest“, alebo kde situácia v navštívenej krajine je nestabilná a nebezpečná,
- na svojich cestách nakupujú tovar a služby od miestnych, nezávislých predajcov, čo je následne zdrojom príjmov pre miestne komunity,
- mladí cestujúci sú na špici využívania moderných technológií,
- hlavnými znakmi produktu mladých cestujúcich sú cenová dostupnosť, bezpečnosť, flexibilita a vysoká kvalita služieb (UN WTO, 2010).

Pred niekoľkými sto rokmi boli mladí ľudia povzbudzovaní, aby preskúmali ďalšie krajiny a zvyšovali si svoje znalosti o svete, či už prostredníctvom púti, návštevy miesta alebo z dôvodu čistého kolonializmu (Šenková, 2018). Základy pre moderné poňatie cestovania mládeže však možno sledovať na veľmi pevnej povojnovej iniciatíve mnohých európskych národov, aby zaslali svojich mladých do zahraničia v nádeji, že by to mohlo postaviť – udržať - priniesť mier prostredníctvom tolerancie, dôvery a porozumenia. Hľadanie nových, jedinečných zážitkov znamená skúšať nové spôsoby života, objavovať neznáme kultúry a stretávať sa s inými mladými ľuďmi. Táto túžba po skúsenostiach vytvára podmienky pre mladých ľudí, aby si rozvíjali toleranciu, porozumenie a zvyšovali si kultúrne povedomie.

Mladí ľudia cestujú s otvorenou myslou a bez predsudkov. Pri plánovaní svojej cesty si svoje informácie hľadajú resp. overujú prostredníctvom internetu, ktorý znásobuje možnosti sociálnej interakcie medzi mladými ľuďmi prostredníctvom cestovania. Fotky z minulých ciest, nespočetné množstvá blogov píšucich o cestovaní, zážitkoch a skúsenostiach sú dobrými tipmi a dávajú možnosť mladým cestovateľom sa pripojiť pred, v priebehu alebo po ich ceste k miestnym obyvateľom, ktorých znalosti môžu prispieť k informovanému rozhodnutiu, ktoré zvýši ich záujem cestovať a navštíviť danú destináciu (Richards a Wilson, 2003; UN WTO, 2010).

V štúdiách so zameraním na mládežnícky cestovný ruch nachádzame viacero autorov, ktorí sa venujú danej problematike. Zo štúdií, ktorú v roku 2003 vypracoval Greg Richards a Julie Wilson pod názvom *“Today’s Youth Travellers: Tomorrow’s Global Nomads* vyplynulo, že medzi hlavné motívy cestovania mladých patrí: až 85 % mladých cestuje s cieľom spoznať inú kultúru a získať nové zážitky, 74 % nadobudnúť nové vedomosti a 69 % túžby stretnúť sa s „odlišnými“ ľuďmi (New Horizons in Independent Youth and Student Travel, 2003). Okrem uvedených činností sa mladí cestovatelia venujú aj činnostiam ako sú oddych a rekreácia na pláži, účasť na rôznych akciách a festivaloch, nákupy, turistika v prírode, výučba cudzích jazykov, návšteva priateľov alebo príbuzných, šport, dobrovoľníctvo a pod. (Moisa, 2010). Závery, ktoré by sme mohli vyvodiť zo štúdie, jednoznačne ukazujú, že mladí ľudia sú dnes viac informovanejší, dobrodružnejší, čo má za následok ich túžbu cestovať, poznávať krajiny, získať nové zážitky a skúsenosti (Švedová a Dzurov Vargová, 2019). Cestujú na dlhšie obdobie ako ostatní turisti, utrácajú viac peňazí a ich hlavnou motiváciou je spoznať nové kultúry, získať nové zážitky a skúsenosti (Moisa, 2010). Môžeme povedať, že turizmus mladých predstavuje jeden z najviac dynamicky sa rozvíjajúcich segmentov turizmu. Mladí turisti predstavujú klientelu so špecifickými požiadavkami, v dôsledku čoho sa ponuka cestovného ruchu bude musieť prispôbiť rozmanitosti ich potrieb a očakávaní.

2 CIEĽ, MATERIÁL A METODIKA ŠTÚDIE

Hlavným cieľom práce je zistiť názory a spokojnosť mladých ľudí, stav, ponuku a možnosti ich účasti na turizme v SR. K dosiahnutiu stanoveného cieľa sme si určili nasledovné úlohy:

- orientácia v danej problematike na základe naštudovanej problematiky,
- získanie a analýza svetových údajov mládežníckeho turizmu,
- zber údajov a vyhodnocovanie dotazníka,
- komparácia našich zistených údajov a údajov zo svetových analýz,

- vlastné návrhy a riešenia.

Základnou metódou prieskumu je dotazník, ktorý bol inšpirovaný výskumom **Richards a Wilson (2003)**.

Otázky sú rozdelené do 6 okruhov. V prvom okruhu sme zisťovali demografické údaje o respondentoch. V druhej skupine otázok sme sa venovali samotnému produktu ponúkanému mladým cestujúcim. V ďalšom okruhu sme sa zamerali na doplnkové služby. V nasledujúcich dvoch skupinách otázok sme zisťovali preferencie mladých cestujúcich, čo sa týka ubytovania a dopravy. Posledný okruh sa týkal všeobecnejších otázok súvisiacich s cestovaním.

Prieskumnú vzorku tvorilo 91 respondentov. Jedinou podmienkou, ktorú museli respondenti spĺňať, bolo vekové vymedzenie 15 - 25 rokov. Vychádzali sme pritom v teórii uvedených postojoch organizácii OSN alebo UN WTO ohľadom vymedzenia pojmu mládež.

3 VÝSLEDKY A DISKUSIA

Pre prehľadnosť výsledkov veku respondentov sme si vymedzili tri vekové obdobia, a to 15 – 18 (tj. 17,6 %), 19 – 22 (tj. 53,8 %) a 23 - 25 rokov (tj. 28,6 %). Z celkového počtu 91 respondentov nám odpovedalo 67 žien a 24 mužov.

Respondenti pochádzali zo všetkých krajov SR. Najviac, 28,6 % respondentov pochádzalo z Prešovského kraja. 18,7 % respondentov sa zúčastnilo prieskumu z Košického kraja a 14,3 % respondentov zo Žilinského kraja. 101,0 % respondentov odpovedalo z Trenčianskeho kraja, 8,8 % respondentov z Banskobystrického a 7,7 % respondentov z Nitrianskeho kraja. Z Bratislavského kraja pochádzalo 6,6 % respondentov a iba 4,4 % respondenti pochádzali z Trnavského kraja.

Zaujímavé odpovede sme získali v otázkach ohľadom motívu a rozhodujúceho faktora účasti na turizme **Tabuľka 1**.

Najčastejším motívom účasti pre respondentov mládežníckeho turizmu, ktorých sme vekovo vymedzili rekreácia a oddych, čo uviedlo 18,7 %. Druhým najčastejším motívom účasti na mládežníckom turizme bol zážitok, dobrodružstvo a zábava, ako na túto otázku odpovedalo 17,6 % respondentov. Medzi ďalšie najčastejšie motívy, ktoré uviedli respondenti patrili hlavne spoznávanie krajiny / prírody (13,2 %), návšteva kultúrno-historických pamiatok (8,8 %) a vzdelávacie možnosti (9,0 %).

Rozhodujúcim faktorom vymedzenej cieľovej skupiny pre účasť na turizme je dostatok vlastných finančných prostriedkov, čo uviedlo až 45,1 % respondentov. Druhým rozhodujúcim faktorom je atraktivita prírodného prostredia a okolia cieľového miesta, ako to uviedlo 24,2 % respondentov. Pri výbere dovolenky zvažuje 9,9 % respondentov možnosti športových a rekreačných aktivít a rovnaký počet respondentov uviedlo, že prihliada na atraktívny produkt strediska.

Najpreferovanejšou aktivitou respondentov počas dovolenky / pobytu je oddych a relax, čo uviedlo 21,2 %. Druhou najčastejšie vykonávanou aktivitou je spoznávanie krajiny a prírody (18,5 %) a za tretiu návšteva kultúrohistorických pamiatok (13,9 %).

Tabuľka 1: Motív a rozhodujúci faktor účasti na turizme (%)

Motív účasti na turizme	%	Rozhodujúci faktor účasti na turizme	%
spoznávanie krajiny/príroda	13,2	prírodné prostredie a okolie cieľového miesta	24,2
návšteva priateľov/príbuzných	8,8	atraktívny produkt strediska	9,9
rekreácia, oddych	18,7	možnosti ubytovania a stravovania sa	5,5
návšteva kultúrno-historických pamiatok (hrady, zámky)	9,9	vzdialenosť cieľového miesta	0
návšteva kultúrnych podujatí (festivaly, hudobné podujatia)	7,7	spôsob dopravy do cieľového miesta	3,3
vzdelávacie možnosti	9,9	vlastné možnosti finančných prostriedkov	45,1
aktívny šport	6,6	športové a rekreačné aktivity	9,9
kúpeľňové a wellness služby	1,1	spoločensko-kultúrne podujatia	2,2
získanie zážitku, dobrodružstvo, zábava	17,6		
naplnenie želaní, túžob	5,5		
stretnutie, spoznávanie nových ľudí	1,1		

Zdroj: vlastné spracovanie

Tabuľka 2: Aktivity a spokojnosť s ponukou služieb v strediskách CR v SR z pohľadu účastníkov mládežníckej turizmu (%)

najčastejšie aktivity na dovolenke/pobyte	%	Spokojnosť s ponukou služieb/ aktivít	%
spoznávanie krajiny / príroda	18,5	Rozhodne áno	35,2
návšteva priateľov/príbuzných	3,5	Skôr áno	36,3
návšteva kultúrnych a historických pamiatok	13,9	Neviem posúdiť	17,6
návšteva kultúrnych podujatí (koncerty, festivaly)	4,2	Skôr nie	9,9
posedenie v reštaurácii, kaviarní	5,8	Rozhodne nie	1,1
návšteva spoločensko-zábavných zariadení	8,5		
nakupovanie	6,9		
turistika	8,9		
rekreácia, oddych	21,2		
športové a adrenalínové aktivity	7,7		
vzdelávacie aktivity	0,8		

Zdroj: vlastné spracovanie

Najpreferovanejšou aktivitou respondentov počas dovolenky/pobytu je oddych a relax, čo uviedlo 21,2 %. Druhou najčastejšie vykonávanou aktivitou je spoznávanie krajiny a prírody (18,5 %) a za tretiu návšteva kultúrohistorických pamiatok (13,9 %).

V rámci prieskumu nás zaujímalo, či respondenti vyskúšali aspoň jednu adrenalínovú aktivitu. Prekvapivo až 28,3 % respondentov odpovedalo negatívne. Tí, ktorí vyskúšali adrenalínovú aktivitu uviedli najčastejšie päť odpovedí: snowboarding a freestyle snowboarding, bungee jumping, splavovanie riek, potápanie a horolezectvo.

Od respondentov sme sa snažili zároveň zistiť, či poznajú stredisko CR na Slovensku, ktoré ponúka aspoň jednu nimi uvedenú adrenalínovú aktivitu. Takmer 29 % respondentov uviedlo, že nepozná žiadne stredisko ponúkajúce dané aktivity. Ďalších 72 % respondentov uviedlo rôzne strediská CR, a to s najčastejšou frekvenciou odpovedí, Vysoké Tatry, Štrbské pleso, Donovaly a Jasná. V niektorých prípadoch nám respondenti uviedli aj strediská pre konkrétne aktivity. Uvádžame nasledujúce odpovede: splavovanie riek - Oravský podzámok, tandemový zoskok padákom - Prievidza, paragliding - Zobor air Nitra, rafting- areál divoká voda Čunovo, areál vodných športov Liptovský Mikuláš. Z uvedených odpovedí by sme mohli vyjadriť názor, že mladí ľudia sú informovaní a poznajú strediská pre nich ponúkajúce atraktívne adrenalínové a športové aktivity, no na druhej strane, však nemôžeme tvrdiť, že sa týchto aktivít aj sami zúčastňujú.

Respondenti by mali záujem o ďalšie doteraz ešte nie veľmi známe aktivity ako snowtubing, powerkitting, buggykitting, snowkittining, kitesurfing a pod.

Na základe uvedených služieb a aktivít, o ktoré majú mladí, tj. predstavitelia segmentu mládežníckeho turizmu, záujem, sme sa dopytovali na kvalitu poskytovaných služieb. Respondenti boli so súčasnou kvalitou služieb skôr spokojní (v 49 %) až úplne spokojní (v 37 %). Iba 14 % respondentov malo výhrady ku kvalite ponúkaných služieb, nakoľko neboli celkom alebo úplne spokojní s ich kvalitou.

Čo sa týka rezervovania ubytovania, potvrdili sa naše očakávania, keď 28,6 % respondentov uviedlo, že najčastejšie rezerváciu vykonávajú online. Ďalších 24,2 % respondentov uviedlo, že rezerváciu nevyužíva, čo je prekvapujúce. O niečo menej 23,1 % odpovedí patrilo rezervácii prostredníctvom cestovných kancelárií/agentúr.

Očakávali sme, že mladí ľudia, patriaci do segmentu mládežníckeho turizmu, budú najčastejšie využívať jednoduchšie typy ubytovacích zariadení. Najviac respondentov, 35,2 %, však preferuje hotel. Predpokladáme, že pre komplexnosť služieb. Druhým typom ubytovacieho zariadenia je penzión, uviedlo 27,5 % respondentov. Medzi najmenej vyskytujúce sa odpovede bolo ubytovanie u priateľov, príbuzných, študentské domovy, motely.

Respondentov sme sa ďalej pýtali, aké výhody a zľavy spojené s ubytovacími zariadeniami využívajú. Skoro 30,8 % opýtaných respondentov využíva rôzne zľavové poukazy, a to prostredníctvom zľavových portálov. Prekvapujúco druhú najväčšiu skupinu odpovedí tvorili 22,0 % vyjadrenia, o nevyužívaní zliav. Ďalej išlo o využívanie zliav ako akciové pobyty last minute či zľavy na rôzne víkendové pobyty.

Tabuľka 3: Zistenia ohľadom ubytovacích služieb (%)

Ubytovanie	%	Zľavy pri ubytovaní	%	Rezervácia ubytovania	%
hostel	3,3	zľavy na víkendové pobyty	13,2	CK / CA	23,1
hotel	35,2	zľavové poukazy (zľavový portál)	30,8	online	28,6
penzión	27,5	zľavy na rôzne druhy pobytov (rekreačný, wellness pobyt)	3,3	telefón, fax	7,7
chatové osady	8,8	akciové pobyty last minute	15,4	email	16,5
kemping	6,6	vernostné karty, programy	3,3	nevyužívam	24,2
motel	1,1	zamestnanecký preukaz	0		
turistické ubytovne	7,7	zľavy pri predĺžení pobytu	1,1		
študentské domovy	1,1	skupinové zľavy	11,0		
táborisko	0	nevyužívam			
		ponúkajúce zľavy	22,0		
ubytovanie v súkromí	6,6				
priatelia/pribruzní	2,2				

Zdroj: vlastné spracovanie

Tabuľka 4: Zistenia ohľadom dopravných služieb (%)

Typ dopravy	%	Zľavy v doprave	%
auto	58,2	ISIC karta	65,9
autobus	9,9	Junior Railplus Euro 26	6,6
vlak	26,4	Karta Euro 26	5,5
iné	5,5	Karta GO<26	1,1
		žiacke cestovné lístky	12,1
		skupinové zľavy	7,7
		nie	1,1

Zdroj: vlastné spracovanie

Viac 58 % opýtaných respondentov využíva ako spôsob dopravy auto, ďalej nasleduje s viac ak 26 % vlak a autobus s 9,9 %. Zľavy, ktoré ponúka karta ISIC, využíva 65,9 % opýtaných respondentov. Žiacke cestovné lístky využíva 12,1 % respondentov. Využívané sú aj skupinové zľavy, ku ktorým sa priklonilo 7,67 % dopytovaných.

V závere 65,9 % respondentov uviedlo, že ročne absolvuje 2 – 5 krát dovolenkový pobyt/výlet. Viackrát, teda min 6 krát na výlet/dovolenku vyberie 22,0 % a naopak, len 1 krát cestuje za týmto účelom 12,1 % respondentov. Najviac preferované ročné obdobie je leto nasledované zimou, tak jeseňou a jarou. V danej stanovenej vzorke, respondenti uviedli, že najčastejšie cestujú s priateľmi (59,3 %), tak s rodinou (36,3 %) a iba 4,4 % cestujú sami. Najväčší počet respondentov, 53,8 % uviedlo, že minú cca 300 euro na dovolenku/pobyt, maximálne 200 euro minie 20,9 % respondentov, do 500 euro absolvuje dovolenku/pobyt 15,4 % respondentov

a viac ako 500 eurami počíta 9,9 % respondentov. Samozrejme, uvedené zistenia platia pre stanovený segment v období vykonania prieskumu.

ZÁVER

Názory mladých ľudí na zlepšenie resp. vytvorenie nových možností možno chápať ako o potrebu vytvoriť výhodné produkty balíkov pre mladých cestujúcich. Záujem segmentu sa orientuje na jednej strane na relax, no regenerácia je pomerne rýchla v mladom veku a preto táto skupina účastníkov mládežníckeho turizmu má záujem o adrenalínové športy. Respondenti si myslia, že ponuka CR v SR sa zameriava na skupiny ako rodiny s deťmi a staršiu generáciu. Malá časť respondentov sa vyjadrila, že jednou z možností by mohla byť aj lepšia podpora zo strany vlády a iných štátnych inštitúcií.

Na Slovensku množstvo najst' veľké množstvo stredísk CR, ktoré ponúkajú pre svojich návštevníkov ako sme už vyššie uviedli všeobecné, univerzálne produkty. Pre tieto strediská CR by bolo vhodné zamerať sa na určité cieľové trhy, z ktorých jedným je aj trh mladých cestujúcich. Na základe vyhodnotenia ponuky územia, vybavenosti a dopytu po produktoch CR sa orientovať a prispôbiť potrebám a želaniam mladých ľudí, ktoré sú nepochybne iné ako pri iných skupinách turistov. Je nutné, aby si strediská CR uvedomovali, že práve mladí ľudia sú perspektívnou klientelou pre budúcnosť. Strediská CR by mali zvážiť svoju ponuku a snažiť sa odlišiť od iných stredísk, a to v podobe poskytnutia konkrétnych produktov pre tento segment s komplexným balíčkom služieb. Keďže mladí ľudia sa na svojich cestách orientujú na zážitky, zábavu a dobrodružstvo jednou z možností by bolo zamerať sa práve na dobrodružné športové a adrenalínové aktivity. No na druhej strane môžeme tvrdiť, že ponuka jednotlivých stredísk CR sa už do určitej miery prispôsobila ponuke takýchto aktivít. Je preto dôležité pamätať na formu komunikácie a prezentácie produktu pre tento segment.

Použitá literatúra

BEDNÁRIK, R. at al. *Stručný prehľad sociológie*. Bratislava: Enigma Publishing, spol. s. r. o., 2009.

IUVENTA. *Legislatíva k práci s mládežou v SR - Výber základných zákonov a súvisiacich predpisov*. Online. 2020. Dostupné na: <https://www.iuventa.sk/sk/Legislativa/Legislativa-o-mladezi/Historia-a-starsie-dokumenty/Prehľad-zakonov-v-SR-o-mladezi.alej>

HOWE, N., STRAUSS, W. *The Fourth Turning*. Broadway, 1997.

KHERNOVÁ, V., KOSTOLANSKÁ, J. *Generácia Z v kontexte národných meraní to slovenského jazyka a literatúry*. In Edukácia. Vedecko-odborný časopis. Košice: UPJŠ. 2017, 2, 1. s 109 - 116.

MACHÁČEK, L. *Sociológia mládeže v projekte európskej mládežníckej politiky*. In Výskum mládeže na Slovensku. Bratislava: IUVENTA, s. 11-12. 2006.

MATUŠÍKOVÁ, D. Úvod do terminológie cestovného ruchu pre manažérov: : Učebnica pre predmet Základy cestovného ruchu. 2019. Prešov: Bookman, s.r.o.

MITRÍKOVÁ, J. *Geografia maloobchodu (vybrané kapitoly): vysokoškolská učebnica*. 2017. Prešov: Booman, s.r.o.

MOISA, Claudia, Olimpia. The Distinctiveness of the youth travel product demand [online]. 2010. *Annales Universitatis Apulensis Series Oeconomica*. 2010, 12, p. 638 – 648.

RICHARDS, G., WILSON, J. New Horizons and Independent Youth and Student Travel. A Report for the International Student Travel Confederation (ISTC) and the Association of Tourism and Leisure Education (ATLAS) [online]. 2003. Amsterdam: International Student Travel Confederation (ISTC). 2003. Dostupné na: <http://www.atlaseuro.org/pages/pdf/FINAL_Industry_Report.pdf>.

REZOLÚCIA. 1989. United Nations General Assembly Resolution 44/25. [Online]. Dostupné na: https://en.wikisource.org/wiki/United_Nations_General_Assembly_Resolution_44/25

SMOLÍK, J. Subkultury mládeže, Uvedení do problematiky. 2010. Praha: Grada Publishing.

ŠENKOVÁ, A. Spoločenská etiketa pre manažérov. 2018. Prešov: Bookmen, s.r.o.

ŠVEDOVÁ, M., DZUROV VARGOVÁ, T. Analysis of the lifestyle of contemporary women in the context of performing physical activities. In New dimensions in the quality of life. 2019. Mobile:York University, s. 167-174.

UN WTO. The Power of Youth Travel. [online]. 2010. Dostupné na internete: <<http://platma.org/en/publication/power-youth-travel>>.

VAGNEROVÁ, M. Vývojová psychologie I: dětství a dospívání. Praha: Karolinum, 2008.

Kontaktné údaje:

Ing. Kristína Šambronská, PhD. Prešovská univerzita v Prešove, Fakulta manažmentu, Katedra turizmu a hotelového manažmentu, Konštantínova 16, 080 01 Prešov, E-mail: kristina.sambronska@unipo.sk. ORCID: 0000-0002-7327-9431

ZMENY SENZORICKÝCH VLASTNOSTI ZRAJICICH SÝRU HERMELIN A HERMADUR V PRUBEHU DOBY TRVANLIVOSTI

CHANGES IN THE SENSORY PROPERTIES OF RIPENED HERMELIN AND HERMADUR CHEESES DURING THE SHELF LIFE

**KVĚTOSLAVA ŠUSTOVÁ, PAVLA BUREŠOVÁ, MIROSLAV FIŠERA.
STANISLAV KRÁČMAR**

Abstrakt

Předmětem této práce byly Změny senzorických charakteristik povrchově zralých sýrů Hermelín a Hermadur během trvanlivosti. Vyhodnocené zkušební vzorky poskytl mlékárna Pribina Příbyslav. Byla provedena analýza senzorických charakteristik. Byly hodnoceny následující vlastnosti – vzhled, vůně a chuť. Zjistili jsme významné rozdíly ve vývoji chuti během trvanlivosti. Během zrání se změnily vlastnosti textury a současně se vyvinula příjemná chuť. Tento vývoj hodnotitelé hodnotili pozitivně a zralejší sýry byly označeny jako chutnější, příjemnější a aromatictější.

Klíčová slova:

Plísňové sýry, sýry s mazem na povrchu, trvanlivost, skladování

Abstract

The subject of this thesis was Changes of the sensory characteristics of surface mould-ripened cheeses Hermelín and Hermadur during durability. The evaluated test samples were provided by dairy Pribina Příbyslav. An analysis of sensory characteristics was carried out. The following properties were assessed – appearance, aroma and taste. We have found significant differences in the development of tastes during durability. The texture properties were changed during ripening and at the same time the pleasant taste developed. This development was evaluated positively by the assessors, and more ripened cheeses were marked as more tasty, pleasant and aromatic.

Key words:

White mold cheese, cheese with smear on the surface, durability, storage

Úvod

Senzorická charakteristika sýrů, která určuje jejich konzumní kvalitu, jsou takové vlastnosti, které jsou vnímány lidskými smysly, především během jejich konzumace. Tyto vlastnosti lze popsat jako vzhledové a chuťové vlastnosti a texturní charakteristiku. Senzorické vlastnosti jsou výsledkem vzájemného působení podnětů reologickými, strukturálními a chemickými komponenty na lidské smyslové orgány např. na zrak, hmat, čich, chuť a pocit v ústech.

Senzorické vlastnosti konzument vnímá, když sýr pozoruje, manipuluje s ním, přičichne, vloží do úst, konzumuje a následovně vyjádří své pocity nebo užije popisné termíny (Clark et al., 2009).

Většina sensorických vlastností je komplexní a je vyvolána spojením mnoha různých vlastností sýrů se společným vnímáním všech smyslových orgánů společně. To je ta složitost nebo rovnováha složek, která komplikuje pokusy přiměřeně vyhodnotit sensorické vlastnosti při použití instrumentálních a chemických analýz. A navíc, bohužel se sensorický vědecký názor liší od názoru konzumentů. Sensorické vnímání a zejména jejich sdělení se liší v závislosti na fyziologických, psychologických, sociálních a kulturních rozdílech mezi jedinci **(Fox et al., 2004)**.

Reologické vlastnosti sýrů (stejně jako i flavour) jsou ovlivňovány množstvím faktorů počínající složením mléka, jeho kvalitou, teplotou, stupněm a rozsahem acidifikace startovacích bakterií, pH sýrů, typem proteolýzy a ostatními reakcemi probíhajícími během zrání sýrů **(Lucey et al., 2003)**.

Podle současné definice se texturou potravin rozumí vjemy vnímané lidskými smysly, tj. hmatem, kinestetickými a somestatickými orgány. Těmito smysly lze tedy vnímat geometrické, mechanické a reologické i povrchové vlastnosti potravin, jako například drsnost povrchu, mechanický odpor, tvar apod. Textura je dynamicky vnímána pomocí sensorických receptorů člověka při přijímání potravy **(Houška, 1994)**.

Jedním z nejdůležitějších atributů textury potravin je konzistence. Tento pojem je přesněji definován podle reologického charakteru potraviny jako viskozita (u potravin kapalných a kašovitých) nebo jako pevnost (tvrdost u potravin tuhých, pevných.). Dalšími atributy jsou soudržnost, gumovitost, žvýkatelnost atd. **(Houška, 1994)**.

Reologické vlastnosti sýrů zahrnují takové charakteristiky jako jsou: elasticita, viskozita, viskoelasticita a další. Reologie sýrů je funkcí jejich kompozice, mikrostruktury, fyzikálně-chemického stavu jejich složek a také jejich makrostruktury, která odráží heterogenitu sýrů.

Mechanické vlastnosti sýrů jsou vnímány jako tlak na zuby, jazyk a ústní dutinu, všeobecně během konzumace a včetně zvuku při rozpadu, rozlomení. Geometrické charakteristiky jsou většinou vnímány vizuálně, ale mohou být také částečně vnímány i dotykem. Další charakteristiky jsou vlastnosti vnímané v ústech, kdy popisujeme subjekt pomocí termínů – tvrdý, měkký, pevný, pružný, drobný, přilnavý, vlhký nebo suchý **(Fox et al., 2004)**.

Sensorické vlastnosti sýrů se mění nejen v průběhu zrání, ale rovněž v průběhu jejich skladování. V závislosti na tom, o jaký druh sýrů se jedná, mohou sýry i při skladování v chladničkových teplotách měnit svoje sensorické charakteristiky. V našem případě byly posuzovány změny sýrů s bílou plísní na povrchu a sýrů s mazem na povrchu. Mikroflóru plísňové camembertové kultury tvoří *Penicillium camemberti* a *P. caseicolum* **(Zimák, 1998; Beresford et al., 2001)**. Plíseň *P. camemberti* metabolizuje spolu s kvasinkami laktátu v mladém sýru za spolupůsobení vzdušného kyslíku na CO_2 a H_2O . Mazová kultura bývá složená z proteolytických, halofilních bakterií *Brevibacterium linens* a kvasinek, např. *Geotrichum candidum*, *Debaryomyces hansenii* apod. Mazová kultura obsahuje různé mikroorganismy, u kterých má každý druh svoji úlohu. Kvasinky, hlavně oxidační, odkyselují povrch sýrů přeměnou kyseliny mléčné a mléčnanů za přítomnosti vzdušného kyslíku na CO_2 a H_2O **(Görner a Valík, 2004)**.

Předkládané výsledky práce vyhodnotily změny sensorické kvality u sýrů Hermelín (sýr s bílou plísní na povrchu) a Hermadur (sýr s mazem na povrchu), které nastaly při jejich skladování po dobu jejich trvanlivosti deklarované výrobcem.

Cíl práce

Vypracovat metodu pro senzorické hodnocení sýrů Hermelín a Hermadur, sledovat změny vybraných senzorických deskriptorů během zrání těchto sýrů. Vzájemně porovnat a vyhodnotit změny senzorických vlastností obou sýrů v průběhu doby trvanlivosti, Zjistit, které texturní deskriptory významně ovlivňují chuť těchto sýrů.

Materiál

K hodnocení byly použity vzorky sýrů Hermelín a Hermadur poskytnuté přímo výrobcem, společností Pribina, spol.s.r.o., Příbrav, ČR:

- 1) Hermelín - sýr s plísní na povrchu; složení: mléko, čistá mlékařská kultura, plísňová kultura *Penicilium candidum*, sušina 47 % hmot., tuk 23,5 % hmot.
- 2) Hermadur - sýr zrající na povrchu; složení: mléko, čistá mlékařská kultura, povrchová kultura *Geotrichum candidum*, sušina 50,5 % hmot., tuk 31 % hmot.

Vzorky sýrů byly uchovávány v chladničce při teplotě 5-6 °C. Před vlastním senzorickým hodnocením byly vzorky vždy ponechány 30 minut při pokojové teplotě, aby došlo k prohřátí vzorků na teplotu vhodnou k degustaci a k rozvoji vůně a aroma sýrů. Hodnocení probíhalo v senzorické laboratoři splňující standardy ČSN EN ISO 8589 v průběhu doby trvanlivosti, což jsou 4 týdny od data výroby, a to vždy na začátku doby trvanlivosti (1. měření), uprostřed (2. měření) a na konci doby trvanlivosti (3. měření).

Metody

Pro senzorické zhodnocení sýrů Hermelín a Hermadur byly vytvořeny hodnotící formuláře, podle kterých byly sýry hodnoceny v senzorické laboratoři desetičlennou odbornou komisí. K hodnocení byla použita grafická nestrukturovaná stupnice délky 100 mm, kde 1 mm na stupnici odpovídal 1 bodu. Hodnocený senzorický deskriptor byl hodnotitelem zaznamenáván na samostatné úsečce se slovním popisem krajních bodů. Pro vyhodnocení závad ve vzhledu, identifikaci cizích vůní a chutí byla zvolena kategorová stupnice.

Pro zajištění spolehlivých, srovnatelných a opakovatelných výsledků byla před zahájením hodnocení všem hodnotitelům podrobně vysvětlena správná technika posuzování jednotlivých deskriptorů obsažených ve formulářích pro sýry Hermelín a Hermadur.

Hodnoceny byly tyto deskriptory: vzhled, kůrka, vůně, textura a chuť. Hodnocenými vlastnostmi u vzhledu byly celková příjemnost vzhledu, rovnoměrnost pokrytí plísní, prozrálost na řezu, závady a u Hermaduru ještě mazlavost na povrchu. U kůrky byla hodnocena její tloušťka. Elasticita byla zkoušená palcem na celém sýru, tvrdost mezi prsty, drobivost a mazlavost byla hodnocena v ústech dle **Lavanchy et al. (1994)** a **Hort et al. (1997)**.

Statisticky byly výsledky vyhodnoceny v programu UNISTAT 5.5. analýzou rozptylu s následným mnohonásobným porovnáváním pomocí Tukeyova testu na hladině pravděpodobnosti 95 %. Pro porovnání jednotlivých texturních a chuťových deskriptorů se vzhledem, byla provedena korelační analýza – Pearsonova korelace (**Dufek, 1992**).

VÝSLEDKY A DISKUZE

Výsledky hodnocení vzhledu

Při hodnocení *celkové příjemnosti vzhledu* (obr. 1) byl nejlepším zvolen Hermelín s nejvyšším počtem bodů (72 bodů) vyhodnocený uprostřed doby trvanlivosti, naopak nejnižší počet bodů (68 bodů) obdržel na konci doby trvanlivosti. Při vyhodnocení *celkové příjemnosti vzhledu* Hermaduru (obr. 2) byla maximální hodnota (78 bodů) zaznamenána na konci doby trvanlivosti. Mezi jednotlivými měřeními, ani mezi *celkovou příjemností vzhledu* Hermelínu a Hermaduru nebyl shledán statisticky průkazný rozdíl.

Při posouzení *rovnoměrnosti pokrytí plísní* Hermelínu byl za nejrovnoměrněji pokrytý zvolen vzorek Hermelínu na začátku doby skladování s 82 body. U tohoto senzorického deskriptoru nebyly zaznamenány statisticky průkazné rozdíly. U posuzování *rovnoměrnosti pokrytí mazem* u Hermaduru byl nejlépe vyhodnocen (80 bodů) vzorek na konci doby trvanlivosti. Mezi hodnotami z jednotlivých dat měření nebyl zaznamenán výrazný rozdíl, na rozdíl od práce **Jurčíková (2005)**, jež zaznamenala v rovnoměrnosti pokrytí mazem u Hermaduru pokles, ze 67 bodů na 55 bodů.

V prozrálosti na řezu Hermelínu byla maximální hodnota (85 bodů) na konci doby trvanlivosti, hodnoty postupně rostly, sýr tedy s postupem doby skladování stále ještě prozrával, přičemž nejmarkantnější nárůst hodnot byl mezi 1. a 2. měřením (1. měření 20 bodů, 2. měření 65 bodů). Jak uvádí **Görner a Valík (2004)**, zrání je možné pozorovat i na řezu sýra na základě změny barvy. Neprozrálý střed zůstává bílý a zralá vrstva pod povrchem získává krémovou barvu a tím snižují kyselost. Mezi povrchem a středem tak vzniká gradient pH, což je patrné na řezu prozrálejšího sýra. Pod povrchem se objevuje gumovější, měkkčí vrstva, která postupuje směrem ke středu. U přezrálého sýru se textura prakticky roztéká.

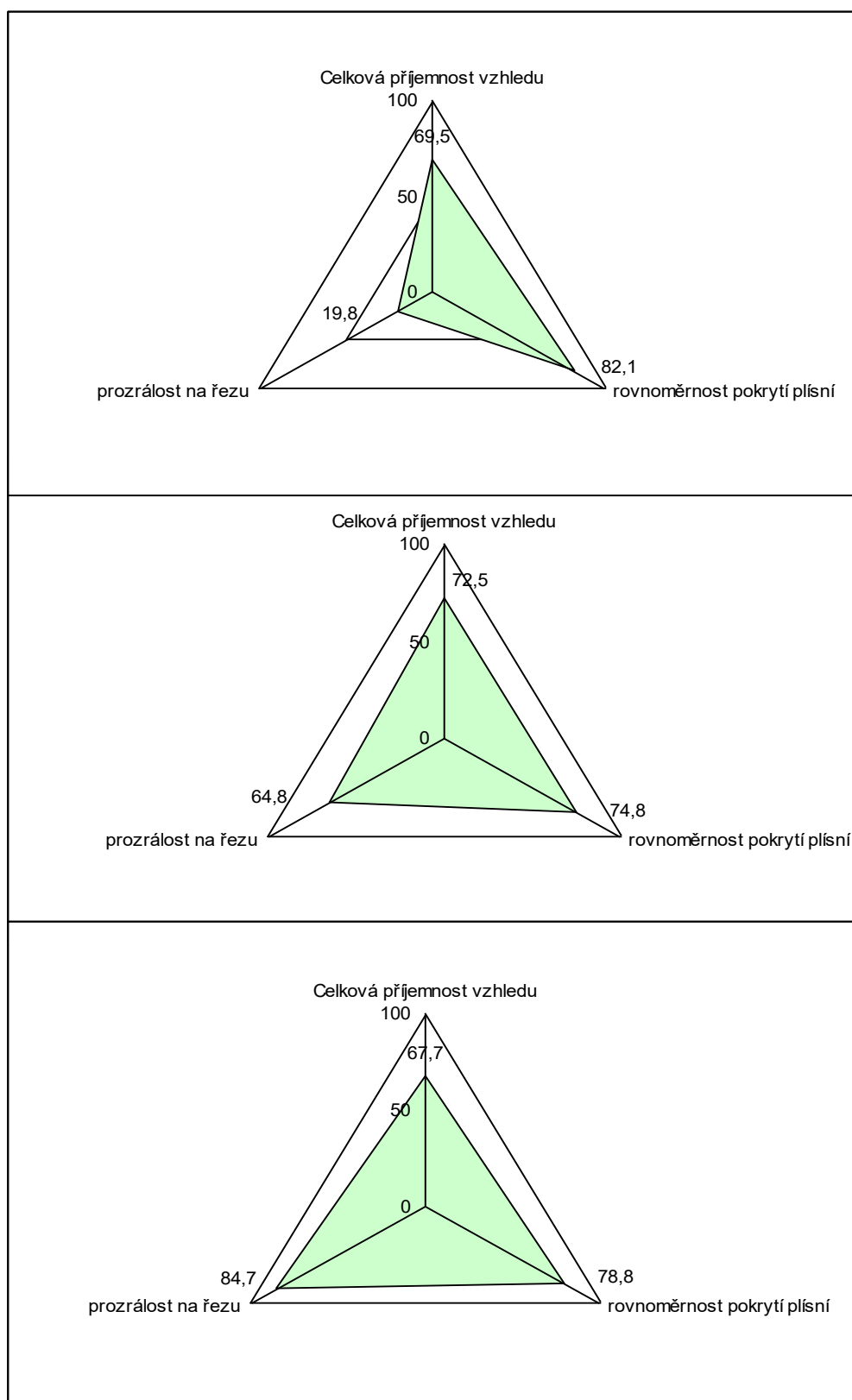
Podle **Görner a Valík (2004)** metabolismus *Penicillium camemberti* způsobuje štěpení bílkoviny a hydrolýzu tuku, tedy lipolýzu, která není homogenní v celém sýru a dochází k ní především pod kůrkou. Tuk v textuře působí jako mazadlo, což dává měkký pocit v ústech při konzumaci (**Fox et al., 2004**). V prozrálosti na řezu u Hermelínu byl zaznamenán statisticky vysoce průkazný rozdíl v hodnotách mezi všemi daty měření.

Při posuzování *prozrálosti na řezu* Hermaduru byl zaznamenán výrazný růst hodnot, nejvýraznější nárůst byl stejně jako u Hermelínu mezi 1. (28 bodů) a 2. měřením (71 bodů), u 3. měření byla hodnota mírně vyšší (80 bodů), byl zde také zaznamenán statisticky vysoce průkazný rozdíl. Podle **Görner a Valík (2004)** se sýry s mazem na povrchu vyznačují významnou proteolýzou sýrového těsta, která je způsobená porostem jejich povrchu aerobními proteolytickými bakteriemi.

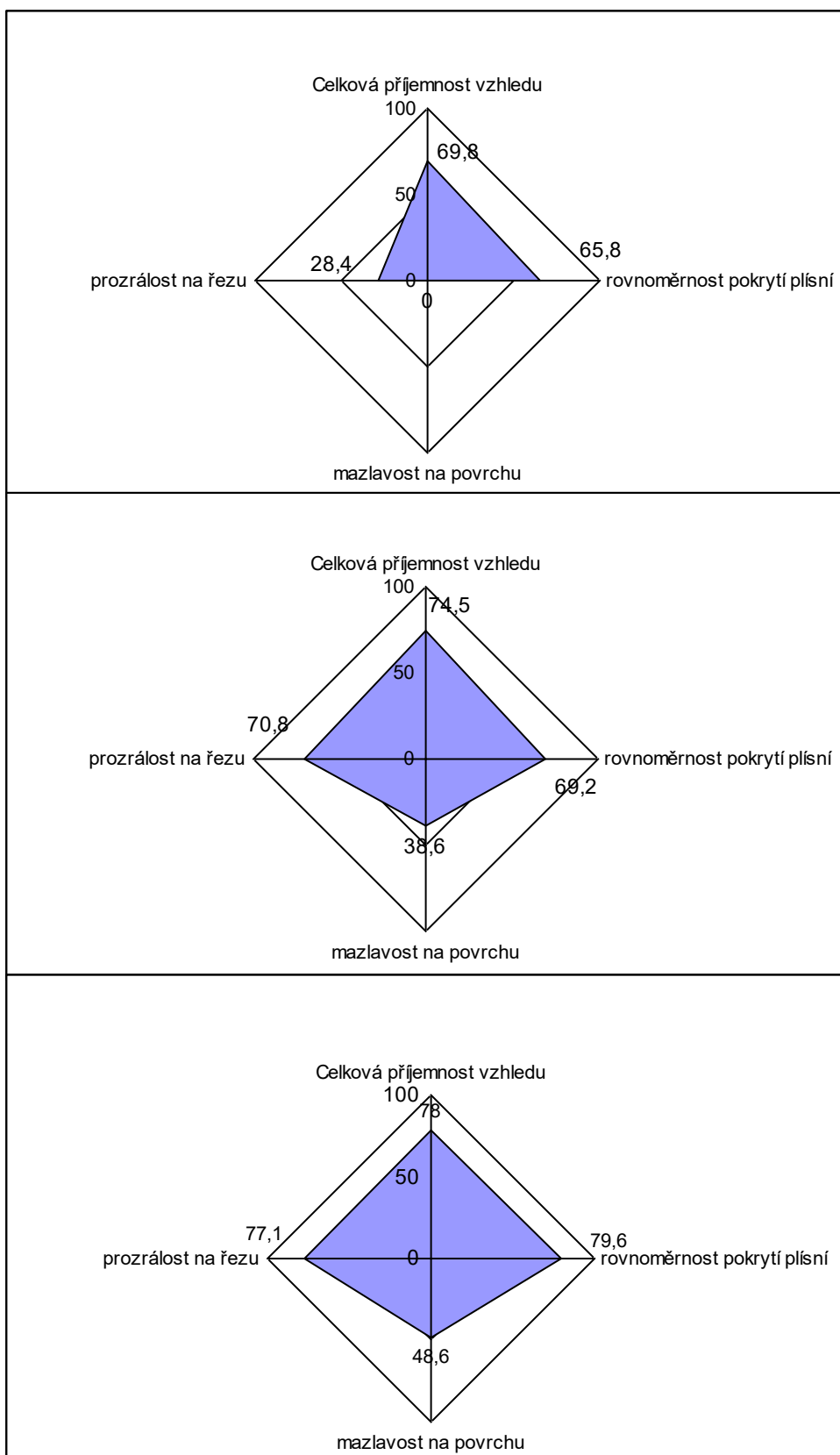
Také **Bezděková a Vítová (2004)** tuto skutečnost ve své práci potvrzuje, uvádí, že při zrání sýra dochází na jeho povrchu k rozrůstání kvasinek a plísní, které využívají přítomný laktát

U Hermaduru byla ještě zhodnocena *mazlavost na povrchu*, u které byla maximální hodnota (49 bodů) změřena při posledním 3. měření, byl tedy patrný vývoj mazu na povrchu sýra. Jak uvádí **Görner a Valík (2004)**, má doba působení sýrového mazu na povrchu sýra vliv na chutnost sýrů zrajících pod mazem. Mezi daty měření nebyl prokázán statisticky průkazný rozdíl.

Naměřené a výše popsané výsledky byly zpracovány do pavučinového grafu (obr. 1 a 2) podle data měření, lze zde vyčíst změny jednotlivých senzorických deskriptorů v průběhu zrání.



Obr. 1 Hodnocení vývoje vzhledu sýru Hermelín během doby trvanlivosti



Obr. 2 Hodnocení vývoje vzhledu sýru Hermadur během doby trvanlivosti

Výsledky hodnocení vůně

Do hodnocení vůně byla zahrnuta *celková příjemnost vůně*, *intenzita cizích vůní*, u Hermelínu *intenzita žampionové vůně* (obr. 3), u Hermaduru (obr. 4) *intenzita romadúrové vůně*.

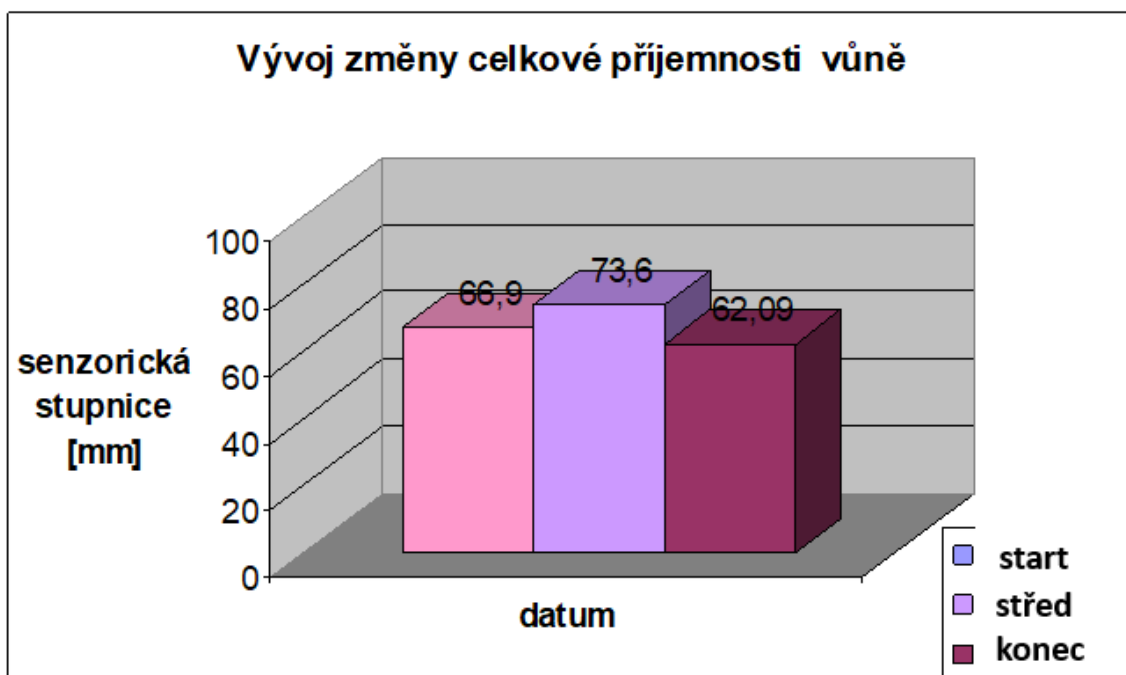
Minimální bodové ohodnocení (63 bodů) *celkové příjemnosti vůně* (obr.5.1.5.) získal Hermelín při posledním měření, byl tedy hodnotitelům nejméně příjemný. Za nejvíce příjemný označili Hermelín maximem bodů (74 bodů) při 2. měření. V sýru s bílou plísní typu Camembert, kam můžeme Hermelín zařadit, byla nalezena dlouhá řada těkavých látek, které různou intenzitou přispívají k typickému aroma těchto sýrů. Jedná se o několik skupin chemicky příbuzných sloučenin jako jsou karbonyly, alkoholy, sulfidy a mastné kyseliny (**Bezděková et al., 2003**). Dále **Bezděková a Vítová (2004)** uvádí, že hlavní podíl vonných a chuťových sloučenin se vytváří právě během zrání sýra, kdy dochází k nárůstu plísní a kvasinek a tím k bouřlivé metabolické činnosti doprovázené změnou textury. Významný vliv na aroma camembertských sýrů mají 1-oktan-3-ol, 1,5-oktadien-3-ol a 2-metylizoborneol (**Görner a Valík, 2004**). Podle **Fox et al. (2004)** se považují primární a sekundární alkoholy spolu s ketony za nejdůležitější sloučeniny pro aroma měkkých plísňových sýrů. Co se týče primárních alkoholů, 3-metylbutan-1-ol, se vyskytuje v poměrně velkém množství u camembertu a má alkoholickou, květinovou základní složku vůně. Sekundární startér u sýrů s bílou plísní často zahrnuje *Geotrichum candidum* a tato houbě podobná kvasinka hlavně přispívá k aroma sýra, ale může se také chovat jako kontaminant (**Decker a Nielsen, 2005**). Také deriváty aminokyselin vzniklé při deaminaci jsou významnými nositeli aroma sýrů (**Molimard a Spinnler, 1996**).

U Hermaduru byl jako nejpříjemnější (72 bodů) označen vzorek při 3. měření, nárůst celkové příjemnosti vůně (obr. 4) byl pozvolný. Jak **Görner a Valík (2004)** uvádí, kvasinky působí lipolyticky a proteolyticky a různými metabolity přispívají k tvorbě aroma těchto sýrů. Kvasinky proto nejsou jen průvodní mikroflórou v procesu zrání těchto sýrů, ale působí i jako kulturní mikroorganismy potřebné při jejich zrání a tvorbě aroma. Mezi daty měření nebyl nalezen statisticky průkazný rozdíl, také ani u celkové příjemnosti vůně Hermelínu nebyl nalezen statisticky průkazný rozdíl.

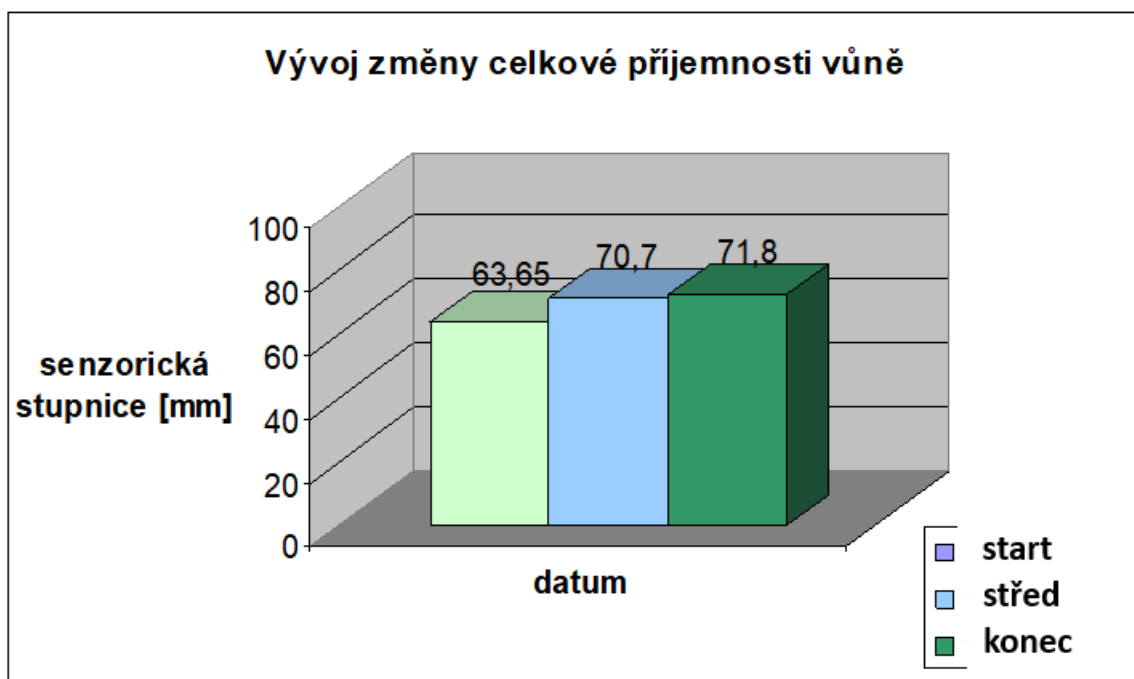
U intenzity žampionové vůně Hermelínu nebyl naměřen výrazný rozdíl mezi jednotlivými daty, jako nejintenzivnější (52 bodů) byl komisí shledán vzorek při 3. měření, nejméně intenzivní (34 bodů) byl vzorek při 1. měření, ve kterém rovněž byla i intenzita cizích vůní nejnižší (7 bodů). Nejvyšší intenzita cizích vůní (25 bodů) byla výrazně zaznamenána na konci doby trvanlivosti. Statistickým zpracováním byl zaznamenán statisticky vysoce průkazný rozdíl v intenzitě cizích vůní v průběhu doby skladování.

Nejintenzivnější typicky romadúrovou vůni vykazoval vzorek Hermaduru při 3. měření (70 bodů), hodnota při 1. měření byla shledána mírně intenzivnější (55 bodů) než při 2. měření (50 bodů). Naše výsledky potvrzuje práce **Jurčíková (2005)**, ve které také uvádí nárůst intenzity typicky romadúrové vůně.

Maximální intenzita cizích vůní u Hermaduru byla hodnotiteli zaznamenána, stejně jako u Hermelínu, u posledního 3. měření (13 bodů), nejnižší hodnota intenzity byla 5 body ohodnocena u 1. měření. Při měření těchto dvou typů deskriptorů nebyly prokázány statisticky průkazné rozdíly.



Obr. 3 Vývoj změn v celkové příjemnosti vůně Hermelínu v průběhu doby trvanlivosti



Obr. 4 Vývoj změn v celkové příjemnosti vůně Hermaduru v průběhu doby trvanlivosti

Výsledky hodnocení chutí

Při *hodnocení chutí* se posuzovaly tyto vlastnosti: *celková příjemnost chuti, chuť sladká, slaná, hořká, kyselá, máslová, pikantní a cizí chutě*. Grafické znázornění vývoje chutí u Hermelínu je patrné na obr. 5, u Hermaduru na obr. 6.

Při hodnocení *celkové příjemnosti chuti* obdržel vzorek Hermelínu nejméně bodů (59 b.) na počátku měření, kdy je ještě sýr mladý, neproзраlý a rozvoj chutí je na počátku svého vývoje. Za *nejpříjemnější* označili hodnotitelé vzorek Hermelínu při 2. měření (77 bodů), při posledním měření byl ohodnocen nižším počtem bodů (74 b.), což souvisí s rozvojem cizích chutí, které mírně kazí celkový dojem chutě. Podle **Fox et. al (2004)** je chuť sýřeniny hned po výrobě planá a je těžké rozlišit chuť různých druhů sýrů. Během zrání se chuť sýra vyvíjí díky produkci široké škály chuťových složek (vzniklé biochemickými cestami).

Toto potvrzují **Molimard a Spinnler (1996)**, kteří uvádějí, že příchut' sýrů je získávána skrze sérii chemických změn probíhajících ve sraženině v časných fázích zrání. Sýry s bílou plísní náleží do skupiny sýrů s výrazným aroma a chutí, které jsou výsledkem metabolické činnosti mléčných bakterií, plísně *Penicillium candidum* a některých povrchových divokých kvasinek (**Bezděková et al., 2004**).

U Hermaduru se celková příjemnost chuti (obráz. 6) vyvíjela vzestupně, kdy při 1. měření vzorek obdržel nejnižší počet bodů: 67. Za *nejpříjemnější* byl hodnotiteli zvolen vzorek při posledním měření (77 bodů). Nebyla zjištěna statistická průkaznost mezi výsledky bodového ohodnocení. Intenzita sladké chuti u Hermelínu byla nejvyšší při 1. měření, kdy vzorek obdržel 28 bodů, nejméně sladkým byl vyhodnocen vzorek při 2. měření. U Hermaduru mělo bodové vyhodnocení stejný vývoj, nejvíce bodů obdržel vzorek při posledním měření (30 bodů), statistickým zpracováním nebyly zjištěny žádné průkazné rozdíly ani u jednoho druhu sýra.

Při hodnocení intenzity slané chuti byl u Hermelínu zaznamenán vzestupný vývoj v bodovém ohodnocení (1. měření: 28 bodů; 3. měření: 35 bodů). U Hermaduru komise neshledala v intenzitě slané chuti žádný vývoj, hodnoty byly stále stejné po celou dobu měření (35 bodů).

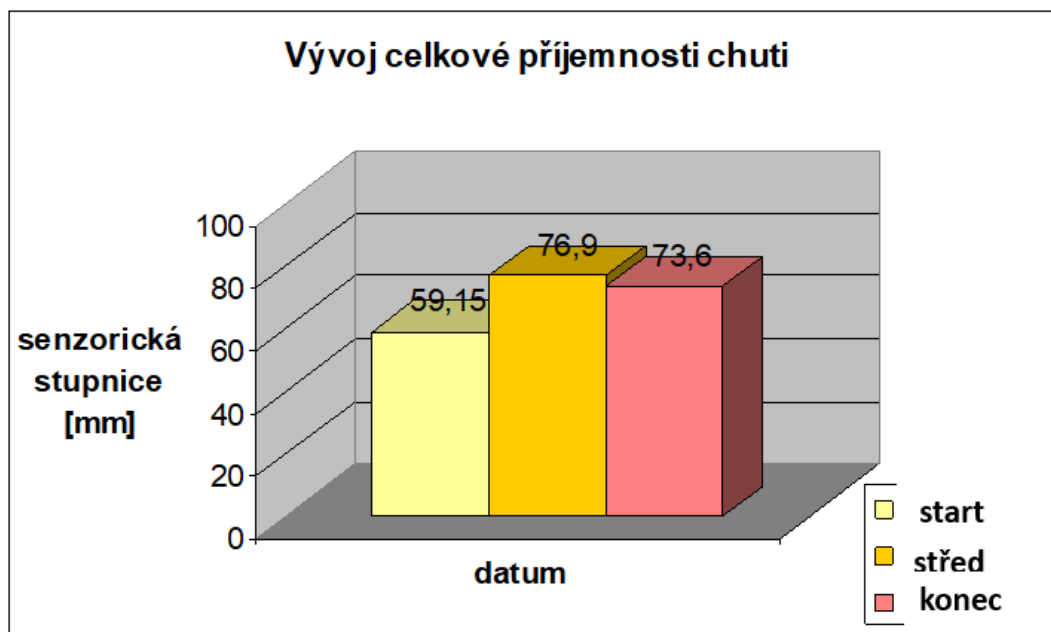
Dále byla hodnocena *intenzita hořké chuti*, u Hermelínu byl viditelný markantní vzestup naměřených hodnot, na počátku měření byla intenzita hořké chuti ohodnocena 8 body, na konci měření 32 body. Jak již bylo výše popsáno, s vývojem celkové příjemnosti chuti souvisí i rozvoj chutí, které mohou celkovou příjemnost ovlivnit i negativně, což je případ hořké chuti u Hermelínu. **Molimard a Spinnler (1996)** uvádí, že u sýrů s plísní na povrchu je proteolytická aktivita u *P. camemberti* dominantní a vede k vytvoření peptidů, které jsou zodpovědné za hořkost.

U Hermaduru byla nejvyšší intenzita hořké chuti zaznamenána u 2. měření (21 bodů), u 1. a 3. měření byly hodnoty téměř shodné (1. měření: 10 bodů, 3. měření: 12 bodů).

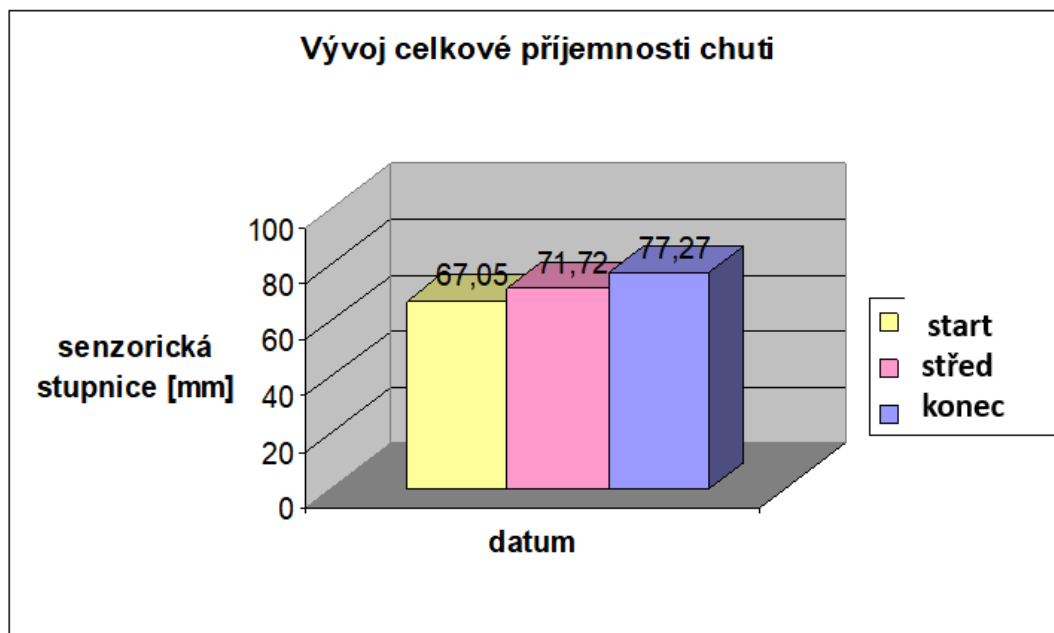
Při hodnocení *intenzity kyselé chuti* byl u obou druhů sýrů shledán postupný pokles v naměřených hodnotách. U Hermelínu kleslo bodové ohodnocení ze 14 bodů na 9 bodů, u Hermaduru z 26 na 20 bodů.

Intenzita máslové chuti u Hermelínu byla při 2. měření ohodnocena největším množstvím bodů (40 bodů), nejnižší intenzita v máslové chuti byla hodnotiteli shledána při 1. měření (28 bodů).

Naopak u Hermaduru byla při 2. měření shledána nejnižší intenzita v máslové chuti (26 bodů), při posledním měření se vzorek hodnotitelům jevil jako nejvíce máslový (33 bodů).



Obr. 5 Vývoj změn v celkové příjemnosti chuti Hermelínu v průběhu doby trvanlivosti



Obr. 6 Vývoj změn v celkové příjemnosti chuti Hermaduru v průběhu doby trvanlivosti

Předposlední hodnocenou vlastností byla *intenzita pikantní chuti*. Jako nejpikantnější byl shledán vzorek Hermelínu při posledním měření (32 bodů), u Hermaduru byla nejvyšší intenzita shledána při 2. měření (42 bodů).

Při hodnocení *intenzity cizích chutí* byl u obou druhů sýrů shledán vzestup naměřených hodnot. U Hermelínu při posledním měření dosáhlo bodové ohodnocení této vlastnosti 10 bodů, u Hermaduru to bylo 9 bodů. Z cizích chutí byla identifikována chuť po kvasinkách a palčivá chuť, k jejichž vyhodnocení byla použita kategorová stupnice.

U Hermelínu byl u celkové příjemnosti chuti statistickým vyhodnocením prokázán statisticky vysoce průkazné rozdíly. Statisticky průkazný rozdíl u Hermelínu byl rovněž zjištěn při hodnocení hořké chuti. U dalších chuťových deskriptorů nebyly shledány statisticky průkazné rozdíly, ani u Hermaduru.

Statistickým vyhodnocením mezi Hermelínem a Hermadurem byl prokázán statisticky vysoce průkazný rozdíl u kyselé chuti, u chuti pikantní byl nalezen statisticky průkazný rozdíl.

Pro porovnání senzorických charakteristik byla použita korelační analýza – Pearsonova korelace. Mezi rovnoměrností pokrytí plísni a elasticitou byla zjištěna statisticky vysoce průkazná korelace ($r^2=0,3988$), dále mezi celkovou příjemností vzhledu a rovnoměrností pokrytí plísni byla vysoce průkazná korelace ($r^2=0,6152$), která vyjadřuje, že čím se hodnotitelům jevil vzhled příjemnější, tím byl také rovnoměrněji pokrytý plísní. Při porovnávání chutí a vzhledu Hermelínu byla mezi celkovou příjemností chuti a prozrálostí na řezu zjištěna statisticky vysoce průkazná korelace ($r^2=0,4399$). Závislost vyjadřuje, že čím se jevil sýr prozrálejší, tím byl také chutnější. Statisticky vysoce průkazná korelace zjištěná mezi celkovou příjemností chuti a celkovou příjemností vzhledu měla hodnotu $r^2=0,4633$. Další korelace byla nalezena mezi slanou chutí a intenzitou cizích chutí ($r^2=0,5274$), i zde to byla statisticky vysoce průkazná korelace, která vyjadřuje, že s rostoucí intenzitou slané chuti rostla i intenzita cizích chutí. U slané chuti byla také zjištěna statisticky průkazná korelace s hořkou chutí ($r^2=0,3592$). Ke stejným výsledkům u plísňových sýrů došli i **Pavlíková et al. (1992)**. Průkazná korelace (0,3483) byla dále zjištěna mezi hořkou chutí a prozrálostí na řezu, což značí vyšší intenzitu hořké chuti při vyšších stupních prozrávání. Další průkazná korelace ($r^2=0,4053$) u hořké chuti byla zjištěna s pikantní chutí. Statisticky vysoce průkazná korelace zjištěná mezi hořkou chutí a cizími chutěmi měla hodnotu $r^2=0,4706$. Tato korelace vyjadřuje kladnou závislost mezi vývojem hořké chuti a chutí cizích.

U Hermaduru dosáhla nejvyšší hodnoty korelačního koeficientu ($r^2=0,7186$) závislost mezi celkovou příjemností chuti a celkovou příjemností vzhledu. Tuto korelaci lze popsat tak, že čím více sýr hodnotitelům chutnal, tím se jim také zdál příjemnější po vzhledové stránce. U celkové příjemnosti chuti byla prokázána ještě průkazná korelace s prozrálostí na řezu ($r^2=0,3147$), tato korelace značí, že čím se jevil sýr chutnější, tím byl také více prozrálejší na řezu.

Mezi chutěmi Hermaduru byla průkazná korelace zjištěna mezi sladkou a hořkou chutí ($r^2=0,3018$), dále pak mezi slanou chutí a chutěmi cizími ($r^2=0,3398$), slanou a kyselou chutí ($r^2=0,4159$). Statisticky vysoce průkazná korelace byla zjištěna mezi slanou a máslovou chutí ($r^2=0,6429$), tyto korelace vyjadřují kladné závislosti mezi jednotlivými výše popsanými chutěmi. Mezi hořkou chutí a máslovou byla také prokázána statisticky vysoce průkazná

korelace ($r^2=0,4456$). Tato korelace lze popsat tak, že vývoj hořké chuti souvisí s hlubším prozráváním, kdy dochází k proteolýze a lipolýze. Výsledkem lipolýzy je rozklad tuku, který se v sýru podílí na vytváření máslové chuti. S tímto také souvisí zjištění statisticky vysoce průkazné korelace ($r^2=0,3892$) mezi máslovou chutí a cizími chutěmi. S vyšším stupněm prozrávání se vyvíjí více i cizí chutě.

Mezi intenzitou pikantní chutě a prozrálostí na řezu byla nalezena statisticky průkazná korelace ($r^2=0,4427$), která udává, že intenzita pikantní chuti roste s prozráváním.

Při hodnocení závislostí mezi vzhledem a texturními vlastnostmi Hermaduru byla nejvyšší hodnota korelačního koeficientu nalezena mezi tvrdostí a drobivostí ($r^2=0,6537$). Mezi těmito deskriptory byla zjištěna statisticky vysoce průkazná korelace. Čím tvrdší sýr je, tím je také drobivější.

V případě elasticity byla statisticky vysoce průkazná korelace zjištěna s mazlavostí ($r^2=0,4862$). Na počátku je mladý sýr tvrdší, méně elastický a s postupným prozráváním se mění v měkký, mazlavější a také v elastičtější konzistenci, jak zjistili ve své práci **Sousa et al. (2001)**.

Mezi prozrálostí na řezu a mazlavostí byla také zjištěna statisticky vysoce průkazná korelace ($r^2=0,4540$). Tuto korelaci lze vysvětlit tak, že čím je sýr na řezu prozrálejší, tím je také mazlavější.

Dále byla statisticky vysoce průkazná korelace zjištěna mezi celkovou příjemností vzhledu a mazlavostí ($r^2=0,4250$) a také mezi celkovou příjemností vzhledu a rovnoměrností pokrytí plísni ($r^2=0,4076$). Tato korelace vyjadřuje, že čím příjemnější se sýr hodnotitelům jevil, tím byl také rovnoměrněji pokrytý plísní.

Lze shrnout, že hodnotitelé více preferovali sýry prozralé, u kterých se více projevuje aroma a chuť. U Hermaduru byl jako nejchutnější zvolen vzorek při posledním měření, u Hermelínu to byl vzorek při 2. měření, zde to mohlo být způsobeno vyšším rozvojem v intenzitě hořké chuti na konci doby trvanlivosti, která tak negativně ovlivnila celkový dojem chuti. Na negativní vliv hořké chuti na sensorický profil sýrů ukazují v podrobné studii i autoři **Lemieux a Simard (1991)**.

Jak uvádí **Bezděková et al. (2004)**, sensorické vlastnosti tohoto typu sýru jsou jedním z hlavních ukazatelů, podle kterých se spotřebitel na základě pozitivní zkušenosti orientuje na trhu potravin.

Závěr

Výsledky byly statisticky a graficky zpracovány a byly zjištěny tyto výsledky:

- *Hodnocení vzhledu* – u tohoto deskriptoru byly u Hermelínu i Hermaduru statisticky vysoce průkazné rozdíly zaznamenány jen při hodnocení prozrálosti na řezu. Vzhledově nejprjemnějším byl hodnotiteli zvolen Hermelín uprostřed doby trvanlivosti, Hermadur na konci doby trvanlivosti.
- *Hodnocení vůně* – celkově nejprjemnější vůni Hermelínu zvolili hodnotitelé při 2. měření, u Hermaduru při 3. měření, zároveň ale také při posledním měření zaznamenali u obou druhů sýrů nejvyšší intenzitu vůní cizích.

- *Hodnocení chutí* – hodnotitelům Hermelín nejvíce chutnal při 2. měření, kdy nebyla chuť ještě tak ovlivněna rozvojem cizích chutí. Celková příjemnost chuti Hermelínu byla při posledním měření mírně negativně ovlivněna rozvojem hořké chuti. U celkové příjemnosti chuti Hermelínu byl zjištěn statisticky vysoce průkazný rozdíl, který byl také prokázán u chuti hořké. Hermadur za nejchutnější hodnotitelé označili při posledním měření. Při statistickém vyhodnocení této vlastnosti mezi Hermelínem a Hermadurem byl zjištěn statisticky vysoce průkazný rozdíl u chuti kyselé, u chuti pikantní statisticky průkazný rozdíl. Shrnutí výsledků potvrdilo, že hodnotitelé více oceňovali sýry prozrálejší, měkčí, mazlavější, u kterých je již více rozvinutá chuť i aroma. V průběhu skladování sýry ještě jemně prozrávaly a dosahovaly většinou lepších sensorických parametrů než na začátku doby trvanlivosti.

Poděkování:

Projekt byl zpracován za podpory projektu smluvního výzkumu IGA „Technologické a zdravotní aspekty bioaktivních složek potravin“.

Použitá literatura

- BERESFORD, T., P., FITZSIMONS, N., A., BRENNAN, N., L., COGAN, T., M. Recent advances in cheese microbiology. *International Dairy Journal*, 2001, 11, p. 259-274. ISSN 0958-6946. Dostupné [https://doi.org/10.1016/S0958-6946\(01\)00056-5](https://doi.org/10.1016/S0958-6946(01)00056-5)
- BEZDĚKOVÁ, Š., VÍTOVÁ, E. Těkavé látky sýrů s bílou plísní a jejich změny během zrání. In *Sborník přednášek semináře „Mléko a sýry 2004“*. Praha: Česká společnost chemická, 2004, s. 216. ISBN 978-80-86238-42-5.
- BEZDĚKOVÁ, Š., VÍTOVÁ, E., BABÁK, L. Přehled dosavadních výsledků a metod pro analýzu těkavých látek v Camembertu. *Chemické listy*, 1997, 2003, s. 785-798. ISSN 0009-2770.
- BEZDĚKOVÁ, Š., VÍTOVÁ, E., JASCHKOVÁ, K. Sensorický profil zrání sýra s bílou plísní ve vztahu ke změnám některých těkavých látek. *Chemické listy*, 1998, 2004, s. 463-468. ISSN 0009-2770.
- CLARK, S., COSTELLO, M., DRAKE, M., BODYFELT, F. *The Sensory Evaluation of Dairy Products*. Second edition. Springer, 2009, p. 573. ISBN 978-1-4899-9842-2.
- ČSN EN ISO 8589:2008/A1 (560036) *Senzorická analýza - Obecné pokyny pro uspořádání sensorického pracoviště*. 2015, 4 s.
- DECKER, M., NIELSEN, P.V. The inhibitory effect of *Penicillium camemberti* and *Geotrichum candidum* on the associated fungi of white mould cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 2005, 104, p. 51-60. ISSN 0168-1605. Dostupné <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2005.04.002>
- DUFEK, J. *Biometrika*. VŠZ v Brně, 1992, 152 p. ISBN 80-7157-0287-3.
- FOX, P., F. et al. *Cheese – Chemistry, physics and microbiology*. London: Volume 1, 2, Ed. by P. F. Fox, 3rd edition., 2004. 601 s. ISBN 0-1226-3651-1.
- GÖRNER, F., VALÍK, F. *Aplikovaná mikrobiologie požívatin*. 1. vydání, Bratislava: Malé centrum, 2004, 528 s. ISBN 80-967064-9-7.
- HORT, J., GRYS, G., WOODMAN, J. The relationships between the chemical, rheological and textural properties of Cheddar cheese. *Le Lait*, INRA Editions, 1997, 77 (5), pp. 587-600. HAL

Id: hal-00929549. ISSN 0023-7302. Dostupné <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00929549/document>

HOUŠKA, M. Systém rychlých metod pro stanovení textury a jakosti potravin. Praha: *Potravinářské vědy*, 1994. 12, s. 203-222. ISSN 0862-8653.

JURČÍKOVÁ, R. *Senzorické hodnocení plísňových sýrů*. Diplomová práce. Brno: MZLU, 2006, 59 s.

LAVANCHY, P., BÉRODIER, F., ZANNONI, M., NOEL, Y., ADAMO, C., SQUELLA, J., HERRERO, L. *Guide to the sensory evaluation of texture of hard and semi-hard cheeses*. INRA, 1994, 40 p.

LEMIEUX, L., SIMARD, R.E. Bitter flavour in dairy products. A review of the factors likely to influence its development, mainly in cheese manufacture. Review article. *Le Lait*, 1991, 71, 599-636. ISSN 0023-7302. Dostupné <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00929271/document>

LUCEY, J. A., JOHNSON, M., E., HORNE, D., S. Perspectives on the Basis of the Rheology and Texture Properties of Cheese. *Journal of Dairy Science*, 2003, 86, p. 2725-2743. ISSN 0022-0302. Dostupné [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(03\)73869-7](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(03)73869-7)

MOLIMARD, P., SPINNLER, H., E.: Compounds involved in the flavor of surface mold-ripened cheeses: origins and properties. *Journal of Dairy Science*, 1996, 79, 2, p. 169-184. ISSN 0022-0302. Dostupné [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(96\)76348-8](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(96)76348-8)

PAVLÍKOVÁ, Š., BŘEZINA, P., KORBOVÁ, I., RAUCH, P. Hodnocení zrání a senzorické jakosti sýru s plísní na povrchu. Praha: *Potravinářské vědy*, 1992, 10, s. 11-21. ISSN 0862-8653.

SOUSA, M.J., ARDÖ, Y., McSWEENEY, P.L.H. Advances in the study of proteolysis during cheese ripening. *International Dairy Journal* [online]. 2001, 11 (4-7), 327-345 [cit. 2019-09-03]. DOI: 10.1016/S0958-6946(01)00062-0. ISSN 0958-6946.

ZIMÁK, E.: *Technologie pro 4. ročník střední průmyslové školy stud. oboru zpracování mléka*. Praha: SNTL - Nakladatelství technické literatury, 1998, 364 s.

Kontaktní údaje:

prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D., Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o. Brno, Katedra gastronomie a hotelnictví, Bosonožská 9, 62500 Brno, Česká republika, E-mail: sustova@hotskolabrno.cz. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6647-5533>

Ing. Pavla Burešová, Ph.D. Vysoká škola obchodní a hotelová, Brno, Katedra gastronomie a hotelnictví, Bosonožská 9, 62500 Brno, Česká republika, E-mail: buressova@hotskolabrno.cz. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6826-8845>

doc. Ing. Miroslav Fišera, Ph.D., Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o. Brno, Katedra gastronomie a hotelnictví, Bosonožská 9, 62500 Brno, Česká republika, E-mail: fisera@hotskolabrno.cz. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8962-9280>

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc. Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o. Brno, Katedra gastronomie a hotelnictví, Bosonožská 9, 62500 Brno, Česká republika, E-mail: kracmar@hotskolabrno.cz. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7210-2426>

KOMPARATÍVNA ANALÝZA VYBRANÝCH HISTORICKÝCH ÚZKOROZCHODNÝCH ŽELEZNÍC A ICH VÝZNAM PRE TRVALO UDRŽATEĽNÝ TURIZMUS V DANOM REGIÓNE

COMPARATIVE ANALYSIS OF SELECTED HISTORICAL STRUCTURAL RAILWAYS AND THEIR IMPORTANCE FOR SUSTAINABLE TOURISM IN THE SELECTED REGION

MILENA ŠVÉDOVÁ, TÜNDE DZUROV VARGOVÁ

Abstrakt:

Na Slovensku je množstvo turistického potenciálu, ktoré má svoje korene v slovenskej histórii, technickom i kultúrnom dedičstve. Medzi takéto významné atrakcie môžeme zaradiť historické úzkorozchodné železnice, ktorých je na našom území hneď niekoľko, a ktoré v súčasnosti tvoria neopakovateľný zážitok pre návštevníka vo forme ponúkaného zážitku. V našom príspevku sme analyzovali štyri z nich, ktoré patria k tým najatraktívnejším a komparovali ich na základe vybraných ukazovateľov. Cieľom bolo tiež poukázať na významný krok záchrany týchto železníc pre udržateľný turizmus v regióne, v ktorom sa nachádzajú.

Kľúčové slová: historická železnica, turizmus, revitalizácia, návštevník, udržateľnosť

Abstract:

There is a lot of tourism potential in Slovakia, which has its roots in Slovak history, technical and cultural heritage. Among these important attractions we can include the historical narrow-gauge railways, of which there are several in our country, and which currently constitute an unrepeatable experience for the visitor in the form of an offered experience. In our paper we analyzed four of them, which are among the most attractive and compared them on the basis of selected indicators. The aim was also to highlight the important step of saving these railways for sustainable tourism in the region in which they are located.

Keywords: historical railway, tourism, revitalization, visitor, sustainability

JEL klasifikácia: L25, L83, M54

Úvod

Významným faktorom ovplyvňujúcim atraktivitu regiónov na Slovensku sa už niekoľko rokov stávajú aj úzkorozchodné historické železnice. Tvorí pevnú súčasť turistických atrakcií v regióne a lákajú tak domácich i zahraničných návštevníkov. Svojím vznikom, povahou, určením a lokalizáciou môžeme hovoriť v historickom kontexte o viacerých druhoch úzkorozchodných železníc na Slovensku. Primárne ich môžeme rozdeliť na lesné, poľné (poľnohospodárske a cukrovárske, priemyselné a tie s nákladnou a osobnou dopravou na

lokálnych a regionálnych tratiach v správe štátnych alebo koncesionárskych dráh). Samostatnou kapitolou sú banské úzkorozchodné dráhy a lanové dráhy (hospodárske a pre osobnú dopravu).

Najpodstatnejšiu časť týchto dráh a železníc vybudovali ešte pred vznikom Československej republiky. Mnohé z nich boli súkromné alebo patrili účastinným spoločnostiam (dnešné akciové spoločnosti). Postupne sa dostávali do rúk štátu a po roku 1948 boli už všetky tieto dráhy výlučne štátnym majetkom v správe ČSD, štátnych lesov alebo jednotlivých banských závodov.

Do súčasnosti sa na Slovensku nezachovala, vo svojom hospodárskom využití, ani jedna priemyselná, poľnohospodárska či lesná železnica. V Európe sa zachovalo iba torzo týchto dráh. Napríklad v Maďarsku, Rumunsku a Ukrajine lesné dráhy, v Českej republike priemyselné a osobná doprava v najväčšom rozmere vo Švajčiarsku, Rakúsku, Ukrajine a v podobe Tatranskej elektrickej železnice aj na Slovensku. Všetky ostatné železnice úplne zanikli alebo sa ich minimálna časť zachovala v podobe muzeálnych či turistických prevádzok a atrakcií. Relatívne najzachovalejšia časť úzkorozchodných dráh v plnej prevádzke a hospodárskom využití sa zachovala v baniach na celom svete **(Haviar a Lehotský, 2014)**.

V rokoch 1919 – 1939 bola k ČSR pripojená chudobná, prevažne hornatá oblasť Podkarpatská Rus. V tejto oblasti dominovala prevažne úzkorozchodná doprava **(Beneš, 1995)**.

1. ÚZKOROZCHODNÉ ŽELEZNICE A ICH VÝZNAM

Zaujímavú skupinu tratí železničnej siete na našom území tvoria dodnes úzkorozchodné železničné trate. Ich výstavba začala na prelome 19. a 20. storočia. Všetky úzkorozchodné železnice môžeme zaradiť do dvoch základných skupín. Do prvej skupiny patria všetky úzkorozchodné trate, ktoré patrili a dodnes aj patria pod správu Železníc Slovenskej republiky ako verejné. Druhú skupinu tvoria železnice, ktoré patria pod správu iných organizácií a spoločností ako neverejné a môžeme ich ďalej rozdeliť do podskupín:

- a) lesné úzkorozchodné železnice,
- b) poľnohospodárske úzkorozchodné železnice,
- c) priemyselné úzkorozchodné železnice,
- d) banské úzkorozchodné železnice,
- e) výletné či rekreačné úzkorozchodné železnice **(Lichner, 2012)**.

Na území Slovenska patrili lesy na konci 19. storočia medzi najväčšie bohatstvo. Pokrývali takmer tretinu plochy Slovenska. Do konca 19. storočia bolo ich využitie práve na banské účely, no postupný útlm banskej činnosti nahradila výstavba nových železničných tratí. Železnica sprístupňovala aj odľahlejšie miesta, kde sa nachádzali ešte nedotknuté zásoby tejto cennej suroviny **(Haviar et al., 2014)**.

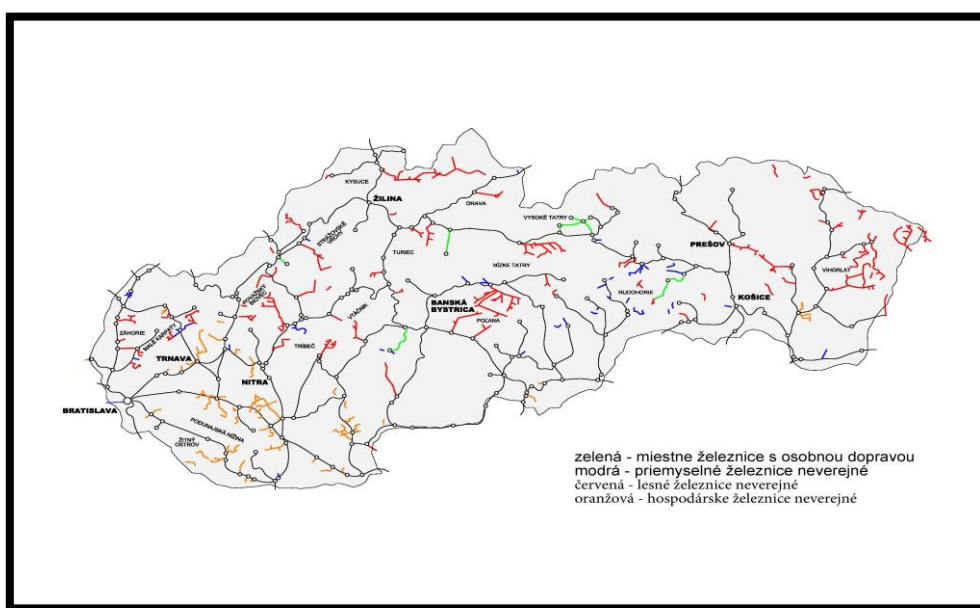
Banícky a hutnícky priemysel ovplyvňoval ťažbu dreva, s ktorou súvisel drevospracujúci priemysel. V oblastiach, kde sa nachádzali bane a hutní, predovšetkým na Horehroní, v strednej a východnej časti Slovenského Rudohoria, v okolí Muráňa a Smolníka, bola táto drevená surovina vyťažovaná a spotrebovaná v baniach a hutách **(Junek, 2002)**.

„Rozrastajúca sa sieť normálne rozchodných železníc umožnila ľahkú a rýchlu dopravu dreva z horských regiónov a zároveň umožnila otvorenie nových odbytových trhov v ďalších priemyselne vyspelejších častiach krajiny, ležiacich mimo priamy dosah veľkých riek (Žilinčík, 1996).

No naďalej pretrvával problém s prísunom dreva z horských lesných dolín ku samotnej železnici a preto sa začala výstavba lesných železníc, pre ktoré boli navrhnuté užšie rozchody ako na normálnych železniciach, ktoré boli 1 435 mm. Pre lesné železnice sa začal najčastejšie využívať rozchod 760 mm, ktorý umožňoval využívať oblúky menších polomerov a tým sa lepšie prispôbovali aj trate náročným a ťažko dostupným terénom v horských údoliach (Žilinčík, 1996).

„V roku 1955 bolo na Slovensku ešte 25 lesných železníc, v roku 1960 ich počet klesol na 16, v roku 1968 zostali v správe Štátnych lesov už len 4 lesné železnice“ (Žilinčík, 1996).

V roku 1982 bola ukončená prevádzka poslednej Čiernohronskej lesnej železnice a tým aj ukončenie existencie lesných železníc na prepravu dreva na Slovensku.



Obrázok 1: Sieť úzkorozchodných železníc na Slovensku pred r.1960

Zdroj: *Haviar et al. (2014)*

2. ZÁCHRANA A OBNOVA ÚZKOROZCHODNÝCH ŽELEZNÍC

Po zrušení úzkorozchodných lesných železníc na Slovensku sa ponúkala nová možnosť, ktorá bola predzvesťou ich využitia v oblasti cestovného ruchu. A to prírodný potenciál, atraktivita prostredia a zaujímavé lesné trate, v ktorom sa tieto železnice nachádzali. V mnohých prípadoch táto možnosť využitá nebola a nastala likvidácia železníc vrátane historicky cenných rušňových a vozových parkov. Podarilo sa však zamedziť úplnej likvidácii vďaka pamiatkovým a štátnym úradom a hlavne vďaka nadšencom a priaznivcom týchto železničiek a technicky unikátnych

parných rušňov. Podarilo sa zachrániť niektoré časti bývalých železníc vo Vychylovke a v Čiernom Balogu sa hneď pristúpilo aj k funkčnej a spoločenskej obnove zachovaných častí (Žilincík, 1996).

Vo svojom príspevku sme sa zamerali na tri príklady záchrany úzkorozchodných železníc a ich premostenie na turistické atrakcie v regióne podľa (Haviar et al., 2014):

- A. Čiernohronská lesná železnica, ktorá je typickým príkladom záchrany úzkorozchodných železníc na Slovensku, kde sa o záchranu kedysi štátnej železnice postarali občianski aktivisti, dobrovoľníci a občianske združenie.
- B. Oravská lesná železnica o jej záchranu sa postarala miestna samospráva na úrovni Žilinského samosprávneho kraja, jeho príspevkových organizácii (Oravské múzeum).
- C. Košická detská historická železnica, ktorá bola od svojho vzniku zameraná na výchovu železničiarkeho dorastu a uchovávanie železničnej histórie. Je to jediná zachovaná detská železnica na území bývalého Československa. Železnica patrila do miestnej samosprávy Magistrátu mesta Košice a od roku 2011 je v správe občianskeho združenia Detská železnica Košice, ktoré sa najviac zaslúžilo o jej záchranu a rozvoj.

2.1 Záchrana v Čiernom Balogu

„Predzvestou akcií zameraných už na záchranu LŽ pre turistické účely boli i mimoriadne výletné vlaky na tzv. „pašie“, organizované dokonca spoločne s ČSD na síhly“ (Bílek, 2009). „Turistika tej doby bola v mene „zeme, kde zajtra už znamená včera“ spájaná skôr s luxusným autom, než so špinavou a „na smetisko dejín“ odchádzajúcou parnou lokomotívou. Presvedčať v tom čase miestnych ľudí, že za 20 rokov bude Čiernohronská železnica vyhľadávanou turistickou atrakciou a cestovný ruch dôležitým zdrojom obživy bolo skôr šialené“ (Bílek, 2009).

Našťastie aj v tej dobe sa našli odvážlivci a zopár miestnych, pre ktorých to malo oveľa väčšiu hodnotu a tak sa pustili do dlhého boja pre zachovanie tohto unikátu.

Prvý písomný materiál na návrh využitia lesnej železnice Hronec - Čierny Balog vypracoval pracovník Ministerstva kultúry SSR – odbor pamiatok a ochrany prírody v Banskej Bystrici 25.3.1980 Ing. arch. Jaroslav Liptay a jeho kolega Ing. Ladislav Mlynka. Návrh podporovali i pracovníci Odboru kultúry krajského a okresného Národného výboru i Okresná pamiatková správa v Banskej Bystrici. V tej dobe pamiatkari i štátne lesy presadzovali iba variantu zachovania niektorých statických expozícií s prípadnou prevádzkou do budúcnosti. Aktivitu priaznivcov lesných železničiek boli dôležité, no skutočné kroky, ktoré nakoniec železniciu zachránili, urobili miestni obyvatelia. Zásadný čin výpravcu lesnej železnice pána Klementa Auxta z Hronca, ktorého posledný krok a pokus o zachovanie železnice inicioval vtedy, keď urobil veľmi odvážny krok a to zápis existujúceho zvyšku do Ústredného zoznamu kultúrnych pamiatok.

Dňa 27.10.1981 vznikla základná organizácia Slovenského zväzu ochrancov prírody a krajiny v Hronci so zameraním na ochranu technických pamiatok a tak sa rozprúdili ďalšie rokovania o záchrane železničky a po úspešnom boji dňa 18.3.1982 bolo zapísaných 17 km trate do Ústredného zoznamu kultúrnych pamiatok na úseku Štiavnička – Hronec – Čierny Balog – Vydrovo spolu so stavbami a vozovým parkom (Bílek et al., 2018).



Obrázok 2: Nakladanie dreva v Čierny Balog
Zdroj: <https://www.chz.sk/sk/chz/historia-chld>

Na opravu a záchranu železničky začali vznikať letné tábory organizácie Stromu života a od roku 1986 bol balocký tábor vyhlásený za ukázkový tábor Stromu života. Záchrana pamiatky pre účastníkov tábora nebola tá najpodstatnejšia, ale stála na pozadí záchrany pamiatky.

Vďaka pomoci dobrovoľníkov, účastníkov táborov a ostatných miestnych zánietencov a organizácii Strom života sa podarilo vypraviť 1.5.1992 prvý turistický vlak Čiernohronskej železnice (Bílek et al., 2018).

Dnes už nie je železnička chápaná len ako technická a muzeálna pamiatka, ale aj ako neoddeliteľná súčasť tejto Čiernohronskej doliny a ako jedna z hlavných atraktivít a zaujímavostí územia a okolitej prírody pre návštevníkov v cestovnom ruchu (Bílek et al., 2018).

2.2 Záchrana Oravskej lesnej železnice

„Hoci premávka na železnici bola oficiálne ukončená k 31.12.1971, v prvej polovici roku 1972 ešte ostala zachovaná dráha Oščadnica – Zakamenné a uskutočnilo sa na nej niekoľko jázď vlakov“ (Floreková et al., 2014).

„Úsek lesnej železnice Tanečník – Chmúra v dĺžke 8,3 km ostal zachovaný ako pamiatka, ale bez jasne určeného majiteľa, zodpovedného za jeho údržbu“ (Floreková et al., 2014). Na opravu a záchranu železničky začali vznikať letné tábory organizácie Stromu života a od roku 1986 bol balocký tábor vyhlásený za ukázkový tábor Stromu života. Záchrana pamiatky pre účastníkov tábora nebola tá najpodstatnejšia, ale stála na pozadí záchrany pamiatky.

Vďaka pomoci dobrovoľníkov, účastníkov táborov a ostatných miestnych zánietencov a organizácii Strom života sa podarilo vypraviť 1.5.1992 prvý turistický vlak Čiernohronskej železnice (Bílek et al., 2018).

Dnes už nie je železnička chápaná len ako technická a muzeálna pamiatka, ale aj ako neoddeliteľná súčasť tejto Čiernohronskej doliny a ako jedna z hlavných atraktivít a zaujímavostí územia a okolitej prírody pre návštevníkov v cestovnom ruchu (Bílek et al., 2018).



Obrázok 3: Oravská lesná železnica stanica
Zdroj: vlastné spracovanie

„O jeho záchranu sa pričínili pamiatkové úrady, kultúrne inštitúcie i niektoré štátne orgány. Štátne lesy sa zámeru zachrániť technicky a historicky najcennejší úsek trate Tanečník – Chmúra nebránili, ale keďže nebol jasne určený správca, štátne lesy v podstate nemali komu tento úsek lesnej železnice odovzdať“ (Floreková et al., 2014).

2.3 Záchrana Košickej detskej historickej železnice

„Pionierska železnica v Košiciach vznikla ako prvá svojho druhu na území ČSR. V rokoch 1955 – 1956 ju vybudovali dobrovoľníci ručne, bez ťažkej mechanizácie za pomoci ČSD. Prvú časť odovzdali v roku 1955, celú 1. mája 1956. Trať dlhá 4,2 km mala tri stanice a zabezpečovacie zariadenie. Koľaj s rozchodom 1 000 mm vedie lesom Čermel'ského údolia s najväčším stúpaním až 25 promile. V stanici Čermel' sú historické výhybky a koľajnice. Železnička bola určená pre rekreačnú dopravu obyvateľov a výučbu detí – nádejných železničiarov. V r. 1973 – 75 prevádzku zastavili pre zlý technický stav. V r. 1986 – 87 a 1991 – 92 bola vykonaná rozsiahla obnova trate“ Haviar et al. (2014).

Jednou z veľkých atrakcií Košickej detskej historickej železnice je aj v súčasnosti najstarší parný rušeň Katka s označením U 36.003, ktorý má 135 rokov a bol zapísaný do zoznamu kultúrnych pamiatok Slovenska (Olexa et al., 2006).

V súčasnosti sa na Slovensku nachádza už len zopár funkčných a turisticky významných úzkorozchodných železníc. Medzi ktoré patrí jediná zachovaná pionierska železnička Košická detská historická železnica v Košiciach, Tatranská elektrická železnica, Nitrianska poľná železnica, Historická lesná úvrat'ová železnica – Nová Bystrica, Vychylovka, Čiernohronska železnica, Oravská lesná železnica, Banská železnica Cígel' v Hornonitrianskom banskom skanzene a v blízkej budúcnosti tam bude patriť už aj lesná železnica Katarínka.

3. CIEĽ A METODIKA

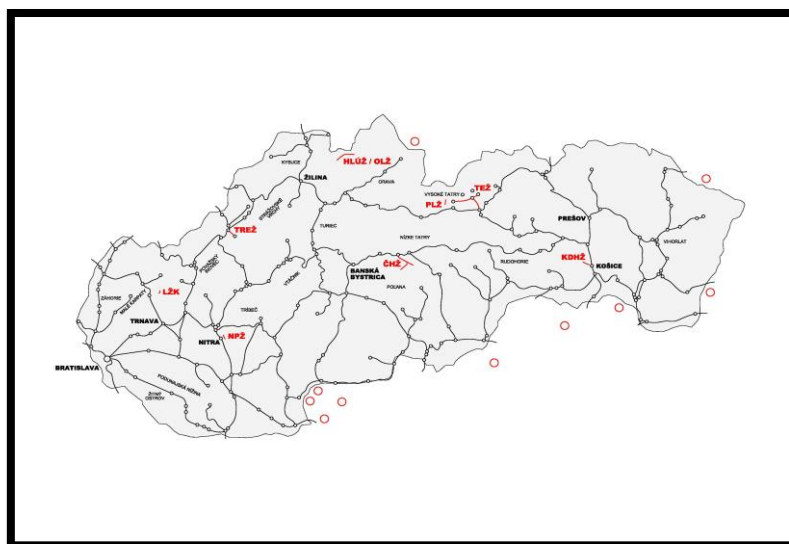
Cieľom príspevku bola analýza stavu vybraných úzkorozchodných železníc na území Slovenska a následná komparácia vybraných ukazovateľ apelujúcich na ponuku pre návštevníka. Ako zdroje na zbieranie údajov sme použili teoretické dáta, odborné, vedecké a historické zdroje. Na základe zistených údajov sme analyzovali vybrané štatistické ukazovatele ako je počet prepravených osôb, vývoj ceny lístka, počet jazdných dní, dĺžka sezóny, príjmy z dotácií za vopred zvolené obdobie rokov 2012, 2015, 2018. Uvedené roky sme si zvolili s prihliadnutím na dianie na Košickej detskej historickej železnici, dané roky považujeme pre jej rozvoj za významné a kľúčové. Situáciu sme preto chceli porovnať aj s ostatnými vybranými železnicami na Slovensku. Rok 2012 predstavoval v histórii jedinej detskej železnice na Slovensku veľký medzník, nakoľko jej prevádzky sa ujalo novozaložené občianske združenie Detská železnica Košice (dátum zápisu do registra občianskych združení Ministerstva vnútra SR 9.3.2011). Detská železnica tak prešla zo správy mesta Košice pod aktivistov, pre ktorých je záchrana železničnej histórie a rozvoj detskej železnice prioritou. Čo sa ukázalo už v prvom roku fungovania v podobe zvýšenia počtu jazdných dní a prepravených cestujúcich. Nasledovala komparácia vybraných ukazovateľov s Košickou detskou historickou železnicou, ktorá je jediná svojho druhu na našom území. Spracovanie týchto údajov sme realizovali pomocou základných matematicko-štatistických charakteristík a vyhodnotili pomocou tabuliek a grafov.

4. KOMPARÁCIA VYBRANÝCH UKAZOVATEĽOV SKÚMANÝCH ÚZKOROZCHODNÝCH ŽELEZNÍC NA SLOVENSKU

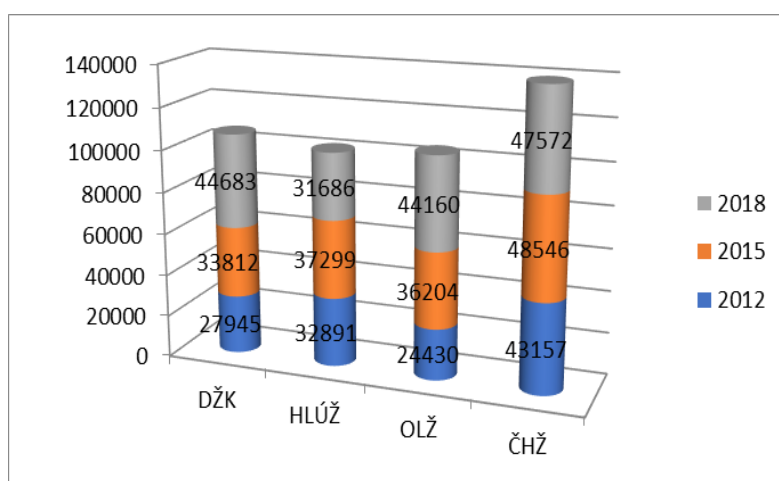
Z hľadiska ponuky sa turistická destinácia chápe ako oblasť o existencii alebo koncentrácii dopytu na základe ponuky ale aj ich dôsledky vrátane ekonomických, sociálnych a environmentálnych (Uher, 2012).

Na území Slovenskej republiky je momentálne funkčných deväť úzkorozchodných železníc (obr. 4). Železnice porovnávame z pohľadu počtu prepravených cestujúcich, vývoja cien jednosmerných cestovných lístkov a celkovej sumy prijatých dotácií, grantov, eurofondov. Sekundárne dáta nám poskytli jednotlivé železnice a komparácia bola zastúpená u všetkých pozorovaných subjektov v jednotlivých položkách.

Z nasledovného grafu 1 vyplýva, že najnavštevovanejšou historickou úzkorozchodnou železnicou na Slovensku je už dlhé roky Čiernohronska železnica v Čiernom Balogu. Za jej úspechom vidieť jej dlhoročnú tradíciu, aktivizáciu verejnosti pri jej záchrane v 80-tych rokoch, variabilitu tratí, dĺžku tratí, atraktivitu prírodného prostredia a v neposlednom rade unikátny vozidlový park s parnými i motorovými rušňami a vozňami. Košická detská historická železnica a Oravská lesná železnica majú podobný vývoj návštevnosti.



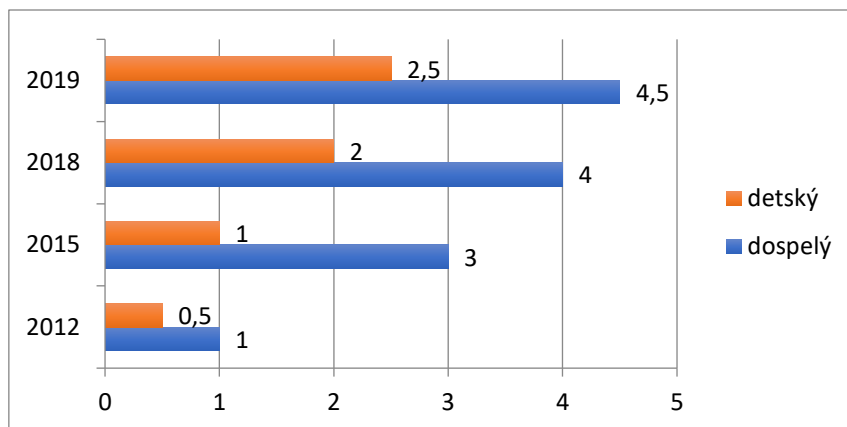
Obrázok 4: Súčasný stav úzkorozchodných železníc na Slovensku
Zdroj: *Haviar et al. (2018)*



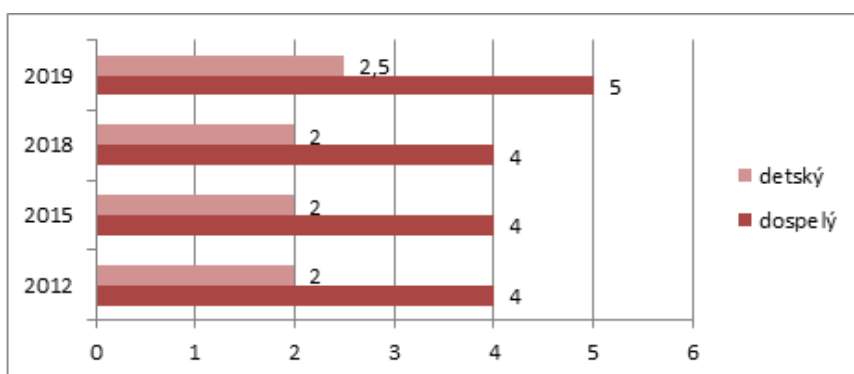
Legenda: DŽK – Detská železnica Košice, HLÚŽ – Historická lesná úvrat'ová železnica, OLŽ- Oravská lesná železnica, ČHŽ- Čiernohronska železnica

Graf 1: Počet prepravených cestujúcich
Zdroj: *vlastné spracovanie*

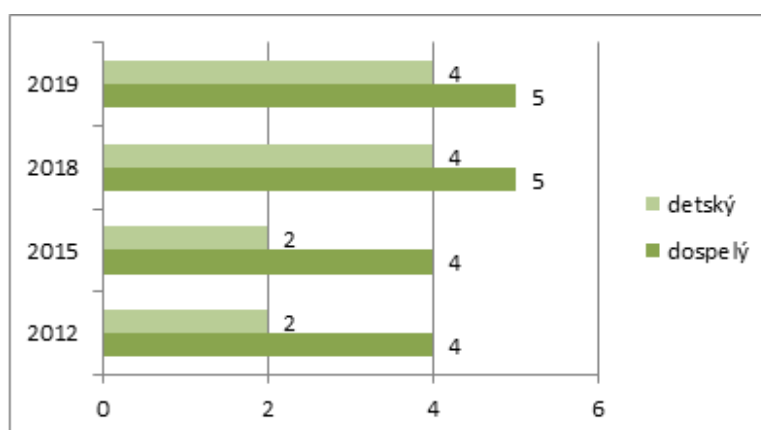
V nasledujúcich grafoch porovnávame vývoj cien jednosmerných cestovných lístkov na jednotlivých železniciach. Medzi grafmi absentuje vývoj cien na ČHŽ, kde sme uznali, že graf nie je potrebný z dôvodu stabilizovaných cien (9 €) od roku 2012 až po súčasnosť. Cena detského lístka stúpila za sledované obdobie minimálne o 0,50 € na HLÚŽ a maximálne o 2 € na DŽK a OLŽ. Dospelý návštevník si najviac priplatil na DŽK, kde cena lístka narástla z 1 € na 4,50 €. Na ostatných železniciach sa cena menila smerom nahor len o 1 €.



Graf 2: Vývoj cien jednosmerných cestovných lístkov na DŽK
Zdroj: vlastné spracovanie



Graf 3: Vývoj cien jednosmerných cestovných lístkov na HLÚŽ
Zdroj: vlastné spracovanie



Graf 4: Vývoj cien jednosmerných cestovných lístkov na OLŽ
Zdroj: vlastné spracovanie

5. NÁVRHY

Práca bola realizovaná prostredníctvom sumarizácie informácií o jednotlivých železničiach, vyhodnotením zozbieraných dát a ich komparatívnou analýzou sme premostili význam návštevnosti a vývoj cien lístkov. Každá z týchto železníc sa nachádza v inom regióne, ale každá z nich je výnimočná a premostí nové atraktivity pre návštevníka.

Pre turistické atraktivity v Čermeľskom údolí je myšlienka prepojenia Košickej detskej historickej železnice ako predstaviť dopravu, ktorá bola v 19. storočí súčasťou lesnej dopravy a Mestských lesov mesta Košice. Víziou je trvalo udržateľný rozvoj mestských lesov a využitie potenciálu prírody, kde riešením by bolo obnovenie významnej rekreačnej oblasti Čermeľského údolia vybudovaním rekreačno-športového komplexu. Celá myšlienka je zameraná na nové trendy v zdravom životnom štýle, rekreačných aktivít, meditačných cvičení i ekologického myslenia a lesnej pedagogiky, o ktorú majú najmä ľudia žijúci v mestách čoraz väčší záujem.

Čiernohrónská železnica patrí medzi veľké lákadlá v regióne lebo súčasťou atraktivít je aj celoročne otvorené malé múzeum lesných železníc na Slovensku. Súčasťou múzea je aj živý model zachovanej trate, ktoré si deti môžu spojazdniť samé. V tomto múzeu sú rôzne exponáty a zaujímavé predmety – preto navrhujeme v tomto prostredí vytvoriť priestor pre tvorivé dielne, kde by sa deti zapojili do tvorby predmetov, ktoré v minulosti slúžili a boli potrebné pre chod takejto železnice.

Historická lesná úvratňová železnica - Oravská lesná železnica pre tieto dve železničky je príznačné že sa nachádzajú v regióne severného Slovenska a prepájajú dve oblasti s nádhernou prírodnou scenériou Kysuce a Oravu. Neoddeliteľnou súčasťou je v tomto prostredí aktívny oddych a načerpanie novej energie v prírode či už turistikou alebo prechádzkou. Skanzen Kysúckej dediny vo Vychylovke je sprístupnený pre verejnosť od roku 1982 a patrí k najpriestrannejším skanzénom na Slovensku. Jeho unikátnou súčasťou je úzkokoľajná železnica, ktorá prepája jednotlivé časti areálu a je európskym technickým unikátom. Práve by sme navrhli aj priestor pre virtuálnu prehliadku do minulosti ako sa niekedy žilo v tomto regióne.

V minulosti slúžili úzkorozchodné železnice najmä na prepravu dreva z lesov bližšie k obydliam ľudí, dnes je ich úloha presne opačná. Turistov odvedú smerom do lesa. Táto atrakcia je vhodná jednak pre deti, pretože sa im zjaví úsmev na tvári, ale aj pre staršiu generáciu, pretože v nich jazda parným vlakom vyvolá nostalgickú spomienku. Vlaková doprava, či už vo forme pravidelnej vlakovej dopravy alebo vo forme turistických vlakov, výrazne prispieva k rozvoju cestovného ruchu, dokonca aj na miestach, kde by inak turisti nenašli voľno časové aktivity. Železničná doprava je teda mnoho krát atraktivitou, ktorá láka nie len vlakových nadšencov, ale aj turistov, ktorí radi spoznávajú nové miesta nekonvenčne.

ZÁVER

V príspevku sme sa zamerali na analýzu a komparáciu vybraných štatistických a ekonomických ukazovateľov skúmaných železníc: Košickej detskej historickej železnice, Historickej lesnej úvratňovej železnice, Čiernohronskej železnice a Oravskej lesnej železnice. Zistili sme, že medzi dlhoročných lídrov v návštevnosti patrí Čiernohrónská železnica a to i napriek tomu, že má

spomedzi vybraných železníc najvyššie cestovné na osobu, ktoré sa od roku 2012 až po súčasnosť nemenilo. Za jej úspechom treba vidieť jej dlhoročnú tradíciu ako turistickej atrakcie, prienik do povedomia verejnosti v období jej záchrany v 80-tych rokoch, atraktivitu prostredia v okolí Čierneho Balogu, dlhšie trasy, prítomnosť jedinečného lesníckeho skanzenu a v neposlednom rade aj pestrý a unikátny vozidlový park. Konštatujem, že nami priblížená problematika s dlhodobou víziou bude prospešná nielen pre samotnú železnicu, ale aj pre rozvoj regiónu, kde sa dané železnice nachádzajú. Realizácia navrhnutých zmien a následných riešení je však závislá aj od finančných zdrojov železnice a ďalších zúčastnených subjektov.

POUŽITÁ LITERATÚRA

- BENEŠ, K. *Železnice na Podkarpatské Rusi*. Praha: Nakladatelství dopravy a turistiky s.r.o. 1995. ISBN 80 – 85884 – 32- 1.
- BÍLEK, A. *Čiernohronska železnica: 30 rokov zápasu o zachovanie*. Bratislava: Nakladateľstvo RCH. 2009. ISBN 80-903346-8-7.
- BÍLEK, A. et al. *Krajina pre ľudí – Revitalizácia Čiernohronskej doliny*. Čierny Balog: Čiernohronska železnica. 2018.
- FLOREKOVÁ, I. et al. *Oravská lesná železnica*. Oravské Múzeum P.O. Hviezdoslava. 2014. ISBN 978-80-89564-06-4
- HAVIAR, T. et al. *Lesné železnice a lanovka spoločnosti J. PH. Glesinger*. Čadca: Kysucké múzeum. 2014. ISBN 978-80-89751-03-7.
- HAVIAR, T., Ľ. LEHOTSKÝ. *Sprievodca úzkorozchodnými železnicami krajín V4*. Košice: Detská železnica Košice, o. z. 2014. ISBN 978-80-971830-0-4.
- JUNEK, J. *Putovanie za kúzlom lesných železníc vôňa dymu a ihličia*. Zvolen: Ústav pre výchovu a vzdelávanie pracovníkov lesného a vodného hospodárstva SR. 2002. ISBN – 80 – 88677– 99 – 8.
- LICHNER, D. *Úzkokoľajky na Slovensku*. Žilina: EDIS-vydavateľstvo ŽUŽ. 2012 ISBN 978-80-554-0524-7.
- OLEXA, L. et al. *Detská železnica Košice*. Košice: Vydavateľstvo Michala Vaška. 2006. ISBN 80 – 969548 – 6 – 5.
- UHER, I. 2012. *Oferowanie wyjątkowych przejazdów dla odwiedzających w przemyśle turystycznym*. In: *Gospodarka regionalna i turystyka*. - ISSN 1733-4314. - Zeszyt 10, s. 299-303.
- ŽILINČÍK, I. *Kysucko-oravská železnica*. Praha: Nadatur, 1996. ISBN 80-85884-33-x.

Kontaktní údaje:

PaedDr. Milena Švedová, PhD. *Prešovská univerzita v Prešove, Fakulta manažmentu, Katedra turizmu a hotelového manažmentu, Konštantínova 16, Prešov 08001, Slovensko*, E-mail: milena.svedova@unipo.sk.
ORCID:<https://orcid.org/0000-0003-1686-2476>

Mgr. Tünde Dzurov Vargová, *Prešovská univerzita v Prešove, Fakulta manažmentu, Katedra turizmu a hotelového manažmentu, Konštantínova 16, Prešov 08001, Slovensko*, E-mail: tunde.dzurov.vargova@smail.unipo.sk.
ORCID:<https://orcid.org/0000-0002-6167-2359>