

**EKONOMICKÁ UNIVERZITA V BRATISLAVE**  
**Obchodná fakulta**

Evidenčné číslo: 102004/B/2021/36122163741428740

**Racionalizácia gastronomickej prevádzky grill bar**

Bakalárska práca

**EKONOMICKÁ UNIVERZITA V BRATISLAVE**  
**Obchodná fakulta**

**Racionalizácia gastronomickej prevádzky grill bar**

Bakalárska práca

**Študijný program:** podnikanie v cestovnom ruchu a službách

**Študijný odbor:** ekonómia a manažment

**Školiace pracovisko:** Katedra služieb a cestovného ruchu

**Vedúci záverečnej práce:** Ing. Roman Staňo, PhD.

**Bratislava 2021**

**Alexandra Homolová**

### Čestné vyhlásenie

Vyhlasujem, že bakalársku prácu s názvom Racionalizácia gastronomickej prevádzky grill bar som vypracovala samostatne, s použitím zdrojov uvedených v zozname použitej literatúry.

## Pod'akovanie

Za poskytnutú pomoc a odborné vedenie ďakujem školiteľovi mojej bakalárskej práce Ing. Romanovi Staňovi, PhD.

## ABSTRAKT

HOMOLOVÁ, Alexandra: *Racionalizácia gastronomickej prevádzky grill bar*. – Ekonomická univerzita v Bratislave. Obchodná fakulta; Katedra služieb a cestovného ruchu. – Vedúci záverečnej práce: Ing. Roman Staňo, PhD. – Bratislava: OF, 2021, počet strán 51.

Cieľom bakalárskej práce je racionalizácia vybranej gastronomickej prevádzky a následné vytvorenie návrhov a odporúčaní na základe výsledkov dotazníkového prieskumu. Práca je rozdelená do 5 kapitol. Obsahuje 12 grafov, 5 tabuliek a 1 prílohu. Prvá kapitola je venovaná problematike prevádzok spoločného stravovania, objasneniu základných pojmov v gastronómii a spoločnom stravovaní, ako aj priblíženie legislatívy týchto zariadení. V ďalšej časti sú charakterizované nami stanovené ciele a metodika. Záverečná kapitola sa zaoberá analýzou výsledkov nášho dotazníkového prieskumu. Výsledkom riešenia danej problematiky sú návrhy a odporúčania racionalizácie vybranej gastronomickej prevádzky.

### **Kľúčové slová:**

Racionalizácia, prevádzka spoločného stravovania, gastronómia, grill bar

## ABSTRACT

HOMOLOVÁ, Alexandra: *Rationalization of catering facility grill*. – University of Economics in Bratislava. The Faculty of Commerce; Department of Services and Tourism. – Supervisor: Ing. Roman Staňo, PhD. – Bratislava: FoC, 2021, number of pages 51.

The aim of the bachelor thesis is rationalization of selected gastronomic operation and the subsequent creation of proposals and recommendations based on the results of the questionnaire survey. The thesis is divided into 5 chapters. It contains 12 charts, 5 tables and 1 supplement. The first chapter is dedicated to the issue of catering operations, clarification of basic concepts in gastronomy and catering, as well as approximation of legislation. In the next part of the thesis are characterized our goals and methodology. The final chapter deals with analysis of the results of our questionnaire survey. The result of solving the issue are proposal and recommendations for the rationalization of the selected gastronomic operation.

### **Key words:**

Rationalization, catering operations, gastronomy, grill bar

# OBSAH

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ÚVOD.....                                                                                                          | 9  |
| 1. Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí .....                                                     | 11 |
| 1.1. Vymedzenie pojmu gastronómia a jej história.....                                                              | 11 |
| 1.2. Zriadenie gastronomickej prevádzky .....                                                                      | 12 |
| 1.2.1. Živnostenský úrad.....                                                                                      | 13 |
| 1.2.2. Daňový úrad.....                                                                                            | 13 |
| 1.3. Nahlásenie gastronomickej prevádzky obci.....                                                                 | 14 |
| 1.3.1. Prevádzkový poriadok a nahlásenie gastronomickej prevádzky regionálnemu úradu verejného zdravotníctva ..... | 15 |
| 1.3.2. Špecifické požiadavky kladené na gastronomické zariadenia a zamestnancov.....                               | 16 |
| 1.3.3. Iné povinnosti pri založení gastronomickej prevádzky .....                                                  | 17 |
| 1.4. Súčasný trendy v gastronómii .....                                                                            | 18 |
| 1.5. Klasifikácia pohostinských zariadení.....                                                                     | 21 |
| 1.5.1. Gastronomická prevádzka grill bar .....                                                                     | 24 |
| 1.6. Súčasný stav gastronomických prevádzok na Slovensku .....                                                     | 25 |
| 1.6.1. Vývoj tržieb gastronomických prevádzok v jednotlivých mesiacoch za rok 2018 .....                           | 25 |
| 1.6.2. Vývoj tržieb gastronomických prevádzok v jednotlivých mesiacoch za rok 2019 .....                           | 25 |
| 1.6.3. Vývoj tržieb gastronomických prevádzok v jednotlivých mesiacoch za rok 2020 .....                           | 26 |
| 1.6.4. Porovnanie priemerného počtu tržieb v gastronomických prevádzkach v rokoch 2018-2020 .....                  | 27 |
| 1.7. Racionalizácia .....                                                                                          | 27 |
| 2. Cieľ práce .....                                                                                                | 29 |

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3. Metodika práce a metódy skúmania .....                                            | 30 |
| 4. Výsledky práce .....                                                              | 31 |
| 4.1. Všeobecná charakteristika stravovacích zariadení mesta Prievidza .....          | 31 |
| 4.2. Charakteristika a opis vybraného stravovacieho zariadenia Pizzéria Wanted ..... | 32 |
| 4.2.1. Organizačná štruktúra pizzérie Wanted .....                                   | 33 |
| 4.2.2. Doplnkové služby .....                                                        | 34 |
| 4.2.3. SWOT analýza vybraného podniku .....                                          | 34 |
| 4.3. Vyhodnotenie dotazníka .....                                                    | 36 |
| 5. Diskusia .....                                                                    | 42 |
| 5.1. Návrhy a odporúčania .....                                                      | 42 |
| 5.1.1. Ponúkaný sortiment jedál a nápojov .....                                      | 42 |
| 5.1.2. Interiér .....                                                                | 42 |
| 5.1.3. Webová stránka a sociálne siete .....                                         | 43 |
| 5.2. Návrh novej prevádzky grill bar .....                                           | 43 |
| ZÁVER .....                                                                          | 45 |
| Zoznam použitej literatúry .....                                                     | 47 |
| Prílohy .....                                                                        | 50 |

## ÚVOD

Samotná téma gastronómie či už vo svetovom alebo len lokálnom meradle tvorí dlhodobo stabilnú a neodmysliteľnú súčasť ekonomiky. Či už máme na mysli svetovo známu prevádzku v centre Paríža, alebo celé gastronomické odvetvie – vždy je nutné vidieť nielen takpovediac celý les gastronomických podnikov, ale samozrejme aj menšiu lokálnu prevádzku s jej individuálnou stratégiou a cieľmi, ktoré môžu byť v mnohom podobné tým svetovo známym gastronomickým hviezdám, ktoré fungujú a úspešne plnia svoje funkcie už niekoľko rokov. Existuje mnoho hľadísk, ktoré môžeme vziať do úvahy v prípade, keby sme chceli celé odvetvie gastronómie analyzovať a podrobne ich identifikovať a definovať.

V práci neuvažujeme o gastronómii ako o stabilnej súčasti svetových ekonomík, bez ohľadu na to, aké úlohy plnia jednotlivé, či menšie prevádzky. Zámerom bolo ukázať na konkrétne funkcie a úlohy prevádzok, vďaka ktorým vieme jasne identifikovať, aké úlohy plnia a zároveň ukázať oblasti, ktoré sú dôležité pre úspešné pôsobenie na trhu. Zamerali sme sa na jednotlivé definície a úlohy, ktoré plnia gastronomické prevádzky, aby sme nakoniec vytvorili ucelený obraz o tom, s akými ukazovateľmi sa musia prevádzky vysporiadať, aby bola ich činnosť stabilná, udržateľná a samozrejme zisková.

Nie je možné v úvode práce nespomenúť stále pretrvávajúcu pandémiu ochorenia COVID-19. Vzhľadom k nekontrolovateľnému šíreniu vírusového ochorenia, štát z bezpečnostných a preventívnych dôvodov uzavrel prevádzky v gastronomickom sektore.

Je pravdou, že priestory pre zákazníkov gastronomických prevádzok, kde možno predpokladať zloženie ochranného prekrytia tváre – za účelom konzumácie jedla a nápojov priamo v prevádzkach na miestach na to vyhradených, sa z dôvodu rizika rýchlejšieho a efektívnejšieho prenosu museli rozhodnutím orgánu štátnej správy zatvoriť, čo spôsobilo značné komplikácie pri prevádzkovaní a podnikaní v roku 2020. Zároveň ďalšou ranou pre prevádzky od prepuknutia celosvetovej pandémie bol aj zákaz vychádzania pre občanov Slovenskej republiky s výnimkami, v ktorých sa samozrejme návšteva obľúbenej reštaurácie nevyskytla.

Všetky tieto a aj iné skutočnosti ovplyvnili prevádzkovanie gastronomických podnikov natoľko, že nie je vôbec jasné, ako sa vyššie spomínané opatrenia odzrkadlia v nasledujúcej realite tohto odvetvia. Nikto nevie momentálne ešte presne vyčíslieť finančné dopady, ako ani to, ako sa toto odvetvie bude vyvíjať po odznení pandémie.

Na základe uvedeného a absencií dát, ktoré by popisovali súčasnú situáciu v gastronómii sme sa rozhodli, že našu pozornosť upriamime na existujúce fenomény a funkcie tohto odvetvia a taktiež sme sa v závere práce zamerali na konkrétnu gastronomickú prevádzku, kde sme na základe priamych odpovedí zákazníkov vytvorili návrhy a odporúčania pre jej racionalizáciu.

# 1. Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí

## 1.1. Vymedzenie pojmu gastronómia a jej história

Termín „gastronómia“ sa po prvýkrát objavil v roku 1800 v názve jednej z básní francúzskeho autora Josepha de Berchous (1775-1838). Podstatné meno „gastronóm“ vzniklo v roku 1803 a prídavné meno „gastronomický“ v roku 1807. Týmto termínom sa vtedy ale neoznačovalo umenie vybraného jedla, ale skôr spôsob získavania a udržania spoločenského postavenia (Drouard 2007).

Etymologicky je slovo gastronómia odvodené od starogréckeho slova gaster (žalúdok) a nomos (pravidlá, normy). V súčasnosti je používanie pojmu gastronómia podľa autorov Křížek a Neufus (2011) značne ambivalentné a často býva nepresne dávané do najužšieho vzťahu s latinským pojmom culinaria (kuchársky, kuchyňa). Podľa niektorých autorov je možné oba pojmy chápať ako synonymá, podľa iných je však potrebné ich obsahovo rozlišovať.

S úvahami o pojme gastronómia a jej význame v spoločnosti sa stretávame už v známom diele Jean-Anthelme Brillat-Savarina „Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante“ (Fyziológia chuti), vydanom v Paríži v roku 1829. Definuje gastronómiu „ako vedu, ktorá sa zaoberá skúmaním všetkého, čo súvisí s výživou človeka, ktorej cieľom je bdiť nad zachovaním individua prostredníctvom čo možno najlepšej stravy. Dosahuje to tak, že istými princípmi riadi všetkých, ktorí hľadajú, dodávajú a pripravujú látky určené na potravinárske využitie.“ Dôležitý význam pripisuje Brillat-Savarin vplyvu gastronómie na styk s ľuďmi, keď uvádza, že „stôl predstavuje akýsi druh spojiva medzi hosťom a hostiteľom, spolu stolovníci ochotnejšie prijímajú isté dojmy a podriaďujú sa istým vplyvom; jedlo sa stalo prostriedkom vládnutia a o osude národov sa rozhoduje na banketoch.“

Gastronómia skúma ľudí aj veci a prenáša z jednej krajiny do druhej všetko, čo si zaslúži jej pozornosť. Vďaka nej sa premyslene usporiadaná hostina stáva akousi prehliadkou sveta v malom, kde každá krajina má svojich predstaviteľov. Brillat-Savarin považuje gastronómiu za vedu v dnešnom ponímaní priam „interdisciplinárnu“. Tvrdí, že gastronómia súvisí s prírodnými vedami a to klasifikáciou potravinárskych surovín, s fyzikou – skúmaním ich zloženia a kvality, s chémiou – rozličnými analýzami a rozkladaním potraviny, s kuchyňou a s umením pripravovať jedlá a dodávať im príjemné chuťové vlastnosti, s obchodom – hľadaním cenovo prístupných zdrojov potravín a výhodného spôsobu predaja svojich

výrobkov a taktiež aj s ekonómiou tým, že poskytuje pramene pre zdanenie a rozvíja výmenný obchod medzi národmi. Môžeme teda konštatovať, že Brillat-Savarin stotožnil gastronómiu nielen s umením a duchovnou vzdelanosťou, ale aj so spoločenským správaním.

Pojem gastronómia postupne prevzali aj ďalšie európske jazyky v nezmenenej podobe. S ním sa dostali autorovou zásluhou do medzinárodného obehu aj ďalšie, v súčasnosti rovnako frekventované slová: gourmand (labužník) gourmandise (labužníctvo). Obe majú síce svoj pôvod v stredovekej francúzštine, ale v súčasnom význame sa začínajú objavovať až v druhej polovici 18. storočia (Křížek, Neufus 2011).

V súčasnosti sa rôzne štúdie z oblasti gastronómie zaoberajú predovšetkým produkciou jedál, starostlivosťou o potraviny, ich spracovaním, psychologickými účinkami jedál a v neposlednom rade zvykmi a tradíciami. Taktiež záujem o gastronómiu medzi verejnosťou v súčasnej dobe zažíva veľký rozmach a spolu s tým sa postupne zvyšuje aj jej úroveň a kvalita ponuky v gastronomických zariadeniach na Slovensku. Jedlo sa používa ako marketingový nástroj pre prítiahnutie pozornosti turistov, ale aj ako špeciálny produkt kultúrneho turizmu slúžiaci ako cieľ návštevy určitého regiónu (Šenková 2015).

Gastronómia ako samostatný produkt cestovného ruchu sa dostáva postupne do popredia záujmu odborníkov v cestovnom ruchu. V snahe uspokojiť stále rastúce nároky účastníkov cestovného ruchu je kladený dôraz na snahu každú službu adekvátne obohatiť zážitkom, preto je pri príprave produktu potrebné rešpektovať predovšetkým tri základné princípy, ktorými sú: autenticita, koncepcnosť a pohostinnosť (Vavrečková, Vaníček 2017).

## 1.2. Zriadenie gastronomickej prevádzky

V Slovenskej republike zriaďovanie gastronomickej prevádzky, ale i spoločného stravovania rieši najmä zákon o ochrane a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov č. 103/2015 Z.z., kde §26 definuje a vymedzuje zariadenia spoločného stravovania ako zariadenia, ktoré poskytujú stravovacie služby podávaním pokrmov alebo nápojov na pracoviskách, v školských zariadeniach, školách, zariadeniach sociálnych služieb, zariadeniach sociálnoprávnej ochrany detí a sociálnej kurately, zdravotníckych zariadeniach, v prevádzkach verejného stravovania, v stánkoch s rýchlym občerstvením a v iných zariadeniach s ambulantným predajom pokrmov a nápojov a na zotavovacích a iných hromadných podujatiach. Stravovacie služby možno poskytovať len v zariadeniach,

ktoré spĺňajú požiadavky na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie, vybavenie, vnútorné členenie a na prevádzku. Medzi gastronomické zariadenia zaraďujeme akékoľvek zariadenia, kde sa vyrába, pripravuje a podáva jedlo alebo nápoje ako napríklad reštaurácie, kaviarne, cukrárne, pekárne, jedálne, zmrzlinárne alebo bary (103/2015 Z.z.).

#### 1.2.1. Živnostenský úrad

Pred otvorením gastronomického zariadenia je potrebné splniť mnoho legislatívnych povinností. Jednou z hlavných povinností je oznámenie vzniku zariadenia viacerým úradom. Na úplnom začiatku podnikania a rozhodnutia založenia gastronomického zariadenia, prevádzky je ohlásenie živnosti na živnostenskom úrade. Podľa zákona č. 455/1991 Z.z. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon), ak sa nejedná len o predaj výrobkov, ale aj o remeselnú živnosť, okrem splnenia všeobecných podmienok (vek minimálne 18 rokov, spôsobilosť na právne úkony a bezúhonnosť) je potrebné dokladovať aj odbornú spôsobilosť výučným listom alebo iným dokladom, ktorý dokazuje vzdelanie, resp. požadovanú prax v danom odbore. Odborná spôsobilosť a prax musí byť v odbore kuchár, pekár, cukrár. Riešenie je zamestnanie zodpovednej osoby minimálne na štvrtinový úväzok alebo osoba, ktorá chce založiť gastronomické zariadenie absolvuje, ak nemá takúto odbornú spôsobilosť akreditovaný kurz, ktorý realizuje Ministerstvo školstva Slovenskej republiky.

Ak už občan má živnosť, vznik novej prevádzky je povinný nahlásiť živnostenskému úradu najneskôr v deň zriadenia gastronomickej prevádzkarne. Prílohou ohlásenia je doklad preukazujúci oprávnenie užívať nehnuteľnosť, a to buď výpis z listu vlastníctva, ktorým preukazujete vlastnícke právo alebo v prípade prenájmu je týmto dokladom nájomná zmluva, a pod. (455/1991 Z.z.).

#### 1.2.2. Daňový úrad

Rovnakú povinnosť je potrebné splniť voči daňovému úradu. Lehota na ohlásenie novej prevádzkarne je 30 dní od jej zriadenia. V súčasnosti je možnosť splnenia povinnosti na jednotnom kontaktnom mieste, obvyčajne živnostenský úrad, ktorý nahlasuje túto skutočnosť daňovému úradu. Daňovému úradu sa nahlasuje tiež číslo registračnej pokladne, ktorá je povinná pri používaní v gastronomických prevádzkach. Používanie pokladnice e-kasa sa vzťahuje na každú fyzickú alebo právnickú osobu, ktorá na základe oprávnenia na

podnikanie podľa § 2 ods. 2 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodného zákonníka v znení neskorších predpisov predáva tovar alebo poskytuje vymedzené služby, pričom za predaj tovaru alebo za poskytovanie vymedzenej služby prijíma tržby v hotovosti alebo inými platobnými prostriedkami nahrádzajúcimi hotovosť.

Podnikateľom je :

1. osoba zapísaná v obchodnom registri,
2. osoba, ktorá podniká na základe živnostenského oprávnenia,
3. osoba, ktorá podniká na základe iného než živnostenského oprávnenia podľa osobitných predpisov,
4. fyzická osoba, ktorá vykonáva poľnohospodársku výrobu a je zapísaná do evidencie podľa osobitného predpisu (samostatne hospodáriaci roľník).

Finančná správa Slovenskej republiky vypracovala projekt pre registračnú pokladnicu, najmä ako riešenie proti daňovým únikom, no zároveň s výraznými benefitmi pre podnikateľov. Virtuálna registračná pokladnica je služba zriadená Finančným riaditeľstvom SR, ktorá je poskytovaná výhradne cez mobilné aplikácie vlastnené Finančným riaditeľstvom. Táto aplikácia je poskytovaná podnikateľom bezplatne a môže byť nainštalovaná v počítači, notebooku, tablete alebo v smartfóne, ak dané zariadenie disponuje stanoveným operačným systémom. Podmienkou fungovania systému je pripojenie na internet, aby bolo možné informácie z pokladnice do systému finančnej správy odosielať. V prípade, ak má podnikateľ prevádzku, resp. predajné miesto umiestnené v lokalite, kde nie je dostupný internetový signál, je povinný bez zbytočného odkladu podať žiadosť o povolenie odkladu zo zasielania údajov do systému e-Kasa a túto skutočnosť je povinný preukázať. Používanie pokladnice e-kasa sa vzťahuje aj na podnikateľa s trvalým pobytom alebo so sídlom mimo územia Slovenskej republiky (Finančná správa, Používanie pokladnice e-Kasa 2019).

### 1.3. Nahlásenie gastronomickej prevádzky obci

Obec, mestská časť vyžaduje oznámenie o zriadení prevádzkarne. Takáto povinnosť vyplýva priamo zo všeobecných nariadení príslušnej obce. Lehota na ohlásenie sa u jednotlivých mestských častí, či obcí môže líšiť. Podľa zákona o živnostenskom podnikaní je oznámenie potrebné podať v lehote 5 až 15 dní pred výkonom podnikateľskej činnosti.

Súčasťou oznámenia je tiež informácia o otváracích hodinách, ktoré musia byť obecným alebo mestským úradom schválené (455/1991 Z.z.).

#### 1.3.1. Prevádzkový poriadok a nahlásenie gastronomickej prevádzky regionálnemu úradu verejného zdravotníctva

Podnikateľ je povinný pri vzniku zariadenia uviesť priestory do prevádzky a vypracovať prevádzkový poriadok. Pre uvedenie priestorov do prevádzky je podľa zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov potrebné získať súhlasné rozhodnutie úradu, resp. regionálneho úradu verejného zdravotníctva. Ak v tom istom priestore vykonáva podnikateľskú činnosť niekoľko subjektov, je potrebné získať tento súhlas pre každého z nich (355/2007 Z. z.).

Súhlas od regionálneho úradu je potrebné získať bez ohľadu na to, na základe akého právneho vzťahu sa priestor na podnikanie využíva. Rovnako je potrebný aj pre prenajaté priestory. K žiadosti je potrebný výpis z obchodného registra alebo kópiu živnostenského listu, list vlastníctva prípadne nájomnú zmluvu a pod.

Prevádzkový poriadok je súhrn opatrení na ochranu zdravia zamestnanca a na ochranu verejného zdravia v zariadení, v ktorom existuje riziko (355/2007 Z. z.). Je to teda dokument, ktorý sa zameriava na ochranu zdravia zamestnancov a všetkých ďalších osôb, ktorých zdravie by mohlo byť pri prevádzke podniku ohrozené. Prevádzkový poriadok podlieha schváleniu regionálneho úradu verejného zdravotníctva. Žiadosť o schválenie je potrebné podať ešte pred začiatkom podnikateľskej činnosti.

Prevádzkový poriadok je potrebné vyplňať so zameraním na osobitosti konkrétnej gastronomickej prevádzky. Hlavné časti, ktoré tento poriadok musí obsahovať sú :

- charakteristika prevádzky (názov, adresa, druh prevádzky, rozsah činnosti, dispozičné členenie, technologické vybavenie),
- identifikácia prevádzkovateľa (identifikačné údaje),
- inžinierske siete a odpady (napojenie na zdroj pitnej vody, dokumentácia preukazujúca zdravotnú neškodnosť pitnej vody, napojenie na kanalizáciu, nakladanie s tuhými odpadmi a dokumentácia preukazujúca likvidáciu tuhých a tekutých odpadov),

- personálne zdroje (zoznam zamestnancov, doloženie splnenia požiadavky zdravotnej a odbornej spôsobilosti zamestnancov),
- systém zdravotnej bezpečnosti potravín,
- postupy založené na zásadách HACCP (analýza nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov),
- sanitačný program.

Pri vyplňaní prevádzkového poriadku sa často zabúda na uvedenie postupov založených na zásadách HACCP. Pritom každý podnikateľ je povinný tieto postupy vypracovať v samostatnom dokumente a prispôbiť ich podmienkam svojho prevádzkovaného zariadenia. Podnikateľ môže tieto postupy vypracovať samostatne alebo o to požiadať externú firmu.

#### 1.3.2. Špecifické požiadavky kladené na gastronomické zariadenia a zamestnancov

Gastronomické zariadenie je povinné riadiť sa pri svojej činnosti osobitými požiadavkami. Nakoľko v ňom dochádza do styku s potravinami, existuje tu zvýšené riziko poškodenia ľudského zdravia. Gastronomické prevádzky sa okrem iných predpisov musia riadiť vyhláškou Ministerstva zdravotníctva SR o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania č. 533/2007 (Vyhláška MZ SR 533/2007). Táto vyhláška ukladá mnoho povinností. Týkajú sa najmä hygienických požiadaviek, požiadaviek na výrobu, prípravu, podávanie pokrmov a nápojov, na výživovú hodnotu pokrmov a na dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov.

Špecifické požiadavky sú kladené aj na zamestnancov gastronomického zariadenia. V zariadení totiž môže pracovať iba odborne a zdravotne spôsobilá osoba, ktorá disponuje príslušným dokladom umožňujúcim výkon takejto odbornej práce.

Dokladom preukazujúcim odbornú spôsobilosť je diplom alebo vysvedčenie zo vzdelávacej inštitúcie, ktorá je uvedená vo vyhláške Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení č. 585/2008 (Vyhláška MZ SR 585/2008).

Ak daný diplom alebo vysvedčenie zamestnanec nemá, je povinný získať osvedčenie o odbornej spôsobilosti vykonávať epidemiologicky závažnú činnosť. Takéto osvedčenie vydáva regionálny úrad verejného zdravotníctva po úspešnom absolvovaní skúšky.

Potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti zamestnanca vydáva všeobecný lekár na základe lekárskej prehliadky. Poplatok za jeho vydanie je stanovený príslušným lekárom. Ak ide o krátkodobú, sezónnu prácu, zamestnancovi postačí iba potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti. Ako sme už spomenuli v časti 1.2.1 Živnostenský úrad, pre získanie vlastného gastronomického zariadenia je potrebné mať prax a odbornú spôsobilosť. Jednou z možných ciest je dodatočné vzdelanie prostredníctvom rôznych kurzov, ktoré sú akreditované Ministerstvom školstva. Ide o kurzy pre profesiu kuchár, pekár, cukrár a čašník.

### 1.3.3. Iné povinnosti pri založení gastronomickej prevádzky

Okrem spomenutej povinnosti nahlásiť zriadenie prevádzky príslušným úradom je podnikateľ povinný splniť aj ďalšie zákonné povinnosti, a to :

- vypracovať reklamačný poriadok,
- vykonať opatrenia vyplývajúce zo zákona č. 377/2004 Z.z. o ochrane nefajčiarov a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- vypracovať požiarny poriadok a vykonať pre svojich zamestnancov školenie bezpečnosti pri práci a ochrany zdravia (124/2006 Z.z.),
- zabezpečiť platenú zdravotnú službu, ak mu táto povinnosť vyplýva,
- uviesť jednotkovú cenu za mernú jednotku na každom balenom tovare,
- ak bude zamestnávať troch a viac zamestnancov, je povinný podľa zákona č. 340/2012 Z. z. o úhrade za služby verejnosti poskytované Rozhlasom a televíziou Slovenska a o zmene a doplnení niektorých zákonov ohlásiť túto skutočnosť RTVS a uhrádzať koncesionárske poplatky.

Viditeľne označiť s uvedením údajov :

- obchodné meno a sídlo podnikania alebo miesto fyzickej osoby,
- meno a priezvisko osoby zodpovednej za činnosť gastronomickej prevádzkarne,
- prevádzková doba, ktorá je určená pre spotrebiteľa,
- označenie zamestnancov, ktorí prichádzajú do priameho styku so spotrebiteľom. Od ostatných zamestnancov musia byť odlíšení na základe oblečenia alebo menovky.

#### 1.4. Súčasné trendy v gastronómii

Rovnako ako móda aj gastronómia podlieha trendom. Čoraz populárnejšími sa stávajú napríklad detox, dôraz sa kladie na obmedzenie alebo úplne vylúčenie niektorých surovín ako napríklad cukor, biela múka, či živočíšne produkty. Namiesto nich sa na trh dostávajú v súčasnosti modernejšie potraviny, ktorými si ich ľudia nahrádzajú. Do popredia sa dostáva aj technológia a zážitková gastronómia. Vo svojej bakalárskej práci som popísala niekoľko súčasných trendov v gastronómii.

S rastom životnej úrovne obyvateľstva rastú aj nároky na gastronómiu. Jedným z najpopulárnejších trendov je stále zážitková gastronómia. Zážitková gastronómia je spôsob stravovania, kedy zákazníci nenavštevujú stravovacie zariadenia len za účelom dobre sa najesť, ale taktiež sa zabaviť a niečo nové zažiť. Príkladom zážitkovej gastronómie je front cooking.

**Front cooking** alebo otvorená kuchyňa je takmer pre každého zákazníka vždy veľký zážitok. Z kuchyne sa kuchár premiestňuje do odbytovej časti reštaurácie, aby mohol zákazníkovi predviesť gastronomický zážitok. Kuchár môže pripravovať jedlo priamo pred očami zákazníka resp. pokrm dokončiť napríklad spôsobom flambovania. V niektorých gastronomických zariadeniach je kuchyňa oddelená od odbytovej časti sklenou stenou, cez ktorú môžu zákazníci pozorovať pri práci kuchárov. Výhodou je taktiež minimálna hlučnosť v reštaurácii a žiaden zápach. Mať možnosť pozorovať kuchára pri práci a môcť sa zúčastniť „predstavenia“ prispieva k atraktivite pokrmu a robí z neho vždy skutočný zážitok.

Ďalej je to tzv. **fusion cuisine** – hovoríme o gastronomickom štýle, pri ktorom regionálna kuchyňa tvorí základ a je obohatená netradičnou exotickou kuchyňou. Ide o zmes pokrmov pripravovaných pomocou vzájomne premiešaných tradičných postupov. V tomto prípade je veľký priestor oživenia tradičnej slovenskej kuchyne. Tento gastronomický štýl si vyžaduje veľké majstrovské schopnosti pri spojení dvoch alebo viacej gastronómií ako napríklad: japonská a francúzska kuchyňa, mexická a talianska (The Jakarta, Fusion food 2014).

## REŠTAURAČNÁ TECHNOLOGIA

V súčasnosti reštaurácie omnoho uľahčujú personálu prácu pomocou technológie (The Culinary Pro, Food trends 2020).

V dnešnej dobe prevádzkovať reštauráciu bez akýchkoľvek ťažkostí alebo menších obmedzení je takmer nemožné. Ak má reštaurácia dobré meno a je obľúbená, zákazníci sa môžu sťažovať napríklad na stálu obsadenosť a náročnosť sa do nej dostať. Ak sa aj miesto uvoľní, opäť sa môžu sťažovať na dlhé čakanie. Preto v dnešnej dobe existuje technológia, ktorá pomáha reštauráciám uspokojovať potreby svojich zákazníkov čo najefektívnejšie.

- Online rezervácie – slúžia na rýchle zarezervovanie miest v reštaurácií. Vďaka nim si zákazníci nemusia vystáť dlhú radu a rovno môžu vstúpiť do reštaurácie.
- Mobilné aplikácie - technologický pokrok umožňuje zákazníkovi jednoducho si jedlo objednať bez akéhokoľvek čakania buď z pohodlia domova, kde im bude jedlo doručené alebo priamo v reštaurácii.
- Samoobslužná platba – umožňuje zákazníkovi rýchlo a jednoducho zaplatiť bez čakania, stačí ak zákazníci použijú tablet, ktorý im daná reštaurácia poskytne.
- Robočašník – tento technologický výmysel existuje už takmer po celom svete dokonca sa objavuje už aj na Slovensku. Jeho hlavnou funkciou je zaniest objednané jedlo a pitie k stolu zákazníka. Slúžia na to tácky, na ktoré dokáže personál naložiť všetko to, čo treba. Robot si počas toho musí poradiť s náročným pohybom v priestoroch plných prekážok.

## EKOLOGIA

Varenie s tzv. zero waste je jedným z najnovších trendov v reštauráciách (The Culinary Pro, Food trends 2020).

Snahu o zmenu a odštartovanie ekologickejších trendov v gastronómii sa snaží presadiť niekoľko reštaurácií z celého sveta, ktoré spája problematika odpadu, no každá k nemu pristupuje odlišne.

Jednou z takýchto reštaurácií je reštaurácia s názvom Loop vo Fínsku, v ktorej sa pripravujú pokrmy len z potravín, ktoré prevádzke darovali supermarket, ktoré by boli inak vyhodnené do odpadkov. Dostávajú aj potraviny, ktorým by onedlho skončila doba trvanlivosti. Ich menu následne prispôbia týmto potravinám. V reštaurácii sa podáva väčšinou vegánske

jedlo formou rôznych zeleninových či ovocných bufetov (Korytárová, Reštaurácie, ktoré sa rozhodli podnikat' ekologicky 2019).

Ďalšou veľmi zaujímavou reštauráciou, ktorá sa snaží podnikat' v súlade s ekológiou, je Ravintola Nolla (Reštaurácia Nula) taktiež vo Fínsku. Je však iná než už spomínaná Loop reštaurácia, ktorá pracuje s "odpadom". Táto sa mu snaží v prvom rade predchádzať. Nepoužívajú žiaden jednorazový plast ani nič, čo nie je znovu použiteľné. Tento prístup si vyžaduje špeciálne plánovanie - od menu po skladovanie. Objednávajú len toľko potravín, ktoré určite spotrebujú. Radšej zákazníkov ohlásia, že sa už jedlo minulo, než by ho mali na konci dňa vyhadzovať. Zvyšky jedál, ktoré nedojedia zákazníci, putujú do kompostéra. Vzniknutý kompost potom reštaurácia dodáva miestnym pestovateľom ovocia a zeleniny, ktorí potom dodávajú sezónne suroviny do reštaurácie. Krásny príklad cirkulárnej ekonomiky. Základnou myšlienkou reštaurácie je presadiť, aby bolo zero waste bežnou súčasťou života a nie výnimkou. Táto myšlienka sa dostáva čoraz viac do popredia a stáva sa súčasným trendom po celom svete (Korytárová, Reštaurácie, ktoré sa rozhodli podnikat' ekologicky 2019).

Ďalším trendom, ktorý je vo svete v súčasnosti veľmi populárnym je **minimalizmus**. Čo znamená minimalizmus v koncepte gastronómie a prečo je dnes tento štýl servírovania a prezentácie jedla tak veľmi populárny? Podľa šéfkuchára Petra Kulháného (Trend, 2019): „Gastronomický minimalizmus ponúka v dnešnej dobe na tanieri pestrosť chutí, poriadok, čistotu a rozmanitosť farieb a tvarov, a to všetko v jednoduchom prevedení. Každá chuť môže vyniknúť samostatne, no zároveň nám minimalizmus dáva možnosť chute spájať a vychutnávať si ich spoločne“

## VEGETARIÁNSTVO

Každým rokom sa čoraz viac ľudí rozhoduje pre zmenu svojho životného štýlu. Okrem pohybu je súčasťou zdravého životného štýlu aj strava. Do popredia sa stále dostáva aj trend v podobe vegetariánstva. Čo sa týka gastronomických reštaurácií v niektorých tvorí vegetariánske menu až polovicu všetkých jedál, nehovoriac o samotných vegetariánskych podnikoch, ktorých je v súčasnosti aj na Slovensku už niekoľko.

Vegetariánstvo je orientácia stravovania na rastlinnú potravu. Výraz vegetarián je odvodený od slova „vegetus“ – čulý, živý, svieži. Ako prvý tento termín začala používať v roku 1847 Vegetariánska spoločnosť (Vegetarian society) v Anglicku, ktorá propagovala priaznivé

účinky tohto životného štýlu. Odmietanie mäsa sa v najrôznejších podobách objavuje v celej histórii ľudstva (The Vegan Society, Definition of veganism 2017).

## **VEGÁNSTVO**

Ďalším trendom, ktorý sa dostáva taktiež do popredia je vegánstvo. Čo tento pojem vlastne znamená vysvetľuje vo svojom článku The vegan society ako filozofiu a spôsob života, ktorý sa snaží vylúčiť – pokiaľ je to možné a uskutočniteľné – všetky formy vykorisťovania a týrania zvierat na jedlo, oblečenie alebo na akýkoľvek iný účel; a tým podporuje vývoj a používanie alternatív bez použitia zvierat v prospech zvierat, ľudí a životného prostredia. Z hľadiska výživy označuje postup vynechania všetkých produktov pochádzajúcich úplne alebo čiastočne zo zvierat (The Vegan Society, Definition of veganism 2017).

### **1.5. Klasifikácia pohostinských zariadení**

Gastronomické zariadenia môžeme presnejšie charakterizovať ako zariadenia spoločného stravovania, ktoré môžu byť súčasťou aj ubytovacích zariadení. Tieto zariadenia poskytujú gastronomické služby. V minulosti sa podľa vyhlášky Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky z 20. marca 1995 členili na kategórie a skupiny. Táto vyhláška však v roku 2001 bola zrušená.

Patúš a kolektív v súčasnosti podľa charakteru odbytových stredísk rozdeľujú pohostinské zariadenia na :

- a) Zariadenia základného stravovania
- b) Zariadenia doplnkového stravovania
- c) Zariadenia spoločenských a zábavných služieb

Tabuľka č. 1: Kategórie pohostinských zariadení

| <b>Zariadenia základného stravovania</b>           | <b>Zariadenia doplnkového stravovania</b>                                         | <b>Zariadenia spoločenských a zábavných služieb</b>                                                                                         |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Reštaurácia<br>Motorest<br>Jedáleň so samoobsluhou | Denný bar, Aperitív bar<br>Grilbar,Snackbar, Pizzeria<br>Bistro,Bufet<br>Hostinec | Kaviareň, Espresso, Libresso<br>Cukráreň<br>Viecha, Vinotéka, Vináreň<br>Pivnica, Piváreň<br>Nočný klub, Varieté,<br>Dancingklub, Diskoklub |

Zdroj: Patúš a kolektív 2011

K zariadeniam základného stravovania patria :

### **Reštaurácia**

Je základné zariadenie spoločného stravovania, kde sa na základe objednávky pripravujú rôzne druhy jedál a nápojov pre zákazníkov za určitý poplatok. Jedlá sú určené na konzumáciu v priestoroch reštaurácie, prípadne si ich môže hosť odnieť so sebou. Reštaurácie sa veľmi líšia ponukou jedál, úrovňou služieb, či otváracou dobou. Ponuka závisí na samotnom šéfkuchárovi a tiež na vopred zvolenej koncepcii reštaurácie.

### **Samoobslužná reštaurácia**

Predstavuje jednoduchšiu formu stravovania. Zákazník navštevuje toto zariadenie za účelom čo najrýchlejšieho nasýtenia. V ponuke je obmedzený počet hotových jedál.

### **Motorest**

Patrí k zariadeniam základného stravovania. Motoresty sú najčastejšie budované pri hlavných cestách alebo diaľniciach s dostatočnou kapacitou pre parkovanie motorových vozidiel.

K zariadeniam doplnkového stravovania patria :

### **Denný bar**

Patrí k zariadeniam doplnkového stravovania. Jeho súčasťou je barový pult. Sortiment jedál a nápojov je poskytovaný obslužným spôsobom občerstvovania.

### **Grill bar**

V sortimente ponúkaných jedál prevládajú jedlá pripravované na grile. Jedlá sú zväčša pripravované priamo pred zrakom host'a.

### **Snack bar**

Zariadenie tohto druhu neposkytuje veľké kapacity na sedenie. Toto zariadenie má väčšinou malú kapacitu miest. Zákazníci pri konzumácii stoja pri barovom pulte alebo sedia pri menších stolíkoch. Čo sa týka sortimentu, v snack bare sa ponúkajú výrobky studenej kuchyne, napríklad rôzne bagety alebo minútkové jedlá.

### **Aperitív bar**

V ponuke nechýbajú výrobky studenej kuchyne a rôzne pripravované jedlá.

### **Pizzeria**

V pizzerii je hlavným sortimentom pizza, ale taktiež v ponuke môžeme nájsť rôzne jedlá pochádzajúce zväčša z talianskej kuchyne ako sú napríklad cestoviny alebo vaječné a múčne špeciality.

### **Bistro a bufet**

V týchto zariadeniach nie je možnosť sedenia a jedlá sú poskytované vo forme samoobsluhy.

Všetky tieto zariadenia poskytujú služby občerstvenia a tzv. rýchleho stravovania.

K zariadeniam spoločenských a zábavných služieb patria :

### **Kaviareň**

Patrí k veľmi obľúbeným zariadeniam spoločenských a zábavných služieb. Je zameraná na predaj teplých nápojov a dezertov.

### **Vináreň**

Zariadenie zamerané na podávanie vína a pokrmov studenej aj teplej kuchyne. Súčasťou môže byť živá hudba.

### **Piváreň**

Zariadenie, ktoré sa špecializuje na podávanie viacero druhov piva a jedál vhodných k pivu.

## Nočný klub

Je nočné zábavné pohostinské zariadenie, ktoré poskytuje zákazníkovi formou obsluhy pokrmy a nápoje. Súčasťou je barový pult, tanečný parket a štýlové zariadenie.

### 1.5.1. Gastronomická prevádzka grill bar

V bakalárskej práci sa zameriavame na konkrétnu gastronomickú prevádzku, kde v poslednej kapitole navrhujeme zmenu (prípadne kombináciu) tejto prevádzky na grill bar. Ako sme už vyššie spomínali, grill bar patrí k zariadeniam doplnkového stravovania. Hlavným sortimentom ponúkaných jedál sú pokrmy pripravované zväčša na grile pred zrakom host'a.

Čo pojem grilovanie vlastne znamená a aký je rozdiel medzi grilovaním a ďalšou formou prípravy pokrmov tzv. barbeque ?

Väčšina z nás si pojmy „grilovanie“ a „barbeque“ stále spája, avšak grilovanie a barbeque nie je to isté. Podľa Deana Selbyho hlavný rozdiel je v teplotách prípravy. Klasické grilovanie sa odohráva pri vysokých teplotách, barbeque sa pohybuje mierne nad sto stupňami.

Grilovanie je teda metóda varenia jedla priamo na otvorenom plameni alebo na vysokom zdroji tepla. Barbeque je naopak nízka a pomalá metóda varenia na nepriamom ohni. Barbeque je vhodnejšie pre väčšie a tvrdšie kusy mäsa - hrudník, rebierka. Grilovanie je vyhradené pre jedlá, ktoré sa dokážu rýchlejšie pripraviť - hamburgery, steaky, kuracie mäso, morské plody alebo zelenina.

### História grilovania

História grilovania siaha až do čias jaskynných ľudí, kedy naši predkovia zistili, že dlhodobé držanie mäsa priamo nad otvoreným ohňom ho „varilo“. Jaskynní ľudia s najväčšou pravdepodobnosťou vtedy narazili na zvieratá, ktoré boli zabité pri lesných požiaroch. Po úlovku mäsa zistili, že je chutnejšie a ľahšie stráviteľné ako surové. Bohužiaľ nie je možné presne určiť, kde bola táto metóda varenia použitá prvýkrát. Antropológovia nikdy nedosiahli konsenzus o tom, kedy sa naši predkovia prvýkrát naučili „variť“ a pripravovať jedlo. Podľa súčasných odhadov je varenie kdekoľvek pred 2 miliónmi až 300 000 rokmi - dosť široké spektrum (Avey, The history of barbecue and grilling 2019).

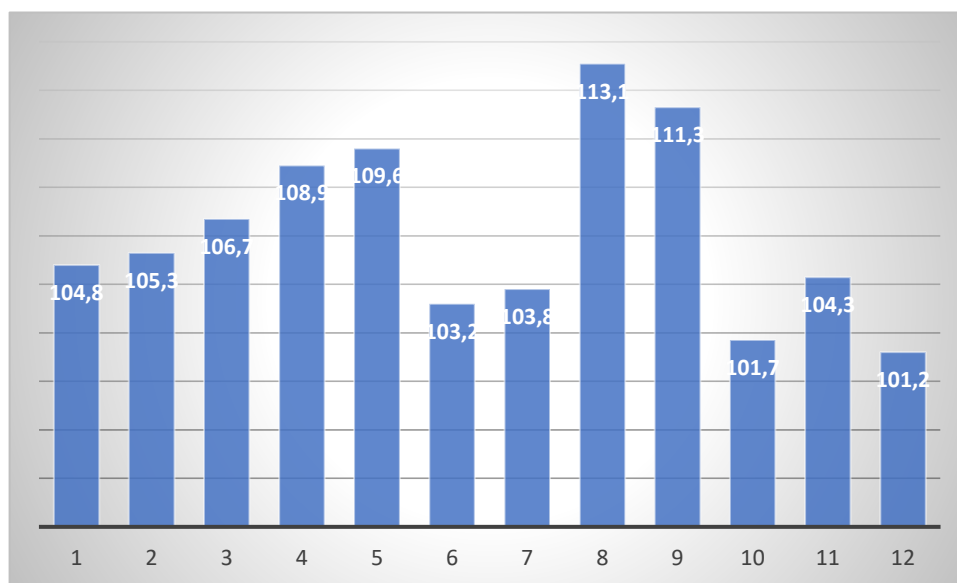
## 1.6. Súčasný stav gastronomických prevádzok na Slovensku

Cestovný ruch bolo prvým odvetvím, ktoré pocítilo negatívne dopady opatrení a reštrikcií obmedzujúce pohyb ľudí kvôli pandémie, ktorá zasiahla celý svet. Táto situácia sa dramaticky prejavila v prudkom úbytku tržieb. Ide o obrovské prepady, ktoré reštaurácie a ani hotely nie sú schopné žiadnym spôsobom sanovať.

### 1.6.1. Vývoj tržieb gastronomických prevádzok v jednotlivých mesiacoch za rok 2018

Stav tržieb v roku 2018 v jednotlivých mesiacoch mal charakter neustáleho stúpania a klesania. Ako môžeme vidieť na grafe, tržby v prvej polovici roka stúpali, kdežto v júni a júli výraznejšie klesli. V auguste už vidíme opäť výraznejší nárast tržieb. V októbri nastal zvrät a tržby už mali znova klesajúci charakter.

Graf č. 1: Stav tržieb za jednotlivé mesiace v roku 2018

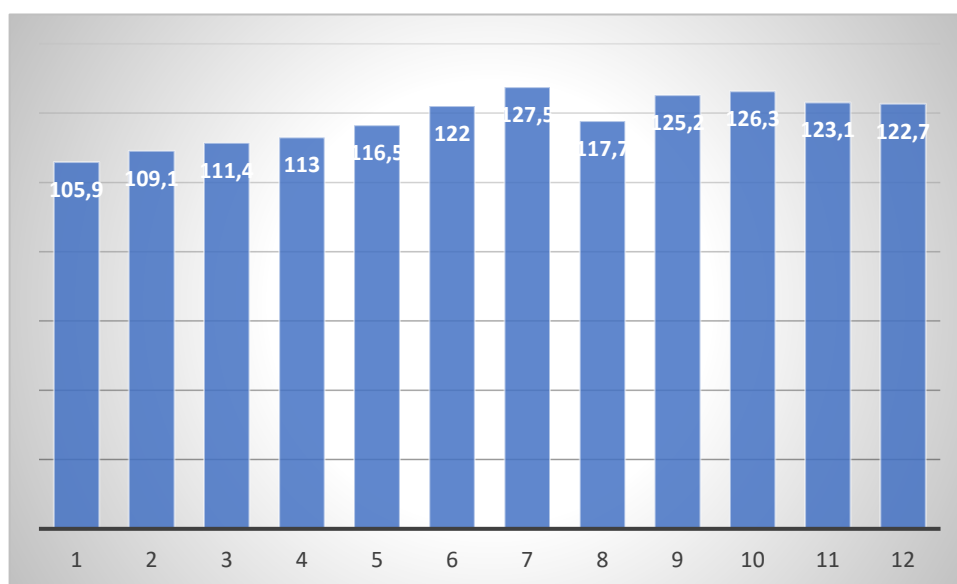


Zdroj: Vlastné spracovanie a <http://statdat.statistics.sk/>

### 1.6.2. Vývoj tržieb gastronomických prevádzok v jednotlivých mesiacoch za rok 2019

Vývoj tržieb v roku 2019 nezaznamenal výrazne poklesy alebo nárasty počas roka. Najnižšie tržby boli začiatkom roka, naopak najväčší nárast zaznamenali tržby v júli a v októbri.

Graf č. 2: Stav tržieb za jednotlivé mesiace v roku 2019

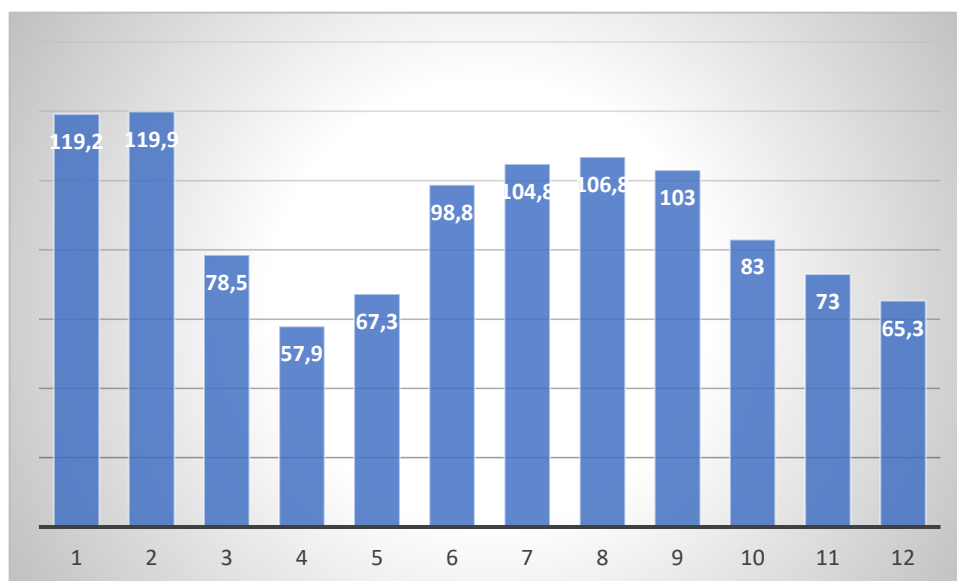


Zdroj: Vlastné spracovanie a <http://statdat.statistics.sk/>

### 1.6.3. Vývoj tržieb gastronomických prevádzok v jednotlivých mesiacoch za rok 2020

Na vývoji tržieb v roku 2020 sa podpísala nepriaznivá situácia ovplyvnená korona krízou, ktorá zasiahla slovenskú gastronómiu prvýkrát v marci. Ako môžeme vidieť na grafe, stav tržieb oproti prvým dvom mesiacom výrazne klesal. Až v máji, kedy sa situácia začala pomaly uvoľňovať, môžeme vidieť pomalý nárast tržieb. V októbri, počas druhej vlny korona krízy sa podniky začali opäť zatvárať a tržby klesať. Na grafe vidíme aký výrazný pokles zaznamenali tržby ku koncu roka oproti letným mesiacom.

Graf č. 3: Stav tržieb za jednotlivé mesiace v roku 2020

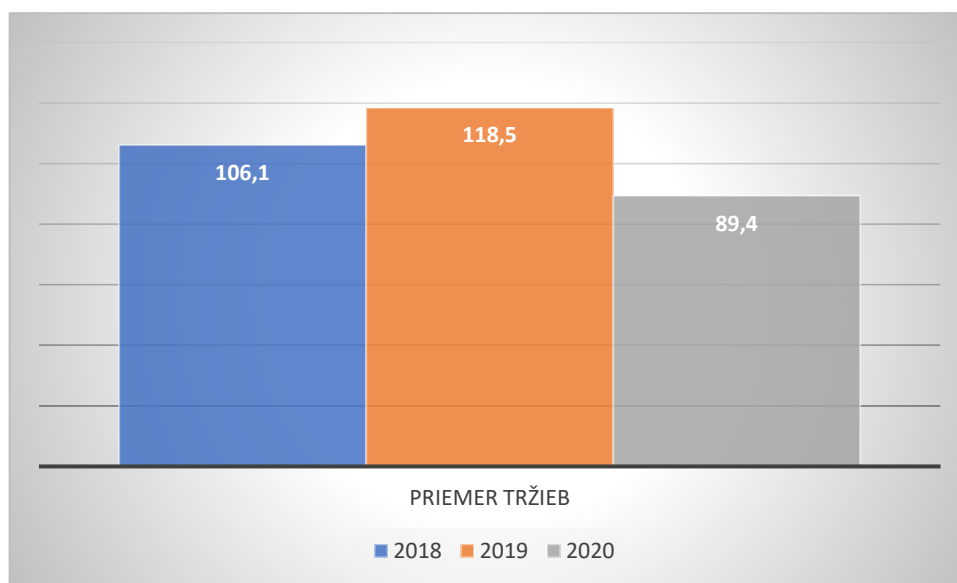


Zdroj: Vlastné spracovanie a <http://statdat.statistics.sk/>

#### 1.6.4. Porovnanie priemerného počtu tržieb v gastronomických prevádzkach v rokoch 2018-2020

Pri porovnaní priemerného počtu tržieb za roky 2018-2020 vidíme, že najvyššie tržby v gastronomických prevádzkach boli v roku 2019. Výrazne najnižšie tržby z dôvodu COVID-19 zaznamenal rok 2020.

Graf č. 4: Porovnanie priemerného počtu tržieb v rokoch 2018-2020



Zdroj: Vlastné spracovanie a <http://statdat.statistics.sk/>

#### 1.7. Racionalizácia

Ľudia a samostatné podniky si veľmi dobre uvedomovali už v minulosti dôležitosť pracovného postupu. Najprv sa tvorili menšie podniky, kde jednotlivec pracoval na produkte počas celého procesu samostatne. Tento proces bol náročnejší na čas a neprinášal zvyšovanie ziskov. Postupom času ľudia prichádzali na výhody a potrebu optimalizácie a rozdelenie výrobného procesu na menšie etapy (deľba práce), kde sa jednotlivci sústredili na konkrétnu výrobnú činnosť jedného alebo prípadne viacerých produktov. V konečnom dôsledku sa práca zefektívnila, znížili sa náklady na 1 výrobnú jednotku a proces sa optimalizoval – vznik manufaktúr. Všeobecná metóda optimálneho usporiadania pracovného postupu, ináč označená ako racionalizácia, je známa od 19. storočia. Teória tvrdí, že racionalizácia je spôsob, ktorým môže podnik docieľiť a uskutočňovať ktorýkoľvek výrobný proces kvalitnejším, efektívnejším a pomocou optimalizácie nákladov zvýšiť ziskovosť príslušného podniku.

Kvalitnú racionalizáciu pracovného procesu je možné docieľiť sústredením sa na oblasti ako:

- efektívna spotreba surovín materiálov a zásob,
- včasná kontrola a starostlivosť o podnikové zariadenia,
- logistika,
- kvalitný výberový proces nových zamestnancov,
- edukačné aktivity,
- objem výroby,
- kvalita výroby,
- skladba výrobného programu.

Dôvody potreby racionalizácie výroby :

- určitá činnosť neplní svoju stanovenú funkciu,
- určitá činnosť plní svoju funkciu, ale pre jej vysoké náklady nie je rentabilná,
- určitá činnosť neplní svoju určenú činnosť a navyše sú jej náklady vysoké (Borovský 2009).

## 2. Cieľ práce

Bakalárska práca pozostáva z teoretickej a praktickej časti. Cieľom teoretickej časti bolo poukázať na problematiku prevádzok spoločného stravovania, objasnenie základných pojmov v gastronómii a spoločnom stravovaní, ako aj priblíženie legislatívy týchto zariadení.

Hlavným cieľom bakalárskej práce bola analýza údajov získaných prostredníctvom dotazníkového prieskumu zameraného výlučne na zákazníkov vybranej prevádzky spoločného stravovania a následné vytvorenie návrhov a odporúčaní na zlepšenie pomocou racionalizácie jednotlivých súčastí reštaurácie.

Prvým čiastkovým cieľom bolo preštudovanie vhodnej literatúry, ktorá sa týka problematiky tejto práce.

Druhým čiastkovým cieľom bola správna formulácia otázok, ktoré následne využili pri dotazníkovom prieskume.

Tretím a zároveň posledným čiastkovým cieľom bola analýza údajov získaných dotazníkovým prieskumom, ktorý bol zameraný na zákazníkov nami vybraného podniku spoločného stravovania. Na základe výsledkov tohto prieskumu sme vytvorili návrhy a odporúčania, ktoré by mohli pomôcť pri racionalizácii danej reštaurácie. Zároveň sme navrhli vznik novej prevádzky grill bar so zachovaním niekoľkých prvkov nami racionalizovanej prevádzky pizzérie Wanted.

### 3. Metodika práce a metody skúmania

Bakalársku prácu sme rozdelili na dve časti, na teoretickú a praktickú časť, avšak v oboch častiach sme využili iné metodické postupy a metódy skúmania.

V teoretickej časti bakalárskej práce sme sa zaoberali charakteristikou a vymedzením základných pojmov riešenej problematiky. Venovali sa definovaniu gastronómie a spoločného stravovania, a charakterizovali sme legislatívu, ktorá podporuje verejné stravovanie na Slovensku. Údaje, ktoré boli použité na vypracovanie prvej časti bakalárskej práce sme získali hodnotením, triedením a výberom odbornej a doplnkovej literatúry, internetových a knižných zdrojov.

V praktickej časti bakalárskej práce sme sa venovali opisu vybranej prevádzky spoločného stravovania a následnému vyhodnoteniu štruktúrovaného dotazníka, ktorý bol zameraný na prieskum spokojnosti zákazníkov vybranej reštaurácie, ktorých výsledky následne poslúžia ako návrhy a odporúčania pri racionalizácii danej prevádzky.

Dotazníkový prieskum prebiehal počas niekoľkých dní v marci 2021 prostredníctvom sociálnej siete Facebook, kde bol tento dotazník zverejnený majiteľom pizzérie Wanted, nakoľko osobné dopytovanie kvôli súčasnej situácii nebolo možné. Dotazník bol vytvorený na stránke Survio. Otázky sú štruktúrované tak, aby zodpovedali požiadavkám na dosiahnutie nami stanovených cieľov. Dotazník pozostáva celkovo z 9 otázok, pričom 8 z nich je uzavretých s výberom možností a jedna je otvorená, kde môžu respondenti uviesť, čo by na vybranej prevádzke spoločného stravovania zmenili.

Celkovo sa nášho online prieskumu zúčastnilo 110 respondentov, z ktorých takmer všetci už niekedy navštívili, resp. konzumovali jedlo z pizzérie Wanted. Respondentov sme sa pýtali otázky ohľadom ich spokojnosti s jedálnym a nápojovým lístkom, s chuťou a kvalitou jedál, interiérom reštaurácie, taktiež s ich spokojnosťou s webovou stránkou, a to ako často navštevujú reštauráciu a či by ju odporučili aj svojim známym. Na analýzu údajov sme použili tabuľku v programe Microsoft Excel, kam sme vpisovali jednotlivé údaje a na základe nich sme vytvorili grafy, ktoré znázorňujú presné počty a odpovede opýtaných respondentov. Dané výsledky nám napomohli pri vytváraní návrhov a odporúčaní pri racionalizácii vybranej prevádzky spoločného stravovania.

## 4. Výsledky práce

### 4.1. Všeobecná charakteristika stravovacích zariadení mesta Prievidza

Mesto Prievidza sa nachádza na hranici medzi západným a stredným Slovenskom v centrálnej časti Hornonitrianskej kotliny, ktorú obklopujú pohoria ako Vtáčnik, Ždiar alebo Strážovské vrchy. V súčasnosti má mesto takmer 50 tisíc obyvateľov.

Pre rozvoj cestovného ruchu je dôležitá koncentrácia turistických zariadení a infraštruktúry (ubytovacie služby, stravovacie služby, vybavenosť, turistické informácie) do niekoľkých najvýznamnejších stredísk, hlavne do okresných a turisticky významných miest a rekreačných stredísk. K všeobecným negatívam turistického regiónu Horná Nitra patrí nízka úroveň vybavenosti turistickej infraštruktúry, vrátane rozdielnej úrovne poskytovaných služieb. Z pohľadu organizačnej štruktúry cestovného ruchu je pre Prievidzu dôležitá organizácia celkovej ponuky turistického potenciálu celej oblasti Hornej Nitry (turistické informácie a služby v systéme TIK, propagácia, reklama, predaj, tvorba turistických produktov a tematických trás). Prvým krokom k destinačnému manažmentu bol vznik Oblastnej organizácie cestovného ruchu Región Horná Nitra Bojnice (OOCR RHNB), ktorej členom je aj Mesto Prievidza. Doposiaľ tu však chýba funkčné prepojenie na destinačný manažment mesta a jeho ponuku.

Mesto Prievidza disponuje v súčasnosti 431 posteľami v trinástich hromadných ubytovacích zariadeniach. Pre rozvoj destinácie a zvýšenie príjmov z cestovného ruchu je podmienkou zvýšiť počet lôžok a prenocovaní v meste. Nízka kapacita ubytovacích zariadení a pokles počtu prenocovaní pre mesto znamená stagnáciu a je jeden z dôvodov slabo rozvinutého cestovného ruchu. Oproti ubytovacím zariadeniam mesto disponuje 129 stravovacími zariadeniami, z ktorých minimálne päť dosahuje dobré hodnotenia (Fraňová, Koncepcia rozvoja cestovného ruchu v meste Prievidza 2017).

Tabuľka č. 2 – Počet stravovacích zariadení mesta Prievidza

| <b>Druh stravovacieho zariadenia</b> | <b>Počet</b> |
|--------------------------------------|--------------|
| Reštaurácia                          | 27           |
| Pizzéria                             | 16           |
| Jedáleň                              | 3            |
| Bistro                               | 12           |
| Bar                                  | 18           |
| Piváreň                              | 5            |
| Pub                                  | 7            |
| Kaviareň                             | 41           |
| Spolu                                | 129          |

Zdroj: Koncepcia rozvoja cestovného ruchu v meste Prievidza 2017

#### 4.2. Charakteristika a opis vybraného stravovacieho zariadenia Pizzéria Wanted

Pizzéria Wanted je rodinná pizzéria nachádzajúca sa v Prievidzi v mestskej časti Veľká Lehôtka v krásnom horskom prostredí s výhľadom na mesto. Na gastronomickom trhu je od roku 2012, kedy ju založili dvaja bratia, ktorí ju stále vedú.

Reštaurácia má kapacitu 82 miest vo vnútorných priestoroch a 34 miest vo vonkajších priestoroch. Súčasťou pizzérie je kuchyňa, odbytová časť, kde sa zákazníci môžu zabaviť hraním biliardu alebo stolného futbalu, ktoré sa tam nachádzajú alebo prostredníctvom jukeboxu (automatický stroj na prehrávanie hudby) si pustiť akúkoľvek pesničku, na ktorú majú náladu. Súčasťou pizzérie je aj veľká terasa, kde sa organizujú rôzne akcie, svadby, promócie, oslavy a pod.

Nakoľko je vybrané stravovacie zariadenie označované ako pizzéria, tak aj sortiment ponúkaných jedál sa vzťahuje najmä na predaj pizze. V jedálnom lístku je momentálne v ponuke 38 druhov pizze v dvoch rôznych veľkostiach (32cm a 58cm), ktoré sa cenovo pohybujú v priemere 6 eur za menšiu a 13 eur za väčšiu. Okrem pizze si môžu zákazníci objednať aj napríklad hermelín, rezeň či palacinky.

Reštaurácia je otvorená každý deň v pracovných dňoch od 16:00 do 21:00 a počas víkendu od 14:00 do 23:00.

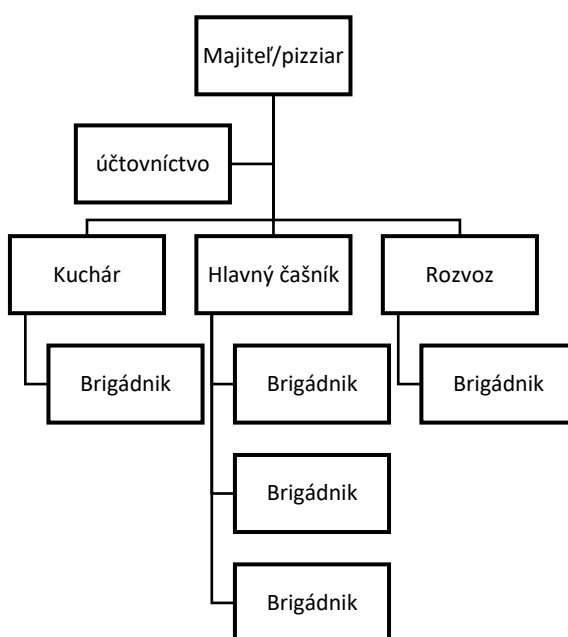
Interiér pizzérie je ladený do svetlých krémových farieb. Rovnako aj stoly a stoličky korešpondujú týmito farbami. Exteriér pizzérie disponuje drevenými lavicami a stoličkami.

Čo sa týka reklamy, pizzéria momentálne funguje na sociálnych sieťach Facebook (Pizza Wanted) a Instagram (pizzeriawanted). Taktiež má vlastnú webovú stránku ([www.pizzawanted.sk](http://www.pizzawanted.sk)), kde majú uverejnený jedálny a nápojový lístok a informácie o ďalších doplnkových službách.

#### 4.2.1. Organizačná štruktúra pizzérie Wanted

Organizačná štruktúra je formálny systém vzťahov v rámci organizácie, ktorý umožňuje diferencovať a súčasne aj integrovať činnosti a pracovníkov vykonávajúcich tieto činnosti do jedného celku (Majtán a kolektív 2016).

Tabuľka č.3: Organizačná štruktúra pizzérie Wanted



Zdroj: Vlastné spracovanie

Na čele organizačnej štruktúry stojí majiteľ pizzérie Wanted, ktorý je zároveň aj hlavný kuchár - pizziar. Pizzéria má externú účtovníčku, ktorá zabezpečuje všetky účtovné a personálne náležitosti. V kuchyni sú okrem hlavného kuchára ešte ďalší kuchár, ktorý pomáha pri pomocných prácach a jeden brigádnik. V odbytovej časti je jedna hlavná čašníčka a tri brigádnicky. Súčasťou organizačnej štruktúry je aj kuriér na rozvoz pizze. V súčasnej situácii sú ale dvaja, z toho jeden je brigádnik.

#### 4.2.2. Doplnkové služby

Pizzéria Wanted je rodinná reštaurácia v okrajovej časti mesta Prievidza. V súčasnej situácii funguje len prostredníctvom donáškovej služby. Zákazník si môže objednať jedlo buď telefonicky alebo cez webovú stránku [bistro.sk](http://bistro.sk), kde si zákazník z pohodlia domova vyberie jedlo, ktoré mu bude následne na zvolenú adresu doručené. Cena rozvozu v mestskej časti, kde sa pizzéria nachádza je 0,50 €, v ostatných častiach Prievidze je to 1,50 €.

Ďalej je v reštaurácii možné organizovať rôzne spoločenské podujatia do 40 osôb ako je svadba, narodeninová oslava, promócie, či firemné alebo športové sústreďenia. V priestoroch reštaurácie zákazníci môžu využiť stolný futbal, biliard alebo detské ihrisko.

Okrem spoločenských akcií, pizzéria organizuje aj marketingové akcie, napríklad každá desiata pizza je vždy grátis.

#### 4.2.3. SWOT analýza vybraného podniku

SWOT analýza slúži ako základný podklad k určeniu súčasného stavu podniku. Umožňuje komplexne vyhodnotiť fungovanie firmy prostredníctvom vonkajších faktorov (silné a slabé stránky) a vnútorných faktorov (príležitosti a ohrozenia).

Údaje uvedené v nasledujúcej SWOT analýze sa týkajú vybranej prevádzky spoločného stravovania pizzérie Wanted.

Tabuľka č. 4 – SWOT analýza pizzérie Wanted

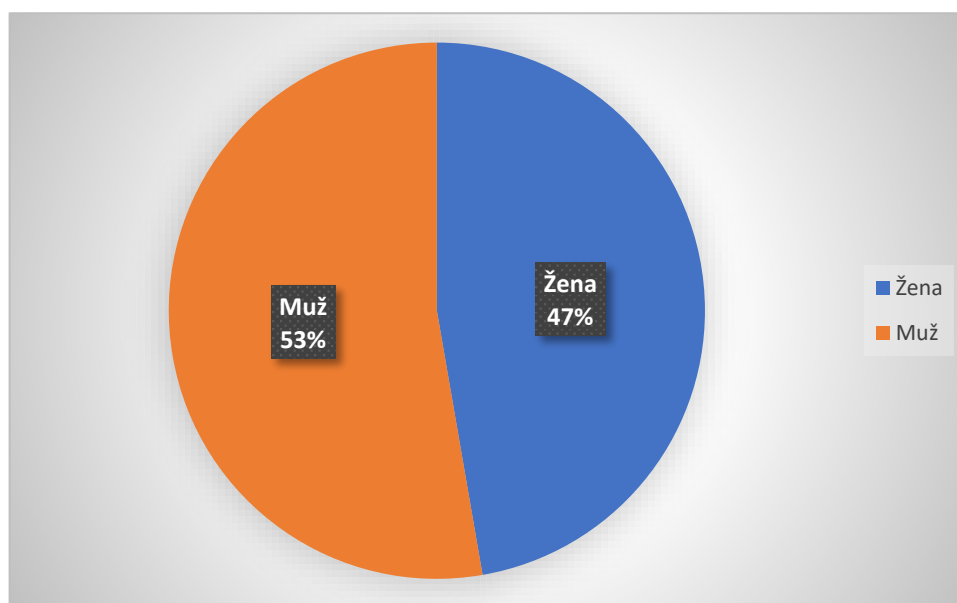
| Silné stránky                                                                                                 | Slabé stránky                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Poloha</b> v tichom horskom prostredí, s výhľadom na celé mesto                                            | <b>Poloha</b> môže byť taktiež aj slabá stránka, pretože sa nachádza v okrajovej časti mesta, s menším výskytom ľudí |
| <b>Dobré meno</b> na trhu                                                                                     | <b>Momentálny nízky dopyt</b> po reštauračných službách                                                              |
| <b>Parkovisko</b> je súčasťou reštaurácie a je po celý čas pre zákazníkov zadarmo                             | <b>Obyčajné zariadenie</b> reštaurácie                                                                               |
| <b>Donášková služba</b> je súčasťou reštaurácie, ktorá rozváža pizzu do celého okresu                         | <b>Obmedzený výber jedál</b> , nakoľko reštaurácia ponúka len pizzu                                                  |
| <b>Veľká terasa</b> , kde je možné zorganizovať rôzne akcie ako sú svadby, oslavy a pod.                      | <b>Nedostatočné prepojenie</b> stravovacích služieb s ubytovacími službami                                           |
| Príležitosti                                                                                                  | Ohrozenia                                                                                                            |
| <b>Rozšírenie ponuky jedál</b> by znamenalo doplnenie nového sortimentu ako sú napríklad šaláty, cestoviny,.. | <b>COVID – 19</b> je momentálne pre gastronómiu najväčšie ohrozenie                                                  |
| <b>Modernizácia</b> reštaurácie                                                                               | <b>Návyky obyvateľstva</b> , ktoré je zvyknuté stravovať sa doma a nenavštevovať gastronomické zariadenia            |
| <b>Nízka konkurencia</b> v tejto časti mesta                                                                  | <b>Fluktuácia zamestnancov</b> v dôsledku súčasnej situácie                                                          |

Zdroj: Vlastné spracovanie

#### 4.3. Vyhodnotenie dotazníka

Cieľom výskumu v bakalárskej práci bola analýza údajov získaných prostredníctvom dotazníkového prieskumu zameraného výlučne na zákazníkov vybranej prevádzky spoločného stravovania a následné vytvorenie návrhov a odporúčaní na zlepšenie pomocou racionalizácie jednotlivých súčasti reštaurácie. Prieskumu sa zúčastnilo dokopy 110 respondentov, z toho 58 bolo mužov, čo predstavuje 53 % a 52 bolo žien, čo predstavuje 47 percent.

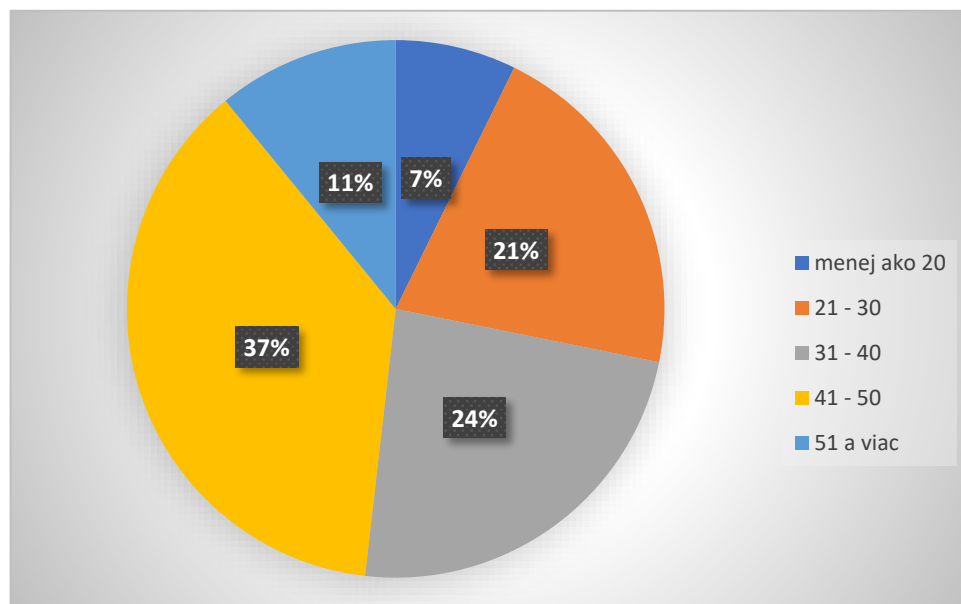
Graf č. 5: Pohlavie respondentov



Zdroj: Vlastné spracovanie

Druhá otázka prieskumu zisťovala vek respondentov. Najviac zákazníkov bolo vo veku od 41 - 50 rokov, konkrétne 41, čo predstavuje 37 %. Druhou vekovou kategóriou, ktorá najviac navštevuje vybranú prevádzku bola v rozmedzí od 31 - 40, a to presne 26 ľudí (24%) a hneď za ňou veková kategória od 21 - 30, čo bolo 23 ľudí (21%). Najmenšie zastúpenie mali vekové kategórie 51 rokov a viac, a to len 12 ľudí (11%) a veková kategória ľudí mladších ako 20 rokov, len 8 ľudí (7%). Z uvedeného grafu môžeme vidieť, že najčastejšími zákazníkmi pizzerie sú ľudia v strednom veku.

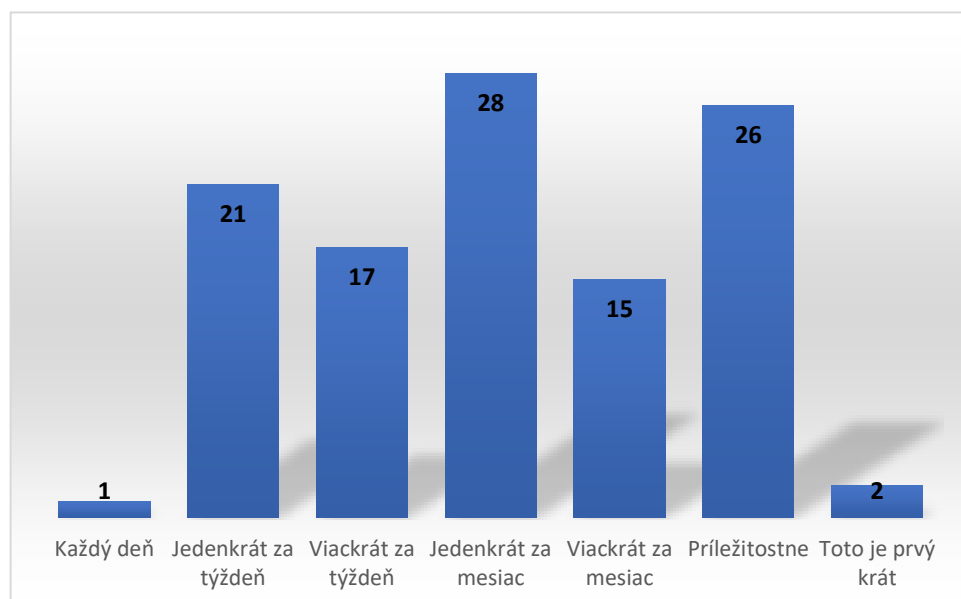
Graf č. 6: Vek respondentov



Zdroj: Vlastné spracovanie

Ďalej sme zisťovali, ako často zákazníci navštevujú pizzériu Wanted. Až 108 opýtaných, už niekedy navštívilo pizzériu a len dvaja tu boli prvýkrát. Najviac zákazníkov navštevuje pizzériu raz mesačne (28 zákazníkov), príležitostne (26 zákazníkov) a jedenkrát za týždeň (21 zákazníkov). Zvyšní zákazníci navštevujú pizzériu viackrát za týždeň (17) a viackrát za mesiac (15). Jeden zákazník navštevuje pizzériu každý deň.

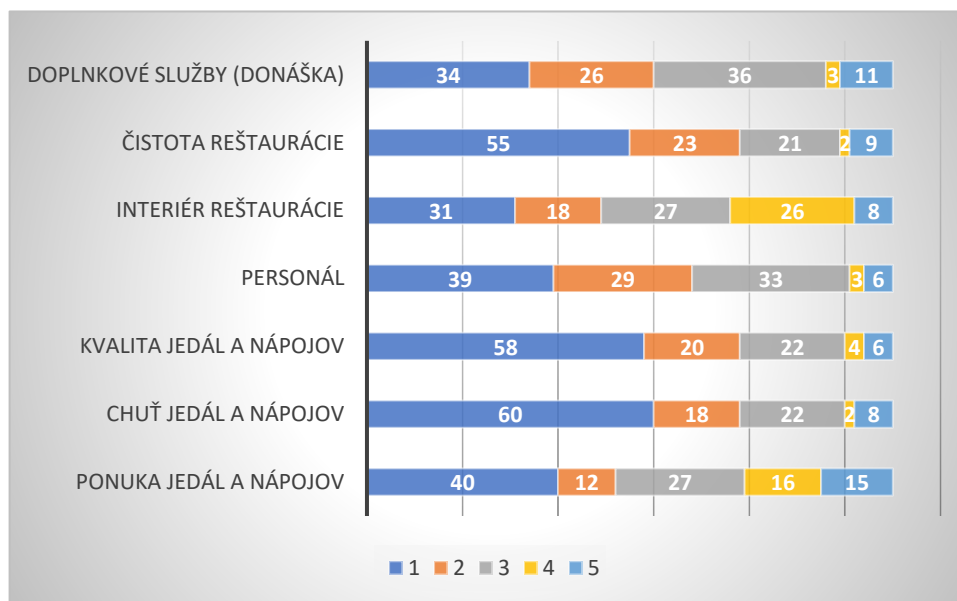
Graf č. 7: Návštevnosť pizzérie Wanted



Zdroj: Vlastné spracovanie

V otázke číslo 4 sme sa respondentov pýtali ako hodnotia faktory ako sú ponuka, chuť, kvalita jedál a nápojov, personál, interiér, čistota a doplnkové služby pizzérie. Na stupnici od 1 – 5 mali určiť ako veľmi sú spokojní alebo nespokojní, pričom 1 znamenala, že daný faktor hodnotia najlepšie a 5 najhoršie. S ponukou jedál a nápojov bolo spokojných 40 zákazníkov, ktorí ju ohodnotili číslom 1 a nespokojných zákazníkov, ktorí ponuku ohodnotili číslom 5 bolo 15. S chuťou jedál a nápojov bolo spokojných až 60 zákazníkov a len 8 ich ohodnotilo zle. Kvalita jedál a nápojov bola hodnotená podobne ako chuť, a to 58 respondentov uviedlo, že sú spokojní (hodnotenie číslom 1) a len 6, že sú nespokojní (hodnotenie číslom 5). Personál ohodnotilo číslom 1 39 zákazníkov a číslom 5 len 6. Interiér sa pozdával najlepšie 31 ľuďom, 8 ľuďom sa nepozdával vôbec. 55 ľudí si myslí, že čistota reštaurácie je v poriadku, preto ju ohodnotili jednotkou a 9 ľudí si myslí opak, preto zvolili hodnotenie číslom 5. Posledným faktorom boli doplnkové služby. Tu číslo 1 zvolilo 34 respondentov a 11 ľudí zvolilo číslo 5.

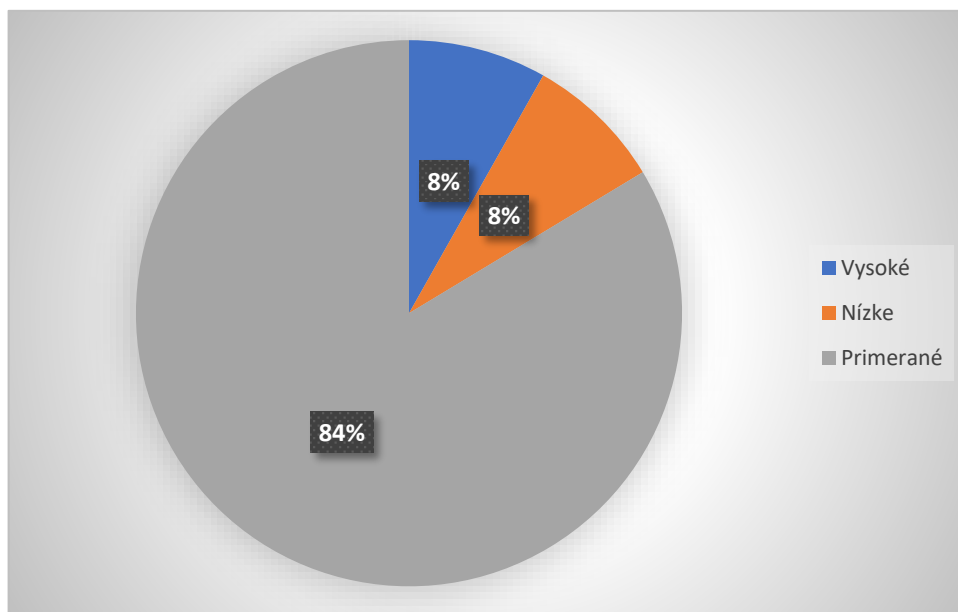
Graf č. 8: Hodnotenie faktorov pizzérie Wanted



Zdroj: Vlastné spracovanie

Otázka číslo 5 bola smerovaná na zistenie, či sú podľa zákazníkov ceny jedál a nápojov primerané k ich kvalite a chuti. Až 92 respondentov, čo predstavuje 84 % potvrdilo, že ceny sú primerané a zvyšných 16 % si myslí, že ceny sú príliš vysoké (8%) alebo príliš nízke (8%).

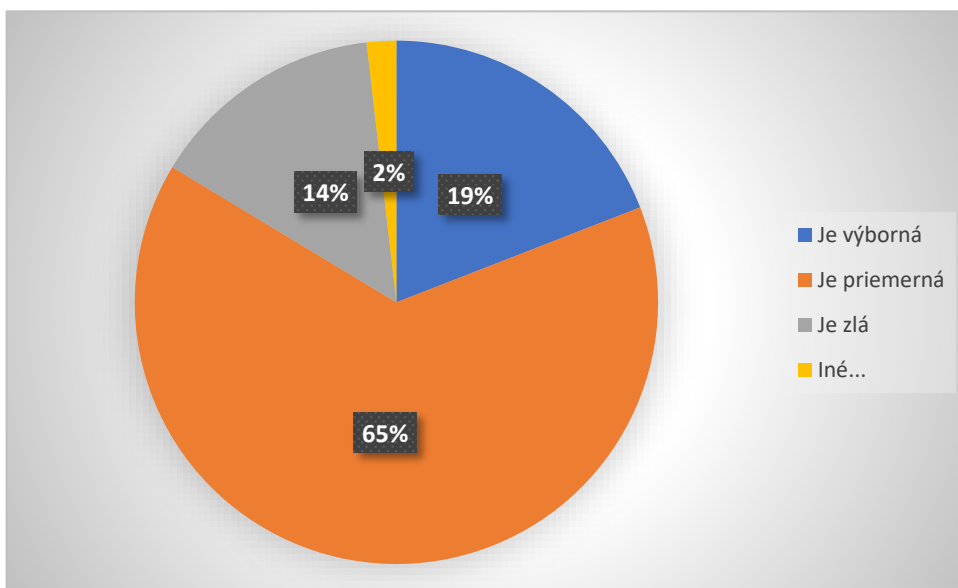
Graf č. 9: Ceny jedál a nápojov



Zdroj: Vlastné spracovanie

Ďalšou otázkou bolo hodnotenie webovej stránky. Tu sa väčšina respondentov zhodla na tom, že stránka je priemerná, až 65 %, čo bolo 71 ľudí. 19 % povedalo, že stránka je výborná (21 ľudí), 14 % si myslí, že stránka je zlá (16 ľudí) a 2 % (2 ľudia) zvolili možnosť „iné“, kde uviedli, že webovú stránku nikdy nenavštívili.

Graf č. 10: Webová stránka pizzérie Wanted



Zdroj: Vlastné spracovanie

Otázka číslo 7 mala zistiť, čo by zákazníci zmenili na pizzérii Wanted. Podľa jednotlivých odpovedí respondentov sa najčastejšie objavovali zmeny ohľadom rozšírenia ponuky jedál, obohatili by jedálny lístok o jedlá ako sú hamburgery, šaláty, rôzne druhy mias, väčšia ponuka pív. Ďalej by vylepšili webovú stránku a sociálne siete, tiež by zmodernizovali interiér reštaurácie, prijali by dlhšie otváracie hodiny, viac parkovacích miest a doplnkových služieb.

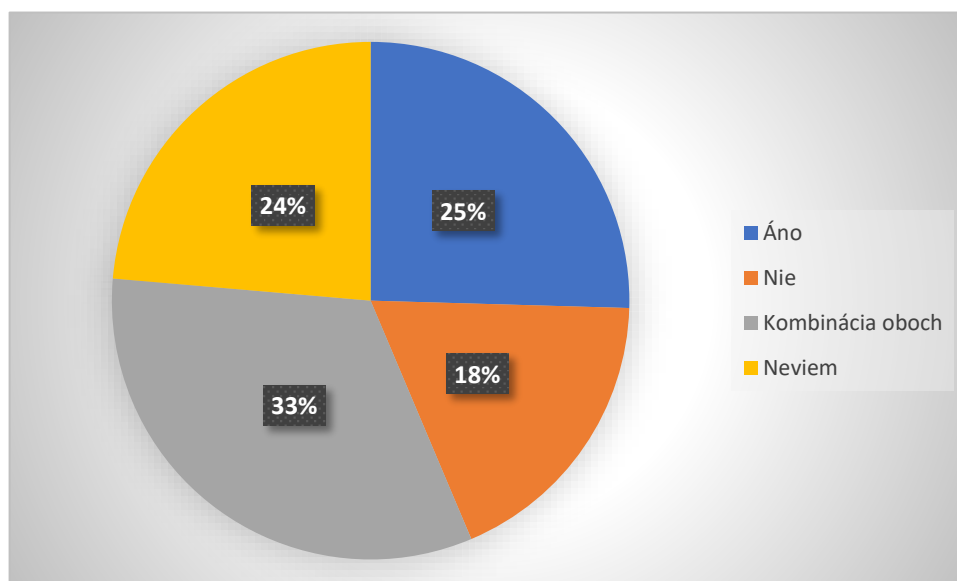
Tabuľka č.5: Najčastejšie odpovede respondentov pri otázke č. 7

| Čo by zákazníci zmenili  | Počet  |
|--------------------------|--------|
| Internetová stránka      | 9krát  |
| Personál                 | 1krát  |
| Rozšíriť jedálny lístok  | 30krát |
| Viac parkovacích miest   | 3krát  |
| Otváracie hodiny         | 13krát |
| Platba kartou pod 10eur  | 2krát  |
| Viac doplnkových služieb | 3krát  |
| Slabá propagácia         | 3krát  |
| Modernizácia interiéru   | 16krát |
| Nemenili by nič          | 30krát |

Zdroj: Vlastné spracovanie

Pri ôsmej otázke sme sa dopytovali zákazníkov, či by prijali možnú zmenu pizzérie Wanted na grill bar, prípadne ich kombináciu. 28 respondentov, čo je 25% sa zhodlo, že by túto zmenu prijalo, 20 ľudí (18%) by túto zmenu neprijalo, 26 ľudí (24%) zvolilo možnosť „neviem“ a až 36 ľudí (33%) by prijalo prípadnú kombináciu pizzérie a grill baru.

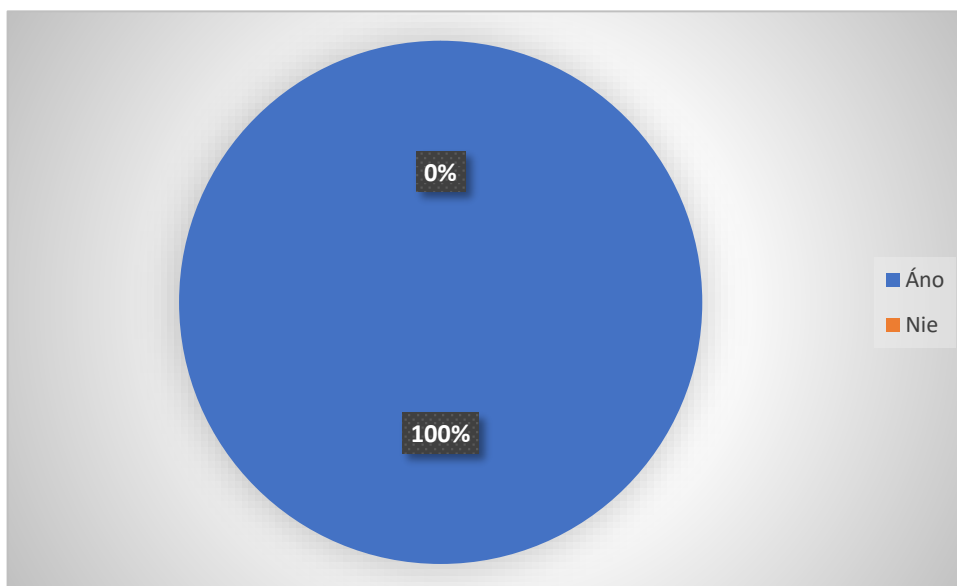
Graf č. 11: Prípadná zmena pizzérie na grill bar



Zdroj: Vlastné spracovanie

Poslednou otázkou v našom dotazníkovom prieskume bolo, či zákazníci odporúčajú pizzériu Wanted ostatným ľuďom. Tu sa všetkých 110 respondentov (100%) zhodlo na tom, že by ju určite odporúčali ďalej.

Graf č. 12: Odporúčanie



Zdroj: Vlastné spracovanie

## 5. Diskusia

Posledná kapitola je venovaná návrhom a odporúčaniam pre budúci chod prevádzky spoločného stravovania za účelom vyššej efektívnosti a racionalizácie. Nasledujúce návrhy predkladáme na základe zohľadnenia výsledkov z dotazníkového prieskumu.

### 5.1. Návrhy a odporúčania

Na základe dotazníkového prieskumu sme zistili, že slabé miesto pizzérie Wanted je v sortimente ponúkaných jedál a nápojov, taktiež v interiéri reštaurácie a vo webovej stránke a sociálnych sieťach.

#### 5.1.1. Ponúkaný sortiment jedál a nápojov

Sortiment jedál a nápojov bol najviac kritizovaný faktor reštaurácie z dotazníkového prieskumu. Zákazníkom chýba v reštaurácii aj iný druh jedál ako je len pizza a v jedálnom lístku chýbajú pokrmy pre vegetariánov a vegánov. Preto by sme navrhli rozšíriť jedálny lístok a obohatiť ho o jedlá ako sú šaláty (s mäsom aj bez mäsa), ďalej by sme doplnili grilované špeciality; rôzne krídelka, rebierka, steaky a pod., tiež by sme zminimalizovali druhy pizze na tie najpredávanejšie a ponúkali hamburgery, cheeseburgery, wrapy. Čo sa týka nápojového lístka, doplnili by sme viac druhov pív a niekoľko originálnych miešaných nápojov.

#### 5.1.2. Interiér

Ďalším návrhom by bola modernizácia interiéru reštaurácie. Súčasný interiér je podľa zákazníkov fádny a nezaujímavý. Navrhli by sme prevádzku do tzv. amerického retro štýlu 50 rokov, aby sa zákazníci vždy pri vstupe preniesli do jedinečného prostredia Ameriky v 50tych rokoch. V interiéri by sa nachádzali stoličky a lavice s červenými potahmi inšpirované legendárnym modelom Chevrolet Bel Air. Reštaurácia by bola dozdobená fotografiami a rôznymi plagátmi legendárnych postáv ako napríklad Elvis Presley či Marylin Monroe a mnoho ďalších. Súčasťou interiéru by boli aj herné retro automaty a jukebox. Podlaha by bola šachovnicová a steny červené. Navrhovaný retro štýl by zákazníkov rozhodne prilákal a okrem chutného jedla by si odniesli z takéhoto miesta určite aj samotný zážitok.

### 5.1.3. Webová stránka a sociálne siete

Podľa prieskumu sme zistili, že webová stránka reštaurácie je na priemernej úrovni, a preto by naše odporúčanie viedlo k jej racionalizácii. Navrhli by sme zmodernizovanie stránky, pretože je zastaralá. Taktiež by sme odporúčali častejšie zverejňovanie aktuálnej ponuky, či už jedál alebo rôznych akcií, ktoré sa tam konajú. Čo sa týka účtov na sociálnych sieťach Facebook a Instagram, tak aj tu je reštaurácia menej aktívna. Odporúčame častejšie zverejňovanie noviniek, fotografií aktuálne ponúkaných jedál, aby informovali a prilákali viac zákazníkov.

## 5.2. Návrh novej prevádzky grill bar

Hlavným návrhom je nová prevádzka grill bar so zachovaním ponuky predaja pizze. V dotazníkovom prieskume sme sa pýtali zákazníkov, či by prijali možnú zmenu súčasnej pizzérie na grill bar, prípadne ich kombináciu. 25% by zmenu prijalo a až 33% by bolo za kombináciu pizzérie a grill baru.

Daná prevádzka by sídlila v meste Prievidza v mestskej časti Veľká Lehôtka. Určite by sme využili potenciál tejto polohy, keďže sa nachádza na kopci s výhľadom na celé mesto a okolie. Prevádzke by prislúchalo malé parkovisko, ktoré by sme v budúcnosti určite rozšírili o niekoľko ďalších miest. Otváracie hodiny by boli od nedele do štvrtka od 10:00 – 22:00, piatky a soboty od 11:00 do 23:00.

Čo sa týka sortimentu ponúkaných jedál a nápojov, prevádzka by bola zameraná na jedlá pripravované na grile, čiže rôzne druhy mias, kuracie, bravčové, hovädzie, steaky, krídelká, hamburgery, wrapy a taktiež by bol zachovaný predaj pizze. V ponuke by určite nechýbali ani šaláty, polievky či dezerty.

Prevádzka by fungovala aj na základe denného menu od pondelka do piatku. Denné menu by pozostávalo z polievky a hlavného jedlá, zákazníci by si vyberali z piatich možností a vždy jedna z možností bude vegetariánska. Denné menu by bolo možné si objednať od 11:00 do 14:00.

Interiér by sme volili do amerického retro štýlu 50tych rokov ako sme navrhovali pri racionalizácii súčasnej pizzérie Wanted. V exteriéri by sa nachádzal jeden veľký gril, na ktorom by sa pripravovalo jedlo v teplých mesiacoch priamo pred zákazníkmi.

Nezabudli by sme pri novej prevádzke ani na životné prostredie. V každej reštaurácii sa nepriaznivý dopad na životné prostredie očakáva, ale my by sme sa snažili toto riziko čo

najviac eliminovať. Snažili by sme sa obmedziť využívanie plastov, ktoré by sme následne recyklovali. Okrem plastov by sme recyklovali aj papier a sklo.

Doplňkové služby v podobe živých koncertov alebo iných akcií by v tejto prevádzke rozhodne nechýbali. Aspoň raz do mesiaca by sa organizoval koncert buď so živou hudbou alebo karaoke, či vedomostné kvízy.

Nová prevádzka by sa od konkurencie v meste odlišovala hlavne sortimentom ponúkaných jedál a interiérom nakoľko v Prievidzi ani v okolí sa podobná prevádzka nenachádza.

## ZÁVER

Súčasnité podnikanie v gastronómii na Slovensku môžeme definovať ako boj o prežitie. Majiteľom podnikov kladie poľená pod nohy nielen pandémie, ale aj dlhodobé nepriaznivé podnikateľské prostredie, teda legislatíva, byrokracia, daňové a odvodové zaťaženie.

V bakalárskej práci sme sa snažili vnímať a analyzovať problematiku prevádzok spoločného stravovania tak, aby sme poukázali na hlavné ťažiskové ukazovatele prosperity takýchto podnikov. Snažili sme sa poukázať na základné pojmy, ktoré musí obsiahnuť každá prevádzka na to, aby si zaručila istú dobu trvácnosti na trhu. Každá prevádzka bez ohľadu na veľkosť a konkrétne špecifiká, napríklad takými ako je poloha, si musí zabezpečiť vnútornú organizačnú štruktúru, aby si zaistila chod nielen v priemernom vyťažení pracovníkov, ale aj v čase, keď sa podnetov a práce vyskytuje v dosahu a réžii podniku omnoho viac.

Okrem organizačnej štruktúry je to aj napríklad splnenie legislatívy v tejto oblasti podnikania. Každá prevádzka musí mať definovaný normatívny stav a musí sa celú dobu svojej existencie snažiť o subsumovanie reálneho stavu pod tento vytýčený stav, resp. identifikovanie toho, čo prevádzka má splniť a čo reálne plní. Priebežne musí tento stav udržiavať tak, aby splnila všetky štandardy vytýčené zákonodarcom a samotnými všeobecne záväznými právnymi predpismi Slovenskej republiky.

V súčasnej dobe, keď je sektor gastronómie ochromený pandemiou, by sa mali gastronomické prevádzky, ktoré prežili, zamerať na návrat a oživenie svojho biznisu. Už nestačí vrátiť sa k časom pred pandemiou, ale sústrediť všetky svoje sily na to, aby čo najrýchlejšie znížili straty a obnovili chod a činnosť prevádzok.

Hlavným cieľom bakalárskej práce bola analýza údajov spojených najmä s fungovaním existujúcej prevádzky, ktorej zákazníci poskytli vo forme dotazníku obraz o službách a servise poskytovaných danou prevádzkou.

Analýze údajov však predchádzalo vytýčenie si hlavných otázok, ktoré by bolo možné označiť za ťažisko celej problematiky a vyústenie teoretických poznatkov uvádzaných v bakalárskej práci do praktického záveru.

Posledným cieľom a zároveň prínosom práce boli konkrétne odporúčania podniku s ohľadom na konkrétne špecifiká danej prevádzky. Reštart biznisu sme sa pokúsili navrhnúť

prostredníctvom racionalizácie vybranej prevádzky spoločného stravovania. Hlavným návrhom bola nová prevádzka grill bar so zachovaním predaja pizze.

Pandémia mnohým ukázala, že nie je čas sa nečinne prizerať, pokiaľ chcú prežiť. Pokiaľ si chcú udržať stálych zákazníkov a prilákať nových, musia sa postaviť čo najrýchlejšie na nohy a zmeniť spôsob, akým doteraz fungovali. Pretože, aj keď koronavírus pominie, spotrebiteľské správanie ostane ovplyvnené touto skúsenosťou.

## Zoznam použitej literatúry

### Knižné zdroje

BERÁNEK, Jaromír a kol. *Ekonomika cestovného ruchu*. 1. vyd. Praha: MAG Consulting s.r.o. 2013. 296 s. ISBN 978-80-86724-46-1.

BERÁNEK, Jaromír. *PROVOZUJEME POHOSTINSTVÍ & UBYTOVÁNÍ*. 1. vyd. Praha: MAG Consulting s.r.o., 2004. 180 s. ISBN 80-86724-02-6.

BOROVSKÝ, Alexander. *Racionalizácia ako služba riadenia výroby*. 1. vyd. Bratislava: IURA Edition, 2009. 38 s. ISBN 987-25-8621-885-8.

BRILLAT-SAVARIN, Jean. Anthelme. *Umenie vychutnať si život alebo Fyziológia chuti*. Paris 1829. Preklad: Mária Gálová. Bratislava: SPN – Mladé letá. 2012. 224 s. ISBN 978-80-10-02017-1.

DROUARD, A. *Kuchaři, labužníci a gurmáni (Francouzská kuchyně v 19. a 20. století)*. In: P. Freedman, eds. *Jídlo dějiny chuti*. Thames & Hudson Ltd. London. Czech edition, Praha: Mladá fronta. 2008. 299 s. ISBN 978-80-204-1847-0.

GÚČIK, Marián. *CESTOVNÝ RUCH: POLITIKA A EKONÓMIA*. 1. vyd. Banská Bystrica: DALI-BB, s.r.o., 2011. 198 s. ISBN 978-80-89090-98-3.

HERRIOT, Luke. *1000 restaurací, kaváren a barů*. 1. vyd. Praha: Slovart s.r.o., 2007. 320 s. ISBN 978-80-7209-942-9.

KŘÍŽEK, Felix. - NEUFUS, Josef. *Moderní hotelový management*. 2. vyd. Praha: Grada Publishing. 2014. 224 s. ISBN 978-80-247-4835-1.

MAJTÁN, Miroslav a kol. *MANAŽMENT*. 6. vyd. Bratislava: Sprint 2 s.r.o., 2016. 408 s. ISBN 978-80-89710-27-0.

MICHALOVÁ, Valéria – KROŠLÁKOVÁ, Monika. *Obchodno – podnikateľské služby*. 2. vyd. Bratislava: Vydavateľstvo EKONÓM, 2014. 316 s. ISBN 978-80-225-3865-7.

PATÚŠ, Peter – GÚČIK, Marián – MARUŠKOVÁ Jaroslava. *MANAŽMENT PREVÁDZKY POHOSTINSKÉHO ZARIADENIA*. 1. vyd. Banská Bystrica: DALI-BB, s.r.o., 2011. 179 s. ISBN 978-80-89090-84-6.

SCANLON, N. L. *Catering management*. 4. vyd. New Jersey: John Wiley & sons, 2013. ISBN 978-1-118- 09149-4

VANÍČEK, Jiří – VAVREČKOVÁ, Eva. *Komparace názorů provozovatelů gastronomických zařízení a jejich návštěvníků na gastroturismus*. 2. vyd. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2017. 140 s. ISBN 978-80-7510-240-9.

## Internetové zdroje

AVEY, Tori. The history of barbecue and grilling [online]. 2019, [cit. 2021-01-02]. Dostupné na: <https://toriavey.com/history-kitchen/the-history-of-barbecue-and-grilling/>

Biscuit people. The Vegan Trend: How and Why [online]. 2019, [cit. 2021-01-02]. Dostupné na: <https://www.biscuitpeople.com/magazine/post/The-Vegan-Trend:-How-and-Why>

Finančná správa Slovenská republika. Používanie pokladnice e-kasa klient tuzemským podnikateľom [online]. 2019, [cit. 2021-02-10]. Dostupné na: [https://podpora.financnasprava.sk/755908-Pou%C5%BE%C3%ADvanie\\_pokladnice-e-kasa-klient-tuzemsk%C3%BDm-podnikate%C4%BEom](https://podpora.financnasprava.sk/755908-Pou%C5%BE%C3%ADvanie_pokladnice-e-kasa-klient-tuzemsk%C3%BDm-podnikate%C4%BEom)

FRAŇOVÁ, Ivona – PIATKOVÁ, Simona – ZIMA, Roman. Koncepcia rozvoja cestovného ruchu v meste Prievidza [online]. 2017, [cit. 2021-01-03]. Dostupné na: <http://www.prievidza.sk/turista/koncepcia-rozvoja-cestovneho-ruchu-v-meste-prievidza/>

HUEN, Eustacia. Top 4 Food Trends To Watch In 2021 [online]. 2020, [cit. 2021-01-02]. Dostupné na: <https://www.forbes.com/sites/eustaciahuen/2020/11/26/top-4-food-trends-to-watch-in-2021/?sh=3c7e5b707141>

KORYTÁROVÁ, Katarína. Reštaurácie, ktoré sa rozhodli podnikat' ekologicky [online]. 2019, [cit. 2020-12-30]. Dostupné na: <https://noizz.aktuality.sk/enviro/ekologicke-restauracie-vo-finsku/l315mzl>

Pizza Wanted. [online]. 2021, [cit. 2021-03-05]. Dostupné na: <https://pizzawanted.sk/>

ŠENKOVÁ, Anna. História a súčasnosť kulinárnej kultúry na Slovensku. In: Aktuální trendy lázeňství, hotelnictví a turismu [online]. Opava: Ústav lázeňství, gastronomie a turismu, FPF, SU. CDROM, 297 s. ISBN 978-80-7248-858-2.

Štatistický úrad Slovenskej republiky. [online]. 2021, [cit. 2021-03-15]. Dostupné na: [http://statdat.statistics.sk/cognosext/cgi-bin/cognos.cgi?b\\_action=cognosViewer&ui.action=run&ui.object=storeID\(%22iA583E7D4646143A5BD9BE6B068C38A78%22\)&ui.name=%c4%8cinnosti%20re%c5%a1taur%c3%a1ci%c3%ad%20a%20pohostinstiev%20\(Tr%c5%beby%20za%20vlastn%c3%a9%20v%c3%bdkony%20a%20tovar\)%20%5bob0401ms%5d&run.outputFormat=&run.prompt=tr](http://statdat.statistics.sk/cognosext/cgi-bin/cognos.cgi?b_action=cognosViewer&ui.action=run&ui.object=storeID(%22iA583E7D4646143A5BD9BE6B068C38A78%22)&ui.name=%c4%8cinnosti%20re%c5%a1taur%c3%a1ci%c3%ad%20a%20pohostinstiev%20(Tr%c5%beby%20za%20vlastn%c3%a9%20v%c3%bdkony%20a%20tovar)%20%5bob0401ms%5d&run.outputFormat=&run.prompt=tr)

[ue&cv.header=false&ui.backURL=%2fcognosext%2fcps4%2fportlets%2fcommon%2fclose.html&run.outputLocale=sk](#)

The Culinary Pro. 2020 Food trends [online]. 2020, [cit. 2021-01-02]. Dostupné na: <https://www.theculinarypro.com/2020-food-trends>

THE JAKARTA. Fusion food: A new wave of culinary sensations [online]. 2014, [cit. 2021-02-10]. Dostupné na: <https://www.thejakartapost.com/news/2014/04/24/fusion-food-a-new-wave-culinary-sensations.html>

The Vegan Society. Definition of veganism [online]. 2017, [cit. 2021-01-02]. Dostupné na: <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>

### **Zákony a vyhlášky:**

Zákon č. 455/1991 Zb. o živnostenskom podnikaní (živnostenský zákon),

Zákon č. 513/1991 Zb. Obchodného zákonníka

Zákon č. 355/2007 Zb. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Zákon č. 103/2015 Zb. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Vyhláška č. 125/1995 Zb. Ministerstva hospodárstva z 20. marca 1995, ktorou sa upravuje kategorizácia pohostinských prevádzkarní a klasifikačné znaky na ich zaradovanie do skupín a kategorizácia ubytovacích zariadení a klasifikačné znaky na ich zaradovanie do tried

Vyhláška č. 533/2007 Zb. Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. augusta 2007 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania.

Vyhláška č. 585/2008 Zb. Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 10. decembra 2008, ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení.

## Prílohy