



Študentská vedecká aktivita

Vplyv globalizácie na ponuku tradičnej gastronómie vo vybraných pohostinských zariadeniach stredného Slovenska

Ildikó Gálffyová
Monika Kontrášová

Sekcia: Cestovný ruch

Konzultant: Ing. Jaroslava Marušková, CSc.

Banská Bystrica

2012

Úvod

Celosvetový trend globalizácie je čoraz zjavnejší i v oblasti cestovného ruchu. Prenikanie nových, pohodlnejších spôsobov stravovania sa stáva dôležitou zložkou každodenného rytmu života. Silnejúca globalizácia v cestovnom ruchu sa prejavuje ponukou nových produktov, sprístupňovaním nových vzdialených cieľových miest, ponukou priemyselne spracovaných, štandardizovaných a unifikovaných produktov. Tieto zmeny okrem iného znižujú orientáciu podnikov na hodnoty, ktoré preferujú zákazníci, ale aj starostlivosť o miestnu kultúru, kultúrne a prírodné dedičstvo ako nenahraditeľný primárny zdroj rozvoja cestovného ruchu a konkurenčnú výhodu na trhu. (GÚČIK a kol. 2006, s. 56)

Neodmysliteľnou súčasťou rozvoja cestovného ruchu je kvalitná infraštruktúra a supraštruktúra, do ktorej patria aj pohostinské zariadenia. Koncom 20. storočia začala vývoj cestovného ruchu ovplyvňovať predovšetkým globalizácia a jej dôsledky zasiahli aj oblasť pohostinských zariadení v Slovenskej republike. V súčasnosti musia tieto podniky vynaložiť veľkú snahu na získanie nových zákazníkov a udržanie si už existujúcich. Najúčinnnejším spôsobom, ako danú situáciu zvládnuť, je plniť maximálne želania zákazníkov a vychádzať im v ústrety, ako aj sledovať najnovšie trendy v gastronomickom priemysle a následne ich premietat' do svojej ponuky. Väčšina pohostinských zariadení na Slovensku si však vôbec neuvedomuje vplyvy prehlbujúcej sa globalizácie aj v oblasti pohostinstva.

1 Tradičná gastronómia

„Tradičná gastronómia je tradičná hodnota a súčasť lokálnej kultúry. Preto je predmetom záujmu turistov stať sa súčasťou cestovateľského zážitku.“ (Gúčík – Šípková, 2004). Je súčasťou dedičstva každého národa. Možno ju zaradiť do jedinečnosti ponuky nielen Slovenska, ale aj konkrétnych gastronomických zariadení, ktoré sa týmto spôsobom odlišujú od ostatných. Tým si súčasne zvyšujú i svoju konkurenčnú výhodu. V súčasnosti by tradičná strava mala nachádzať široké uplatnenie nielen v prevádzkach tradičných gastronomických zariadení, ale aj v cestovnom ruchu, pretože je primárnym motívom návštevy konkrétnej lokality. Krajiny ako Francúzsko, Taliansko, Španielsko, či Maďarsko, sú obľúbeným cieľom tzv. gastronomických zájazdov. (Palenčíková, 2005, s. 432 – 437)

Pri tvorbe produktu cestovného ruchu by sa mala zohľadniť taká ponuka stravovania, ktorá rešpektuje miestne tradície. Zvýši sa povedomie o význame domácich potravín,

zdôrazní sa ich výživová hodnota a funkcia pri ovplyvňovaní zdravia. Tradičná gastronómia sa tak využije v rozvoji cestovného ruchu, čím sa stimuluje i regionálny rozvoj. (Michalík, 2008).

1.1 Vymedzenie tradičnej gastronómie Slovenska

Pre slovenskú tradičnú gastronómiu sú typické múčne a zeleninové jedlá. K najstarším jedlám sa radia kaše z rozličných surovín (fazule, hrachu, zemiakov, jačmeňa, pohánky, kukurice a pod.). Slovenská gastronómia bola vždy vo veľkej miere ovplyvnená cudzokrajnými vplyvmi, ktoré po stáročia vplývali na jej vývoj a postupne sa tu udomáčňovali. Vplyv maďarského etnika sa odzrkadlil v používaní červenej sušenej papriky, ktorá tvorí základ takých jedál ako sú guláš, perkelt, či paprikáš. Najtypickejším jedlom Slovenska sú halušky pripravované na rôzne spôsoby. Produkty z ovčieho syra - bryndza, parenice, oštiepky, patria v skutočnosti k pôvodu valaského etnika, ktoré sa u nás usídlilo v 14. – 17. storočí počas tzv. valaskej kolonizácie. Aj vplyvy iných etník badať v slovenskej kuchyni. Chorváti ju obohatili o zeleninové jedlá, česká kuchyňa sa pričínala o zaradenie kysnutej knedle, parených buchiet, či pečeného mäsa s omáčkami. Udomácnili sa i americké potraviny, predovšetkým zemiaky, kukurica, paradajky, paprika, bez ktorých sa mnohé slovenské jedlá nezaobídu. Z mäsových špecialít sa v minulosti najčastejšie konzumovala baranina, no známe sú i rôzne charakteristické úpravy mäsa vo forme jaterníc, klobás, údenej slaniny. Z mliečnych výrobkov sú najtypickejšie salašnícke produkty – žinčica, ovčí syr, bryndza, oštiepok a pod. Dôležitou súčasťou stravy sú aj dezerty, ktorých slovenská kuchyňa má mnoho druhov v podobe rozmanitých závinov, makovníkov, tvarožníkov, bryndzovníkov. Nemožno zabúdať ani na širokú škálu typických slovenských nápojov (víno, žinčica, mlieko). (Havranová, 2009, s. 151).

1.2 Globalizácia a jej vplyv na pohostinské zariadenia

Súčasní zákazníci pohostinských zariadení sú náročnejší, vyžadujú väčšiu pozornosť a schopnosti od zamestnancov reštaurácií. Očakávajú kvalitnú obsluhu, jedinečné jedlo a nenahraditeľnú atmosféru pri cenách, ktoré sú nižšie ako u konkurencie. Každý podnik

prítom musí sledovať všetky trendy, ktoré vplývajú na dopyt a požiadavky zákazníkov, aby im náležite mohol prispôbiť svoju ponuku, prípadne ju inovovať.

Na jasný príklad negatíva globalizácie poukazuje Kmeco (2004, s. 76): „ide o proces prenikania prvkov cudzích kultúr do národných kultúr, ktorý sa nazýva akulturácia, t. j. prispôsobovanie sa domácej kultúry cudzej kultúre“. Takýmto spôsobom dochádza k nivelizácii jedinečnosti národných kultúr, ktoré sú pre každú krajinu typické a charakteristické.

Globalizácia prechádza aj kultúrou a celou spoločnosťou čo spôsobuje, že vo všetkých krajinách ovplyvnených globalizáciou vystupujú do popredia rovnaké spoločenské trendy. To, čo bolo kedysi týmto krajinám vlastné, a čím boli odlišné, postupne zaniká. Vytvára sa tzv. „globálna kultúra“, ktorá sa prejavuje ako „kultúra konzumnej spoločnosti“. Vo väčšine štátov potom zanikajú tradičné hodnoty. Postupne vzniká nový, univerzálny medzinárodný štýl, ktorý zasahuje napríklad správanie ľudí, módu, jazyk ap. (Ubrežiová, 2005 s. 34 – 35)

Gúčik, Šípková (2004, s. 80 – 81) uvádzajú: „jedlá národnej gastronómie sú určené moderným a otvoreným ľuďom, sú prejavom ich životného štýlu, symbolom interkultúrneho myslenia. Preto aj pri tvorbe produktu cestovného ruchu by sa malo pamätať na zdravé stravovanie, ktoré rešpektuje miestne tradície.“

2 Cieľ, materiál a metodika práce

Cieľom tejto práce je charakterizovať prejavy globalizácie na ponuku tradičnej gastronómie vo vybraných pohostinských zariadeniach. Objektom skúmania boli pohostinské zariadenia na strednom Slovensku, konkrétne v Banskej Bystrici a Zvolene. Subjektom skúmania bol vplyv globalizácie na ponuku tradičnej gastronómie vo vybraných pohostinských zariadeniach.

Metodika zberu dát pozostávala z primárneho a sekundárneho výskumu. Podstatou primárneho prieskumu bol štruktúrovaný rozhovor, to znamená, že sme využili metódu osobného opytovania. V každom meste sme vybrali tri pohostinské zariadenia, kde sme v každom po dohode spravili osobný rozhovor s manažérmi prevádzok. Výsledky, ktoré sme získali nám umožnili zistiť základné postoje a názory manažérov, resp. prevádzkarov jednotlivých pohostinských zariadení ku globalizácii a trendom cestovného ruchu z nej vyplývajúcich. Zo sekundárnych zdrojov sme využili odbornú knižnú a časopiseckú literatúru.

Do prieskumu sme zaradili pohostinské zariadenia, ktoré si nie sú podobné charakterom ponuky jedál, ani zariadením. Konkrétne sa jednalo o tieto reštaurácie.

Tabuľka 1

Banská Bystrica	Reštaurácia Hotela LUX BB, s.r.o., Barbakan Cofee & Restaurant, Slovenská reštaurácia
Zvolen	Reštaurácia hotela Poľana, Divadelná reštaurácia vo Zvolene, Reštaurácia Centrum

Zdroj: Vlastné spracovanie

3 Dosiahnuté výsledky

V tejto kapitole uvádzame odpovede rozhovorov s manažérmi prevádzok pohostinských zariadení. Konkrétny dotazník s otázkami je možné nájsť v prílohe. Najprv uvádzame odpovede z Banskej Bystrice, potom zo Zvolena.

Reštaurácie Banská Bystrica

1 Reštaurácia hotela Lux

- 1) Sú to najmä obchodní cestujúci.
- 2) Jednoznačne kombinácia kvality a ceny jedla, našu reštauráciu navštevujú nie len ubytovaní hostia, ale aj stáli zákazníci, či noví hostia, ktorí čakajú od jedla niečo viac. Keď si za jedlo majú hostia zaplatiť, čakajú kvalitu, a od toho sa odrážame.
- 3) Je to rôzne, ale skôr sú to tí zahraniční, najmä Nemeckí turisti.
- 4) Áno. Tradičná gastronómia je špecifickou črtou pre Slovensko, a určite má v ponuke reštaurácií nezastupiteľné miesto. Je lákadlom najmä pre zahraničných hostí a preto si myslím, že je vhodné, aby takáto ponuka bola umiestnená v tých cieľových miestach, ktoré navštevujú vo veľkej miere zahraniční turisti. My máme v ponuke tradičné jedlá len do určitej miery preto, aby sme uspokojili našich hostí.

- 5) Z nášho pohľadu áno, zmenili sa, jedálny lístok obmieňame dosť často, takže tie najjedlá našej reštaurácie sa menia. Momentálne medzi najobľúbenejšie jedlá našej reštaurácie patria kačacie prsia s krustou z trstinového cukru na ratatouille, ďalej ryby, a tiež jedlá z hovädzieho mäsa, ľahké zeleninovo – mäsové šaláty. Takže tie tradičné jedlá u nás nie sú top. Pred 5-10 rokmi to boli najmä mäsa s rôznymi typickými omáčkami ako sviečková, kôprová, a tiež vyprážaný syr, viedenský rezeň a pod.
- 6) No skôr sa snažíme ísť s dobou, prispôsobujeme sa novým trendom, ktoré momentálne sú. Ideme tým trendovým štýlom a dá sa povedať, že sa prispôsobujeme. Tradičné jedlá ako sú halušky, strapačky, pečená klobása či kapustová polievka v podstate ani nemáme v ponuke, skôr sa pripravujú na vyžiadanie hostí, prípadne ako súčasť obedového menu. Naša ponuka nie je postavená na tradičných jedlách. V ponuke máme len 2 či 3 vyprážané jedlá, v letnej sezóne ponúkame grilované jedlá o ktoré je vysoký záujem, aj jedlá z kuracieho mäsa ponúkame inak ako konkurencia, či už s kozím syrom alebo mandľami.
- 7) Jednoznačne áno, dnešní hostia sú náročnejší a kvalita a čerstvosť jedál a použitých surovín je u nás na prvom mieste, preto aj jedálne lístky prispôsobujeme sezónnej ponuke. Chceme ísť s dobou, a myslíme si, že sa nám darí. Dokonca aj dezerty sú z našej cukrárne.
- 8) Určite nie.

2 Reštaurácia Barbakan

- 1) Pracujúci, obchodní cestujúci, ale aj rodiny s deťmi či turisti.
- 2) Určite je to prostredie, keďže reštaurácia je umiestnená v pamiatkovej rezervácii, ale je to tiež kvalita ponúkaných jedál.
- 3) Z nášho pohľadu je to tak 50 na 50. Keďže k nám chodí veľa zahraničných turistov najmä v letnej sezóne, tradičné jedlá sú obľúbené u nich. Je to rôzne no najmä Českí či Maďarskí turisti, u ktorých sú z tradičných jedál tie naj bryndzové halušky so slaninou, strapačky s kyslou kapustou, tiež jedlá z kačaciny.
- 4) Jednoznačne áno, v našej reštaurácii sú lákadlom najmä pre zahraničných návštevníkov, ktorí chcú okúsiť tradíciu slovenskej kuchyne. Samozrejme aj domáci hostia obľubujú tradičné jedlá, no väčšinou chcú získať za vynaložené peniaze určitú hodnotu, a vyberajú si skôr jedlá, ktoré si nevedia pripraviť doma.

- 5) Sú jedlá, ktoré budú vždy vyhľadávané, ako je napr. vyprážaný syr. No môžeme povedať, že tie top jedlá sa rokmi menia. V dnešnej dobe majú ľudia záujem na jednej strane o ľahšie jedlá, ako sú zeleninové šaláty, ryby, cestoviny, a to najmä u žien. U mužov sú to skôr rôzne pripravené bravčové mäso, steaky z hovädzieho mäsa, a veľmi obľúbené sú rôzne omáčky k mäsám, napr. slivková, brusnicová, ktoré pred 5-10 rokmi neboli. Často si hostia k jedlám objednávajú šaláty, viac príloh, prípadne pol ryža, pol hranolky. Predtým boli top jedlami viac jedlá tradičnej gastronómie, napr. múčne jedlá na sladko, často sa volili k mäsu ako príloha zemiakové placky. Dnes sa napr. aj tieto zemiakové placky pripravujú ako polotovar, pretože nemá význam pripravovať cesto na ich prípravu. Z ponuky zmizli aj také jedlá ako husté polievky, napr. hríbová, zemiaková. Dnes ponúkame prevažne vývar, zeleninové polievky a pod. Tiež ľudia vyhľadáávajú iné cestoviny do vývaru, nie len klasické rezance.
- 6) Čo sa týka stáleho jedálneho lístka, tak sa prispôbujeme do určitej miery dobe. Preto máme v ponuke jedlá nenáročné na prípravu, grilované jedlá, kuracie mäso na viacero spôsobov, ale ani jeden nie je vyprážaný, ryby, cestoviny s rôznymi variantmi, no žiadne omáčky zaťažujúce žalúdok a pod. Naším cieľom nie je ponúkať tradičné jedlá, ale i tie máme v ponuke ako napr. bryndzové halušky so slaninou, strapačky s kyslou kapustou, vyprážaný údený oštiepok.
- 7) Tak určite áno, a v podstate to aj robíme. Hostia sa chcú za svoje peniaze dobre a kvalitne najesť. No a dnes je tým trendom stravovať sa zdravšie, preto sú technologické postupy nenáročné na prípravu. Niektoré lokálne suroviny sa snažíme zakomponovať do ostatných jedál, jedným z nich je bravčová panenka v slaninovom župane s bryndzovou omáčkou a toto jedlo sa stalo celkom obľúbeným. Takže myslím, že aj kombinácia tradičnej gastronómie a nových trendov má budúcnosť.
- 8) Určite nie.

3 Slovenská reštaurácia

- 1) Naša reštaurácia sa zameriava na zamestnancov okolitých podnikov kvôli obedovému menu, ďalej sú to návštevníci kultúrno-historických pamiatok, teda aj zahraniční turisti, no a tiež rodiny s deťmi a stáli zákazníci.

- 2) Tak určite je to prostredie, keďže reštaurácia je umiestnená v zrekonštruovaných priestoroch pod hotelom Arcade, priamo na hlavnom námestí. Návštevníci sa hlavne vracajú kvôli veľkým a kvalitným porciám. Prostredie ich očaruje.
- 3) Tradičné jedlá u nás vyhľadávajú viac jednoznačne zahraniční zákazníci hlavne Českí, Poľskí či Maďarskí.
- 4) Samozrejme, veľkým lákadlom je pre zahraničných návštevníkov. Napr. v maďarskej kuchyni sa nenachádza bryndza, knedle, takže pre nich sú tieto jedlá unikátne a neznáme. Najpopulárnejším jedlom medzi zahraničnými turistami sú bryndzové halušky, strapačky, slivkové gule, parené buchty, ale aj napr. pečená baranina, či klobáska, zemiakové placky a pod.
- 5) Určite sa zmenili top jedlá za desať rokov. Na hostí vplývajú nové trendy, a teda sa chcú stravovať zdravšie, jesť menej mastných jedál. V našej reštaurácii ostávajú top jedlami jednoznačne bryndzové halušky, ako typické jedlo Slovákov, tiež furmanské halušky, strapačky s kapustou. U nás sú stále populárne tiež rôzne chuťovky, ako napr. nakladaný hermelín, pečené rebrá, utopence. Tieto jedlá ostávajú stále obľúbenými a vyhľadávanými. Novodobé trendy priniesli dopyt po rybách, kuracine, steakoch a rôznych šalátoch.
- 6) Zachovanie tradičných jedál je u nás prvoradé, keďže celá reštaurácia je zameraná na slovenskú kuchyňu. Tie tradičné jedlá sme už spomenuli, nechýba baranina, či rôzne múčne jedlá. No ponúkame aj jedlá medzinárodnej kuchyne, keďže máme rôznych zákazníkov. V našej ponuke nechýbajú grilovaný losos, steaky, jedlá z kuraciny, zubáč na zelenine, pizza, cestoviny.
- 7) Samozrejme, že pre našu reštauráciu je dôležité prispôbovať sa novým trendom v gastronómii, keďže našu klientelu netvoria iba slovenskí návštevníci. Avšak naša reštaurácia je zameraná na slovenskú kuchyňu, ktorej sa globalizácia veľmi nedotýka. Napr. tradičné jedlá pripravujeme výlučne v našej reštaurácii, nepoužívame žiadne polotovary. Ide napr. o pirohy plnené bryndzou či vyprážané mäsové pirohy.
- 8) Fast foody za konkurenciu nepovažujeme, ani necítíme odliv zákazníkov, keďže naši hostia si prídu do našej reštaurácii vychutnávať slovenské jedlá a stráviť príjemný čas.

Reštaurácie Zvolen

1 Divadelná reštaurácia vo Zvolene

- 1) Väčšinou sú to zamestnanci okolitých podnikov.
- 2) Je to najmä cena, keďže naša reštaurácia sa zameriava najmä na poskytovanie obedového menu, myslím že stále platí to, čo na celom Slovensku, hlavné je aby bolo jedlo chutné a bolo ho veľa, a tiež blízkosť reštaurácie.
- 3) Skôr domáci, keďže zahraniční turisti do našej reštaurácie veľmi nechodia.
- 4) Určite áno, lebo máme ešte jedno stredisko blízko Zvolena na Neresnici (kúpalisko) a tam sa jedná o kolibu, kde sa pripravujú najmä tradičné jedlá, halušky a pod., takže hostia tam chodia kvôli týmto jedlám.
- 5) V našej reštaurácii sa top jedlá veľmi nemenia. K tradičným jedlám, ktoré boli obľúbené kedysi a sú aj dnes patria jednoznačne polievky ako držková, domáca kapustnica či hríbová polievka, k nim dnes pribudol hovädzí vývar s pečeňovými haluškami. Z hlavných jedál boli pred 10 rokmi topom napr. koložvárska kapusta, prípadne zabíjačkové špeciality, zemiakové placky, detvianska nátura a pod. Dnes v našej ponuke dominujú skôr jedlá ľahšie stráviteľné, zapekané a jednoduché na prípravu, napr. zeleninové šaláty, zapekané mäsa, vegetariánske jedlá, hovädzina, no tiež napr. múčne jedlá ako sú rezance s tvarohom, dukátové buchty, sladké koláče a pod.
- 6) My sa veľmi nesnažíme aby sa zachovala ponuka tradičnej gastronómie. Myslím, že na to sú skôr koliby. Naším cieľom je prilákať hostí najmä na obedové menu, no a tu vyberáme rôzne jedlá, závisí to samozrejme aj od dopytu, o čo majú hostia záujem. A teda sa prispôbujeme, ide najmä o jedlá mäsové, cestoviny, šaláty, ryby. Múčne jedlá by sme mohli zaradiť medzi veľmi obľúbené, takže tie máme v ponuke dosť často. Najobľúbenejšie sú určite buchty, kysnuté koláče, pirohy na sladko. Samozrejme hostia obľubujú tradičné jedlá v ponuke, najmä čo sa týka halušiek, pirov na slano, zemiakových knedličiek s údeným mäsom a pod.
- 7) Tak určite áno, aj my sa prispôbujeme do určitej miery, ponúkame ľahšie jedlá, cestoviny, jedlá s kuracím mäsom, ale aj bravčovým či hovädzím, keďže ponúkame najmä obedové menu tak sa zameriavame na to, čo hostom chutí, čo si žiadajú. Do

ponuky zvykneme zaradiť aj tradičné jedlo, najmä bryndzové halušky či strapačky s kyslou kapustou, rezance s tvarohom, či pečenú klobásu, avšak až tak čas to nie je.

- 8) Myslím, že keď sa otvorí Shopping centrum Europa, tak pocítíme zníženie hostí, lebo hostia budú zvedaví, ale to bude len dočasné, lebo každý deň sa nedá konzumovať strava z fast foodov pri celodennej práci.

2 Reštaurácia hotela Poľana

- 1) Najmä obchodní cestujúci, teda naši ubytovaní hostia, a tiež účastníci kongresov.
- 2) Tak určite kvalita a kreativita jedál, v kombinácii s cenou, a tiež prostredie.
- 3) Sú to aj domáci aj zahraniční, ale určite viac zahraniční hostia najmä z krajín ako sú Česko, Rakúsko či Nemecko.
- 4) Jednoznačne áno, tradičná gastronómia dokáže pritiahnuť hostí aj v hotelovej reštaurácii, nemusí sa hneď jednať o kolibu. My si uvedomujeme význam tradičných jedál a preto ich máme v ponuke.
- 5) Ja by som povedal, že suroviny ostávajú a ich využitie a spôsob prípravy sa mení. Pred 5-10 rokmi išiel hosť do reštaurácie s tým, že chce veľkú porciu, chce sa dobre najesť. Dnes hostia, ktorí prídu do našej reštaurácie očakávajú od jedla zážitok a teda aj top jedlá sa menia. Vtedy to bolo najmä veľa mäsa, teda detvianska nátura, veľký vyprážaný rezeň, ako prílohy sa takmer vždy volili zemiaky varené, opekané, alebo aj zemiaková kaša. Už dnes si mnoho hostí vyberá šalát ako prílohu, grilovanú zeleninu, ryžu, dusenú zeleninu a pod. Kedysi boli obľúbené husté krémové polievky, dnes si vyberie hosť radšej z ponuky ľahkých zeleninových polievok, cesnačku, či vývar. Predtým bolo bravčové mäso obľúbené ako rezeň, prípadne medailónky na nejaký spôsob. Dnes majú hostia radi grilované bravčové či hovädzie steaky, rôzne omáčky k nim. Samozrejme, že sú hostia, ktorí sa potešia keď si z nášho jedálneho lístka môžu vybrať napr. segedínsky guláš, sviečkovú na smotane, alebo aj domácu tlačenkú, no určite nepatria medzi top jedlá našich hostí.
- 6) V podstate pri tvorbe jedálneho lístka sa prispôbujeme trendom, snažíme sa ísť s dobou. No čo je dôležité, máme vytvorené špeciálne ponuky, ktoré zahŕňajú typické slovenské špeciality, ak je napr. kotlíkový guláš, teľací perkelt s maslovými haluškami, spomínaná domáca tlačienka s cibuľou, segedínsky guláš. Naši zahraniční hostia prejavujú záujem o domácu kuchyňu a preto majú na výber aj z dvoch

slovenských menu, ktoré pozostávajú z predjedla vyprážené syrové korbáčky s diabolskou omáčkou, či fazuľovej polievky s údeným mäsom a rezancami, hlavného jedla ktorým je buď zabíjačkový tanier alebo bryndzové halušky s domácou klobásou, dezertu ako sú šúľance s makom, alebo lievance s čučoriedkami. Tieto jedlá sú veľmi obľúbené najmä u zahraničných hostí, no ako vravím, mnohý slovenský hostia sa vždy potešia, keď majú na výber z tradičných jedál.

7) Určite áno, aj my sa prispôbujeme. Napr. v rámci príloh ponúkame aj také, ako sú fazuľové struky s cesnakom, zelený hrášok na masle či ríbezľová omáčka. No a naozaj môžem povedať, že kladieme vysoký dôraz na kvalitu a čerstvosť surovín, príprava pokrmov je naozaj jednoduchá, technologicky nenáročná, no a zdravá, keďže robíme pokrmy aj na pare.

8) Nie.

3 Reštaurácia Centrum

- 1) Naša reštaurácia sa orientuje na pracujúcich ľudí a mladých ľudí.
- 2) Počas obedných prestávok je prioritou našich zákazníkov rýchlosť a kvalita jedál. Počas celodennej prevádzky je prioritou kvalita a príjemné prostredie ktoré ponúkame.
- 3) Naši domáci hostia vyhľadávajú tradičné jedlá počas obedov, preto ich máme v ponuke obedového menu. Na stálom lístku nie sú. Z tradičných jedál sú obľúbené najmä jedlá na sladko ako sú buchty na pare, rezance s tvarohom, dukátové buchtičky, lekvárové pirohy, údené mäso s hrachovou kašou, a pod.
- 4) Samozrejme tradičné jedlá vedia prilákať zahraničných aj domácich hostí, ale najmä tých, ktorý si vedia vychutnať jedinečnosť slovenskej kuchyne a nájdú si na to dostatok času. Skôr by som povedal, že ponuka tradičných jedál je vhodná pre tematické reštaurácie, koliby a pod. Teda tam, kde má hosť možnosť aj pocítiť tradíciu. My ponúkame tradičné jedlá na menu, pretože tam sa nám to zdá byť vhodné.
- 5) Hostia vyhľadávajú našu reštauráciu kvôli rôznym jedlám. Najobľúbenejšie a najpredávanejšie jedlá sú pstruh na rošte, steak z lososa s bylinkovým korením, rôzne pripravené kuracie mäso, grilované jedlá či rôzne naše špeciality. Naša reštaurácia je na trhu už niekoľko rokov a tieto top jedlá si udržiava prakticky od vzniku reštaurácie. Jedinečnosť a príprava týchto jedál nám zaisťuje stálu klientelu. Ak sa zameriame na tradičné jedlá z obedového menu, tak môžeme povedať že medzi najobľúbenejšie patria

tie spomínané jedlá na sladko, ale aj na slano napr. bryndzové pirohy, halušky, zemiakové placky, pečená krkovička,

- 6) Pri tvorbe jedálneho lístka sa orientujeme na to, čo je medzi zákazníkmi obľúbené. V rámci stálej ponuky sme sa zamerali skôr na medzinárodnú kuchyňu. Niekedy sa snažíme zaviesť aj zmenu. Občas sa nám stane, že host' pochváli novinku, takže si myslíme, že aj vo Zvolene sa nájdu gurmáni, ktorí radi dostanú na tanier niečo, čo by vo svojom meste možno nečakali. Avšak nie je to často, preto sa experimentovaniu vyhýbame. Čo sa týka obedového menu, tak tam sa dosť prispôsobujeme dopytu, preto tam máme rôzne jedlá, aj tie tradičné, keďže domáca kuchyňa je vyhľadávaná domácimi host'ami. Pri tvorbe jedál využívame lokálne produkty, avšak niektoré suroviny musíme dovážať, dbáme na ich kvalitu a čerstvosť, skladovanie. Samozrejme, že sme sa museli prispôbiť rýchlemu životnému štýlu, lebo naši zákazníci nás navštevujú najmä v obedňajších hodinách.
- 7) Áno, určite je dôležité prispôbovať sa novým trendom. Naši hostia vyžadujú viac zeleniny, ktorá je pripravovaná na rôzne spôsoby, samozrejme je vždy čerstvá a od domácich výrobcov. Využitie polotovarov si nemôžeme dovoliť.
- 8) Ani nie, fast foody sme nikdy nepovažovali za konkurenciu vzhľadom na typ návštevníkov.

Zhodnotenie

Z prvej otázky vyplýva na aký segment zákazníkov sa orientujú vybrané pohostinské zariadenia.

Tabuľka 2

Reštaurácia	Segment hostí
Hotela Lux	obchodní cestujúci
Barbakan	obchodní cestujúci, rodiny s deťmi, turisti
Slovenská reštaurácia	zamestnanci okolitých podnikov, návštevníci kultúrno-historických pamiatok, rodiny s deťmi a stáli zákazníci
Divadelná reštaurácia	zamestnanci okolitých podnikov
Hotela Poľana	obchodní cestujúci,

	ubytovaní hostia, účastníci kongresov
Centrum	na pracujúcich ľuďoch a mladých ľuďoch.

Zdroj: Vlastné spracovanie

V druhej otázke nás zaujímali priority hostí reštaurácií. Reštaurácie, ktoré sa zameriavajú na poskytovanie obedového menu, stavajú na prioritách ako sú cena a rýchlosť poskytovaných služieb a tiež kvalita jedál. Hotelové reštaurácie uspokojujú priority ako sú kvalita ponúkaných jedál v kombinácii s cenou, no a tiež je to prostredie. Prostredie ako také patrí medzi hlavné priority tých reštaurácií, ktoré sú umiestnené v špecifickom prostredí. Sem patrí najmä reštaurácia Barbakan a Slovenská reštaurácia v Banskej Bystrici. Aj ostatné reštaurácie uvádzajú prostredie ako prioritu hostí. Z nášho pohľadu by malo byť príjemné prostredie ako priorita skôr samozrejmosťou.

Tretou otázkou sme cheli zistiť pre ktorých hostí, domácich či zahraničných, je ponuka tradičných jedál zaujímavejšia. Väčšina pohostinských zariadení 50% (3) uviedli, že hostia, ktorí v prevažnej väčšine vyhľadávajú tradičné jedlá sú zo zahraničia. A to najmä z okolitých krajín ako sú Česko, Poľsko, Maďarsko, Rakúsko, a dokonca aj Nemecko. 2 reštaurácie uviedli, že ponuku tradičných jedál vyhľadávajú domáci hostia, pričom tradičné jedlá sú v týchto reštauráciách súčasťou obedového menu, nenachádzajú sa v stálej ponuke. 1 reštaurácia tvrdí, že tradičné jedlá vyhľadávajú domáci a zahraniční turisti v pomere 1:1.

V štvrtej otázke sa všetky pohostinské zariadenia zhodujú v tom, že tradičná gastronómia dokáže prilákať hostí, a to najmä zahraničných, pretože sú špecifickou črtou pre Slovensko, a určite majú v ponuke reštaurácií nezastupiteľné miesto. Z prieskumu vyvodzujeme záver, že reštaurácie si síce uvedomujú, že tradičná gastronómia je typická a významná pre Slovensko, no nie všetky sa snažia do svojej ponuky aj tradičné jedlá zaradiť. Najširšiu ponuku tradičných jedál má Slovenská reštaurácia a reštaurácia hotela Poľana, ktorá uvádza, že hostia sa potešia keď si z jedálneho lístka môžu vybrať tradičné jedlo ako napr. segedínsky guláš, sviečkovú na smotane, alebo aj domácu tlačenu. Divadelná reštaurácia a reštaurácia Centrum ponúkajú tradičné jedlá len ako obedové menu, to znamená, že tradičné jedlá neberú s takou dôležitosťou, aby ich zaradili do stálej ponuky, a aby sa nimi reprezentovali pred zahraničnými návštevníkmi.

Pri piatej otázke sme chceli, aby sa manažéri vyjadrili, ktoré jedlá sú najobľúbenejšími v súčasnosti, a ktoré jedlá boli obľúbené pred 5-10. rokmi. Vplyvom globalizácie vznikajú nové trendy v gastronómii, a teda aj obľúbenosť jedál sa mení.

Pohostinské zariadenia sa zhodujú, že medzi top jedlá dnešnej gastronómie patria:

- jednoznačne ľahšie stráviteľné jedlá, ako sú ryby napr. pstruh na rošte, steak z lososa s bylinkovým korením, cestoviny,
- ľahké zeleninovo – mäsové šaláty,
- rôzne pripravené bravčové mäso, steaky z hovädzieho mäsa, veľmi obľúbené sú rôzne omáčky k mäsám, napr. slivková, brusnicová,
- vegetariánske jedlá,
- prílohy ako šaláty, grilovaná zelenina, ryža, dusená zelenina a pod.,
- reštaurácie uvádzajú, že z tradičných jedál zostávajú najobľúbenejšími bryndzové halušky, strapačky, údené mäso s hrachovou kašou, bryndzové pirohy, jedlá na sladko ako sú slivkové gule, buchty na pare, rezance s tvarohom, dukátové buchtičky, lekvárové pirohy, a pod.
- trend - hostia sa chcú stravovať zdravšie, jesť menej mastných jedál, jedlá jednoduché na prípravu, hostia sú náročnejší, majú zvýšené požiadavky na kvalitu a čerstvosť, vyhýbať sa polotovarom.

Ako top jedlá spred 5-10 rokov boli uvedené nasledovné:

- mäsa s rôznymi typickými omáčkami ako sviečková, kôprová,
- vyprážaný syr, viedenský rezeň, celkovo vyprážané jedlá
- múčne jedlá na sladko, dukátové buchty, slivkové gule, parené buchty sladké koláče a pod
- často sa volili k mäsu ako príloha zemiakové placky, zemiaky varené, opekané, alebo aj zemiaková kaša
- husté polievky, napr. hríbová, zemiaková, držková, domáca kapustnica či hríbová polievka,
- jedlá ako koložvárska kapusta, zabíjačkové špeciality, zemiakové placky, detvianska nátura
- trend - veľa mäsa, veľké a sýte porcie

Len v Slovenskej reštaurácii uviedli, že medzi top jedlami, ktoré sa u nich nezmenili patria tradičné jedlá, ako bryndzové halušky, furmanské halušky, strapačky s kapustou, nakladaný hermelín, pečené rebrá, utopence, múčne jedlá ako sú rezance s tvarohom, dukátové buchty, slivkové gule, parené buchty sladké koláče a pod.

Šiestou otázkou nás zaujímalo, ako postupujú pohostinské zariadenia pri tvorbe jedálneho lístka. Dá sa povedať, že všetky reštaurácie sa vplyvom globalizácie prispôbujú trendom. Ani jedna z vybraných pohostinských zariadení sa totiž neorientuje čisto len na ponuku tradičnej gastronómie. Slovenská reštaurácia síce považuje zachovanie tradičných jedál za prvoradé, no v ponuke má aj jedlá medzinárodnej kuchyne ako sú cestoviny či pizza, teda vplyvom globalizácie sa prispôbuje. Reštaurácia hotela Poľana, hotela Lux a reštaurácia Barbakan sa prispôbujú dobe, snažia sa ísť trendovým štýlom a teda majú v ponuke jedlá nenáročné na prípravu, grilované jedlá, kuracie mäso na viacero spôsobov, ale ryby, cestoviny s rôznymi variantmi, no žiadne omáčky zatťažujúce žalúdok. Reštaurácia hotela Lux dokonca uvádza, že tradičné jedlá ako sú halušky, strapačky, pečená klobása či kapustová polievka nemajú v ponuke, skôr sa pripravujú na vyžiadanie hostí, prípadne ako súčasť obedového menu. Zaujímavý je prístup reštaurácia hotela Poľana, ktorá vytvorila pre hostí špeciálne ponuky, ktoré zahŕňajú typické slovenské špeciality, ak je napr. kotlíkový guláš, teľací perkelt s maslovými haluškami, domáca tlačienka s cibuľou, segedínsky guláš, no a pre zahraničných hostí vytvorili ponuku dvoch slovenských menu, ktoré pozostávajú z predjedla ktorým sú vyprážané syrové korbáčiky s diabolskou omáčkou, či fazuľovej polievky s údeným mäsom a rezancami, hlavného jedla ktorým je buď zabíjačkový tanier alebo bryndzové halušky s domácou klobásou, dezertu ako sú šúľance s makom, alebo lievance s čučoriedkami. Tieto jedlá sú veľmi obľúbené najmä u zahraničných hostí. Reštaurácie hotela Lux, Barbakan, Divadelná reštaurácia, reštaurácia Centrum uvádzajú, že ich cieľom ani nie je ponúkať tradičné jedlá, ale aj napriek tomu ich majú v ponuke. Pri tvorbe jedálneho lístka sa orientujú skôr na to, čo je medzi zákazníkmi obľúbené.

V siedmej otázke sa všetky pohostinské zariadenia zhodujú. Uvádzajú, že dnešní hostia sú náročnejší, kvalita a čerstvosť jedál a použitých surovín je dôležitá. V rámci príloh ponúkajú reštaurácie aj také, ako sú fazuľové struky s cesnakom, zelený hrášok na masle či

ríbezľová omáčka. Vysoký dôraz sa kladie na kvalitu a čerstvosť surovín, príprava pokrmov je jednoduchá, technologicky nenáročná, zdravá, pokrmy sa pripravujú aj na pare.

Osmou otázkou sme chceli zistiť, ako vnímajú pohostinské zariadenia reštaurácie rýchleho občerstvenia. Všetky reštaurácie uviedli, že tieto prevádzky nevnímajú ako konkurenciu.

Záver

Z prieskumu vyplýva, že globalizácia vplýva na ponuku tradičnej gastronómie v pohostinských zariadeniach najmä tým, že reštaurácie sa prispôbujú dobe. Prispôbenie sa odráža v tvorbe ponuky jedál, a teda aj jedálnych lístkov na základe nových trendov. Medzi nové trendy, ktoré reštaurácie uviedli, patria najmä ľahko stráviteľné jedlá, ľahké zeleninovo – mäsové šaláty, ponuka rýb, jednoduché technologické postupy, grilovanie ako postup prípravy, vyhýbanie sa použitiu polotovarov, za prílohy k jedlám sa čoraz častejšie vyberajú šaláty, grilovaná zelenina, dusená zelenina. Reštaurácie si uvedomujú, že hostia sú v súčasnosti náročnejší, vyžadujú kvalitné jedlá, použitie čerstvých surovín. Pohostinské zariadenia to označili ako vplyv globalizácie. Tradičnú gastronómiu síce vybrané zariadenia označili ako dôležitú, a významnú pre prilákanie hostí, najmä zahraničných. No z ich ponuky jedál necítiť, že by mali záujem o zachovanie ponuky tradičných jedál. Niektoré pohostinské zariadenia dokonca uviedli, že ich cieľom nie je ponúkať tradičnú gastronómiu. Na druhej strane prevádzky ako reštaurácia hotela Poľana, sa snažia tradičné jedlá udržať v stálej ponuke. Slovenská reštaurácia je tým typická, že ponúka najmä tradičné jedlá, a ani sa to nechystá zmeniť. Jednoznačne však môžeme povedať, že globalizácia ovplyvňuje ponuku tradičnej gastronómie. Najmä preto, že reštaurácie pomaly vytesňujú tradičné jedlá zo svojej ponuky. Síce ju vnímajú ako lákadlo, najmä pre zahraničných návštevníkov, no nemajú záujem o jej udržanie v stálej ponuke. V rámci prieskumu uviedli niektoré pohostinské zariadenia, že jedlá tradičnej gastronómie by mali byť súčasťou autentického prostredia, ako sú koliby, ktoré sa na tradičné jedlá zameriavajú.

Zoznam použitej literatúry

1. GÚČIK, M. a kol. 2006. Výkladový slovník cestovný ruch, hotelierstvo a pohostinstvo. 1.vyd. Bratislava : Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 2006. 216 s. ISBN 80-10-00360-3.
2. GÚČIK, M. - ŠÍPKOVÁ, I. 2004. Globalizácia a integrácia v cestovnom ruchu. 1. vyd. Banská Bystrica : Slovensko-švajčiarske združenie pre rozvoj cestovného ruchu, 2004. 146 s. ISBN 80-969261-0-1.
3. PALENČÍKOVÁ, Z. 2005. Využitie tradičnej stravy v ponuke slovenských múzeí ľudovej architektúry v prírode. In: Kultúra priestor interdisciplinárneho myslenia 4. Zborník z medzinárodného vedeckého sympózia. Nitra : UKF, 2005, s. 432 – 437. ISBN 80-8050-834-8.
4. HAVRANOVÁ, K. 2006. Tradičná strava ako jeden z faktorov konkurencieschopnosti gastronomických zariadení. In: Medzinárodné vedecké dni : konkurencieschopnosť v EÚ –výzva pre krajiny V4. Nitra : SPU, 2006, s. 811 – 814. ISBN 80-8069-704-3.
5. MICHALÍK, B.: O využití kultúry v cestovnom ruchu. In: LENOVSKÝ, L. a kol.: Cestovný ruch a kultúrne dedičstvo. Učebné texty k vybraným problémom. Nitra 2008, s. 124 – 129.
6. UBREŽIOVÁ, I. 2005. Manažéri s globálnym myslením. In: Slovenský výber. Mesačník manažmentu obchodu, roč. 9, 2005, č. 9, s. 34 – 35.
7. KMECO, Ľ. 2004. Rozvoj kultúrneho cestovného ruchu na Slovensku ako faktora konkurencieschopnosti Slovenska na trhu cestovného ruchu Európskej únie. In: Acta oeconomica No 17, s. 76 – 81, 2004. ISBN 80-8055-989-1.
8. KOLEKTÍV. 1997. Slovník cudzích slov. 1. vyd. Bratislava : Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 1997. 991 s. ISBN 80-08-02054-7.

Prílohy

Príloha 1 Štruktúrovaný rozhovor – otázky

- 1) Na aký segment zákazníkov sa orientuje vaša reštaurácia?
- 2) Aké sú priority Vašich zákazníkov
- 3) Ktorí zákazníci viac vyhľadávajú tradičné jedlá vo vašej reštaurácii domáci alebo zahraniční (odkiaľ) ?
- 4) Dokážu tradičné jedlá prilákať hostí aj v dnešnej uponáhľanej dobe?
- 5) Zmenili sa top jedlá za posledných 5-10 rokov? Tie jedlá, ktoré boli kedysi obľúbené už teraz nie sú, a naopak? Vymenujte aspoň 5 z každých.
- 6) Ako postupujete pri tvorbe jedálneho lístka?
Snažíte o zachovanie ponuky tradičnej gastronómie (Slow food - lokálne produkty, domáce suroviny) alebo sa prispôbujete – ponúkate všetko, tak aby mal hosť široký výber, prispôbujete sa rýchlemu životnému štýlu, novým trendom?
- 7) Myslíte si že je dôležité prispôbovať sa novým trendom v gastronómii, ktoré vznikajú dôsledkom globalizácie a prečo? Nové trendy - napr. viac zeleniny za surova, dusená v pare, chudé mäso pripravované na prírodno, zeleninovo-mäsové šaláty ako hlavné jedlo, menej prílohy, viac zeleniny, používate convenience food (polotovary)
- 8) Cítite odliv návštevníkov, keďže v okolí vašej reštaurácie sa nachádza viacero fast foodov?