

# **JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH**

Ekonomická fakulta

Katedra cestovního ruchu

Studijní program: N 6208 Ekonomika a management  
Studijní obor: Obchodní podnikání – sp. Cestovní ruch

## **DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**Standardy a jejich dopady na restaurační zařízení v Benešově**

Vedoucí diplomové práce:  
Doc. JUDr. Ludmila Novacká, CSc.

Autor:  
Bc. Radka Klimovičová

---

2009  
České Budějovice

## **PROHLÁŠENÍ**

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma „Standardy a jejich dopady na restaurační zařízení v Benešově“ zpracovala samostatně na základě vlastních zjištění a materiálů, které uvádím v seznamu literatury.

V Českých Budějovicích, 20.dubna 2009 .....

## **PODĚKOVÁNÍ**

Na tomto místě bych ráda poděkovala Doc. JUDr. Ludmile Novacké, CSc. za odbornou pomoc při zpracování mé diplomové práce. Zároveň děkuji všem ostatním, kteří mi ochotně poskytovali cenné informace a podporovali mě při tvorbě této práce.

## Obsah

1	Úvod.....	1
2	Metodika .....	2
2.1	Cíl práce .....	2
2.2	Hypotézy .....	3
2.3	Metodický postup diplomové práce.....	4
3	Literární přehled .....	5
3.1	Služba a její kvalita.....	5
3.2	Stravovací služby .....	6
3.2.1	Specifika stravovacích služeb.....	6
3.2.2	Produkt stravovacích služeb .....	6
3.2.3	Způsoby zajištění stravovacích služeb.....	7
3.2.4	Subjekty zajišťující stravovací služby .....	7
3.2.5	Společné stravování .....	7
3.3	Restaurační zařízení .....	9
3.3.1	Pohostinská zařízení .....	9
3.3.2	Typologie provozoven .....	10
3.3.3	Historie kategorizace .....	12
3.4	Legislativa ve stravovacích zařízeních .....	14
3.4.1	Obecná legislativní omezení stravovacích zařízení .....	14
3.4.2	Další povinnosti podnikatele .....	14
3.4.3	Přehled nařízení pro oblast potravin ve stravovacích službách .....	15
3.4.4	Přehled vybraných zákonů v gastronomii podle oblastí .....	16
3.5	Protikuřácký zákon .....	17
3.5.1	Právní úprava v oblasti kouření v ČR a ve světě .....	17
3.5.2	Zákon 379/2005 .....	17
3.5.3	Novela protikuřáckého zákona .....	20
3.5.4	Nekuřácká restaurace .....	21
3.5.5	3 varianty provozoven .....	21
3.6	Výzkum trhu .....	22
4	Protikuřácký zákon v zařízeních společného stravování .....	24
4.1	Charakteristika .....	24
4.2	Petice a novela protikuřáckého zákona.....	24
4.3	Argumenty, statistiky.....	26
4.4	Průzkum prováděný Centrem pro výzkum veřejného mínění .....	27
4.5	Zákaz kouření v Evropské unii – mezinárodní komparace.....	28
4.5.1	Dánsko .....	28
4.5.2	Finsko.....	28
4.5.3	Irsko .....	28

4.5.4	Německo .....	29
4.5.5	Portugalsko .....	29
4.5.6	Rakousko .....	29
4.5.7	Slovensko.....	29
4.5.8	Velká Británie .....	30
5	Benešov.....	32
5.1	Situační analýza .....	32
5.2	Postavení Benešova v cestovním ruchu.....	32
5.3	Analýza stravovacích zařízení v Benešově.....	33
6	Dotazníkové šetření .....	35
6.1	Cíle výzkumu .....	35
6.2	Metodologie výzkumu .....	36
6.3	Vyhodnocení .....	61
7	Závěrečná shrnutí a doporučení .....	64
8	Závěr .....	67
9	Summary .....	69
10	Přehled použité literatury .....	70
11	Seznam tabulek a grafů .....	73
12	Seznam příloh a přílohy .....	75

# 1 Úvod

Cestovní ruch je v posledních letech jedním z fenoménů, který zaujímá v žebříčku lidských hodnot stále významnější postavení. Lidé cestují z různých důvodů, například za poznáním, kulturou, sportem, či rekreací. Během pobytu mimo místo trvalého bydliště vzrůstá také význam služeb, které jsou produkovány podniky cestovního ruchu. Nedílnou součástí těchto služeb jsou služby stravovací, poskytované zejména v restauračních zařízeních. Stravovací služby zabezpečují uspokojování potřeb účastníků cestovního ruchu. Jde o služby základního stravování, doplňkového stravování a občerstvení, jakož i o společensko-zábavní služby spojené s hudební produkcí, kulturním programem, případně další služby (1, s. 55).

Na stravovací zařízení je kladena řada legislativních omezení. Od Živnostenského zákona, přes požární, stavební až po hygienické požadavky. Jelikož je však nejdůležitějším subjektem v podniku cestovního ruchu zákazník, je poslední dobou často diskutovaným tématem kouření v restauracích, resp. ochrana nekuřáků. Veškeré činnosti jsou produkovány s ohledem na něj, se snahou maximalizovat jeho spokojenost a tím tedy i užitek restauračního zařízení. Je nutné respektovat individuální charakteristiky jednotlivých účastníků, zejména co se týče psychologických charakteristik. Zde však dochází k velkému rozporu a doposud nezodpovězené otázce zda mít, či nemít oddělené místnosti pro kuřáky. Jelikož podle statistik na následky pasivního kouření každoročně v Česku umírá až 2000 lidí (15, 2008-03-08), je nutné této problematice věnovat velkou pozornost. Každý zákazník restauračního zařízení má právo, aby byl ochraňován před škodlivým vlivem kouření. Vláda je však v tomto směru poněkud pasivní a plánovaná novela zákona o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, mimo jiné zahrnující zákaz kouření v zařízeních společného stravování, nebyla doposud schválena. Přičemž je nutné konstatovat, že náklady na zavedení legislativy jsou nepatrné. Jde totiž především o komunikaci a šíření informací.

## 2 Metodika

### 2.1 Cíl práce

Hlavním cílem mé diplomové práce s názvem „Standardy a jejich dopady na restaurační zařízení v Benešově“ je analýza standardu v mezinárodní i české dimenzi a komparace se skutkovým stavem ve stravovacích zařízeních v dané lokalitě. Práce bude celkově zaměřena na oblast protikuřáckého standardu v restauračních zařízeních.

Dílčí cíle tvoří:

- a) zjistit, jaký dopad má protikuřácký standard na straně nabídky i na straně poptávky
- b) zjistit, zda v rámci zkoumaného standardu podnikatelé musí čelit psychologickým, či jen ekonomickým bariérám.

Důvodem výběru zvoleného názvu diplomové práce byl zájem o danou problematiku, jelikož protikuřácký zákon je v poslední době často diskutovaným tématem s rozlišnými názory. Je však nutné podotknout, že vlastní názor na zákaz kouření v restauračních zařízeních jsem potlačila a nikterak se v diplomové práci neprojevuje.

Důležitou součástí mé práce je dotazníkové šetření směřované jak restauračním zařízením, tak také jejím návštěvníkům. Tento průzkum by měl poukázat na informovanost a přístup veřejnosti vůči protikuřáckému zákonu na straně jedné a do jaké míry tento zákon splňují stravovací zařízení na straně druhé. Hlavním účelem tohoto výzkumu bude vyvrátit či potvrdit předem stanovené hypotézy (viz. kap. 2.2).

## 2.2 Hypotézy

Hypotézy a jejich zdůvodnění:

**H1: Předpokládám, že alespoň 75 % oslovených o protikuřáckém standardu v restauračních zařízeních již slyšelo.**

Omezování kouření na veřejných místech je v posledních letech velice často diskutované téma. Lidé mají možnost získat mnoho informací v různých médiích (tisk, internet, televize).

**H2: Předpokládám, že při výběru restauračních zařízení maximálně 45 % oslovených nehledí nato, zda jsou odděleny prostory pro kuřáky.**

Hypotéza se opírá o řadu celosvětových průzkumů, ve kterých výsledky jasně znějí ve prospěch nekuřáckých prostor. Lidé mají zájem zachovat si své zdraví a omezovat kouření na veřejnosti. Nejinak tomu bude jistě i v benešovských stravovacích zařízeních.

**H3: Předpokládám, že jedno ze 3 nejnavštěvovanějších restauračních zařízení v Benešově je Corona Club Pizzeria.**

Při formulaci této hypotézy jsem vycházela zejména z vlastní zkušenosti. Pizzeria je oblíbeným místem k posezení se širokou nabídkou netradičních jídel pro veškeré věkové kategorie. Ceny jsou zde přijatelné a další kladnou stránkou je její poloha v centru města.

**H4: Předpokládám, že minimálně 60 % restauračních zařízení v Benešově má oddělené prostory zvlášť pro kuřáky a nekuřáky.**

Stejně jako předešlá hypotéza, i tato je postavena na základě vlastní zkušenosti. Majitelé restaurací jsou si vědomi toho, že mezi zákazníky mají kategorii jak kuřáků tak nekuřáků a obě tyto skupiny se snaží v maximální míře uspokojit.



## 2.3 Metodický postup diplomové práce

Pro vytvoření práce bylo nejprve nutné bližší seznámení s problematikou tématu, s protikuřáckým zákonem a standardy restauračních zařízení.

Knižní odborná literatura záležitosti protikuřáckého zákona nevěnuje takovou pozornost, avšak významnými autory, použitými v diplomové práci, byli Kotler, Mlejnková, Hladká, apod. Tato odborná literatura byla podkladem pro vypracování 3. části diplomové práce – literárního přehledu. Z těchto publikací jsem čerpala pojmy z oblasti stravovacích služeb, restauračních zařízení a legislativních opatření. Pojmy týkající se otázky zákazu kouření na veřejnosti byly čerpány ze Sbírký zákonů. Důležitým zdrojem pro získání přehledu se mi stal především internet, odkud byly čerpány termíny, výzkumy a zákony vztahující se k dané problematice.

Nedílnou součástí práce bylo dotazníkové šetření. Nejprve bylo nezbytné zahájit přípravu dotazníku, který měl v konečné fázi dvojí podobu - pro restauračních zařízení a pro jejich návštěvníky. Primární data byla shromažďována prostřednictvím terénního dotazování, jenž bylo v konečné fázi vyhodnoceno a porovnáno s předpokládanými hypotézami. Větší pozornost této problematice je věnována v 6. kapitole diplomové práce.

Metody, které byly využity v diplomové práci:

- studium knižní odborné literatury a internetových zdrojů
- analýza restauračních zařízení v Benešově
- analýza standardů s dopady na restaurační zařízení
- dotazníkové šetření
- statistické vyhodnocení dat

## 3 Literární přehled

### 3.1 Služba a její kvalita

Služba je podle Kotlera (2, s. 710) „jakákoli aktivita nebo výhoda, kterou může jedna strana nabídnout druhé, je v zásadě nehmotná a nepřináší vlastnictví. Její produkce může, ale nemusí být spojena s fyzickým výrobkem“.

Společnost pro poskytování služeb může své služby odlišit třemi způsoby: prostřednictvím **personálu**, **prostředí** a **procesu**. Často se o nich hovoří jako o třech P marketingu služeb. Protože mnoho služeb poskytují lidé, může mít personál velký vliv na spokojenost zákazníka. Společnost se může od ostatních odlišit tím, že bude mít schopnější a spolehlivější personál obsluhující zákazníky. Firma může vybudovat vynikající fyzické prostředí, kde bude služba poskytována. Například hotely a restaurace věnují velkou pozornost prostředí a vybavení interiérů, aby přesvědčily cílové zákazníky, že se jim dostává špičkových služeb. Nebo lze připravit vynikající proces poskytování (2, s. 723).

**Kvalita** má přímý vliv na funkci výrobku či poskytnutí služby. Je úzce spjata s hodnotou pro zákazníka a s uspokojením jeho potřeb. V užším slova smyslu může být definována jako „absence vad a nedostatků u výrobků či služeb“ (3, str. 37).

Dále podle Kotlera (2, s. 727) je cílem manažera kvality služeb uvědomit si, že na čem opravdu záleží, je vnímaná kvalita, kterou vždy určuje zákazník. Skutečné je tedy to, co zákazník za skutečné považuje. Kvalita je to, co zákazník řekne. Mezi kritéria, která určují kvalitu služby, patří:

- ❖ Dostupnost (jak snadné je získat přístup k dané službě a zda je poskytována včas).
- ❖ Důvěryhodnost (zda je společnost důvěryhodná).
- ❖ Znalosti (jestli rozumí poskytovatel služby skutečně potřebám zákazníků).
- ❖ Spolehlivost (jak spolehlivá a konzistentně poskytovaná je daná služba).
- ❖ Kvalifikace (zda má personál dostatečné znalosti a dovednosti pro poskytování kvalitní služby).
- ❖ Komunikace (jak dobře společnost vysvětlila své služby).

- ❖ Zdvořilost (jestli je personál zdvořilý, pozorný a citlivý k potřebám zákazníků).
- ❖ Pohotovost (zda je personál ochotný a poskytuje služby dostatečně rychle).
- ❖ Hmotné prvky (zda vypovídá vzhled personálu, fyzické prostředí a další hmotné prvky o vysoké kvalitě služby).

## 3.2 Stravovací služby

### 3.2.1 Specifika stravovacích služeb

Stravovací služby představují spojení dvou resp. tří samostatných sfér. **Sféry výroby, sféry oběhu a přímé spotřeby.** Realizace služby formou výrobku není častá, v cestovním ruchu můžeme v tomto smyslu stravovací služby považovat za specifické. Jedná se o procesy náročné na materiální i personální zajištění s vyhraněnou logistikou a organizací práce (4, s. 8).

Podle Swarbrooka (5, s. 351) je stravování „mohutné odvětví podnikání v celé Evropě a je rozhodujícím prvkem produktu mnoha evropských destinací cestovního ruchu“. Swarbrooke dále uvádí, že hlavní činností je „příprava jídel, která se konzumují buď v zařízeních provozovatele stravovacích služeb, nebo doma u zákazníků.“

### 3.2.2 Produkt stravovacích služeb

Produkt se skládá z hmotných prvků, jimiž jsou jídla a nápoje, a z nehmotných služeb (5, s. 351).

Swarbrooke (5, s. 155) dále udává, že služby se skládají ze 3 hlavních složek, přičemž je patrné, že kouř, jakožto problematika diplomové práce, spadá do druhé skupiny:

- ❖ Hmotné položky (např. jídlo, nápoje).
- ❖ Smyslové požitky neboli explicitní služby (např. chuť, vůně, obsluha).
- ❖ Psychologické hodnoty neboli implicitní služby (např. komfort, známka postavení).

### 3.2.3 Způsoby zajištění stravovacích služeb

Poskytování stravovacích služeb je podmínkou rozvoje cestovního ruchu. Zabezpečují uspokojování základních potřeb výživy účastníků cestovního ruchu během jejich přepravy i pobytu v cílovém městě.

Jejich zajištění je podle Janečkové (1, s. 55) možné různými způsoby:

- ❖ „Stravováním v závodech veřejného stravování, např. v jídelnách, restauracích, bufetech, případně v úzce specializovaných střediscích (salaš, koliba, lovecká chata, apod.).
- ❖ Stravováním v zařízeních vázaného cestovního ruchu – lázeňské ústavy, chaty ČTO, podnikové chaty, apod.
- ❖ Individuálním stravováním – nákup hotových jídel v maloobchodě nebo nákup polotovarů, potravin pro individuální přípravu“.

### 3.2.4 Subjekty zajišťující stravovací služby

Stravovací služby v cestovním ruchu jsou zajišťovány subjekty provozujícími společné stravování. Znamenají poskytování pokrmů a nápojů bezprostředně připravených ke spotřebě. tj. **hostinskou činnost**.

Restaurační zařízení plní v cestovním ruchu řadu funkcí, snímá z účastníků cestovního ruchu starost o zabezpečení pokrmů a nápojů, základního i doplňkového stravování. Síť stravovacích zařízení a struktura jejich nabídky se místně a časově přizpůsobuje potřebám cestovního ruchu (6, s. 33).

### 3.2.5 Společné stravování

Mlejnková (4, s. 20-21) odlišuje 2 formy společného stravování:

- ❖ restaurační – veřejné stravování a
- ❖ účelové stravování

### **3.2.5.1 Restaurační – veřejné stravování**

Základní charakteristiky **restauračního - veřejného stravování**:

- Slouží jak domácím residentům, tak účastníkům cestovního ruchu.
- Síť gastronomických provozoven je součástí infrastruktury měst a obcí v oblasti obchodní vybavenosti.
- Poskytuje služby základního stravování, doplňkové občerstvení i služby společensko zábavní, v různorodých modifikacích v závislosti na lokalitě, klientele, sezónním období, módních trendech a dalších faktorech.

### **3.2.5.2 Účelové stravování**

Je určeno velkým skupinám osob, kterým je společná příslušnost k určité organizaci, instituci nebo akci. Od formy stravování společného – veřejného se odlišuje především těmito znaky:

- Klientela je předem známa jak co do rozsahu, tak i do struktury.
- Připravovaný sortiment – nabídka – má užší rozsah, ale denní obměnu, bývá specificky přizpůsoben potřebám klientů (např. školní nebo nemocniční stravování).
- Na úhradě ceny pokrmu se ve většině případů podílí mimo vlastního strávnicka ještě další subjekt (zaměstnavatel, škola, zdravotní pojišťovna, pořadatel akce, aj.), stravování má tak pro účastníky i sociální aspekt.

Nejčastěji využívané formy účelového stravování podle Mlejnkové (4, s. 22) jsou:

- ❖ Stravování zaměstnanců
- ❖ Školní stravování
- ❖ Stravování v nemocnicích a v lázeňských zařízeních
- ❖ Stravování v nápravně – výchovných zařízeních
- ❖ Stravování v armádě
- ❖ Sociální stravování (stravování zajišťované pečovatelskou službou, stravování důchodců)

- ❖ Stravování při hromadných kulturních a sportovních akcích např. olympiády, mistrovství světa, festivaly aj.

### 3.2.5.3 Restaurační (veřejné) versus účelové stravování

Od účelových forem společného stravování se **veřejné stravování odlišuje** zejména tím, že:

- ❖ Klientela není ve veřejném stravování předem známa ani z hlediska objemu, ani z hlediska struktury – je zde poměrně vysoké podnikatelské riziko.
- ❖ Zákazník hradí plnou cenu služby.
- ❖ Vyráběný sortiment je široký, může být připravován i na základě individuálního požadavku hosta a frekvence jeho obměny závisí na marketingové strategii podnikatele (4, s. 20).

## 3.3 Restaurační zařízení

### 3.3.1 Pohostinská zařízení

V cílových místech poskytují stravovací služby pohostinská zařízení, která se budují jako součást ubytovacích zařízení (hotelů, motelů, hotelů, penzionů) nebo jako samostatné objekty, které uspokojují potřeby místního obyvatelstva, jakož i účastníků cestovního ruchu (7, s. 112).

Stravování je oborem, který u nás není z pohledu výkonů a počtů provozních jednotek samostatně statisticky sledován a evidován. V rámci statistické evidence **OKEČ** (oborové klasifikace ekonomických činností), která je používána mezinárodně, jsou v současné době v České republice stravovací služby zařazeny spolu s ubytovacími službami do oddílu 55, v jehož rámci mají stravovací provozy následující specifikaci (4, s. 11):

- 55.3 Provoz restaurací, bufetů, apod.
- 55.4 Provoz výčepů, barů, apod.
- 55.5 Stravování závodní a jiné účelové

- 55.51 Stravování účelové
- 55.511 Provoz závodních kuchyní
- 55.512 Provoz ve školních zařízeních a menzách
- 55.52 Dodávky hotových jídel

### 3.3.2 Typologie provozoven

Mlejnková (4, s. 12–14) ve své knize uvádí rozlišení stravovacích provozoven:

- ❖ Podle právní formy provozovatele
  - Provozované fyzickou osobou
  - Provozované právnickou osobou (obchodní společnost, akciová společnost, družstvo, státní podnik)
- ❖ Podle vlastnického vztahu
  - Provozovny vlastní
  - Provozovny v užívání (v nájmu)
- ❖ Podle formy společného stravování
  - Provozovny veřejného (restauračního stravování)
  - Provozovny účelového stravování (závodní jídelny, školní jídelny, kantýny aj.)
- ❖ Podle převažující funkce
  - Provozovny s funkcí základního stravování (restaurace, bufety, závodní jídelny, školní jídelny, jídelní vozy v železniční dopravě aj.)
  - Provozovny s funkcí doplňkového stravování a občerstvení (bistra, občerstvení, stánky, automaty, kantýny aj.)
  - Provozovny s funkcí společensko-zábavní (denní a noční bary, kavárny, vinárny, pivnice, čajovny, diskotéky, kluby, herny aj.)
  - Catering
  - Výrobní
- ❖ Podle vztahu k cestovnímu ruchu
  - Provozovny s většinovým podílem účastníků cestovního ruchu (stravovací střediska v hotelech, specializované provozovny, provozovny v centrech cestovního ruchu aj.)

- Provozovny sloužící pouze místnímu obyvatelstvu (místa mimo cestovní ruch a většina zařízení účelového stravování)
- ❖ Podle základního zaměření provozu
  - Provozovny vyvažující
  - Provozovny bez vyvažování
- ❖ Podle sortimentu
  - Provozovny se širokým sortimentem pokrmů i nápojů (např. hotelové restaurace, luxusní restaurace aj.)
  - Provozovny specializované v pokrmech či nápojích (pizzerie, etnické restaurace, vegetariánské restaurace, čajovny, vinárny, bary, aj.)
- ❖ Podle formy prodeje
  - Bez obsluhy
  - S obsluhou
- ❖ Podle doby provozu
  - Provozovny celoroční
  - Provozovny sezónní – provozovny v rekreačních oblastech, předzahrádky, stánky u lyžařských vleků aj.)
- ❖ Podle lokalizace
  - Provozovny ve městech
  - Provozovny venkovské
  - Horské lázeňské

nebo

- provozovny ve spádových oblastech (města, dopravní křižovatky, místa koncentrace cestovního ruchu, pěší a obchodní zóny aj.)
- provozovny mimo spádové oblasti
- ❖ Podle počtu pracovníků
  - Provozovny malé (0-19 zaměstnanců)
  - Provozovny střední (20-100 zaměstnanců)
  - Provozovny velké (nad 100 zaměstnanců)
- ❖ Podle postavení v celkové síti provozoven
  - Jednotlivé provozovny



- Provozovny jako součást řetězce
- ❖ Podle stavebního charakteru
- Provozovny stálé
- Provozovny mobilní

### 3.3.3 Historie kategorizace

V současné době jednotná klasifikace hostinských zařízení neexistuje, řídí se pouhým doporučením. V EU však probíhá odborná diskuze na téma její tvorby. Na stránkách Ministerstva pro místní rozvoj (16, 2008-06-30) je uvedena historie kategorizace:

- ❖ **Vládní nařízení 23/1939** o opatřeních v oboru hostinských a výčepnických živností zejména na podporu cestovního a sportovního ruchu, se pak zaměřilo na základné náležitosti provozu - na hygienu, jakost pokrmů a občerstvení, úroveň obsluhy, úroveň vybavení provozním zařízením a další.
- ❖ **Zákon 124/1948 Sb.**, o znárodnění některých hostinských a výčepních podniků a ubytovacích zařízení - použil třídění (skupin) z vládního nařízení 194/1939 Sb.- týkalo se podniků zařazených do tříd (skupin) A a B.
- ❖ **Oborová norma ON 735413** - Kategorizace odbytových středisek restauračního stravování a klasifikační znaky pro jejich zařazování do skupin účinná od 1.1.1976 nahradila ON 735416 z 1.4.1972 a odbytová střediska dělila dle funkcí do kategorií:
  - funkce *stravovací*: restaurace (motorest), jídelna (se samoobsluhou), pohostinství, gril bar (snack bar), koliba - salaš, restaurační vůz
  - funkce *společenská a zábavní*: kavárna, vinárna (vinný sklípek, viecha, bar, varieté a další), pivnice, hostinec
  - funkce *doplňkového stravování*. bufet, občerstvení.
- ❖ **Doporučení** upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení - zpracované na základě jednání Rady cestovního ruchu ze dne 12.7.1994 Ministerstvem hospodářství ČR, Českým statistickým úřadem, Českou centrálou cestovního ruchu, Národní federací hotelů a restaurací ČR,

Asociací cestovních kancelářů ČR, Asociací Českých soukromých cestovních kancelářů a Sdružením podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu. První část se týká kategorizace hostinských zařízení. Rozdělení do kategorií bylo provedeno dle statistické metodiky EÚ:

- **Restaurace** (restaurace, samoobslužné restaurace-jídelny, rychlé občerstvení - ryby - hranolky, železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících)
- **Bary** (bary, noční kluby, pivnice, vinárny, kavárny-espressa).

Výše zmiňovaná funkce společenská a zábavní podle Mlejnkové (4, s. 11) „uspokojuje potřebu zábavy, společenského vyžití, rozptýlení, odpočinku, společenských kontaktů, poskytnutí prostor a služeb pro mimořádné příležitosti pracovní i soukromé“.

Hladká (6, s. 55-56) ve své knize rozvádí pojmy restaurace a bary:

- ❖ Restaurace – pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možností různých forem společenské zábavy.
- ❖ Bary - pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy. Je možno též prodávat výrobky studené kuchyně, cukrářské výroby, podle místních podmínek též teplé pokrmy, zejména minutkového charakteru.

Kategorie barů je v knize Mlejnkové (4, s. 11) rozdělena podle charakteru provozu a sortimentního zaměření na:

- denní bary (snack bar, grill bar, lobby bar, pizzerie...)
- noční bary (diskotéky, kluby, herny, kabarety ...)
- provozovny specializované na podávání nápojů (vinárny, kavárny, čajovny, hostince, pivnice, výčepy, bary aj.)

Viz Příloha č. 1 nalezneme charakteristiky jednotlivých typů restaurací a barů.

## 3.4 Legislativa ve stravovacích zařízeních

### 3.4.1 Obecná legislativní omezení stravovacích zařízení

Provozování stravovacích služeb je stejně jaké jiné podnikatelské činnosti limitováno řadou legislativních omezení. Některá omezení jsou však specifická a souvisí se základním posláním oboru – zajištěním procesu výživy a souvisejících služeb, používanými surovinami, technologií výroby i organizací práce ve výrobě, oběhu a spotřebě (4, s. 37).

Základní právní normou upravující oblast podnikání je **Zákon o živnostenském podnikání** č.455/91 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Definuje m.j. živnost a její druhy, upravuje podmínky získání živnostenského oprávnění, vymezuje rozsah živnostenského oprávnění, postup nabývání a náležitosti živnostenského listu a koncesní listiny, charakterizuje podmínky podnikání, neoprávněné podnikání, živnostenskou kontrolu, ukládání pokut za nedodržení stanovených podmínek podnikání aj. (4, s. 37).

Podnikatel je povinen zajistit, aby provozovna byla způsobilá k provozování živnosti podle zvláštních předpisů. Jedná se o předpisy stavební, požární, revize rozvodů elektřiny a plynu a v případě stravovacích zařízení zejména o hygienické požadavky (4, s. 41). **Hygienická pravidla** jsou celosvětově považována za nejdůležitější normu v oblasti stravování, neboť při poskytování stravovacích služeb pracuje podnikatel denně s rizikem možného zdravotního ohrožení zákazníka. Při práci s potravinami jde o činnosti, které vyžadují dodržení specifických podmínek technologických postupů k minimalizaci uvedených rizik (4, s. 43).

### 3.4.2 Další povinnosti podnikatele

Při zajišťování vlastní živnostenské činnosti jsou podnikateli v rámci působnosti živnostenského zákona ukládány další četné povinnosti. Mlejnková (4, s. 40) uvádí, že mezi ty zásadní patří:

- ❖ Mít na provozovně průkaz živnostenského oprávnění – živnostenský list.

- ❖ Povinnost prokázat pracovníkům živnostenského úřadu totožnost (vztahuje se i na zaměstnance, resp. osoby vykonávající činnost v provozovně).
- ❖ Zajistit, aby v provozní době byla na provozovně osoba znalá českého či slovenského jazyka.
- ❖ Mít k dispozici pro účely kontroly doklady o nabytí zboží, které je určeno k prodeji.
- ❖ Vydat na žádost zákazníka doklad o prodeji resp. poskytnutí služby
- ❖ Odpovědnost podnikatele za to, že jeho zaměstnanci splňují znalosti bezpečnostních předpisů (zákon 174/1968 Sb.) a předpisů k ochraně veřejného zdraví (zákon 258/2000 Sb. a vyhláška 137/2004 Sb.).

### **3.4.3 Přehled nařízení pro oblast potravin ve stravovacích službách**

- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin.
- ❖ Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kriteriích pro potraviny.
- ❖ Nařízení komise (ES) č. 37/2005 o sledování teplot v přepravních a skladovacích prostředcích, úložných a skladovacích prostorech pro hluboce zmrazené potraviny určené k lidské spotřebě.
- ❖ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami (17, 2009-01-09).

### **3.4.4 Přehled vybraných zákonů v gastronomii podle oblastí**

Webový portál egastronomie.cz uvádí přehled legislativy podle jednotlivých oblastí (18, 2009-01-21):

#### **3.4.4.1 Daňová oblast**

- ❖ 235/2004 Sb. Zákon ze dne 1. dubna 2004 o dani z přidané hodnoty
- ❖ 563/1991 Sb. Zákon ze dne 12. prosince 1991 o účetnictví

#### **3.4.4.2 Sociální problematika**

- ❖ 262/2006 Sb. Zákon ze dne 21. dubna 2006 zákoník práce
- ❖ 435/2004 Sb. Zákon ze dne 13. května 2004 o zaměstnanosti
- ❖ 101/2005 Sb. Nařízení vlády ze dne 26. ledna 2005 o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí

#### **3.4.4.3 Spotřebitelské záležitosti**

- ❖ Zákon č. 513/1991 Sb. Obchodní zákoník
- ❖ 634/1992 Sb. Zákon ze dne 16. prosince 1992 o ochraně spotřebitele
- ❖ 102/2001 Sb. Zákon ze dne 22. února 2001 o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů (zákon o obecné bezpečnosti výrobků)

#### **3.4.4.4 Životní prostředí**

- ❖ 185/2001 Sb. Zákon ze dne 15. května 2001 o odpadech a o změně některých dalších zákonů

#### **3.4.4.5 Ostatní**

- ❖ 116/1990 Sb. Zákon ze dne 23. dubna 1990 o nájmu a podnájmu nebytových prostor
- ❖ 455/1991 Sb. Zákon ze dne 2. října 1991 o živnostenském podnikání (živnostenský zákon)

#### **3.4.4.6 Potraviny a hygienické předpisy**

- ❖ 110/1997 Sb. Zákon ze dne 24. dubna 1997 o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů
- ❖ 113/2005 Sb. Vyhláška ze dne 4. března 2005 o způsobu označování potravin a tabákových výrobků
- ❖ 147/1998 Sb. Vyhláška Ministerstva zemědělství ze dne 18. června 1998 o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby
- ❖ 38/2001 Sb. Vyhláška Ministerstva zdravotnictví ze dne 19. ledna 2001 o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy

### **3.5 Protikuřácký zákon**

#### **3.5.1 Právní úprava v oblasti kouření v ČR a ve světě**

V **České republice** je zatím právní úprava podávání alkoholu a kouření nepoměrně **liberálnější**. V porovnání se světem, kdy například jako první z evropských zemí skoncovalo s kouřením na veřejných místech Irsko. Zákon je též podporován severskými zeměmi, které jsou známé svým přístupem ke zdravému životnímu stylu. Omezující ustanovení protikuřáckého zákona jsou však v praxi podnikateli dodržována spíše sporadicky i vzhledem k málo systematickým kontrolám ze strany kompetentních orgánů (4, s. 50).

#### **3.5.2 Zákon 379/2005**

Tento zákon je možné shlédnout ve Sbírce zákonů, prezentované na webových stránkách Ministerstva vnitra České republiky (19, 2008-09-22).

### 3.5.2.1 Plné znění zákonu

Zákon č. 379 je ze dne 19.srpna 2005. Název zní: Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů.

### 3.5.2.2 Prostory se zákazem kouření

Podle § 8, odst. 1 se zakazuje kouřit:

- a) na veřejných místech, kterými jsou uzavřené prostory přístupné veřejnosti, prostředky veřejné dopravy, veřejně přístupné prostory budov související s veřejnou dopravou, nástupiště, přístřešky a čekárny veřejné silniční a drážní dopravy a městské hromadné dopravy, s výjimkou stavebně oddělených prostor ke kouření vyhrazených a při pobytu osob trvale větraných do prostor mimo budovu
- b) ve vnějších i vnitřních prostorách všech typů škol a školských zařízení
- c) **v zařízeních společného stravování provozovaných na základě hostinské činnosti, pokud tato zařízení nemají zvláštní prostory vyhrazené pro kuřáky a označeny zjevně viditelným nápisem „Prostor vyhrazený pro kouření“ nebo jiným obdobným způsobem a zajištěné dostatečné větrání podle požadavků stanovených zvláštním právním předpisem.**

Za zařízení společného stravování se považuje podle § 2, odst. f) zařízení poskytující stravovací služby podle zvláštních právních předpisů.

- d) v uzavřených zábavních prostorách, jako jsou kina, divadla, výstavní a koncertní sítě, dále ve sportovních halách a prostorách, kde jsou pořádána pracovní jednání
- e) ve vnitřních prostorách zdravotnických zařízení všech typů, s výjimkou uzavřených psychiatrických oddělení nebo jiných zařízení pro léčbu závislostí, a to v prostorách, které jsou stavebně oddělené a při pobytu osob s možností větrání do prostor mimo budovu.

### **3.5.2.3 Označení**

Na místech, kde je podle §8 zakázáno kouřit, je provozovatel povinen umístit u vstupu zjevně viditelný text zákazu kouření (viz Příloha č. 2), který musí být pořízen v českém jazyce černými tiskacími písmeny na bílém podkladě na ploše o velikosti písma nejméně 5 cm, a grafickou značku zákazu kouření, jejich vzhled je stanoven zvláštním právním předpisem.

### **3.5.2.4 Kontrola**

Kontrolu dodržování povinností stanovených tímto zákonem podle §24 vykonává:

- a) obecní policie
- b) Policie České republiky
- c) obec v přenesené působnosti
- d) Česká obchodní inspekce, jde-li o alkohol,
- e) Státní zemědělská a potravinářská inspekce, jde-li o tabákové výrobky,
- f) orgán ochrany veřejného zdraví, jde-li o stravovací služby.

### **3.5.2.5 Správní delikt**

Provozovatel se dopustí správního deliktu dle § 24, odst. 4 tím, že:

- a) poruší zákaz týkající se prodeje tabákových výrobků nebo tabákových potřeb nebo prodeje a podávání alkoholického nápoje
- b) umožní kouření na místech, na nichž je kouření tímto zákonem zakázáno
- c) poruší jinou povinnost stanovenou tímto zákonem.

### **3.5.2.6 Sankce**

Za správní delikt podle odstavce 4 lze uložit provozovateli, který je fyzickou osobou, pokutu do 50 000 Kč nebo zákaz činnosti až na dobu 2 let a provozovateli, který je právnickou osobou, pokutu do 500 000 Kč nebo zákaz činnosti až na dobu 2 let.



Při stanovení sankce se přihlédne k délce doby, po kterou porušování povinnosti trvalo, k okolnostem, za nichž k protiprávnímu jednání došlo a k následkům tohoto jednání.

Orgán, který pokutu uložil, ji vybírá. Pouta je příjmem státního rozpočtu, s výjimkou pokuty uložené obcí, která je příjmem rozpočtu obce.

### 3.5.2.7 Účinnost

Výše zmiňované paragrafy zákona nabývají účinnosti dnem 1.ledna 2006.

### 3.5.3 Novela protikuřáckého zákona

Odborníci v periodiku Benešovský deník (33, s. 9) polemizují o tom, k jakým změnám a s jakým úspěchem na schválení by mělo v rámci protikuřáckého zákona dojít:

- ❖ Zpřísnění zákazu **kouření na veřejných místech**, jako jsou dětská hřiště, sportoviště apod. (poslanci to nejspíš schválí).
- ❖ Obec může zakázat **kouření na kulturních, společenských a sportovních akcích**, kde předpokládá, že by mohly být i děti mladší 18 let (poslanci to nejspíš schválí).
- ❖ Úplný zákaz **kouření v restauracích** (na tomto bodu se poslanci neshodnou, s největší pravděpodobností neprojde).
- ❖ Zpřísnění **sankcí za porušování zákona** – například za prodej cigaret dětem se u právnické osoby zvýší pokuta z nynějších 150 tisíc až na půl milionu a zákaz činnosti až na dva roky (poslanci toto nejspíš schválí).
- ❖ Zákaz **prodeje cigaret z automatů**, kde nejde ověřit věk zákazníka (poslanci se shodnou – projde).
- ❖ Tvrdí podmínky pro **internetový prodej tabáků**, například ověřit si věk nakupujícího (mezi poslanci panuje shoda, mohli by to schválit).
- ❖ Zákaz **kouření ve všech vlacích** (je to jen formalita, v zásadě platí už teď - projde).

### 3.5.4 Nekuřácká restaurace

Internetová encyklopedie Wikipedia (20, 2009-01-18) udává, že nekuřácká restaurace je „jídelní zařízení ve kterém je zakázáno kouření. Počet takovýchto nekuřáckých restaurací ve světě neustále narůstá z důvodu všeobecné potřeby chránit jak zaměstnance tak zákazníky před vystavením pasivnímu kouření.“

Anglickém slovník (8, s. 227) definuje tyto pojmy:

**Smokeless zone** = area where you are not allowed to make any smoke

**Smoking area or smoking section** = section of a restaurant, plane, etc. where smoking is allowed

**No smoking area or no smoking section** = section of a restaurant, plane, etc. where smoking is not allowed

**Smoking room** = special room in a hotel, club, etc., where people can smoke (often used for playing cards)

### 3.5.5 3 varianty provozoven

Ministerstvo zdravotnictví vydalo na začátku roku 2006 metodický pokyn, který upravuje aplikaci § 8 tzv. protikuřáckého zákona. V něm se uvádějí tři varianty, které v praxi mohou nastat:

- ❖ **nekuřácká provozovna:** provozovatel takové provozovny nemá podle tzv. protikuřáckého zákona zvláštní povinnosti, pouze musí u vchodu do restaurace umístit text zákazu kouření
- ❖ **provozovna s vyhrazeným prostorem pro kuřáky:** provozovatel takové provozovny musí kuřákům vyhradit zvláštní prostory a tyto označit jako prostor pro kouření. Tyto prostory mohou být vyčleněny stavebně, provozně, organizačně nebo jiným vhodným způsobem; technické provedení platné právní předpisy neupravují. Dále musí být zajištěno větrání odpovídající požadavkům přílohy č. 4 nařízení vlády č. 178/2001 Sb.

- ❖ **kuřácká provozovna:** *nemůže právně existovat, neboť by to bylo contra ratio legis, aby „zvláštním prostorem pro kuřáky“ byla celá provozovna (21, 2008-06-30).*

### 3.6 Výzkum trhu

Obecně platí, že všichni nespokojení zákazníci jsou již potenciálně ztracení zákazníci, kteří dosud nevyužili možnost ke změně dodavatele nebo se jim k tomu nenaskytla vhodná příležitost. Aby došlo k udržení zákazníků a pochopení jejich skutečných přání, je potřeba provést výzkum trhu (9, s. 136).

Průzkum trhu slouží k získání účelově zaměřených **informací**, kterými jsou například znalosti spotřebitelů o výrobku, jejich názory, preference, uspokojení, dále i podklady pro krátkodobou sortimentní politiku apod. Jedná se o popisnou formu v rámci sledování trhu (10, s. 103).

Informačních **zdrojů** je velké množství a nejobecněji je lze rozdělit na zdroje sekundárních údajů a zdroje primárních údajů. Zdroje sekundárních údajů mohou být buď interní, což jsou především evidenční záznamy a dokumentace podniku, anebo externí, k nimž patří např. odborné publikace, periodika a jiné publikované zdroje, které se zabývají otázkami významnými z hlediska zkoumané problematiky.

Získávání primárních informací se uskutečňuje řadou různých metod, které lze rozčlenit na metody pozorování, metody šetření, metody experimentální a metody kvalitativní (11, s. 66, 67, 69).

**Pozorování** – spočívá v záměrném, cílevědomém a plánovitém sledování smyslově vnímatelných skutečností, aniž by pozorovatel do pozorovaných skutečností nějak zasahoval.

**Šetření** – potřebné informace jsou získávány od zkoumaných subjektů – *písemným* dotazováním, tj. pomocí dotazníku zasílaného poštou, *osobním* dotazováním, tj. rozhovorem tazatele s respondenty, a *telefonickým* dotazováním.

**Experiment** – informace jsou čerpány ze situací v podstatě uměle navozených a přitom nikoli v takovém rozsahu, aby bylo vždy možno usuzovat na situaci celkovou.

Experimenty jsou *laboratorní*, které se uskutečňují ve zvlášť organizovaném prostředí, v prostředí umělém, laboratorním (např. výrobkové testy), nebo *terénní* (přirozené), které se uskutečňují v přirozeném prostředí (např. tržní testy).

**Kvalitativní metody** – umožňují získat informace vysvětlující příčiny zcela určitého chování spotřebitelů za daných podmínek, které obvykle nelze získat konvenčními metodami výzkumu. Patří k nim zejména *individuální* hloubkové rozhovory (např. test slovní asociace, test dokončování vět, test doplňování příběhů, aj.) a *skupinové* rozhovory, při němž jde zejména o sledování procesu společenského působení na formování individuálních názorů a na individuální rozhodování (11, s. 70, 73, 77, 78).

## 4 Protikuřácký zákon v zařízeních společného stravování

### 4.1 Charakteristika

Zákon č. 379/2005 Sb. o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů vstoupil v platnost dne 1.1.2006.

Vymezuje mimo jiné řadu **opatření**, která jsou nezbytná na ochranu veřejnosti před negativními důsledky tabákových výrobků. Určuje **výši sankcí** za jejich nedodržení a stanovuje odpovědnosti a pravomoci jednotlivých **orgánů** v této oblasti - krajů, obcí, orgánů státní správy a dalších institucí.

Přestože zákon v prvních letech od jeho schválení získal kladné ohlasy, v oblasti ochrany před pasivním kouřením se ukázaly nedostatky. Některá ustanovení jsou nedostatečně formulována, což zapříčiňuje horší vymahatelnost zákona. Z tohoto důvodu byla na základě získaných poznatků a připomínek sepsána Novela. Ač bylo plánováno schválení novely protikuřáckého zákona na leden 2009, doposud tak nebylo učiněno.

### 4.2 Petice a novela protikuřáckého zákona

Petice s názvem **STOP KOUŘENÍ** bojuje za zákaz kouření ve veřejných prostorech, tedy vč. restaurací. Jde o jednu z největších petičních akcí v historii České republiky a její snahou je přijetí novely protikuřáckého zákona. Petice může být podpořena jak v papírové formě, tak na internetových stránkách [www.stopkoureni.cz](http://www.stopkoureni.cz). Ke dni 4. března 2009 tato webová petice čítala 10 671 hlasů, přestože ve skutečnosti jde pouze o jakousi demonstrativní podporu, neboť neobsahuje vlastnoruční podpisy.

Petice byla v dubnu 2007 předložena Poslanecké sněmovně Parlamentu ČR spolu s návrhem **Novely**, jejímž hlavním důvodem sepsání byla nepřehlednost kvůli desítkám pozměňovacích návrhů. Novela byla po řadě odborných setkání sepsána skupinou

poslanců v čele s MUDr. Borisem Šťastným (ODS), místopředsedou sněmovního výboru pro zdravotnictví. Úkolem novely není diskriminovat menšinu populace, ale chránit většinu, která se sama rozhodla být nekuřáky a proti svému rozhodnutí dochází k ohrožení na jejich životě. Naopak se může zdát, že dochází k diskriminaci kuřáků. V zákoně se totiž neřeší, jakým způsobem je oddělen prostor pro nekuřáky, ale kuřáky. Zatímco dříve byly restaurační zařízení převážně kuřácká, dnes se jejich role obrací.

Podle autora novely by v restauracích měla být oddělena místa pro kuřáky zdi. Ve své nejtvrďší variantě bych však mohlo dojít až k úplnému zákazu kouření v restauracích. Tento návrh je však kritizován, neboť kuřáci tak budou postávat s cigaretami před restauračními zařízeními a budou na očích mládeži. Kompromisní varianta vypovídá o oddělené zóně pouze v takových gastronomických provozovnách, které mají nad 100, případně 200 m<sup>2</sup>. Stinnou stránkou je však to, že norma by se dotýkala pouze 26 % provozoven.

**Tabulka 1 - Princip novely**

<b>Platná úprava</b>	<b>Navrhovaná úprava</b>	<b>Stručné zdůvodnění</b>
Restaurace je nekuřácká, pokud nemá vyhrazený a příslušně označený prostor určený kuřákům. Tento musí být větrán podle platné hygienické vyhlášky. Platí i na zahrádky.	Restaurace je nekuřácká, pokud nemá stavebně oddělený a příslušně označený prostor určený kuřákům. Tento musí být větrán podle platné hygienické vyhlášky. Kouření na zahrádkách není regulováno.	Pouhé vyhrazení prostoru pro kuřáky v jedné místnosti restaurace je z hlediska ochrany nekuřáků zcela neúčinné, pokud větrání nedosahuje rychlosti orkánu. Není navrhován úplný zákaz kouření v restauracích, barech atd., ale účinné oddělení kuřáckých a nekuřáckých zón.

Zdroj: <http://www.stopkoureni.cz/docs/navrh.pdf> (2008-09-23)

**Tabulka 2 – Místa se zákazem kouření**

<b>Platná úprava</b>	<b>Navrhovaná úprava</b>
V zařízeních společného stravování provozovaných na základě hostinské činnosti, pokud tato zařízení nemají zvláštní prostory vyhrazené pro kuřáky a označeny zjevně viditelným nápisem „Prostor vyhrazený pro kouření“ nebo jiným obdobným způsobem a zajištěné dostatečné větrání podle požadavků stanovených zvláštním právním předpisem.	Ve vnitřních prostorách zařízení společného stravování provozovaných na základě hostinské činnosti, s výjimkou zvláštních, stavebně oddělených prostor ke kouření vyhrazených se zajištěným dostatečným větráním podle požadavků stanovených zvláštním právním předpisem.

Zdroj: <http://www.stopkoureni.cz/docs/navrh.pdf> (2008-09-23)

### 4.3 Argumenty, statistiky

Na základě vlastního výzkumu a internetových informací bylo dospěno těchto argumentů:

#### Jaké jsou argumenty pro zákaz kouření v restauračních zařízeních?

- ❖ Ochrana nekuřáků, a to zejména dětí.
- ❖ Redukce zdravotního rizika způsobená aktivním i pasivním kouřením.
- ❖ Nižší výdaje na zdravotní péči.
- ❖ Snížení pracovní neschopnosti zaměstnanců pohostinských zařízení.
- ❖ Snížení spotřeby energie nutné na klimatizaci.
- ❖ Ochrana před požáry.
- ❖ Zlepšení produktivity práce.
- ❖ Atraktivita místa (zakouřené ovzduší, propálené ubrusy,...).
- ❖ Splnění rezoluce Rady ministrů EU.

#### Jaké jsou argumenty proti zákazu kouření v restauračních zařízeních?

- ❖ Tradice (životní styl).
- ❖ Omezení soukromého vlastnictví.
- ❖ Porušení práv občanů.
- ❖ Nižší vybrané daně.
- ❖ Vyšší výdaje na zdravotní péči (nekuřáci žijí déle – tzn. delší zdravotní péče).

## Statistiky

Jak škodí pasivní kouření (15, 2008-03-08)?

- ❖ Na pasivní kouření ročně zemře v Česku až 2 000 lidí, v zemích EU 22 000.
- ❖ V pohostinství ročně zemře v EU kvůli pasivnímu kouření 325 zaměstnanců.
- ❖ Každý pracovní den zemře na následky pasivního kouření předčasně v EU nejméně 1 zaměstnanec pohostinství.
- ❖ Kuřáci zameškají v průměru o 50 % pracovních dnů více než nekuřáci.

A další statistiky kouření v ČR (15, 2008-03-08)

- ❖ 2,5 mil. Čechů je kuřáků (1/3 obyvatel).
- ❖ Ročně přestane kouřit 50 000 lidí.
- ❖ V důsledku kouření umírá ročně 18 000 obyvatel.
- ❖ Nejvíce kuřáků je ve věkové skupině 15 až 18 let (což představuje polovinu lidí v této věkové skupině).

## **4.4 Průzkum prováděný Centrem pro výzkum veřejného mínění**

Otázkou kouření v restauracích se zabývá též Centrum pro výzkum veřejného mínění (CVV). V únoru 2008 provedlo v ČR průzkum (23, 2008-09-23) na vzorku 1062 lidí, z něhož v této diplomové práci byly vybrány 2 otázky.

1. Kde by mělo být zakázáno kouřit? (viz Příloha č. 3)

- ❖ 39 % lidí je pro zákaz kouření v barech a kavárnách
- ❖ 59 % je pro zákaz kouření v restauracích.
- ❖ Proti zákazu kouření v barech a kavárnách je 55 %, z toho 89 % kuřáků.
- ❖ Proti zákazu kouření v restauracích je 41 %, z toho 78 % kuřáků.
- ❖ Pro zákaz kouření v barech a kavárnách 61 % těch, kteří nikdy nekouřili.
- ❖ Pro zákaz kouření v restauracích 84 % těch, kteří nikdy nekouřili.



2. Co se stane, nebude-li se kouřit v restauracích? (viz Příloha č.3)
- ❖ 79 % oslovených souhlasí, že bude většina kuřáků kouřit na ulicích.
  - ❖ 45 % tvrdí, že mnozí příležitostní kuřáci zanechají kouření.
  - ❖ 41 % si myslí, že po zákazu kouření se restauracím výrazně sníží obrat (68 % kuřáků).
  - ❖ 76 % nesouhlasí s tím, že by většina kuřáků zanechala kouření (94 % kuřáků).

## **4.5 Zákaz kouření v Evropské unii – mezinárodní komparace**

**Evropská unie** – V roce 1989 přijala Rada ministrů zdravotnictví členských zemí ES Rezoluci o zákazu kouření v prostorách určených veřejnosti. Rada vyzvala členské země k přijetí závazných opatření podle individuální národní praxe (24, 2009-02-21).

### **4.5.1 Dánsko**

Dánsko přijímá zákon jako poslední ze severských zemí. Majitelé restauračních zařízení se však proti zákonu bouří, jelikož zákaz platí jen pro provozovny s více jak 100 m<sup>2</sup>. Kuřáci, kteří zákon nedodržují, jsou bez pokuty z příslušného místa pouze vykázáni.

### **4.5.2 Finsko**

Pouze pro zhruba stovku větších barů, restaurací a kaváren je udělena dvouletá výjimka, zatímco v ostatních je plný zákaz kouření. Zákon je podporován zhruba 80 % obyvatel (22, 2008-09-03).

### **4.5.3 Irsko**

Irsko byla první zemí, která zavedla zákaz kouření ve všech uzavřených prostorech. Oproti jiným státům zde docházelo k četným kontrolám dodržování, a díky tomu se zákon stal vysoce efektivním. Po roce a půl od svého zavedení 90 % obyvatel považuje tento zákon za dobrý, a to včetně 80 % kuřáků (22, 2008-09-03).

#### **4.5.4 Německo**

Jelikož si pravidla určují jednotlivé spolkové země zcela samy, očekává se v brzké době velký chaos. Velkou změnou je však navýšení věkové hranice, kdy je možné zakoupení cigaret, a to z 16 na 18 let.

#### **4.5.5 Portugalsko**

Zákaz kouření je zde v restauračních zařízeních o výměře větší jak 100 m<sup>2</sup>, které si mohou vyčlenit pro kuřáky 30 % ze své plochy. Pokuty za nedodržení zákona jsou neúměrně vysoké, tedy dvakrát vyšší než za požívání nepovolených drog na veřejnosti.

#### **4.5.6 Rakousko**

Stejně jako na Slovensku, také v Rakousku byl zákon přijat až tohoto roku. Do té doby od roku 2005 byly pouze vybírány sankce nikoli za kouření v nekuřáckém prostoru, ale za neoznačení nekuřácké zóny. Zákaz zde však není striktní, neboť v případě malých restaurací a kaváren bude na rozhodnutí majitele, zda podnik bude kuřáckým či nekuřáckým. Větší provozovny tyto prostory mít oddělené musí a pokud tak nebude učiněno, chápe se provozovna za zcela nekuřáckou. Za nedodržení tohoto zákona hrozí pokuta až ve výši 10 000 Eur pro provozovatele a 1 000 Eur pro hosta.

#### **4.5.7 Slovensko**

Pro nekuřáky musí být v pohostinských provozovnách vymezena minimálně polovina plochy, jenž je oddělena zdí, a to u vstupu do restaurace. Jestliže toto není možné stavebně provést, je celá provozovna chápána za nekuřáckou. Provést přestavbu mají majitelé za úkol do 1.září 2009. Pro zákaz kouření v restauracích bylo 80 % obyvatel, a to 53 % mužů (25, 2009-03-17).

#### 4.5.8 Velká Británie

Po Severním Irsku, Skotsku a Walesu zavedla zákaz kouření také Anglie. V poslední den možnosti kouření byly uspořádány oslavy „posledního šluku“, kdy se kuřákům zcela zdarma nabízely cigarety. Výsledky ukazují, že po zavedení zákona restaurační zařízení dosahují lepších ekonomických výsledků, neboť se zvýšila jejich návštěvnost.

**Tabulka 3 - Zákaz kouření ve vybraných státech EU**

<b>Země</b>	<b>Rok zavedení</b>	<b>Situace</b>
<b>Dánsko</b>	Srpen 2007	Zákaz kouření v barech, klubech a restauracích. V oddělených místnostech ale kouřit lze.
<b>Finsko</b>	Červen 2007	Zákaz kouření v barech a restauracích. Za přísných podmínek jsou povoleny speciální kuřácké místnosti.
<b>Irsko</b>	Duben 2004	Zákaz kouření v restauracích a barech.
<b>Německo</b>	V každé spolkové zemi jiné – 2007, 2008	Zákaz kouření v barech a restauracích v osmi zemích, přičemž v Bavorsku jsou restrikce nejrozsáhlejší. Dále si pravidla určují jednotlivé spolkové země samy.
<b>Portugalsko</b>	Leden 2008	Zákaz kouření v barech a restauracích. V barech o výměře menší než sto metrů se však kouřit smí.
<b>Rakousko</b>	Leden 2009	Zákaz kouření v barech a restauracích.
<b>Slovensko</b>	Duben 2009	Zákaz kouření v restauracích, kde se podávají jídla.
<b>Velká Británie</b>	Březen 2006 – Skotsko Duben 2007 – Wales Duben 2007 – Irsko Červenec 2007 - Anglie	Zákaz kouření na všech místech, kde je podáváno jídlo.

Zdroj: <http://www.stop-koureni.cz> (2009-02-21)

Přehled jiných zemí je možné shlédnout v Příloze č. 4.

#### A jak se členské země Evropské unie staví vůči zákazu kouření?

Veškeré země s jedinou výjimkou, a to ČR, jsou proti zákazu kouření v restauracích. Zejména pak Malta, Irsko, Itálie, Slovinsko, Švédsko, atd. Mezi státy s nejmenším počtem kladných ohlasů se řadí Rakousko, Dánsko, Holandsko. Nicméně je však třeba poukázat na to, že tato studie byla prováděna v roce 2006 a od té doby došlo k řadě změn (26, 2009-02-22).

Hlavní příčinou, proč se majitelé provozoven zdráhají mít oddělené kuřácké prostory, jsou zejména **obavy ze snížených tržeb**, neboť by mohli přijít o zákazníky. Skutečnost je však jiná a tyto obavy jsou zcela zbytečné. Například v Irsku došlo po zákazu kouření v restauracích ke zpětnému obnovení tržeb, neboť se jim vrátili nekuřáčtí zákazníci, kterým zakouřené prostředí předtím vadilo. Podobně tomu tak bylo i ve Švédsku.

#### Pokuty

Jsou však i takové restaurace, které protikuřácký zákon nedodržují a za porušení mohou být sankciovány. Jednou z možností, jak proti takovému jednání majitelů čelit, se může stát **informační telefonická linka**, která doposud funguje např. v Irsku. Jakékoli porušení tak mohou občané nahlásit a po následné kontrole je možné, aby byl provozovatel pokutován v určité částce. Tato částka je v každém státě jiná, odvíjí se od zákona a bývá v rozmezí od 45 až po 720 Euro.

V *Irsku* se částka pohybuje okolo 100 000 Kč, v *Itálii* až 60 000 Kč, *Portugalsko* má pokutu ve výši až 28 000 Kč. V *Dánsku* je sankce při 1. překročení po přepočtu 7 560 Kč, podruhé 15 120 Kč a potřetí 18 900 Kč. V *České republice* může být fyzické osobě uložena pokuta ve výši až 50 000 Kč, v případě právnické osoby to je až 500 000 Kč. Přestože je u nás výše pokuty největší, doposud nikdy nebyla vybrána a nedodržení zákona se mnohdy vyřeší pouhou domluvou (15, 2008-03-08).

## **5 Benešov**

### **5.1 Situační analýza**

Středočeské město Benešov se rozprostírá v kraji mezi řekou Sázavou a horou Blaník. Leží necelých čtyřicet kilometrů jihovýchodně od hlavního města Prahy, má přes 16 000 obyvatel a leží 360 metrů n.m.

V současnosti je město díky své výhodné dopravní poloze a atraktivnímu přírodnímu i kulturnímu prostředí lákavým místem pro obchod a cestovní ruch. Benešov disponuje bohatou nabídkou služeb včetně možností ubytovacích a stravovacích. Mapu města Benešov lze shlédnout v Příloze č. 5.

### **5.2 Postavení Benešova v cestovním ruchu**

Město Benešov má dobré předpoklady pro rozvoj cestovního ruchu. Jako přednosti lze vyzdvihnout například:

- ❖ výhodná geografická poloha v rámci ČR
- ❖ přírodní a kulturní bohatství (zámek Konopiště) a jeho potenciál v cestovním ruchu
- ❖ zájem o domácí turistiku
- ❖ přirozená spádová oblast potencionálních návštěvníků
- ❖ vysoká hustota silniční a železniční sítě
- ❖ z části fungující integrovaná osobní doprava
- ❖ dobré spojení s hlavním městem pomocí soukromé a veřejné dopravy
- ❖ vyskytují se zde cyklotrasy i trasy pro pěší turistiku
- ❖ příznivé podmínky pro pěší turistiku a cykloturistiku
- ❖ existence kulturního domu
- ❖ výskyt mnoha vyhlášených restaurací.

Oproti tomu je však také třeba poukázat na některé negativní skutečnosti:

- ❖ nevyhovující vnější dopravní systém a devastované komunikace
- ❖ nedokončený dopravní systém kolem města
- ❖ nedostatek parkovacích míst v centru města
- ❖ malá nabídka alternativních aktivit pro dorost a děti
- ❖ nevyhovující napojení města s Konopištským parkem
- ❖ nenavrhují se nové plochy pro individuální rekreaci
- ❖ nedostatečná podpora podnikání (27, 2009-02-19).

### **5.3 Analýza stravovacích zařízení v Benešově**

Stravovací služby v Benešově odpovídají běžnému standardu. Benešov disponuje veškerými kategoriemi odbytových středisek - kavárnami, vinárnami, hostinci, restauracemi, jídelnami, bistry apod. Zákazníci mají možnost výběru od české kuchyně, přes pizzerie, čínská jídla, grilované speciality, vegetariánské pochoutky, atd. ve zhruba 41 gastronomických zařízeních s převážně moderním technickým vybavením. Tři z tohoto počtu jsou v dnešní době rekonstruovány.

Většina benešovských restaurací disponuje nekuřáckými prostory. Způsobem, jakým jsou odděleny prostory kuřácké, nejčastěji bývají dveře, či pouze otevřený průchod. Řada majitelů zakazuje kouření jen v době podávání jídel a tuto dobu mají časově ohraničenou.

Za zcela nekuřáckou restauraci se mohou prezentovat pouze 4, a to Kavárna a restaurace Fantazie, Cukrárna a kavárna Ovocenka, Cukrárna a kavárna Bonte a Cukrárna Délicé Café.

### Vybraná stravovací zařízení

<b>Název</b>	<b>Popis</b>	<b>Cenová relace</b>	<b>Počet míst</b>	<b>Nekuřácká</b>
Hostinec U Stejskalů	Typický staročeský hostinec se širokou nabídkou piv	Menu okolo 65 Kč	50	NE
Café restaurant Zelený Strom	Kavárna a restaurace s nabídkou 20 hotových jídel a 80 minut denně	Ceny od 53 Kč do 280 Kč	80	ANO (60 míst)
Restaurant Globe - Hotel Atlas	Hotel a restaurace s českou a mezinárodní kuchyní	Ceny od 60 Kč do 300 Kč	80	ANO
Švejkova restaurace U Zimů	Restaurace s kuchyní zvěřinovou, českou, mezinárodní a rybí	Ceny od 50 Kč do 210 Kč	70	ANO
Hotel Pošta	Hotel, bar a restaurace s hrající fontánou a klavírem.	Menu od 60 Kč	70	NE

Zdroj: <http://www.restaurace.cz/benesov.html> (2009-02-19) a vlastní šetření

V tabulce nalezneme přehled 5 vybraných benešovských restaurací. Každé toto zařízení disponuje zcela jiným sortimentem – od staročeské až po mezinárodní kuchyň, a to s různou cenovou relací. Za zcela kuřáckou se prezentují Hostinec U Stejskalů a restaurace Hotelu Pošta. Ostatní 3 jmenované mají nekuřácké prostory, přičemž v Restaurant Globe – Hotelu Atlas a ve Švejkově restauraci U Zimů jsou tyto prostory v oddělených místnostech, zatímco v případě Café restaurant Zelený Strom je zákaz kouření pouze v době podávání oběda.

## 6 Dotazníkové šetření

### 6.1 Cíle výzkumu

Před samotným zpracováním dotazníků bylo zapotřebí stanovit několik cílů. Tyto cíle napomohou k získání obrazu o současném stavu informovanosti a přístupu vůči protikuřáckému standardu, a to jak ze strany restauračních zařízení, tak jejich návštěvníků.

Restaurační zařízení:

- ❖ zmapování restauračních zařízení s oddělenými prostory pro kuřáky a nekuřáky
- ❖ určení bariér pro zabezpečení zvláštních prostor pro kuřáky v restauračních zařízeních
- ❖ zjištění způsobů oddělení kuřáckých prostor v odbytových střediscích restauračního stravování v Benešově
- ❖ určení dopadů zavedení protikuřáckých prostor
- ❖ získání přehledu o stavu restauračních zařízení v Benešově
- ❖ navrhnutí námětů na možná zlepšení

Návštěvníci:

- ❖ určení znalosti protikuřáckého zákona
- ❖ zjištění zdrojů informovanosti o zákonu
- ❖ zpracování přehledu o názorech a postojích na schválení novely protikuřáckého zákona
- ❖ zjištění oblíbenosti a současného stavu restauračních zařízení v Benešově z pohledu návštěvníků
- ❖ navrhnutí námětů na možná zlepšení



## 6.2 Metodologie výzkumu

Jak již bylo výše zmíněno, dotazník byl zpracován do dvou podob. Jedna byla určena restauračním zařízením v Benešově (dotazník č. 1), druhá pak jejich návštěvníkům (dotazník č. 2)

Výzkumné šetření mělo několik částí:

- Rozesílání on-line dotazníků a osobní dotazování směřované návštěvníkům restauračních zařízení (dotazník č. 2)
- Rozesílání on-line dotazníků a osobní dotazování směřované restauračním zařízením v Benešově (dotazník č. 1)

Z důvodu očekávané, a však neproběhlé novelizace protikuřáckého zákona dne 1.1.2009, došlo ke sběru a shromažďování dat až v průběhu období leden - březen roku 2009. Byli dotazováni lidé ve věkových kategoriích nad 15 let, zejména obyvatelé Benešova, nadále návštěvníci tohoto města a majitelé, popřípadě zástupci restauračních zařízení.

V marketingovém průzkumu poptávky bylo osobně či prostřednictvím elektronické pošty osloveno 35 respondentů v dotazníku č.1 a 154 v dotazníku č.2. A však řádně vyplněných a vrácených dotazníků bylo celkem 25 (dotazník č. 1) a 117 (dotazník č. 2), což představuje z celkového počtu 74 % (dotazník č. 1) a 76 % (dotazník č. 2).

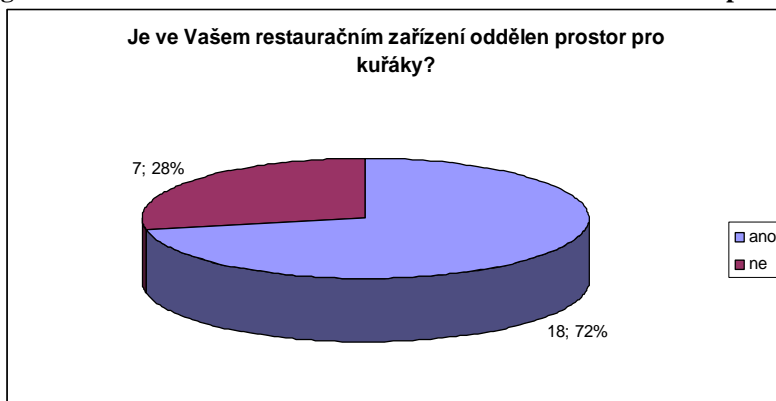
**Dotazník č. 1** je strukturován s ohledem na to, zda restaurační zařízení mají oddělené prostory pro kuřáky a nekuřáky. Celkový počet otázek je 17, přičemž otázek určených pro ty, co mají oddělené prostory je 13 (s vynecháním otázek č. 2 až 5) a pro provozovny s neoddělenou zónou je počet otázek 10 (s vynecháním otázek č. 6 až 12). Všechny dotazníky byly zpracovány najednou, až po jejich obdržení. Plné znění dotazníku viz Příloha č. 6.

**Dotazník č. 2** má celkem 15 otázek, které byly stejně jako v předešlém dotazníku otevřené i uzavřené. Řádná podoba dotazníku viz Příloha č. 7.

## Dotazník č. 1 – Dotazníkové šetření restauračních zařízení v Benešově

### Otázka pro veškerá restaurační zařízení

graf 1: Otázka č. 1: Je ve Vašem restauračním zařízení oddělen prostor pro kuřáky?



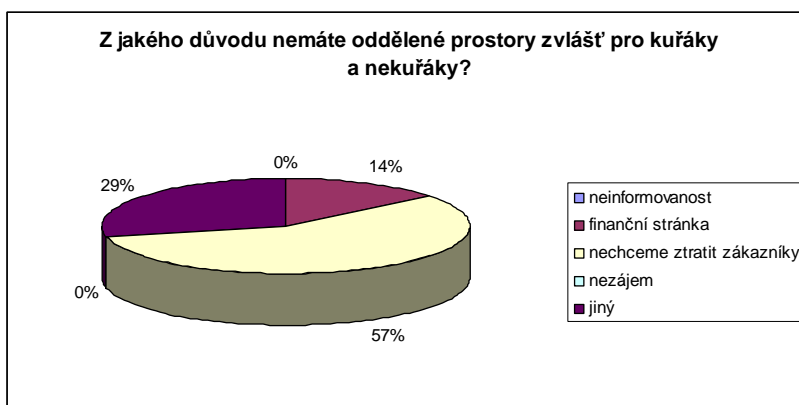
Zdroj: vlastní marketingové šetření

18 oslovených restauračních zařízení v Benešově disponuje oddělenými prostory pro kuřáky. 28 % část (7) oddělené prostory nemá. Z grafu je zřejmé, že hypotéza H4, kde bylo předpokládáno, že minimálně 60 % restauračních zařízení v Benešově má oddělené prostory zvlášť pro kuřáky a nekuřáky, byla potvrzena.

*Závěr: Je stále velké množství zařízení, která nereagují na požadavky protikuřáckého zákona včetně jeho plánované novely a nebudují oddělené zóny.*

### Otázky pro restaurační zařízení s neodděleným prostorem

graf 2: Otázka č. 2: Z jakého důvodu nemáte oddělené prostory zvlášť pro kuřáky a nekuřáky?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Nadpoloviční většina (57 %) provozoven uvedla, že zóny zvlášť pro kuřáky a nekuřáky nemají, neboť nechtějí ztratit zákazníky. Převážně jde o typické hostince,

kam si chodí zákazníci právě zakouřit. 29 % podniků zvolilo odpověď jiný, a jako důvod uvedly, že k tomu nemají vhodné prostory, anebo se to dříve neosvědčilo. V tomto případě to je Cafe Restaurant Melodie, která se změnila z nekuřácké kavárny na kuřácký hostinec. Pouze 1 restaurační zařízení, představující 14 % podíl ze zcela kuřáckých provozoven, nemá oddělené prostory z finančních důvodů.

Možnosti nezajem či neinformovanost nezvolilo ani jedno zařízení.

**Závěr:** Provozovny s neoddělenými prostory jsou ovlivněny zj. ekonomickou bariérou, neboť se obávají ztráty zákazníků a z nich vyplývajících snížených tržeb. Veškeré psychologické bariéry byly zavrhnuty.

**graf 3: Otázka č. 3: Byly jedním z hlavních důvodů nezabezpečení takovýchto prostor nutné investice?**

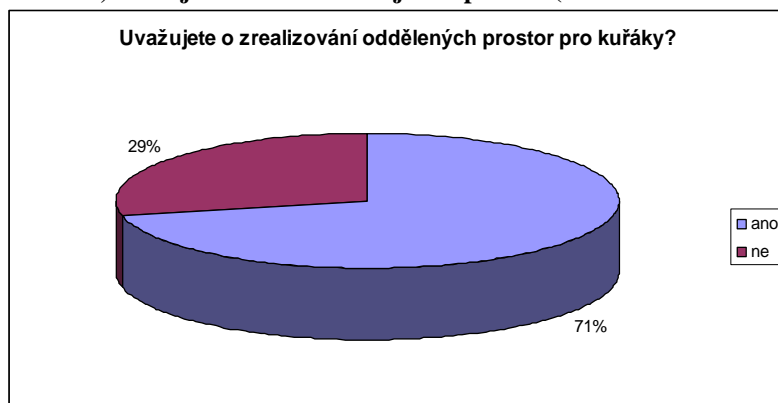


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Pouze 2 (29 %) z celkového počtu 7 kuřáckých provozoven uvedly, že zóny zvláště pro kuřáky a nekuřáky nemají hlavně díky nutným investicím. 71 % však nespatřuje investice jako hlavní problém.

**Závěr:** Nutné investice nejsou na prvním místě, co omezuje kuřácká zařízení k jejich nevybudování oddělených prostor.

**graf 4: Otázka č. 4: Přestože návrh novely protikuřáckého zákona doposud v České republice nebyl schválen, uvažujete o zrealizování jeho opatření (tzn. zřízení oddělených prostor pro kuřáky)?**



Zdroj: vlastní marketingové šetření

71 % restauračních zařízení, která nyní fungují jako kuřácká, má do budoucna v plánu výstavbu oddělených prostor. 2 provozovny (29 %) však o tom neuvažují. Je to již zmiňovaný hostinec Cafe Restaurant Melodie a Restaurace Na Nádraží.

***Závěr:** I přes neschválení novely protikuřáckého zákona je většina provozoven s úplným povolením kouřit odhodlána do budoucna vystavět oddělené prostory.*

**graf 5: Otázka č. 5: Myslíte si, že oddělené prostory pro kuřáky by měly dopad na návštěvnost Vašeho restauračního zařízení?**



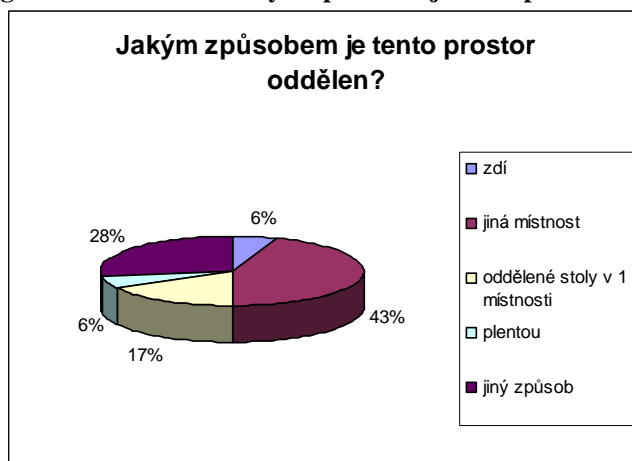
Zdroj: vlastní marketingové šetření

86 % pohostinských zařízení má obavy, že v případě vybudování oddělených prostor, by přišly o zákazníky. Jeden podnik, představující 14 % podíl, soudí, že návštěvnost by se mohla změnit k lepšímu. Žádný podnik si nemyslí, že by mohlo dojít k jakýmkoliv změnám v návštěvnosti.

**Závěr:** Mezi většinou podniků panují zcela neopodstatnělé názory, že by mohly po vybudování oddělené plochy přijít o svou klientelu. Tyto obavy jsou však zcela zbytečné, neboť pakliže by zákon byl řešen plošně, pravidla by byla pro všechna zařízení stejná.

### Otázky pro restaurační zařízení s odděleným prostorem

graf 6: Otázka č. 6: Jakým způsobem je tento prostor oddělen?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

43 % zařízení má nekuřácké prostory ve zcela jiné místnosti, oddělené dveřmi. Většinou se jedná o salóanky, či podobné prostory. Důvodem je snadný přístup, reakce na přání zákazníků, apod. 17 % provozoven má pouze oddělené stoly, avšak ve stejné místnosti jako pro kuřáky a zákaz kouření mají pouze v době podávání jídel. Vybudování zcela oddělených prostor není pro ně technicky možné. Jsou to restaurace OD Hvězda, U Zlaté hvězdy a Café restaurant Zelený Strom. Stejný počet restauračních zařízení má oddělené prostory zdí, anebo plentou (6 %).

28 % uvedlo zcela jiný způsob, a to průchozí místnost – Restaurace Černý Kůň, či zcela nekuřácké restaurační zařízení – cukrárna a kavárna Ovocenka, Kavárna a restaurace Fantazie, Cukrárna a kavárna Bonte a cukrárna Délice Café.

**Závěr:** Přestože mnoho gastronomických provozoven v Benešově nyní disponuje oddělenými prostory, v budoucnu bude většina z nich nucena způsob oddělení změnit,

a to za účelem přizpůsobení se novele, jenž vyžaduje zcela oddělenou místnost pro kuřáky.

graf 7: Otázka č. 7: Představovalo pro Vás zajištění kuřáckých prostor vysoké náklady?

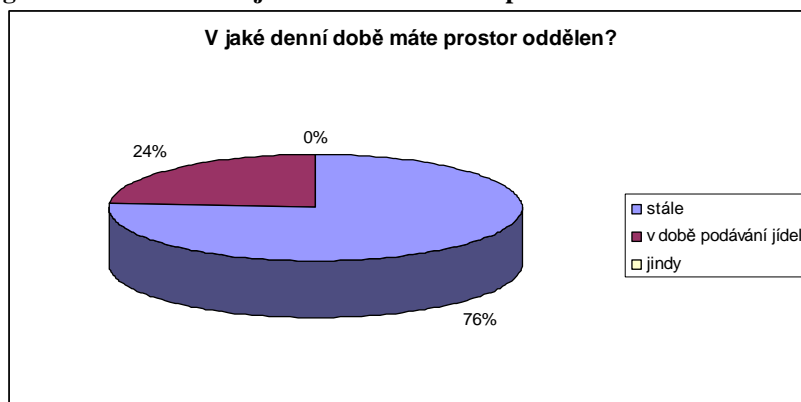


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Pro 89 % respondentů nepředstavovalo zajištění kuřáckých prostor vysoké náklady. Ani jeden však neuvedl, jaké náklady na tyto prostory vynaložily. 2 restaurační zařízení (11 %) musela do vybudování těchto prostor investovat vysoké náklady, a to na běžné stavební práce (zrekonstruovaná Restaurace Na Bejkárně a nově vybudovaná oddělená místnost v Restauraci Zimní stadion).

**Závěr:** Zavedení oddělených zón pro majitele pohostinství nepředstavuje příliš vysoké náklady. Ve spojení s otázkou č.6 je to z toho důvodu, že tyto náklady nebyly zapotřebí na výstavbu zcela nové místnosti, ale pouze na plentu, tabulky, apod.

graf 8: Otázka č. 8: V jaké denní době máte prostor oddělen?

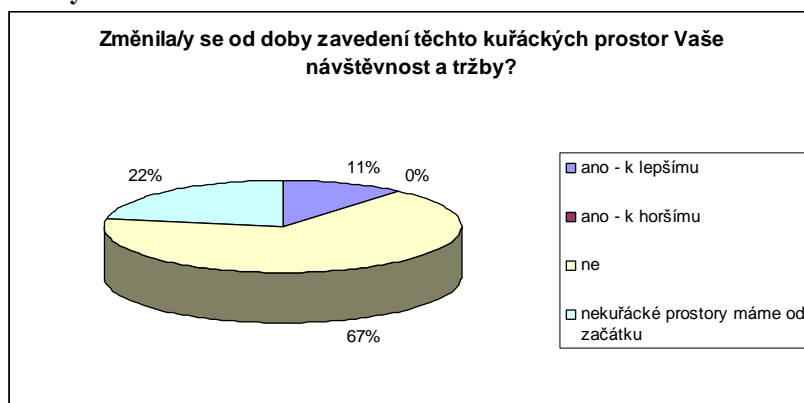


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Oddělené prostory v době podávání jídel má 24% gastronomických provozoven. Jsou to restaurace OD Hvězda, U Zlaté hvězdy a Café restaurant Zelený Strom, tedy ty, co v otázce č. 6 uvedly, že mají oddělené kuřácké stoly, avšak ve stejné místnosti jako pro nekuřáky. Dále se k nim pojí Restaurace Toro a Pizzerie Corona. 76% má oddělené prostory stále.

**Závěr:** Nadpoloviční většina provozoven má vyhrazena čas na oddělené prostory nejvhodnějším způsobem, tzn. po celou provozní dobu.

**graf 9: Otázka č. 9: Změnila/y se od doby zavedení těchto kuřáckých prostor Vaše návštěvnost a tržby?**



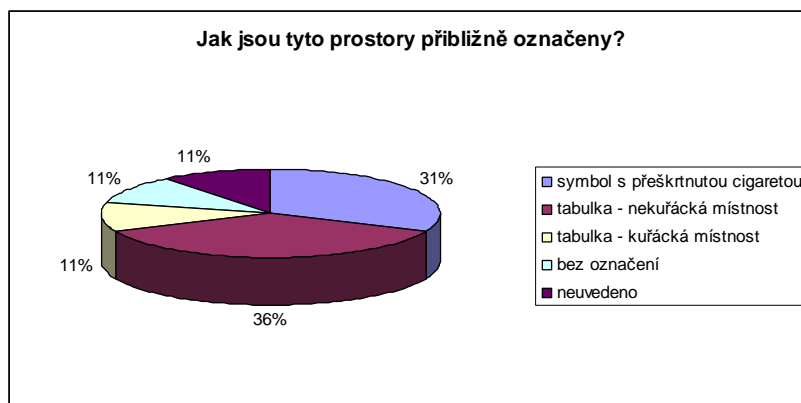
Zdroj: vlastní marketingové šetření

Jelikož oslovená restaurační zařízení uváděla zcela stejné odpovědi jak v případě změny v tržbách, tak v návštěvnosti, byly výsledky znázorněny pouze v jednom grafu.

Pro 67 % provozoven nedošlo od doby zavedení oddělených prostor k žádným změnám. Změny k lepšímu zaznamenaly 2 restaurace, přičemž jejich podíl představuje 11 %. Nekuřácké prostory od začátku má 22 %.

**Závěr:** Přestože se dle mezinárodních studií po zavedení oddělených prostor zvláště pro kuřáky a nekuřáky zvyšují tržby zahraničních restauračních zařízení, v České republice tomu tak doposud nebylo. Ke změně nedošlo ani v návštěvnosti.

**Graf 10: Otázka č. 10: Jak jsou tyto prostory přibližně označeny?**



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Podle platných předpisů by měl být nekuřácký prostor označen symbolem s přeškrtnutou cigaretou, což má 31 % restauračních zařízení. Dále to může být tabulka, na které je popis kuřácká místnost, apod., což splňuje 11 %. Majitelé však často tabulkou chybně označují místnosti nekuřácké, či udávají, že je zákaz kouření v době podávání oběda. V případě Benešova tak učinilo 36 % provozoven. Zcela neoznačených je 11 % podniků a stejný procentuelní podíl způsob značení vůbec neuvedl.

***Závěr:** Restauratéri v mnoha případech špatně označují své kuřácké prostory. Důvodem může být nízká informovanost a zejména zanedbatelná vymahatelnost zákona.*

**graf 11: Otázka č. 11: Vaše restaurační zařízení má více míst k sezení pro kuřáky či nekuřáky?**



Zdroj: vlastní marketingové šetření

61 % restauračních zařízení uvedlo, že v jejich prostorech převládají místa pro kuřáky. 28 % provozoven má nadměrný počet míst určených pro nekuřáky. Jedná se o již výše jmenované zcela nekuřácké restaurace a kavárny a Restauraci Nová



Myslivna. Přibližně stejný počet míst označily 2 podniky (11 %), a to Café restaurant Zelený Strom a Restaurace Toro.

***Závěr:** Ač je v Benešově velké množství nekuřáckých provozoven, převažují v jejich místnostech spíše plochy pro kuřáky.*

### Otázky pro veškerá restaurační zařízení

**graf 12: Otázka č. 12: Byli jste již hosty v minulosti napomenuti za propálené ubrusy, koberce, zakouřené ovzduší, apod.?**



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Pouze 8 % oslovených zařízení bylo v minulosti hosty napomenuto za zakouřené prostředí, apod. V 92 % provozovnách se tedy stížnost na propálené ubrusy, koberce, apod., nenaskytla.

***Závěr:** Velice malá část restauračních zařízení již byla zákazníky napomenuta za nečisté ovzduší, apod. Důvodem takto nízkého uvedeného počtu může být nezájem poskytnout tyto informace a snaha prezentovat se co nejlépe.*

graf 13: Otázka č. 13: Sledujete mezi svými zákazníky více kuřáků či nekuřáků?

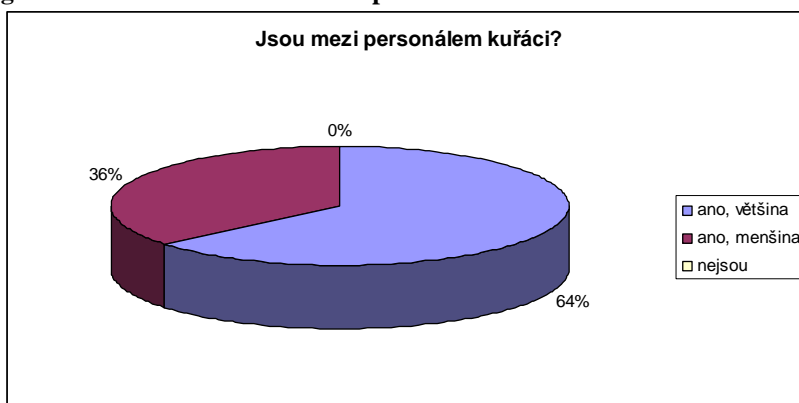


Zdroj: vlastní marketingové šetření

V 72 % restauračních zařízení převládají hosté kuřáci. Oproti tomu 28 % sleduje mezi svými zákazníky více nekuřáků. Jsou to taková zařízení, která v otázce č. 11 uvedla, že mají více míst pro nekuřáky, a dále sem spadají Restaurace Toro a restaurace OD Hvězda.

*Závěr: Mezi návštěvníky gastronomických provozoven v Benešově převládají kuřáci. Jestliže jsou však hostům nabídnuty zcela nekuřácké prostory, převažuje v nich nekuřácká klientela.*

graf 14: Otázka č. 14: Jsou mezi personálem kuřáci?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Většina (64 %) gastronomických provozoven sleduje kuřáky také mezi svým personálem, a to převážnou část z jejich celkového počtu. 36 % podniků má sice mezi

svým personálem kuřáky, ale je jich menšina. V žádném z oslovených pohostinských zařízení se nestalo, že by mezi zaměstnanci nebyl uživatel tabákových výrobků.

**Závěr:** V každém osloveném restauračním zařízení se najde mezi personálem alespoň 1 kuřák.

**graf 15: Otázka č. 15: Pokud jsou mezi personálem kuřáci, dodržují antikuřácký zákon = zákaz kouření na pracovišti?**



Zdroj: vlastní marketingové šetření

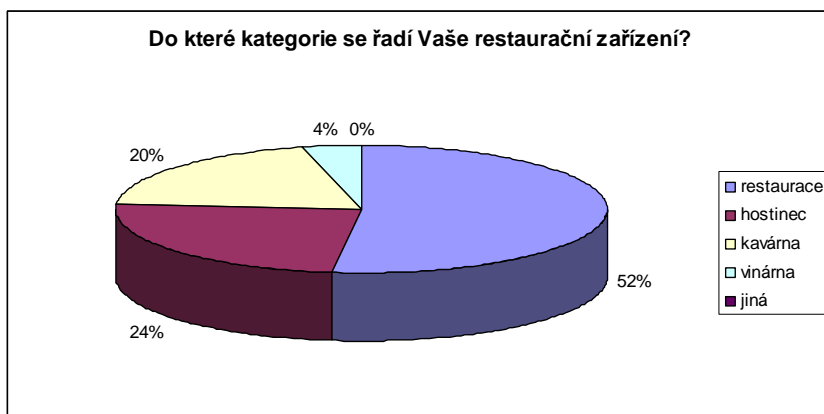
Přestože zákaz kouření platí také na pracovišti, 28 % restauračních zařízení ho nedodržuje. V 52 % gastronomických provozoven chodí zaměstnanci kouřit na vhodná místa, jako je např. ven před budovu a 20 % provozoven má k tomu speciálně zřízené prostory – balkon, chodby.

**Závěr:** Mnoho provozoven neřeší, zda je zákaz kouření dodržován také na pracovišti. Pokud však zákon dodržují a kouří na vhodných místech, většinou to je venku před budovou, což však nepůsobí na procházející potenciální klientelu dobře.

**Otázka č. 16: Napište, prosím, název Vašeho restauračního zařízení.**

V této otázce celkem 24 respondentů uvedlo přesný název svého restauračního zařízení. 1 respondent si nepřál být jmenován.

graf 16: Otázka č. 17: Do které kategorie se řadí Vaše restaurační zařízení?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

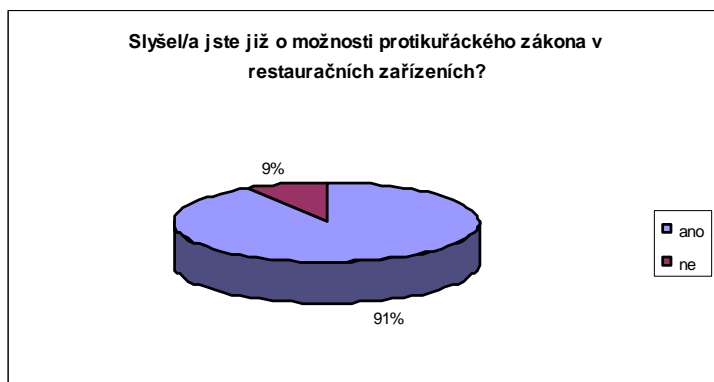
Téměř všechny oslovené podniky, které nespádají do kategorie restaurací, se špatně označily. Z tohoto důvodu musely být odpovědi anulovány a pohostinská zařízení byla začleněna do správné kategorie dle platných předpisů.

Největší podíl oslovených restauračních zařízení tvořilo 13 restaurací (52 %), dále to bylo 6 hostinců (24 %), 5 kaváren (20 %) a 1 vinárna (4 %). Nikdo neoznačil jinou kategorii, než bylo nabídnuto.

**Závěr:** Kategorizace pohostinství nemá jednotnou klasifikaci jako je tomu v oblasti ubytovacích služeb. Mnoho pohostinských zařízení proto ani neví, do jaké kategorie přesně spadá.

## Dotazník č. 2 – Dotazníkové šetření návštěvníků restauračních zařízení v Benešově

graf 17: Otázka č. 1: Slyšel/a jste již o možnosti protikuřáckého zákona v restauračních zařízeních?

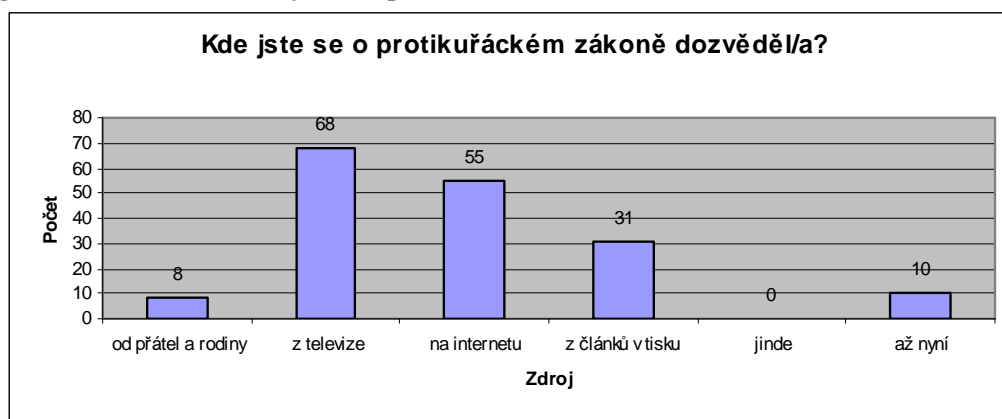


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Z celkového počtu 117 dotazovaných převážná většina (91 %) o protikuřáckém zákoně již slyšela. Zbylých 9 % o něm prozatím neslyšelo. Takto vysoký počet nepřekvapil, neboť jak již bylo výše zmíněno, toto téma je poslední dobou často diskutovaným. Hypotéza H1 byla tímto potvrzena.

*Závěr: Přestože jde o téměř zanedbatelný počet, ještě jsou lidé, kteří o protikuřáckém zákoně neví.*

graf 18: Otázka č. 2: Kde jste se o protikuřáckém zákoně dozvěděl/a?



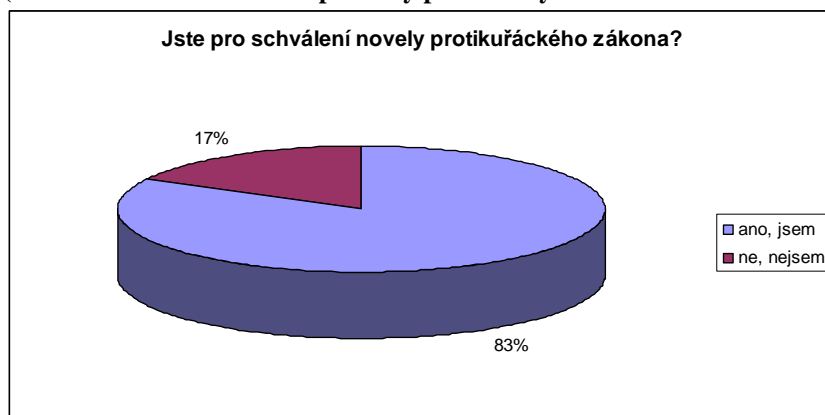
Zdroj: vlastní marketingové šetření

Respondenti nejčastěji volili odpověď, že o protikuřáckém zákoně byli informováni z televize (68). Důvodem může být zmínka o plánované lednové novele ve zpravodajství. Druhým největším zdrojem byl internet (55), 31 oslovených

se dozvědělo o zákoně z článků v tisku, 8 lidí od přátel a rodiny. 10 respondentů se o protikuřáckém zákoně dozvědělo až nyní. Jde o ty, kteří v otázce č. 1 odpověděli, že doposud o zákoně neslyšeli. Veškerí odpovídající si vybrali alespoň jednu z blíže specifikovaných zdrojů, tudíž nikdo neurčil jiný zdroj.

**Závěr:** Lidé se nejvíce o protikuřáckém zákoně dozvídají z jednoho z nejvyužívanějších masových médií, tedy z televize.

**graf 19: Otázka č. 3: Jste pro schválení novely tohoto zákona, které bylo plánováno na 1.1. 2009 (tzn. mít stavebně oddělené prostory pro kuřáky v restauračních zařízeních)?**



Zdroj: vlastní marketingové šetření

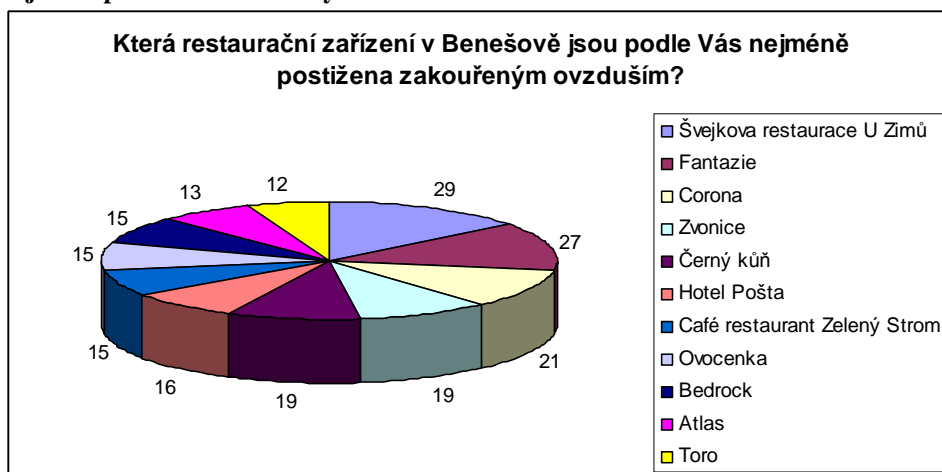
Nadměrná část (83 %) oslovených je pro schválení novely protikuřáckého zákona. Důvody, které nejčastěji uváděli jsou, že cigaretový kouř je nepříjemný, pasivní kouření je škodlivé, není příjemné vdechovat kouř zejména při jídle, každý má nárok na čistý vzduch, estetické důvody, pach kouře na oblečení, pálení očí od kouře, malý počet kuřáků obtěžuje velký počet nekuřáků, apod. Lidé chápou oddělené prostory jako samozřejmost, neboť jakékoliv jiné nestavební oddělení není dostatečné a šíření kouře nezabrání. Jestliže restaurace nechce přijít o nekuřící klientelu, měla by na tyto podmínky přistoupit.

Zbýlých 17 % je proti schválení novely, neboť by šlo podle nich o omezování lidských práv a svobod, zřízení oddělených prostor je špatně realizovatelné, cigareta k posezení v restauracích a barech zkrátka patří. V neposlední řadě je zde problém, jakou má skupina přátel volit místnost - pokud by zůstala v nekuřácké místnosti, kuřáci se nebudou chtít zdržet v této části restaurace dlouho, a to z důvodu potřeby nikotinu.

Řešením může být dostatečná ventilace a rozhodnutí o stavebně oddělených prostorech bude jen na rozhodnutí samotného provozovatele restauračního zařízení.

**Závěr:** Stejně jako v zahraničních státech a městech, tak také v Benešově mají lidé zájem o oddělené prostory pro kuřáky, a to z mnoha výše jmenovaných důvodů.

**graf 20: Otázka č. 4: Vyjmenujte některá restaurační zařízení v Benešově, která jsou podle Vás nejméně postižena zakouřeným ovzduším.**



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Nejlépe si podle grafu vede Švejtkova restaurace U Zimů (29 respondentů), dále zcela nekuřácká Kavárna a restaurace Fantazie (27). 21 dotazovaných uvedlo, že nejméně postižené restaurační zařízení je v Pizzerii Corona Club, kde je zákaz kouření ve vymezeném prostoru pouze v době podávání obědů. Restaurace U Zvonice, stejně jako Restaurace Černý kůň získaly po 19 hlasech, Hotel Pošta 16 hlasů. Na stejné pozici (15 hlasů) jsou Café restaurant Zelený Strom, Bedrock a nekuřácká cukrárna a kavárna Ovocenka. 13 respondentů volilo Restaurant Globe - Hotel Atlas a 12 dotazovaných Restauraci Toro.

Mezi ostatní zařízení se zanedbatelným počtem, neznázorněných na grafu, patří S-centrum, Italská kavárna a cukrárna, Restaurace U Zlaté hvězdy, apod. 1 respondent rozvedl svou odpověď a uvedl, že mimo nekuřácké oblasti jsou postižena zakouřeným ovzduším veškerá restaurační zařízení, proto je těžké posoudit, které nejméně.

**Závěr:** Mezi pohostinská zařízení nejméně zasažená zakouřeným ovzduším se řadí ta s oddělenými prostory v jiné místnosti, a pak samozřejmě zcela nekuřácké provozovny.

graf 21: Otázka č. 5: Je v Benešově nějaké restaurační zařízení, kterému se vyhýbáte kvůli zakouřeným místnostem, propáleným ubrusům, kobercům, apod.? A které?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Jednoznačné prvenství si získalo pohostinství Na Knížecí (14 dotazovaných). Mezi další restaurace, kterému se lidé vyhýbají z důvodu zakouřených místností, jsou se stejným počtem (11) Restaurace U Kovářů a Restaurace Černý kůň. Hostinec U Stejskalů nerado navštěvuje z těchto důvodů 7 oslovených a v případě hostince Tůmovka je to 6 respondentů. Ten je však v dnešní době zcela rekonstruován a přejímá ji nový majitel. Se stejným počtem (6) následuje Nádražní restaurace, což se dá předpokládat i v jiných městech, nejen v Benešově. Restauraci U Zlaté hvězdy, kde je zákaz kouření jen v době podávání jídel, volili 4 dotazovaní a pohostinství Formanka 3 dotazovaní.

Mezi skupinu ostatní s počtem po 1 respondentovi se řadí restaurace Na Símalce, Na Bejkárně, Na Hvězdě, apod. Podle názoru 1 dotazovaného jsou se zakouřeným prostředím veškeré hospody.

**Závěr:** Obyvatelé Benešova se vyhýbají z důvodu zakouřených prostor takovým restauracím, které jsou buď zcela kuřácké, anebo jejich alespoň kuřácká část je v opravdu špatném stavu. Paradoxem však je, že zde byla zmiňována Restaurace U Kovářů, která však dle otázky č. 7 patří k jedné z nejnavštěvovanějších.



**graf 22: Otázka č. 6: Při výběru restauračních zařízení hledíte také na to, zda má oddělené prostory pro kuřáky?**

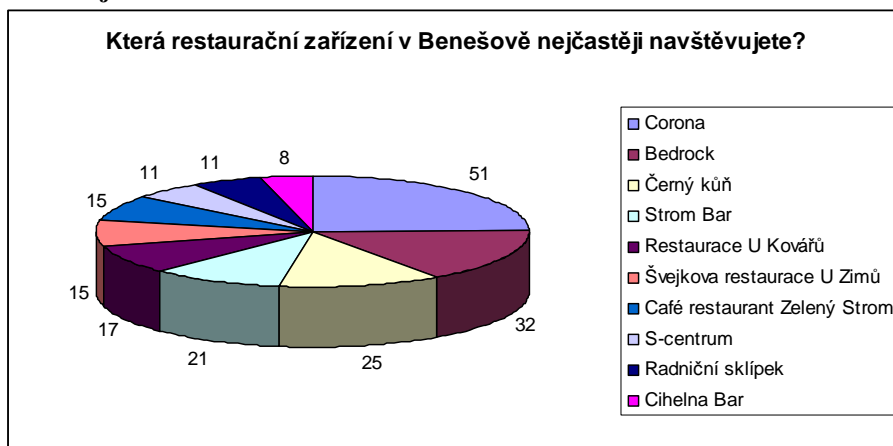


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Pouze 39 % respondentů volí restaurační zařízení na základě toho, zda má oddělené prostory pro kuřáky. Oproti tomu 61 % oslovených uvádí, že nejde o základní činitel. Došlo tak k vyvrácení hypotézy H2, která se opírala o celosvětové průzkumy jasně znějící ve prospěch nekuřáckých prostor.

*Závěr: Pouze malá část návštěvníků si vybírá restaurační zařízení dle toho, zda disponuje oddělenými prostory pro kuřáky a nekuřáky. Důvodem může být to, že možnost kouření v pohostinských zařízeních berou za samozřejmost a teprve novela by to mohla změnit.*

**graf 23: Otázka č. 7: Vyjmenujte některá restaurační zařízení, která v Benešově nejčastěji navštěvujete.**



Zdroj: vlastní marketingové šetření

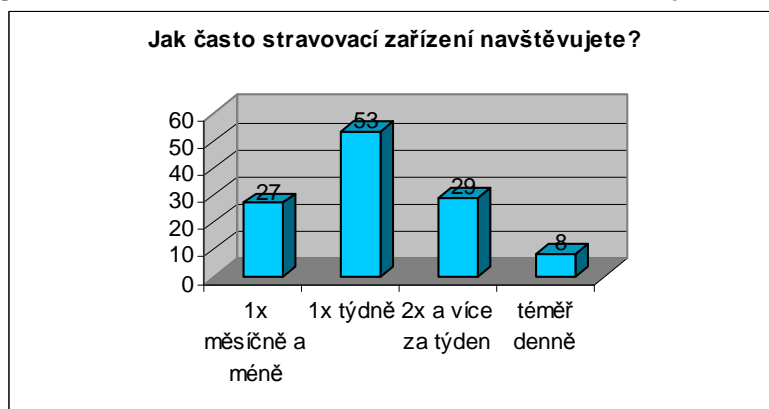
Také v tomto případě došlo k potvrzení hypotézy, a to H3, která stanovila, že mezi 3 nejnavštěvovanější restaurační zařízení v Benešově spadá Pizzerie Corona Club.

Ta si získala první místo s 51 respondenty. Druhou nejnavštěvovanější restaurací je Bedrock (32 dotazovaných), dále Restaurace Černý kůň (25 dotazovaných). Spíše večerní Strom Bar, ve kterém se jídla podávají do pozdních hodin, nejčastěji navštěvuje 21 oslovených. Za Restaurací U Kovářů (17) následují se stejným počtem respondentů (15) Švejkova restaurace U Zimů a Café restaurant Zelený Strom. Nově vybudované sportovní a relaxační S-centrum rádo navštěvuje 11 oslovených, stejně tak jako Radniční sklípek situovaný na náměstí. 8 oslovenými byla uvedena Cihelna Bar, což je z výše jmenovaných jediné zařízení, kde nejsou podávána jídla.

K ostatním jmenovaným, avšak v grafu neuvedeným, restauračním zařízením patří přepychová Restaurace U Zvonice, Restaurace U Zlaté hvězdy, Restaurace Na Bejkárně, Hotel Pošta, atd.

**Závěr:** Mezi nejnavštěvovanější gastronomické provozovny v Benešově patří takové, v nichž je alespoň částečné omezení kouření - v době podávání jídel. Jde o provozovny sídlící v centru města, která za přívetivou cenu nabízí velký výběr netradičních pokrmů.

graf 24: Otázka č. 8: Jak často stravovací zařízení navštěvujete?

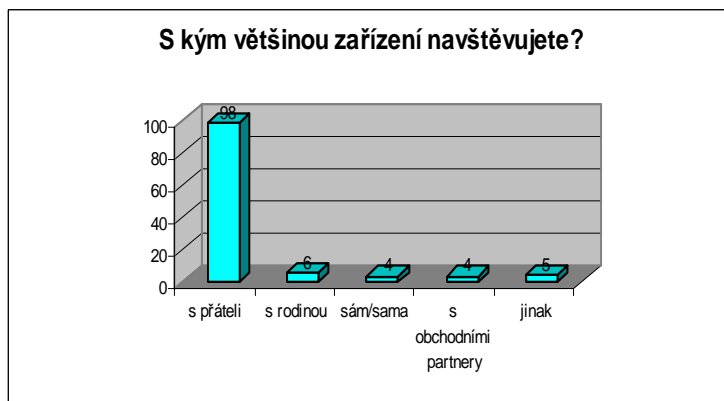


Zdroj: vlastní marketingové šetření

53 respondentů navštěvuje stravovací zařízení 1x týdně. Druhou nejčastější možností (29) bylo stravování 2x a více za týden a o nepatrně menší počet hlasů (27) byla návštěva těchto zařízení 1x měsíčně a méně. Pouze 8 osob uvedlo četnost téměř denně. Zřejmě se jedná o takové osoby, které volí v době obědů právě restaurační stravování, oproti stravování individuálnímu, apod.

**Závěr:** Je stále velké množství lidí, kteří navštěvují restaurační zařízení velmi zřídka. Jde o překvapivou skutečnost, neboť veřejné stravování je často spojováno s komfortem, zábavou, poznáním a vůbec jde o atraktivitu jako celek.

graf 25: Otázka č. 9: S kým většinou zařízení navštěvujete?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Přes 80 % respondentů (98) navštěvuje stravovací zařízení s přáteli a 6 oslovených preferuje společnost své rodiny. 5 osob na tuto otázku odpovědělo, že zařízení navštěvují jinak, neboť zmiňovali svou přítelkyni či svého přítele. Stejný počet respondentů (4) měl odpovědi sám/sama a s obchodními partnery.

**Závěr:** Mnoho zákazníků provozoven má za společnost své přátele. V posledních letech je v takovýchto zařízeních uskutečňována také řada obchodních jednání.

graf 26: Otázka č. 10: Byl(a) jste již někdy svědkem toho, že byla osoba, která kouřila v restauračním zařízení, kýmkoli požádána, aby toho zanechala?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

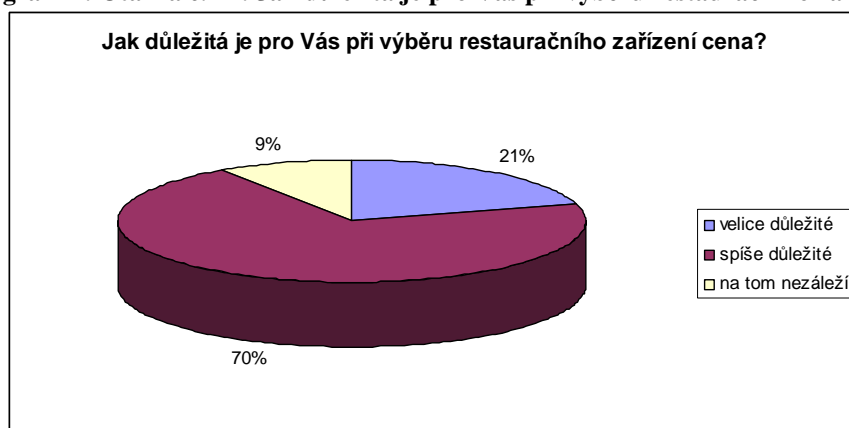
Nadpoloviční většina (56 %) uvedla, že nikdy nebyla svědkem jakéhokoli napomenutí kouřící osoby v restauračním zařízení. 44 % respondentů uvedlo, že svědkem takového incidentu byli a pro zajímavost byla uvedena např. Pizzerie Corona Club.

**Závěr:** K napomenutí kouřící osoby v restauračním zařízení dochází v mizivém počtu. Příčinou může být to, že lidé se bojí hájit si svá práva a přestože kuřáci jim vadí, nedokáží je oslovit.

V otázce č.11: „Jak důležité jsou pro Vás tyto jednotlivé body při výběru restauračního zařízení?“ měli respondenti za úkol obodovat 6 prvků na škále 1-3 (1 = velice důležité).

a) cena

**graf 27: Otázka č. 11: Jak důležitá je pro Vás při výběru restauračního zařízení cena?**

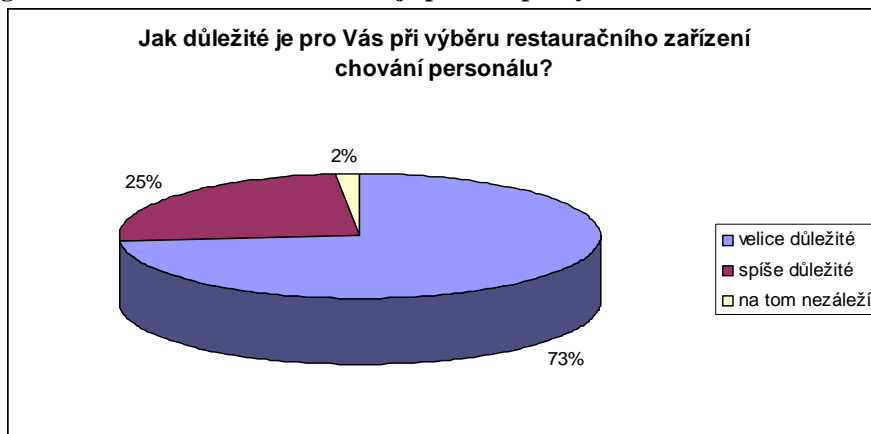


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Pro pouhých 21 % respondentů je cena rozhodujícím faktorem pro výběr restauračního zařízení. 70 % chápe cenu jako spíše důležitou a 9% části na tom nezáleží.

b) chování personálu

graf 28: Otázka č. 11: Jak důležité je pro Vás při výběru restauračního zařízení chování personálu?

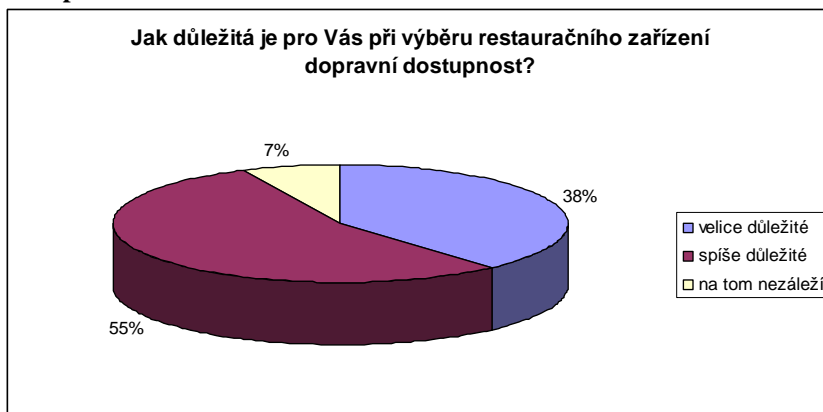


Zdroj: vlastní marketingové šetření

73 % dotazovaných je při volbě restauračního zařízení ve velké míře ovlivňováno chováním personálu. Naopak, jen 2 % uvedla, že na tom nezáleží. 25 % shledává chování personálu jako spíše důležité.

c) dopravní dostupnost

graf 29: Otázka č. 11: Jak důležitá je pro Vás při výběru restauračního zařízení dopravní dostupnost?

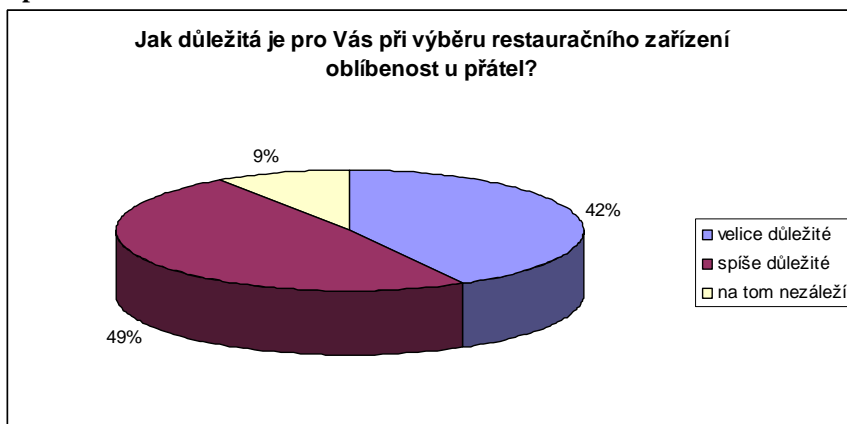


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Výše uvedený graf napovídá, že pro zhruba polovinu (55 %) je zmiňovaná dopravní dostupnost při volbě restauračního zařízení spíše důležitá, zatímco pro 38 % je velice důležitá a 7 % dotazovaných na tom nezáleží.

d) oblíbenost u přátel

graf 30: Otázka č. 11: Jak důležitá je pro Vás při výběru restauračního zařízení oblíbenost u přátel?

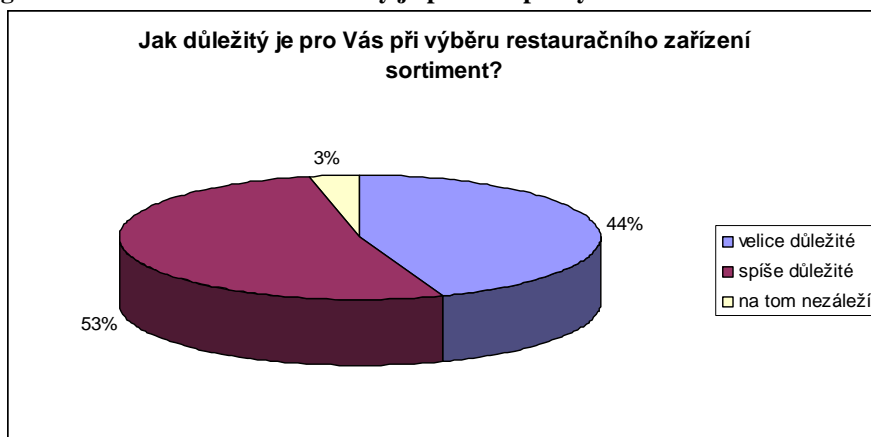


Zdroj: vlastní marketingové šetření

V případě této otázky došlo k poměrně vyrovnaným odpovědím, kdy oblíbenost u přátel je velice důležitým (42 %) či spíše důležitým (49 %) faktorem při výběru restauračního zařízení. 9 % respondentů nehledí na to, zda dané zařízení je preferované také jejich přáteli.

e) sortiment

graf 31: Otázka č. 11: Jak důležitý je pro Vás při výběru restauračního zařízení sortiment?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Sortiment není nikterak omezujícím pro 3 % dotazovaných, pro nadpoloviční většinu (53 %) je spíše důležitým a 44 % respondentů spatřuje sortiment jako ovlivňující prvek za velice důležitý.

f) nezakouřené prostředí

graf 32: Otázka č. 11: Jak důležité je pro Vás při výběru restauračního zařízení nezakouřené prostředí?



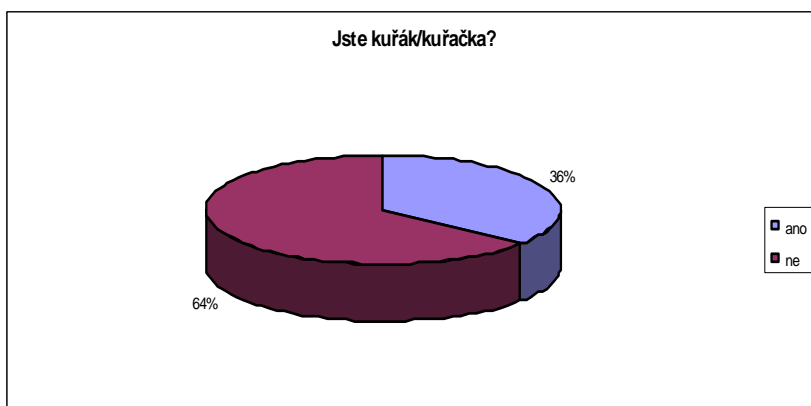
Zdroj: vlastní marketingové šetření

Z odpovědí na tuto otázku vzešel velice zajímavý výsledek, neboť 15 % oslovených nevádí zakouřené prostředí voleného restauračního zařízení. V porovnání s ostatními faktory si právě tento získal největší počet hlasů s odpovědí, že na tom nezáleží. Na druhou stranu však ve spojení s otázkou č. 6, kde většina respondentů uvedla, že pro výběr restauračního zařízení nejsou důležité oddělené prostory pro kuřáky, jsou tyto výsledky opodstatnělé.

Dále pro téměř polovinu (51 %) je nezakouřené prostředí spíše důležité a 34 % shledává tuto okolnost jako velice důležitou.

**Závěr:** Pro návštěvníky restauračních zařízení je jednoznačně nejdůležitější chování personálu. Nicméně nezanedbatelný není ani sortiment. Co se však týče nezakouřeného prostředí, nemá takový vliv na zákazníka, jako jiné faktory.

graf 33: Otázka č. 12: Jste kuřák/kuřačka?

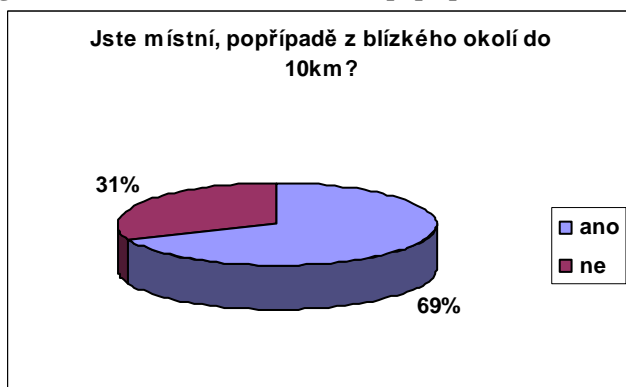


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Z výše uvedeného grafu můžeme vyčíst, že 64 % respondentů uvedlo, že jsou nekuřáky. Menšinu kuřáků tvoří 36 %.

***Závěr:** Jelikož je převážná většina respondentů nekuřáků, u nichž zájem o schválení novely protikuřáckého zákona převládal, mohou jejich odpovědi ve velké míře ovlivnit výsledky ostatních otázek.*

graf 34: Otázka č. 13: Jste místní, popřípadě z blízkého okolí do 10km?



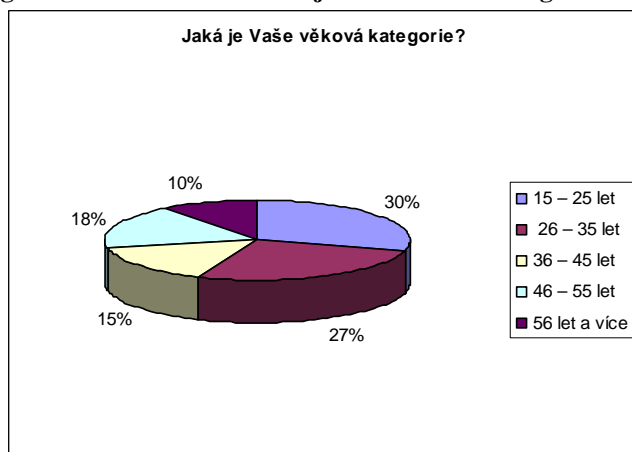
Zdroj: vlastní marketingové šetření

69 % oslovených žije v Benešově či blízkém okolí. 31% podíl uvedl, že nejsou z blízkého okolí do 10 km, ale většina jich bydlí v okruhu do 20 km od Benešova.

***Závěr:** Jelikož tvoří převážnou část respondentů obyvatelé Benešova, lze považovat výsledky dotazníkového šetření za významné. Neboť právě u nich je možné předpokládat, že se v prostředí Benešova orientují, tzn. znají řadu restauračních zařízení.*



graf 35: Otázka č. 14: Jaká je Vaše věková kategorie?

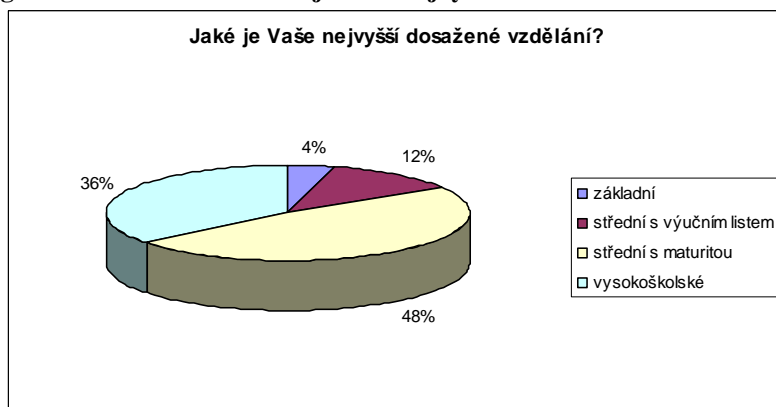


Zdroj: vlastní marketingové šetření

Největší podíl představují osoby ve věku 15 – 25 let, což činí 30 %. Dále je to věková kategorie 26 – 35 let (27 %) a 46 – 55 let (18 %). V rozmezí 36 – 45 let bylo 15% dotazovaných a nejméně oslovených bylo ve věku nad 56 let (10%).

***Závěr:** Hlavní příčinou vysokého podílu nejmladší uvedené kategorie je osobní zaměření a oslovení této cílové skupiny. Důvodem je to, že dle vlastního terénního průzkumu, právě oni spolu s následující věkovou kategorií navštěvují restaurační zařízení nejvíce.*

graf 36: Otázka č. 15: Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?



Zdroj: vlastní marketingové šetření

Téměř polovina (48 %) označila, že má středoškolské vzdělání s maturitou. Nezanedbatelný podíl (36 %) tvoří vysokoškoláci, následují lidé, kteří absolvovali střední školu s výučním listem (12 %). Pouze 4 % oslovených má základní vzdělání.

***Závěr:** Nadměrný podíl oslovených tvoří vzdělání lidí.*

### 6.3 Vyhodnocení

Realizace výzkumného šetření o přístupu restauračních zařízení a jejich návštěvníků vůči protikuřáckému standardu přinesla zajímavé a podnětné výsledky.

#### Dotazník č. 1

Ze strany restauračních zařízení bylo zjištěno, že z celkového počtu 25 oslovených, jich 72 % disponuje oddělenými prostory pro kuřáky a nekuřáky. Hlavním důvodem, proč zbytek provozoven nemá oddělené zóny, je obava ze ztráty zákazníků (57 %), což by mělo dopad na celkové snížení návštěvnosti (86 %). Co se týče finanční bariéry, tedy nutných investic, 71 % gastronomických provozoven je nespátřují jako hlavní problém. Stejný procentní podíl má v plánu výstavbu oddělených prostor až do budoucna.

Ta restaurační zařízení, která zóny zvláště pro kuřáky a nekuřáky mají, nejčastěji volí jako způsob oddělení zcela jinou místnost s dveřmi (43 %), a to po celý čas otevírací doby (76 %). Je to zejména díky snadnému přístupu a nejvhodnějšímu způsobu, jak kouř zastavit. Zajištění takovýchto prostor naštěstí nepředstavovalo pro 89 % provozoven vysoké náklady a prostory mají spíše pro kuřáky (61 %). 67 % od doby zavedení těchto místností nezaznamenalo žádné změny z pohledu tržeb, ani návštěvnosti.

Většinou je problémem, že majitelé restauračních zařízení ani nevědí, jakým způsobem by měly být tyto prostory označeny. Za samozřejmost považují tabulky a nápisy „nekuřácká místnost“ (36 %), apod., přestože jsou v rozporu se zákonem. Správným označením by mělo být „kuřácká místnost“ (11 %), apod.

Z celkového počtu 25 restauračních zařízení byl největší podíl tvořen kategorií restaurací (52 %). 92 % nikdy nebylo v minulosti napomenuto za zakouřené ovzduší, propálené ubrusy, apod. Mezi svými zákazníky sledují zejména kuřáky (72 %), dokonce i mezi personálem je převážná většina konzumentů tabáku (64 %). Ti chodí kouřit na vhodná místa, jako je například ven před budovu (52 %).

## Dotazník č. 2

Ve druhém dotazníku 91 % respondentů, jakožto návštěvníků restauračních zařízení, již bylo seznámeno s možností protikuřáckého zákona. Pro největší počet oslovených (68) se stala hlavním informačním zdrojem televize. Nadměrná část (83 %) by souhlasila se schválením novely protikuřáckého zákona, jejímž hlavním principem je blíže specifikovat takové pojmy, jako např. zařízení společného stravování. Pro schválení jsou především nekuřáci (71 %). Hlavním důvodem proč volili právě tuto odpověď je to, že lidé nemají rádi zakouřené prostory, kouř jim vadí při konzumaci jídla, apod. Proti schválení novely jsou především kuřáci (70 %) a do dotazníku uváděli názory, že jde o omezování lidských práv a svobod a cigareta k posezení v restauracích a barech je již tradicí.

Při průzkumu o stavu restauračních zařízení v Benešově uspěla s nejlepším výsledkem Švejkova restaurace U Zimů, neboť ji 29 respondentů spatřuje jako zařízení s nejmenším postižením zakouřeným prostředím. Zaujala tak přední místo před kavárnou Fantazie (27 oslovených), která byla již od samotného počátku prezentována jako nekuřácká. Mezi zařízení s nejčistším ovzduším patří tedy podle kategorizace restaurace a kavárny.

Naopak restauračním zařízením, kterému se lidé vyhýbají kvůli zakouřeným místnostem, je pohostinství Na Knížecí (14 respondentů), Restaurace U Kovářů a Restaurace Černý kůň (po 11). Jde tedy zejména o pohostinství, hostince a nekuřácké prostory v restauracích.

39 % návštěvníků si vybírá restaurační zařízení podle toho, zda má oddělené prostory pro kuřáky, přičemž převážnou většinu (89 %) tvoří nekuřáci. Celkový počet oslovených kuřáků ve výzkumném šetření byl 42, tzn. 36 %. Mezi faktory, které jsou pro ně při výběru spíše důležitými, patří cena (70 %), dopravní dostupnost (55 %), oblíbenost u přátel (49 %), sortiment (53 %) a nezakouřené prostředí (51 %). Je však nutné podotknout, že v případě nezakouřeného prostředí 15 % respondentů na tom nezáleží. Čím jsou však lidé nejvíce ovlivněni, to je chování personálu (73 %).

Mezi nejnavštěvovanější restaurační zařízení v Benešově patří Pizzerie Corona (51 respondentů) se širokou škálou nabízených jídel a nápojů a dále Bedrock (32 dotazovaných), což je restaurace v pravěkém stylu s netradičními názvy sortimentu.

Takováto zařízení lidé většinou navštěvují 1x týdně (53 respondentů) a se svými přáteli (80 %). 44 % dotazovaných se již stalo svědkem toho, že byla kouřící osoba v restauračním zařízení kýmkoli požádána, aby toho zanechala.

Co se týče profilu návštěvníků restauračních zařízení, 69 % oslovených je místních či z blízkého okolí, nejvíce ve věkové kategorii 15 – 25 let (30 %). Téměř polovinu respondentů (48 %) tvoří absolventi střední školy s maturitou.

Výsledky hypotéz:

Hypotéza	Hypotéza vyvrácena	Hypotéza potvrzena
<b>Přepokládám, že alespoň 75 % oslovených o protikuřáckém standardu v restauračních zařízeních již slyšelo.</b>		▲
<b>Předpokládám, že při výběru restauračních zařízení maximálně 45 % oslovených nehledí nato, zda jsou odděleny prostory pro kuřáky.</b>	▲	
<b>Předpokládám, že jedno ze 3 nejnavštěvovanějších restauračních zařízení v Benešově je Corona Club Pizzeria.</b>		▲
<b>Předpokládám, že minimálně 60 % restauračních zařízení v Benešově má oddělené prostory zvlášť pro kuřáky a nekuřáky.</b>		▲

## 7 Závěrečná shrnutí a doporučení

Na základě výše uvedených poznatků lze stanovit tyto návrhy řešení:

- ❖ Publikovat články zabývající se otázkou protikuřáckého zákona v tisku.

Přestože se o zákazu kouření v restauračních zařízeních stále více mluví, nezanedbatelná část lidí o něm stále neví. Bylo by proto žádoucí nastolit jim toto téma ve veřejných médiích, jako jsou časopisy, noviny, internet, apod.

- ❖ Prezentovat statistiky následků pasivního kouření.

Zda si návštěvník vybere kuřácké či nekuřácké prostory, je zcela na jeho rozhodnutí. Je však možné, že po shlédnutí statistiky následků pasivního kouření dojde ke změně názorů a nekuřáci si tak více budou hájit svá práva.

- ❖ Prezentovat nekuřácká pohostinská zařízení.

Majitelé pohostinských zařízení reagují na zvyšující se poptávku po nekuřáckých restauracích výstavbou zcela nových zařízení, či alespoň úpravou stávajících. Nedostatkem je však to, že lidé o nich většinou nevědí. Provozovatelé by proto měli zvolit vhodnou formu promotion a oznámit tak zákazníkům, že se přizpůsobili jejich požadavkům. V současném světě využívajícím stále více internet, by bylo příhodné sdělit tuto informaci buď na vlastních webových stránkách, či se zaregistrovat na [www.smokefreeword.com](http://www.smokefreeword.com), což je adresář nekuřáckých restaurací po celém světě. Dalším možným způsobem je vytvoření propagačního materiálu ve spolupráci s ostatními restauračními zařízeními a jeho nabídka turistickému informačnímu centru.

- ❖ Zviditelnit informační tabulky a jiná označení o kuřáckých prostorech.

Na základě zvláštního právního předpisu je povinností každého majitele restauračního zařízení informovat o zákazu kouření. Je striktně dáno, jaká musí být barva a velikost textu a značky a také, že umístění této cedule musí být u vstupu. Přesto se stává, že cedule bývají neviditelné, či nepřizpůsobené požadavkům.

- ❖ Snížit obavy restauračních zařízení.

Přestože zákon zakazuje kouřit v restauračních zařízeních s nevyhrazeným prostorem pro kuřáky, ve velké míře není dodržován. Obavou téměř veškerých provozoven je ztráta návštěvníků. Bojí se, že pokud oddělí prostory pro kuřáky a nekuřáky, přijdou o svou klientelu. Podle mezinárodních průzkumů jsou však obavy zcela zbytečné. Tyto průzkumy by bylo vhodné prezentovat přímo restauračním zařízením například v gastronomických publikacích, kde budou statistiky o návštěvnosti restauračních zařízení v jednotlivých zemích před a po vybudování oddělených prostor.

- ❖ Vyšší míra vymáhání zákona.

Tento návrh zcela navazuje na předchozí. Neboť k tomu, aby byl zákon efektivní, musí být také vymáhán. Je nutná participace pravomocných orgánů, které by prováděly kontroly dodržování zákona a v případě záporných výsledků vybíraly pokuty.

- ❖ Stimulovat zaměstnance, aby nekouřili na pracovišti.

Problémem protikuřáckého zákona není jen kouření v restauračních zařízeních, ale také na pracovišti. Zaměstnancům by měly být nabídnuty vhodné prostory, jako jsou například chodby, balkony, apod.

- ❖ Vést restaurační zařízení k vyššímu zájmu o investování do moderního technického zázemí.

Jestliže je prostor v restauraci či baru považován za kuřácký, musí být alespoň řádně větrán. Zastaralá technika však tento požadavek většinou nesplňuje, a proto by mělo být vůlí každého restaurátéra, už jen z důvodu dodržování zákona, aby investoval do nových zařízení zabezpečujících čistý vzduch. Jedná se tedy o ventilaci, filtry, klimatizaci, odsávače výparů, apod. Na druhou stranu se však spekuluje, zda tato zařízení dokáží zcela odstranit tabákový kouř.

- ❖ Vkládat problematiku ochrany před tabákovými výrobky a jinými návykovými látkami do předvolebních programů.

Tento návrh již v praxi existuje. Použily jej například Strana zelených, KDU-ČSL, či ČSSD. Jde o určitý tah na nové voliče, neboť politické strany tak slibují, že dojde

k zákazu kouření v restauračních zařízeních. Je však otázkou, zda tyto strany budou volit i oponenti protikuřáckého zákona.

- ❖ Stanovit hygienickou normu čistoty ovzduší.

Jestliže budou mít restaurace dáno zákonem, do jaké míry mohou znečišťovat ovzduší ve svých provozovnách, nezbude jim, než normu dodržovat. Provozovna by tak musela být řádně větrána.

- ❖ Povolit v gastronomických provozovnách pouze kouření z elektronických cigaret, doutníků a dýmek.

Takové cigarety fungují na principu inhalátoru, kdy kuřák vdechuje nikotin, ale nevytváří se dým. Cena se pohybuje okolo 2 000 Kč za cigaretu a náplň stojí zhruba 30 Kč. Tato náplň vydrží kuřákovi konzumujícímu 1 krabičku běžných cigaret denně až 3 dny. Cigarety jsou již běžně k dostání a mohou se kouřit například na palubách letadel. Jelikož by však mohlo jít o omezení svobody kuřáků, je nutné podotknout, že jde o návrh pouze doporučujícího charakteru.

- ❖ Povolit kouření pouze v pohostinských zařízeních, kde není podáváno jídlo.

Jedním z hlavních důvodů, proč mají nekuřáci zájem o prosazení zákona je, že jim vadí kouř zejména při konzumaci jídla. Pokud toto bude zakázáno, splní se přání jak ze strany nekuřáků, tak i kuřáků. Problémem však může nastat otázka, za co všechno je považováno jídlo. Jsou to i běžné pochutiny, jako např. arašídy, chipsy, apod.? V neposlední řadě je nutné uvést, že kouření je škodlivé stále, tedy i když se nekonzumuje jídlo.

- ❖ Zavést systém obchodovatelných povolenek na znečištění z cigaretového kouře.

Tento systém znamená přímou regulaci, jejímž hlavním principem je dražební odkoupení povolenky takovým podnikem, který si přeje být kuřáckým.

- ❖ Finanční stimuly.

Nabízí se daňové úlevy pro nekuřácké podniky, či naopak zavedení vysokých licenčních poplatků pro zařízení kuřácká.

## 8 Závěr

Hlavním cílem této diplomové práce bylo analyzovat protikuřácký standard v restauračních zařízeních, jak v mezinárodní, tak české dimenzi a provést komparaci se skutkovým stavem ve vybrané lokalitě - v Benešově.

Principem protikuřáckého zákona v pohostinských provozovnách je ochrana pracovníků a občanů před následky pasivního kouření. Zákon by měl respektovat jak legitimní přání nekuřáků, tak práva kuřáků. Existuje řada argumentů, které jsou pro zákaz kouření v restauračních zařízeních – např. ochrana nekuřáků (zejména dětí), redukce zdravotního rizika, zlepšení produktivity práce, nižší výdaje na zdravotní péči, apod. Naopak mezi argumenty proti zakazu patří tradice, omezení soukromého vlastnictví, porušení práv občanů, atd.

Velkým problémem protikuřáckého zákona v České republice je jeho nízká vymahatelnost a zejména jednoznačnost. Zákon nemá jednotný výklad, kouření v restauracích je pouze omezeno a vůle k prosazování zákona je velice nízká. Kontroly dodržování bývají až na základě upozornění občany a v konečné fázi orgány oprávněné provádět tuto kontrolu případy řeší pouze blokovou pokutou v symbolické výši, či domluvou. Podmínky ve prospěch nekuřáků se tedy po vydání zákona v České republice v žádném případě nezlepšily. Přestože byla od doby vydání dokonce několikrát sepsána novela, ani ona prozatím nesklidila úspěch, a to z důvodu nepřehlednosti.

Ve vyspělých zemích je však zákaz kouření v restauračních zařízeních chápán jako zcela běžný a k řešení jsou zde jiné otázky, například zákaz kouření v automobilech. Nejlépe se vůči protikuřáckému zákonu staví Malta, Irsko, Itálie, Slovinsko, či Švédsko. Naopak, mezi státy s nejmenším počtem kladných ohlasů se řadí Rakousko a Holandsko. Irsko bylo první zemí, která za zákaz kouření v restauracích bojovala a v nynější době sklízí veliký úspěch, a to zejména díky častým kontrolám dodržování. Celkové anebo alespoň částečné omezení je ve 25 evropských zemích, přičemž v posledních měsících reagovalo na stále zvyšující se poptávku po nekuřáckých provozovnách Slovensko, Rakousko a v blízké době se očekává schválení zákona též v Řecku.



Významnou součástí diplomové práce bylo výzkumné šetření ve městě Benešov, které probíhalo na vzorku 25 restauračních zařízení a 117 jejich návštěvníků. Převážná část gastronomických provozoven v Benešově disponuje zvláštními prostory pro kuřáky a nekuřáky. Nejčastějším způsobem jsou zcela oddělené místnosti, a to po celý čas provozní doby. Velkým problémem je však jejich značení. Přestože zákon přesně vymezuje, že je potřeba označit kuřácké prostory, restaurace mylně označují zóny nekuřácké. Hlavním důvodem, proč provozovny, v nichž je povoleno kouřit, nemají oddělené prostory, je obava ze ztráty návštěvníků. Tímto zjištěním bylo dosaženo dílčího cíle, který představoval otázku, zda podnikatelé čelí pouze ekonomickým, či také psychologickým bariérám.

Co se týče dopadů protikuřáckého standardu na straně nabídky, restaurační zařízení nezaznamenaly od doby oddělení zvláštních prostor žádné změny v návštěvnosti, ani v tržbách. Na straně poptávky není nezakouřené prostředí právě jedním z hlavních faktorů, dle kterého dochází k výběru stravovacího zařízení. Nejnavštěvovanějšími gastronomickými provozovnami jsou restaurace, které jsou z části kuřácké.

Na základě všech poznatků, uvedených v diplomové práci, bylo sestaveno 14 návrhů, podporujících přijetí novely protikuřáckého zákona na straně jedné a doporučení co udělat pro to, aby se o zákoně vůbec nemuselo jednat na straně druhé.

## 9 Summary

The goal of this thesis was to analyse anti-smoking standard in restaurants in czech as well in international dimension and to make comparison with reality in a chosen locality.

The principles of the anti-smoking law in restaurants is to protect workers and residents against the consequences of passive smoking. The law should respect lawful wishes of nonsmokers as the rights of smokers. There are many arguments for restriction of smoking in restaurants – for example the protection of nonsmokers (especially of children), the reduction of health hazard, etc. Recently, a novel of this law which is for completely separated places in restaurants, was released.

The biggest issue with this law is its low reclaimability and also its uniqueness. Smoking restrictions is common in industrial countries. The best attitude have countries like Malta, Ireland, Italy, Slovenia or Sweden.

Important part of this thesis is research made in city Benešov on a sample of 25 restaurants and 117 of its visitors. The preponderance of restaurants in Benešov have separated zones for smokers. The main way is a completely separated room for the whole opening time. In fact the biggest issue is their notation.

Four-teen suggestions have been made based on the findings in this thesis. They support enactment of the novel of the law on one hand and reference about what to do to not to have to solve this law at all on the other hand.

## 10 Přehled použité literatury

### Knížní publikace

1. JANEČKOVÁ, L., VAŠÍKOVÁ, M.: *Marketing služeb*. Praha: Grada Publishing, 2001, 180 s., ISBN 80-7169-995
2. KOTLER, P., WONG, V., SAUNDERS, J., ARMSTRONG, G.: *Moderní marketing*. Praha: Grada Publishing, 2007, 1 048 s., ISBN 978-80-247-1545-2
3. KOTLER, P., ARMSTRONG, G.: *Marketing*. Praha: Grada Publishing, 2004, 856 s., ISBN 80-247-0513-3
4. MLEJNKOVÁ, L a kol.: *Služby společného stravování*, Praha: Vysoká škola ekonomická v Praze, Fakulta mezinárodních vztahů, Katedra cestovního ruchu, 2005, 102 s., ISBN 80-245-0870-2
5. HORNER, S., SWARBROOKE, J.: *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada Publishing, 2003, 488 s., ISBN 80-247-0202-9
6. HLADKÁ J.: *Technika cestovního ruchu*. Praha: Grada Publishing, 1997, 168 s., ISBN 80-7169-476-2
7. HESKOVÁ, M., BERÁNEK, J., DVOŘÁK, V., NOVACKÁ, Ľ., ORIEŠKA, J.: *Cestovní ruch – pro vyšší odborné školy a vysoké školy*. Praha: Fortuna, 2006, 224 s., ISBN 80-7168-948-3
8. COLLIN, P.H.: *Dictionary of hotels, tourism and catering management*. Great Britain: Peter Collin Publishing Ltd., 1994, 275 s., ISBN 0-948549-40-8
9. LYKOVÁ, J.: *Jak organizovat a řídit úspěšný prodej*. Praha: Grada Publishing, 2002, 199 s., ISBN 80-247-0205-3
10. TOMEK, G., VÁVROVÁ, V.: *Malý výkladový slovník marketingu*. Praha: A plus, 1999, 168 s., ISBN 80-902514-1-2
11. Kolektiv autorů: *Základy marketingu*. Praha: VŠE, 2003, 220 s., ISBN 80-7079-527-1
12. KOTLER, P.: *Marketing podle Kotlera*. Praha: Management Press, 2000, 258 s., ISBN 80-7261-010-4
13. MORRISON, A.: *Marketing pohostinství a cestovního ruchu* 1. vydání. Praha: Victoria Publishing, 1995. 523 s., ISBN 80-85605-90-2

14. KOTLER, P.: Marketing management. Praha: Victoria publishing, 1993

### Internetové zdroje

15. *Pasivní kouření* [online]. 2007 [cit. 2008-03-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.stopkoureni.cz/index.php?obsah=3>>.
16. *Kategorizace a klasifikace hostinských zařízení* [online]. 1999-2008 , Poslední aktualizace 07-02-2009 [cit. 2008-06-30]. Dostupný z WWW: <<http://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/klasrest.php>>.
17. *Příručka "Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách"* [online]. 2.vydání. 2006 , Aktualizované 2. vydání k srpnu 2007 [cit. 2009-01-09]. Dostupný z WWW: <[http://www.socr.cz/assets/aktivity/publikace/P\\_\\_ru\\_ka\\_\\_st2\\_1.pdf](http://www.socr.cz/assets/aktivity/publikace/P__ru_ka__st2_1.pdf)>.
18. *Legislativa* [online]. 2008 [cit. 2009-01-21]. Dostupný z WWW: <<http://www.egastronomie.cz/legislativa/index.asp?id=1>>.
19. *Sbírka zákonů : Zákon č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami způsobenými* [online]. 2008 [cit. 2008-09-22]. Dostupný z WWW: <<http://209.85.229.132/custom?q=cache:tWPDqAFCCOMJ:www.mvcr.cz/soubor/sb123-08-pdf.aspx+379&hl=cs&ct=clnk&cd=8&client=google-coop-np>>.
20. *Nekuřácká restaurace* [online]. 2001 , Stránka byla naposledy editována 10. 11. 2008 [cit. 2009-01-18]. Dostupný z WWW: <[http://cs.wikipedia.org/wiki/Neku%C5%99%C3%A1ck%C3%A1\\_restaurace](http://cs.wikipedia.org/wiki/Neku%C5%99%C3%A1ck%C3%A1_restaurace)>.
21. *Kouření v českých restauracích* [online]. 2006 [cit. 2008-06-30]. Dostupný z WWW: <<http://www.spotrebitele.info/clanek.shtml?x=2339719>>.
22. *Navrhované změny takzvaného protikuřáckého* [online]. 2007 [cit. 2008-09-03]. Dostupný z WWW: <<http://www.stopkoureni.cz/docs/navrh.pdf>>.
23. ŠKODOVÁ, Markéta. *Občané o kouření* [online]. 2002 [cit. 2008-09-23]. Dostupný z WWW: <[http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100768s\\_or80331.pdf](http://www.cvvm.cas.cz/upl/zpravy/100768s_or80331.pdf)>.
24. *Protikuřácká legislativa v Evropě* [online]. 2009 , Poslední aktualizace: 19.2.2009 [cit. 2009-02-21]. Dostupný z WWW: <<http://www.stop-koureni.cz/protikuracka-legislativa-v-evrope>>.

25. *Čechům zákaz kouření příliš nevoní* [online]. 2009 [cit. 2009-03-17]. Dostupný z WWW: <[http://www.lidovky.cz/cechum-zakaz-koureni-prilis-nevoni-du5-/ln\\_noviny.asp?c=A071016\\_000138\\_ln\\_noviny\\_sko&klic=221950&mes=071016\\_0](http://www.lidovky.cz/cechum-zakaz-koureni-prilis-nevoni-du5-/ln_noviny.asp?c=A071016_000138_ln_noviny_sko&klic=221950&mes=071016_0)>.
26. *Zákaz kouření v restauracích. CEVRO* [online]. 2008, č. 02 [cit. 2009-02-22]. Dostupný z WWW: <[http://209.85.129.132/search?q=cache:-WyJ8KmpSsJ:www.cevro.cz/dwn/198260/198380\\_D\\_cs\\_14denik\\_2008\\_02.pdf+legislativa+restaurac%C3%AD&hl=cs&ct=clnk&cd=19&gl=cz](http://209.85.129.132/search?q=cache:-WyJ8KmpSsJ:www.cevro.cz/dwn/198260/198380_D_cs_14denik_2008_02.pdf+legislativa+restaurac%C3%AD&hl=cs&ct=clnk&cd=19&gl=cz)>.
27. *SOUHRNNÁ SWOT analýza pro celé území ORP* [online]. 2009 [cit. 2009-02-19]. Dostupný z WWW: <<http://www.benesov-city.cz/upload/hlavackova-lenka/textova-cast-rozbor.>>.
28. *Středočeský kraj : Doporučené restaurace* [online]. 2007 [cit. 2008-10-21]. Dostupný z WWW: <<http://www.restaurace.cz/benesov.html>>.
29. *Zákaz kouření* [online]. Křižan, 2003-2009 [cit. 2009-02-23]. Dostupný z WWW: <<http://www.safetyshop.cz/detail.php?id=140>>.
30. *Doporučené rozměry bezpečnostních značek a tabulek* [online]. 2005 [cit. 2009-02-23]. Dostupný z WWW: <<http://www.civop.cz/>>.
31. *Benešov* [online]. Martin Krejčí, 1998-2002 [cit. 2009-02-19]. Dostupný z WWW: <<http://znaky.unas.cz/Benesov.html>>.
32. *Location of Czech city Benesov* [online]. 2001 , Stránka byla naposledy editována 13. 4. 2009 [cit. 2009-01-29]. Dostupný z WWW: <[http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Location\\_of\\_Czech\\_city\\_Benesov.png](http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Location_of_Czech_city_Benesov.png)>.

### **Jiný zdroj**

33. Zpřísnit i zmírnit. Protikuřácké zákony u sousedů jsou "light" : Jak se má změnit zákon. *Benešovský deník*. 13.3.2009, č. 61, s. 9.

## 11 Seznam tabulek a grafů

*Tabulka 1 - Princip novely*

*Tabulka 2 – Místa se zákazem kouření*

**Graf 1:** *Otázka č. 1: Je ve Vašem restauračním zařízení oddělen prostor pro kuřáky?*

**Graf 2:** *Otázka č. 2: Z jakého důvodu nemáte oddělené prostory zvláště pro kuřáky a nekuřáky?*

**Graf 3:** *Otázka č. 3: Byly jedním z hlavních důvodů nezabezpečení takovýchto prostor nutné investice?*

**Graf 4:** *Otázka č. 4: Přestože návrh novely protikuřáckého zákona doposud v České republice nebyl schválen, uvažujete o zrealizování jeho opatření (tzn. zřízení oddělených prostor pro kuřáky)?*

**Graf 5:** *Otázka č. 5: Myslíte si, že oddělené prostory pro kuřáky by měly dopad na návštěvnost Vašeho restauračního zařízení?*

**Graf 6:** *Otázka č. 6: Jakým způsobem je tento prostor oddělen?*

**Graf 7:** *Otázka č. 7: Představovalo pro Vás zajištění kuřáckých prostor vysoké náklady?*

**Graf 8:** *Otázka č. 8: V jaké denní době máte prostor oddělen?*

**Graf 9:** *Otázka č. 9: Změnila/y se od doby zavedení těchto kuřáckých prostor Vaše návštěvnost a tržby?*

**Graf 10:** *Otázka č. 10: Jak jsou tyto prostory přibližně označeny?*

**Graf 11:** *Otázka č. 11: Vaše restaurační zařízení má více míst k sezení pro kuřáky či nekuřáky?*

**Graf 12:** *Otázka č. 12: Byli jste již hosty v minulosti napomenuti za propálené ubrusy, koberce, zakouřené ovzduší, apod.?*

**Graf 13:** *Otázka č. 13: Sledujete mezi svými zákazníky více kuřáků či nekuřáků?*

**Graf 14:** *Otázka č. 14: Jsou mezi personálem kuřáci?*

**Graf 15:** *Otázka č. 15: Pokud jsou mezi personálem kuřáci, dodržují antikůřácký zákon = zákaz kouření na pracovišti?*

**Graf 16:** *Otázka č. 17: Do které kategorie se řadí Vaše restaurační zařízení?*

**Graf 17:** *Otázka č. 1: Slyšel/a jste již o možnosti protikuřáckého zákona v restauračních zařízeních?*

**Graf 18:** *Otázka č. 2: Kde jste se o protikuřáckém zákoně dozvěděl/a?*

**Graf 19:** *Otázka č. 3: Jste pro schválení novely tohoto zákona, které bylo plánováno na 1.1. 2009 (tzn. mít stavebně oddělené prostory pro kuřáky v restauračních zařízeních)?*

**Graf 20:** *Otázka č. 4: Vyjmenujte některá restaurační zařízení v Benešově, která jsou podle Vás nejméně postižena zakouřeným ovzduším.*

**Graf 21:** *Otázka č. 5: Je v Benešově nějaké restaurační zařízení, kterému se vyhýbáte kvůli zakouřeným místnostem, propáleným ubrusům, kobercům, apod.? A které?*

**Graf 22:** *Otázka č. 6: Při výběru restauračních zařízení hledíte také na to, zda má oddělené prostory pro kuřáky?*

**Graf 23:** *Otázka č. 7: Vyjmenujte některá restaurační zařízení, která v Benešově nejčastěji navštěvujete.*

**Graf 24:** *Otázka č. 8: Jak často stravovací zařízení navštěvujete?*

**Graf 25:** *Otázka č. 9: S kým většinou zařízení navštěvujete?*

- Graf 26:** *Otázka č. 10: Byl(a) jste již někdy svědkem toho, že byla osoba, která kouřila v restauračním zařízení, kýmkoli požádána, aby toho zanechala?*
- Graf 27:** *Otázka č. 11: Jak důležitá je pro Vás při výběru restauračního zařízení cena?*
- Graf 28:** *Otázka č. 11: Jak důležitá je pro Vás při výběru restauračního zařízení chování personálu?*
- Graf 29:** *Otázka č. 11: Jak důležitá je pro Vás při výběru restauračního zařízení dopravní dostupnost?*
- Graf 30:** *Otázka č. 11: Jak důležitá je pro Vás při výběru restauračního zařízení oblíbenost u přátel?*
- Graf 31:** *Otázka č. 11: Jak důležitý je pro Vás při výběru restauračního zařízení sortiment?*
- Graf 32:** *Otázka č. 11: Jak důležité je pro Vás při výběru restauračního zařízení nezakouřené prostředí?*
- Graf 33:** *Otázka č. 12: Jste kuřák/kuřačka?*
- Graf 34:** *Otázka č. 13: Jste místní, popřípadě z blízkého okolí do 10km?*
- Graf 35:** *Otázka č. 14: Jaká je Vaše věková kategorie?*
- Graf 36:** *Otázka č. 15: Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?*

## **12 Seznam příloh a přílohy**

**Příloha č. 1** Charakteristiky jednotlivých typů restaurací a barů

**Příloha č. 2** Označení kuřáckých prostor

**Příloha č. 3** Průzkum Centra pro výzkum veřejného mínění

**Příloha č. 4** Zákaz kouření ve vybraných státech

**Příloha č. 5** Erb Benešova

**Příloha č. 6** Dotazník pro restaurační zařízení

**Příloha č. 7** Dotazník pro návštěvníky restauračních zařízení



## **Příloha č. 1 Charakteristiky jednotlivých typů restaurací a barů**

### Restaurace

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

**Pohostinství** je modifikovaným typem restaurace zabezpečující základní i doplňkové stravování.

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

**Motoresty** jsou restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel budované při silnicích nebo při dálnicích a poskytují služby především motoristům.

**Samoobslužná restaurace** je hostinské zařízení zajišťující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem.

**Bufet** je hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje, např. mléčný nebo rybí bufet, u čerpadla pohonných hmot apod.

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

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

## Bary

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

- Gril bar (grilované pokrmy)
- Pizzerie (pizza)
- Snack bar (výrobky studené kuchyně, minutková jídla)
- Aperitiv bar (výrobky studené kuchyně, různě připravované nápoje)
- Lobby bar (je součástí hotelu a nabízí především různě připravené teplé i studené nápoje).

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

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

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

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

**Hostinec** je hostinské zařízení zaměřené zejména na prodej piva.

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

**Výčep piva** je hostinské zařízení zaměřené na prodej piva a ostatních nápojů, převážně do přinesených nádob („přes ulici“). Může být i součástí provozovny jiné kategorie (6, s. 57 – 59).

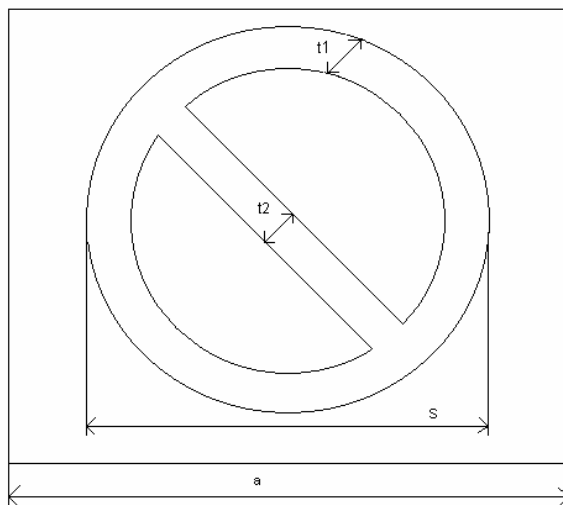
## Příloha č. 2 Označení kuřáckých prostor

Obrázek 1 Zákazová tabule



Zdroj: <http://www.safetyshop.cz> (2009-02-23)

Obrázek 2 Doporučené rozměry bezpečnostních značek a tabulek

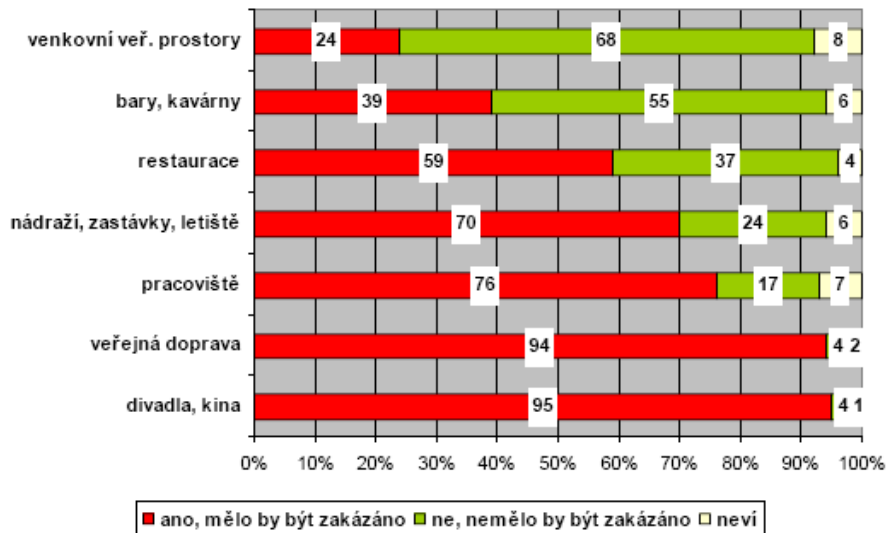


základní čtverec strana a	průměr kruhu s	mezikruží t1	šikmý pruh t2
105%	100%	14%	10%
příklad v mm			
105	100	14	10
210	204	28	20

Zdroj: <http://www.civop.cz> (2009-02-23)

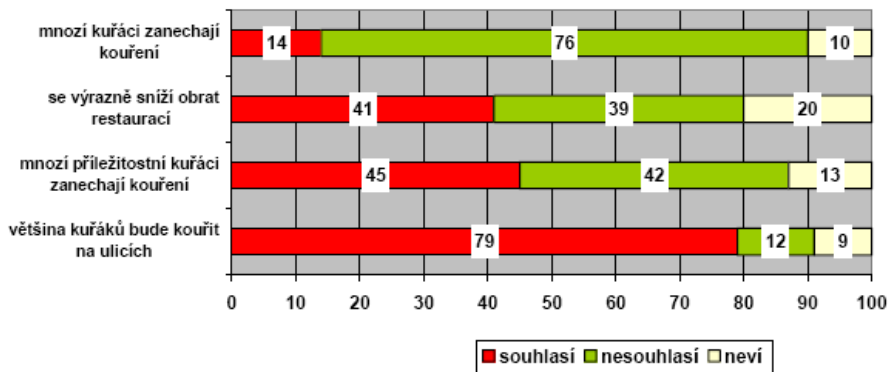
### Příloha č. 3 Průzkum Centra pro výzkum veřejného mínění

#### Kde by mělo být zakázáno kouřit? (v %)



Zdroj: <http://www.cvvm.cas.cz> (2008-09-23)

#### Nebude-li se kouřit v restauracích, potom... (v %)



Zdroj: <http://www.cvvm.cas.cz> (2008-09-23)

#### **Příloha č. 4 Zákaz kouření ve vybraných státech**

**Belgie** - Počátkem roku 2007 zákaz kouření v restauracích, ale ne kavárnách, barech, bistrech či venkovních zahrádkách.

**Bulharsko** – Zákaz kouření v restauracích.

**Bosna a Hercegovina** - Platí zákon zakazující kouření na veřejných prostranstvích, ale téměř nikdo ho nedodrží.

**Černá hora** - Od července 2004 zákaz kouření v restauracích a barech.

**Dánsko** – Od srpna 2007 zákaz kouření v barech, klubech a restauracích. V oddělených místnostech ale kouřit lze.

**Estonsko** – Od června 2007 zákaz kouření v barech a restauracích s výjimkou podniků, V oddělených místnostech se samostatnou ventilací ale kouřit lze.

**Finsko** - Od 1. června 2007 zákaz kouření v barech a restauracích. Za přísných podmínek jsou povoleny speciální kuřácké místnosti.

**Francie** - Od začátku roku 2008 zákaz kouření v kavárnách a zastřešených barech.

**Irsko** – Od dubna roku 2004 zákaz kouření v restauracích a barech.

**Island** - Od 1. června 2007 zákaz kouření v restauracích.

**Itálie** – Od roku 2005 zákaz kouření v kavárnách, barech, diskotékách a restauracích.

**Kypr** – Zákaz kouření ve všech veřejných prostorech s výjimkou restaurací a barů.

**Litva** - Od ledna 2007 zákaz kouření v barech, restauracích či diskotékách.

**Lotyšsko** - Od roku 2006 zákaz kouření ve všech veřejných prostorech s výjimkou restaurací a barů.

#### **Lucembursko**

**Maďarsko** – Zákaz kouření ve všech veřejných zařízeních.

**Makedonie** - Od ledna 2005 zákaz kouření v restauracích a barech. Za přísných podmínek jsou povoleny speciální kuřácké místnosti.

**Malta** - Od dubna 2005 zákaz kouření ve veřejných prostorech, výjimku mají restaurace a bary.

**Německo** - Zákaz kouření v barech a restauracích v osmi zemích, přičemž v Bavorsku jsou restrikce nejrozsáhlejší. Dále si pravidla určují jednotlivé spolkové země samy.

**Nizozemí** – Od července roku 2008 zákaz kouření v barech a restauracích.

**Norsko** – Od června 2004 zákaz kouření v restauracích a barech.

**Polsko** – Od roku 1995 zákaz kouření na pracovišti.

**Portugalsko** - Od ledna 2008 zákaz kouření v barech a restauracích. V barech o výměře menší než sto metrů se však kouřit smí.

**Rakousko** - Od ledna 2009 zákaz kouření v barech a restauracích.

**Rumunsko** - Od července 2008 zákaz kouření v barech a klubech.

**Řecko** – Zákaz kouření v pohostinských zařízeních bude platný od 1. července 2009.

**Slovensko** - Od února 2009 zákaz kouření v restauracích, kde se podávají jídla.

**Slovinsko** - Od 5. srpna 2007 zákaz kouření v restauracích a barech jen na speciálních místech.

**Španělsko** – Od roku 2005 zákaz kouření pro veřejná místa. Zákon pouze omezuje, nikoli zakazuje kouření v hospodách a restauracích.

**Švédsko** - Od 1. června 2005 zákaz kouření v restauracích a barech

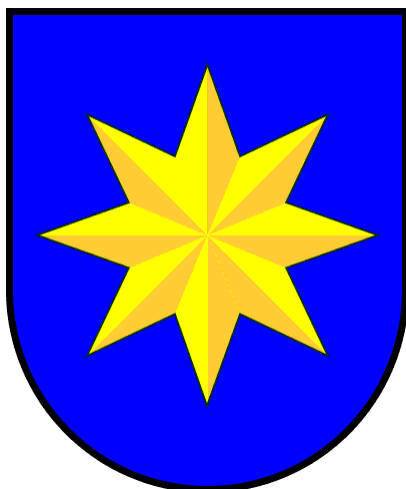
**Ukrajina** - Od října 2005 zákaz kouření na veřejných místech a na pracovištích.

**Vatikán** - Od července 2002 zákaz kouření ve veřejných prostorech a v uzavřených pracovních místnostech.

**Velká Británie** – Od 26. března 2006 zákaz kouření ve Skotsku na všech místech, kde je podáváno jídlo. Ve Walesu od 2. dubna 2007 a v Severním Irsku od 30. dubna 2007. V Anglii od 1. července 2007 (22, 2009-02-21).

## Příloha č. 5 Benešov

**Obrázek 3** Erb Benešova



Zdroj: <http://znaky.unas.cz/Benesov.html> (2009-02-19)

**Obrázek 4** Mapa Benešova



Zdroj: <http://wikipedia.org> (2009-01-19)

## Příloha č. 6 Dotazník pro restaurační zařízení

### Dotazníkové šetření restauračních zařízení v Benešově

Výzkum je organizován pro potřeby závěrečné diplomové práce studijního oboru Obchodní podnikání-specializace cestovní ruch na Ekonomické fakultě Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Cílem dotazování je zjistit přístup a respektování restaurací protikuřáckého zákona.

1. Je ve Vašem restauračním zařízení oddělen prostor pro kuřáky?
  - a) ano (pokračujte otázkami č. 6 až 17)
  - b) ne (pokračujte otázkami č. 2 až 5 a dále otázkami č. 11 až 17)
  
2. Z jakého důvodu nemáte oddělené prostory zvlášť pro kuřáky a nekuřáky?
  - a) neinformovanost
  - b) finanční stránka
  - c) nechceme ztratit zákazníky
  - d) nezájem
  - e) jiný \_\_\_\_\_
  
3. Byly jedním z hlavních důvodů nezabezpečení takovýchto prostor nutné investice?
  - a) ano
  - b) ne
  
4. Přestože návrh novely protikuřáckého zákona (tedy zákaz kouření mj. v restauračních zařízeních) doposud v České republice nebyl schválen, uvažujete o zrealizování jeho opatření (tzn. zřízení oddělených prostor pro kuřáky)?
  - a) ano
  - b) ne
  
5. Myslíte si, že oddělené prostory pro kuřáky by měly dopad na návštěvnost Vašeho restauračního zařízení?
  - a) ano - k lepšímu  
- k horšímu
  - b) ne
  
6. Jakým způsobem je tento kuřácký prostor oddělen?
  - a) zdí (avšak jedna místnost)
  - b) jiná místnost (oddělená dveřmi)
  - c) oddělené stoly, avšak ve stejné místnosti jako pro nekuřáky
  - d) plentou, apod.
  - e) jiný způsob \_\_\_\_\_a proč? \_\_\_\_\_
  
7. Představovalo pro Vás zajištění kuřáckých prostor vysoké náklady?
  - a) ano
  - b) ne
  
- A na co přibližně? \_\_\_\_\_
  
8. V jaké denní době máte prostor oddělen?
  - a) stále
  - b) jen v době podávání jídel (snídaně, obědy, večeře)
  - c) jindy \_\_\_\_\_



9. Změnila/y se od doby zavedení těchto kuřáckých prostor Vaše:

- |                |               |
|----------------|---------------|
| a) návštěvnost | b) tržby      |
| ano, změnila   | ano změnily   |
| - k lepšímu    | - k lepšímu   |
| - k horšímu    | - k horšímu   |
| ne, nezměnila  | ne, nezměnily |

c) kuřácké prostory máme od začátku

10. Jak jsou tyto prostory přibližně označeny?

---

11. Vaše restaurační zařízení má více míst k sezení pro:

- a) kuřáky
- b) nekuřáky
- c) přibližně stejný počet

12. Byli jste již hosty v minulosti napomenuti za propálené ubrusy, koberce, zakouřené ovzduší, apod.?

- a) ano, byli
- b) ne, nebyli

13. Sledujete mezi svými zákazníky více:

- a) kuřáků
- b) nekuřáků

14. Jsou mezi personálem kuřáci?

- a) ano, většina
- b) ano, menšina
- c) nejsou

15. Pokud jsou mezi personálem kuřáci, dodržují antikuřácký zákon = zákaz kouření na pracovišti?

- a) ano, dodržují, pro kouření mají speciálně zřízeny prostory (např. balkon, chodby)
- b) ano, dodržují, kouří na jimi vhodném místě mimo restaurační zařízení (např. venku před budovou)
- c) ne, nedodržují
- d) mezi personálem nejsou kuřáci

16. Napište, prosím, název Vašeho restauračního zařízení:

---

17. Do které kategorie se řadí Vaše restaurační zařízení?

- a) restaurace
- b) hostinec
- c) kavárna
- d) vinárna
- e) jiná: \_\_\_\_\_

**Děkuji za Váš čas strávený při vyplňování tohoto dotazníku!**

## Příloha č. 7 Dotazník pro návštěvníky restauračních zařízení

### Dotazníkové šetření návštěvníků restauračních zařízení v Benešově

Výzkum je organizován pro potřeby závěrečné diplomové práce studijního oboru Obchodní podnikání-specializace cestovní ruch na Ekonomické fakultě Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Cílem dotazování je zjistit informovanost a přístup návštěvníků vůči protikuřáckému zákonu.

1. Slyšel/a jste již o možnosti protikuřáckého zákona v restauračních zařízeních?

- a) ano
- b) ne

Pozn. Zákon č. 379/2005 O opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami.

Dle §8 odst.c): Zakazuje se kouřit v zařízeních společného stravování provozovaných na základě hostinské činnosti, pokud tato zařízení nemají zvláštní prostory vyhrazené pro kuřáky a označeny zjevně viditelným nápisem „Prostor vyhrazený pro kouření“ nebo jiným obdobným způsobem a zajištěné dostatečné větrání podle požadavků stanovených zvláštním právním předpisem.

2. Kde jste se o protikuřáckém zákoně dozvěděl/a?

- a) od přátel a rodiny
- b) z televize
- c) na internetu
- d) z článků v tisku
- e) jinde
- f) až nyní

3. Jste pro schválení novely tohoto zákona, které bylo plánováno na 1.1. 2009 (tzn. mít **stavebně oddělené prostory** pro kuřáky v restauračních zařízeních)? Odůvodněte, prosím.

- a) ano, jsem \_\_\_\_\_
- b) ne, nejsem \_\_\_\_\_

4. Vyjmenujte některá restaurační zařízení v Benešově, která jsou podle Vás nejméně postižena zakouřeným ovzduším:

\_\_\_\_\_

5. Je v Benešově nějaké restaurační zařízení, kterému se vyhýbáte kvůli zakouřeným místnostem, propáleným ubrusům, kobercům, apod.? A které?

- a) ano, je: \_\_\_\_\_
- b) ne, není

6. Při výběru restauračních zařízení hledíte také na to, zda má oddělené prostory pro kuřáky?

- a) ano
- b) ne

7. Vyjmenujte některá restaurační zařízení, která v Benešově nejčastěji navštěvujete:

\_\_\_\_\_

8. Jak často stravovací zařízení navštěvujete?

- a) 1x měsíčně a méně
- b) 1x týdně
- c) 2x a více za týden
- d) téměř denně

9. Zařízení většinou navštěvujete:

- a) s přáteli
- b) s rodinou
- c) sám/sama
- d) s obchodními partnery
- e) jinak: \_\_\_\_\_

10. Byl(a) jste již někdy svědkem toho, že byla osoba, která kouřila v restauračním zařízení, kýmkoli požádána, aby toho zanechala?

- a) ano
- b) ne

11. Jak důležité jsou pro Vás tyto jednotlivé body při výběru restauračního zařízení?  
Prosím zakroužkujte, přičemž 1 = velice důležité, 2 = spíše důležité, 3 = na tom nezáleží.

cena	1	2	3
chování personálu	1	2	3
dopravní dostupnost	1	2	3
oblíbenost u přátel	1	2	3
sortiment	1	2	3
nezakouřené prostředí	1	2	3

12. Jste kuřák/kuřačka?

- a) ano
- b) ne

13. Jste místní, popřípadě z blízkého okolí do 10km?

- a) ano
- b) ne

14. Jaká je Vaše věková kategorie?

- a) 15 – 25 let
- b) 26 – 35 let
- c) 36 – 45 let
- d) 46 – 55 let
- e) 56 let a více

15. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

- a) základní
- b) střední s výučním listem
- c) střední s maturitou
- d) vysokoškolské

**Děkuji za Váš čas strávený při vyplňování tohoto dotazníku!**