

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH
BUDĚJOVICÍCH**

EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA OBCHODU A CESTOVNÍHO RUCHU

Studijní program: **Ekonomika a management**

Studijní obor: **B6208 Obchodní podnikání**

Bakalářská práce

**Infrastruktura podniků ubytovacích
a stravovacích služeb v oblasti DSO Severní
Písecko**

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Roman Švec, Ph.D.

Autor:

Zuzana Fořtová

2013

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Zuzana FOŘTOVÁ**
Osobní číslo: **E10275**
Studijní program: **B6208 Ekonomika a management**
Studijní obor: **Obchodní podnikání**
Název tématu: **Infrastruktura podniků ubytovacích a stravovacích služeb v oblasti DSO Severní Písecko**
Zadávací katedra: **Katedra obchodu a cestovního ruchu**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cíl práce:

Analyzovat infrastrukturu podniků ubytovacích a stravovacích služeb ve vybraném území, definovat možnosti dalšího rozvoje zkoumaných podniků ve vybraném území na základě průzkumů zákaznických potřeb, vyjádření podnikatelů a dalších subjektů věnujících se zkoumaným službám a rozvoji vybraného území.

Metodický postup:

1. Hlubková rešerše na základě studia dostupné odborné literatury
2. Specifikace objektu a subjektu zkoumání, cíle a metod řešení
3. Zdůvodnění funkce ubytovacích a stravovacích služeb v cestovním ruchu
4. Analýza současného stupně rozvoje podniků ubytovacích a stravovacích služeb ve vybraném území
5. Návrh možností dalšího rozvoje podniků ubytovacích a stravovacích služeb ve vybraném území

Rámcová osnova:

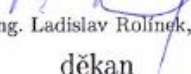
1. Úvod. 2. Literární rešerše. 3. Cíle a metody. 4. Analýza a syntéza poznatků z vlastního zkoumání. 4. Vlastní návrhy. 5. Závěr. 6. Seznam literatury.

Rozsah grafických prací: **dle potřeby**
Rozsah pracovní zprávy: **30 - 40 stran**
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**
Seznam odborné literatury:

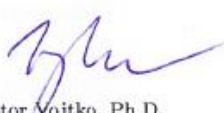
Beránek, J. *Provozujeme pohostinství a ubytování.* Praha: MAG Consulting, 2004.
Beránek, J., Kotek, P. *Řízení hotelového provozu.* Praha: MAG Consulting, 2003.
Černý, J., Krupička, J. *Moderní hotel.* Úvaly: Ratio, 2007.
Hesková, M. a kol. *Cestovní ruch pro vyšší odborné školy a vysoké školy.* Praha: Fortuna, 2011.
Horner, S., Swarbrooke, J. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času.* Praha: Grada Publishing, 2003.
Kirářová, A. *Marketing hotelových služeb.* Praha: Ekopress, 2002.
Křížek, F., Neufus, J. *Moderní hotelový management.* Praha: Grada Publishing, 2011.
Metz, R., Grüner, H., Kessler, T. *Restaurace a host.* Praha: Europa - Sobotáles cz., 2008.
Orieška, J. *Služby v cestovním ruchu.* Praha: Idea Servis, 2010.
Petrů, Z. *Základy ekonomiky cestovního ruchu.* Praha: Idea servis, 2007.
Rygllová, K., Burian, M., Vajčnerová, I. *Cestovní ruch - podnikatelské principy a příležitosti v praxi.* Praha: Grada Publishing, 2011.
Smetana, F., Krátká, E. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii.* Praha: Fortuna, 2009.
Stárek, V., Vaculka, J. *Ubytovací úsek v oblasti cestovního ruchu.* Praha: MMR 2008

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Roman Švec**
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Datum zadání bakalářské práce: **15. února 2012**
Termín odevzdání bakalářské práce: **16. dubna 2013**


doc. Ing. Ladislav Rolínek, Ph.D.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDEJOVICÍCH
EKONOMICKÁ FAKULTA
L.S.
Studená 13
370 05 České Budějovice


Ing. Viktor Vojtko, Ph.D.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 15. března 2012

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma vypracovala samostatně s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47 zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to – v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 28. dubna 2013

.....
Zuzana Fořtová

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych v těchto řádcích poděkovala všem, kteří se podíleli na zpracování mé bakalářské práce. Především bych velmi chtěla poděkovat vedoucímu bakalářské práce Ing. Romanu Švecovi Ph.D. za odborné vedení, pomoc, cenné rady a neustálou podporu. Dále mé poděkování patří panu Milanu Valkounovi, který mi poskytl řadu užitečných informací a v neposlední řadě i celé mé rodině za neustálou podporu.

Obsah

1 ÚVOD	3
2 PŘEHLED ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY	5
2.1 Cestovní ruch	5
2.2 Systém cestovního ruchu	5
2.3 Potřeby	8
2.4 Služby	10
2.5 Služby v cestovním ruchu	11
2.6 Ubytovací a stravovací služby	12
2.6.1 Ubytovací služby	12
2.6.2 Stravovací služby	16
2.7 Organizační struktura ubytovacího a stravovacího zařízení	18
2.7.1 Ubytovací úsek	19
2.7.2 Stravovací úsek	20
2.7.3 Technický úsek	21
3 CÍLE PRÁCE A METODIKA	22
3.1 Cíle práce	22
3.2 Pracovní hypotézy	22
3.3 Metodika	22
4 VYMEZENÍ OBLASTI	25
4.1 Jižní Čechy	25
4.2 Písecko	25
4.3 DSO Severní Písecko	26
4.4 Ubytovací a stravovací zařízení ve zkoumané oblasti	28
5 VÝSLEDKY A JEJICH DISKUZE	33
5.1 Analýza podnikatelského prostředí	33

5.2 Řízené rozhovory	42
5.3 Syntéza údajů	47
5.4 Návrhy a diskuze	48
6 ZÁVĚR	54
7 SUMMARY	56
8 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	57
9 SEZNAM SCHÉMÁT, GRAFŮ, TABULEK, OBRÁZKŮ, ZKRATEK	61
9.1 Seznam schémat	61
9.2 Seznam grafů.....	61
9.3 Seznam tabulek	62
9.4 Seznam obrázků	62
9.5 Seznam zkratk	62
10 SEZNAM PŘÍLOH.....	63
11 PŘÍLOHY.....	64

1 ÚVOD

Cestovní ruch je svým významem a vývojem úzce spojen s přímým rozvojem regionu, můžeme ho tedy zařadit do dynamické kategorie. Nezbytným předpokladem pro rozvoj cestovního ruchu je dostatečně rozvinutá infrastruktura cestovního ruchu, jejíž nedílnou součástí jsou i podniky poskytující ubytovací a stravovací služby. Terminologie uvádí, že pojmy podnik a zařízení nejsou totožné, jelikož jeden podnik může mít více zařízení.

Existence, samotný charakter a standard služeb, jež poskytují tato zařízení je velmi důležitým faktorem, který je úzce spjat s délkou pobytu účastníků cestovního ruchu v navštívené oblasti. Jedním ze současných trendů v oblasti péče o účastníky cestovního ruchu je poznávání kultury a zvyků místního obyvatelstva, které je úzce spjata s regionální gastronomií a z tohoto důvodu lze říci, že stravovací zařízení plní v současnosti nejen základní úlohu poskytnout stravování, ale také pomáhají účastníkům cestovního ruchu více poznat navštívená místa.

Bakalářská práce je zaměřena na rozbor ubytovacích a stravovacích zařízení, dále práce poukazuje na problémy v podnicích provozujících zkoumané služby v mikroregionu DSO¹ Severní Písecko.

Pro vymezení zkoumané oblasti byla zvolena oblast totožná s mikroregionem DSO Severní Písecko. Tato oblast byla vybrána z důvodu nenaplněného potenciálu cestovního ruchu, kdy toto poznání plyne ze znalosti zkoumaného území.

Cílem práce je analyzovat ubytovací a stravovací zařízení ve zvoleném mikroregionu. K naplnění tohoto hlavního cíle práce bude sestaven vedlejší cíl. Vedlejším cílem práce je získání celkového přehledu o ubytovacích a stravovacích zařízeních, o jejich počtu a nabízených službách. Naplnění dílčího cíle pomůže identifikovat potenciální možnosti dalšího rozvoje podnikání v ubytovacích a stravovacích službách, a to z teoretického i praktického hlediska. Pokud z výsledné analýzy vyplynou nedostatky, budou navržena opatření, která povedou ke zlepšení stávající situace. Pokud se tyto nedostatky budou opakovat u více analyzovaných zařízení, nebo bude prokázána absence ve zkoumané oblasti, bude připraven návrh, který bude sloužit nejen pro zlepšení a zdokonalení služeb poskytujících jednotlivými

¹ Dobrovolný svazek obcí

zařízeními, ale i na celkové zlepšení podnikatelského prostředí ve zkoumané oblasti. Možným přínosem práce může být doporučení pro zkvalitnění infrastruktury cestovního ruchu ve zvoleném mikroregionu.

Omezením pro tuto práci může být snížení počtu nebo dokonce úplná absence atraktivit, které přitahují do zkoumané oblasti účastníky cestovního ruchu. Pokud v této oblasti nebudou atraktivita cestovního ruchu, nebudou se zde pohybovat účastníci cestovního ruchu a ubytovací a stravovací zařízení přijdou o potenciální zákazníky. Dalším ohrožením je sezónnost, která také velice ovlivňuje návštěvnost v daném regionu. Jako další omezení práce bylo složité získávání informací z důvodu absence těchto dat ve statistikách ČSÚ². Na základě teoretického vymezení v přehledu řešené problematiky, budou sestaveny hypotézy, které budou potvrzeny či vyvráceny různými metodami sběru dat. Na základě těchto informací budou zpracovány výsledky šetření a následně navrženy řešení a návrhy.

² Český statistický úřad

2 PŘEHLED ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY

2.1 Cestovní ruch

Cestovní ruch je definován různými způsoby a různými autory. Hesková a kol. (2011) s. 7 uvádí, že „*cestovní ruch je významný společensko-ekonomický fenomén jak z pohledu jednotlivce, tak i společnosti. Je součástí spotřeby a způsobu života obyvatel zejména ekonomicky vyspělých zemí*“. Cestovním ruchem rozumíme způsob uspokojování potřeb lidí v oblasti rekreace, turistiky, lázeňské léčby a kultury, pokud k němu dochází mimo běžné prostředí ve volném čase obyvatelstva. Je to přemístění osob z místa trvalého bydliště do místa cestovního ruchu a čerpání služeb spojených s pobytem v tomto místě za jiným účelem než výdělečným (Kunešová, 1992). Avšak podle Horner, Swarbrooke (2003) tyto definice cestovního ruchu nejsou plně výstižné, jelikož nezahrnují například lukrativní oblast služebních cest, kde hlavním smyslem cestování je práce, nikoli zábava. Goeldner, Ritchie (2009) definují cestovní ruch jako celosvětový průmysl cestování, který zahrnuje hotely, dopravu a všechny další komponenty, včetně propagace, který slouží k potřebám a přáním cestujících. Cestovní ruch dnes dostal nový význam a je primárně termínem ekonomie s odkazem na odvětví.

Celý cestovní ruch můžeme chápat jako systém a posuzovat tento systém jednak z hlediska jeho interakce s okolím a na druhou stranu můžeme odhalit jeho vnitřní dělení, tj. jeho subsystémy (Parmová, 2003).

2.2 Systém cestovního ruchu

„*Cestovní ruch je často zkoumán s využitím systémové teorie jako formální vědy o struktuře, vazbách a chování nějakého systému*“ (Hesková a kol., 2011 podle Kaspar, 1995). Systémem přitom rozumíme jednotu různých prvků, mezi kterými jsou určité vztahy nebo mezi kterými je možné takovéto vztahy tvořit (Kaspar, 1995). Cestovní ruch je otevřený a dynamicky se vyvíjející systém, který je tvořen dvěma podsystémy, a to subjektem/účastníkem cestovního ruchu a objektem cestovního ruchu (Gúčík, 2000).

Účastníkem cestovního ruchu, z ekonomického hlediska je každý, kdo uspokojuje svoje potřeby spotřebou statků cestovního ruchu v době cestování a pobytu mimo místo trvalého bydliště a obvykle ve volném čase (Hesková a kol., 2011). Subjekt (účastník) cestovního ruchu je nositelem poptávky a vystupuje jako spotřebitel produktu

cestovního ruchu (veřejné statky, služby a zboží) (Gúčík, 2000). Produktem cestovního ruchu je vše, co je nabízeno na trhu cestovního ruchu a má schopnost uspokojit potřeby návštěvníků a vytvořit tak komplexní soubor zážitků. Jedná se o soubor hlavně služeb, které produkuje a nabízí cílové místo (primární nabídka) a podniky a instituce cestovního ruchu (sekundární nabídka) (Hesková a kol., 2011). Produkt je nepochybně jádrem veškerého marketingu cestovního ruchu, služeb pro využití volného času, ubytovacích a stravovacích služeb (Horner, Swarbrooke, 2003).

Z ekonomického hlediska je produkt cestovního ruchu souborem volných statků, služeb, zboží a veřejných statků, které jsou předmětem spotřeby účastníků cestovního ruchu.

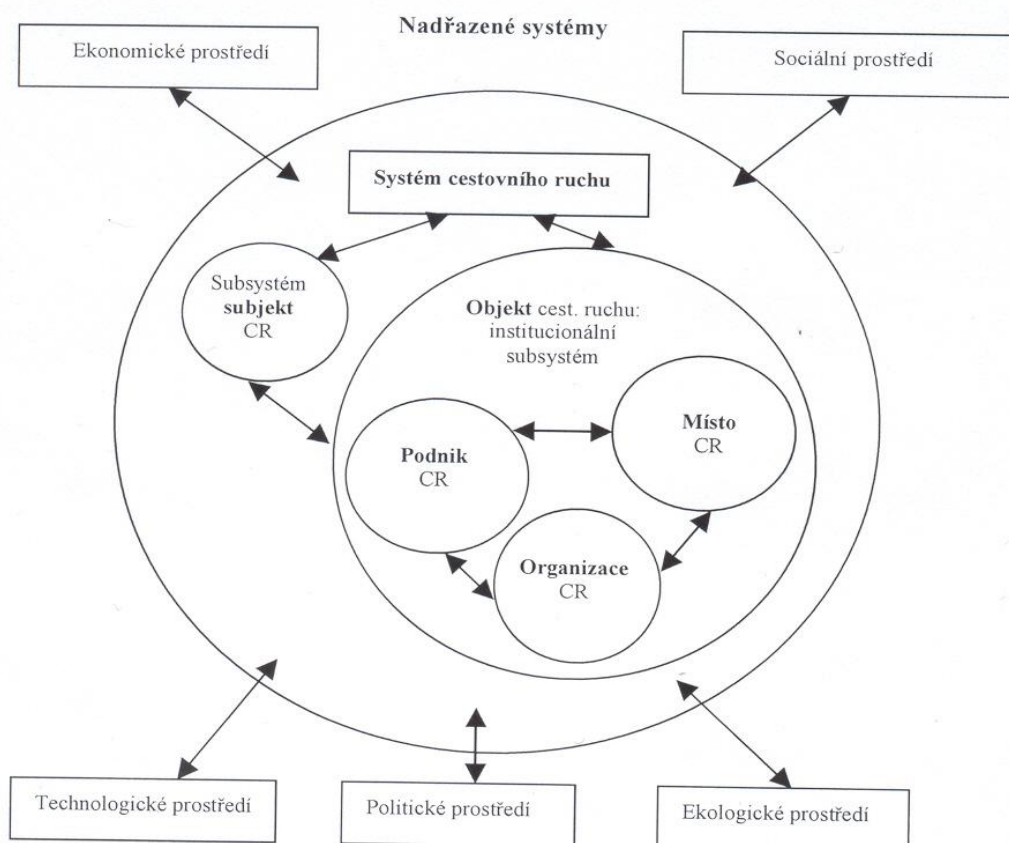
Hesková a kol. (2011) uvádí, že z hlediska tvorby produktu se v cestovním ruchu rozlišují tři úrovně – všeobecný produkt, očekávaný produkt a širší produkt (Hesková a kol. 2011 podle M. Gúčík, 2004).

Objekt cestovního ruchu je všechno, co se může stát cílem změny místa pobytu – příroda, kultura, hospodářství a společnost (Gúčík, 2000). Objekt cestovního ruchu je nositelem nabídky produktu, který je předmětem spotřeby a tvoří ho cílové místo, podniky a instituce cestovního ruchu (Gúčík, 2000). Nabídka je tvořena atraktivitami, suprastrukturou a infrastrukturou cílové destinace (Palatková, Zichová, 2011). Nabídku cestovního ruchu tvoří soubor prvků, které v různé kombinaci tvoří statky cestovního ruchu.

Nositelem nabídky (objektem) cestovního ruchu je:

- cílové místo (středisko, region, stát) se svým přírodním a kulturně-historickým potenciálem, které je cílem cestování a zájmu účastníků cestovního ruchu,
- podniky cestovního ruchu, které svými kapacitami produkují služby jako předmět spotřeby účastníků cestovního ruchu,
- instituce cestovního ruchu, které svojí činností utvářejí rámec pro realizaci nabídky na trhu cestovního ruchu (Gúčík, 2000).

Schéma 1: Struktura systému cestovního ruchu podle Kaspara



Zdroj: Kaspar (1995) s. 8

Ze schématu č. 1. vyplývá, že subsystémy v cestovním ruchu jsou ovlivňovány různými druhy prostředí.

Ekonomické prostředí

Cestování lidí neurčuje majetek, ale určují ho především příjmy ekonomicky aktivních lidí. Tímto se stává ekonomické prostředí určujícím faktorem rozvoje cestovního ruchu (Kaspar, 1995). Kvantifikovaný vztah ekonomiky a cestovního ruchu můžeme vyjádřit řadou ukazatelů, např. podílem služeb cestovního ruchu na tvorbě HDP, výší devizových příjmů ze zahraničního obchodu, výdaji obyvatelstva na služby, které souvisí s turistikou, podíly pasivního cestovního ruchu a saldem ze zahraničního cestovního ruchu (Ryglová, 2003).

Sociální prostředí

Podstatný význam pro rozvoj cestovního ruchu má společenský řád (společenské zřízení). Vytvoření dnešního společenského řádu bylo základním předpokladem pro rozvoj moderního cestovního ruchu (Kaspar, 1995). Sociální prostředí ovlivňuje např.

rozdělování hrubého domácího produktu, pracovní a mimopracovní podmínky³ a dále i sociální politiku státu (Hesková a kol., 2011).

Technologické prostředí

Kaspar (1995) uvádí, že dopravní infrastrukturu a ubytování můžeme označit za vlastní technologické prostředí cestovního ruchu. Především doprava má velký vliv na rozvoj cestovního ruchu. V oblasti ubytování máme na mysli především nové formy profesionálního ubytování a technické novinky pomáhající v hotelnictví (Kaspar, 1995).

Politické prostředí

Rozvoj cestovního ruchu je od začátku závislý na mírových a zahraničních poměrech (Gúčík, 2000). Hesková a kol. (2011) uvádí, že cestovnímu ruchu se nedaří v zemích, kde jsou občanské nepokoje a je ohrožená bezpečnost turistů, jejich zdraví a případně majetek. S tímto souhlasí i Gúčík (2000) a uvádí, že i volnost peněžních prostředků v jiném státě je předpokladem určité úrovně spotřeby v cestovním ruchu.

Ekologické prostředí

Cestovní ruch již z hlediska podstaty závisí na přirozené tvorbě atraktivního prostředí (Kaspar, 1995). Závislost cestovního ruchu na ekologickém prostředí je větší než ve většině jiných hospodářských aktivit (Hesková a kol., 2011). Je potřebné stanovit cíle pro ochranu životního prostředí i z hlediska cestovního ruchu (Kaspar, 1995). Životní prostředí tvoří souhrn materiálních a duchovních hodnot, ve kterých se odehrává, formuje a přetváří život člověka a společnosti (Gúčík, 2000).

2.3 Potřeby

Základní důvodem rozhodování subjektu cestovního ruchu je impulz vycházející ze struktury potřeb. Potřeba je subjektivní pociťovaný nedostatek něčeho, co je pro život daného jednotlivce nevyhnutelné (Gúčík, 2000). Gúčík (2004) obecně rozčleňuje potřeby do dvou skupin, na primární a sekundární. Primární potřeby (fyziologické) jsou potřeba vzduchu, vody, potravy, smyslových podnětů, sexu, bezpečí. Primární potřeby jsou ty, které představují motiv cestování jen tehdy, pokud jsou uspokojovány mimo trvalého bydliště a ve volném čase (Gúčík, 2000). K sekundárním (psychickým) patří

³ **Pracovní podmínky** = délka pracovní doby, intenzita práce, pracovní prostředí, úroveň technické vybavenosti, hygiena a bezpečnost práce. **Mimopracovní podmínky** = související s fondem volného času, zákonná placená dovolená.

potřeba lásky, sdružování, poznávání, soukromí aj. Sekundární potřeby jsou prostředkem k uspokojení cílových potřeb (Gúčik, 2000). S růstem životní úrovně a růstem volného času je stále více potřeb uspokojováno prostřednictvím cestovního ruchu (Jakubíková, 1995).

Subjekt cestovního ruchu pociťuje různé konkrétní potřeby, které je možné uspokojit účastí na cestovním ruchu (Gúčik, 2000). Jakubíková (1995) uvádí, že se jedná o potřeby odpočinku, poznání, kulturního vyžití, vzdělávání, sportování, změny prostředí aj. Potřeby, které se uspokojují během účasti na cestovním ruchu, jsou mnohotvárné. V průběhu účasti na cestovním ruchu je uspokojení sekundárních potřeb nevyhnutelné, aby se dosáhlo efektu z uspokojení cílových potřeb (Gúčik, 2000). Gúčik (2000) uvádí, že existují i potřeby cestovního ruchu, které člení následovně, viz schéma 2.

Schéma 2: Pyramida potřeb cestovního ruchu podle Gúčika



Zdroj: Gúčik (2000) s. 36

„Potřeby účastníků cestovního ruchu jsou uspokojovány prostřednictvím volných statků, služeb, zboží a veřejných statků“ (Orieška, 2010 s. 7).

2.4 Služby

Orieška (2010) říká, že službami se obecně rozumí ekonomické statky, které mají převážně nehmotný charakter. „Službu definujeme jako činnost, kterou může jedna strana nabídnout druhé“ (Francová, 2003 s. 28). Služby pro obyvatelstvo jsou součástí životní úrovně a kvality života (Gúčik a kol., 2004). S rostoucí životní úrovní vzrůstá podíl výdajů za služby obecně, tedy i za cestovní ruch (Hladká, 1997). Bednářová a Parmová (2010) uvádějí, že jsou služby v současné době velmi dynamickým sektorem hospodářství vyspělých ekonomik. Vyznačující se velkým potencionálem pro tvorbu pracovních míst a hlavně pro podnikatelské aktivity malých a středních podniků. Kotler (2007, s. 440) definuje službu následovně: „*služba je jakýkoliv akt nebo výkon, který může jedna strana nabídnout jiné straně a který je svojí podstatou nehmotný a nevede ke změně vlastnictví čehokoliv.*“

Služby lze všeobecně definovat jako:

1. Poskytování nehmotných statků k uspokojování potřeb za úplatu (rozdíl mezi výrobkem a službou).
2. Činnosti, výhody nebo uspokojení nabízené na prodej nebo poskytované v souvislosti s prodejem zboží.
3. Z hlediska výrobního podniku jsou služby doplňkem nabídky jeho výrobků a vytvářejí jeho konkurenční výhodu či jedinečnost jeho nabídky (Bednářová, Parmová, 2010).

Služba je ekonomický statek, jehož podstatou je činnost a jeho hodnota je určena užitekem, který přináší. Služby se spotřebovávají ve všech sférách hospodářství, tj. ve výrobě, distribuci i spotřebě (Gúčik, 2004).

Všeobecně známé obecné znaky služeb definují různí autoři podobně, Francová (2003) je nazývá:

- nehmotnost,
- vázanost,
- pomíjivost/neskladovatelnost,
- nedělitelnost,
- opačná distribuce

- podmíněnost nákladů.

Ale Oriška (2010) tyto samé znaky služeb nazývá odlišně a to:

- a) nemateriální charakter služeb,
- b) vysoká spotřeba živé práce při poskytování služeb,
- c) začlenění vnějšího faktoru do procesu poskytování služeb,
- d) soulad poskytování služeb s jejich spotřebou a pomíjivost služeb.

2.5 Služby v cestovním ruchu

V oblasti cestovního ruchu představují služby heterogenní soubor užitečných efektů určených k uspokojování potřeb účastníků cestovního ruchu. Služby cestovního ruchu mají, jednak znaky shodné se znaky služeb obecně viz předchozí text a také specifické znaky, které jsou charakteristické pouze pro služby cestovního ruchu (Oriška, 2010). Podle Orišky (2010) a Hladké (1997) můžeme členit služby cestovního ruchu na základní a doplňkové.

1. Základní – uspokojují sekundární potřeby, umožňují přemístění účastníků z místa jejich trvalého bydliště do cílového místa a zpět (dopravní služby) a pobyt v cílovém místě (ubytovací a stravovací služby).
2. Doplňkové – uspokojují primární potřeby účastníků, jsou spojeny s využíváním např. sportovně-rekreačních, kulturně-společenských a dalších služeb v závislosti na formě cestovního ruchu.

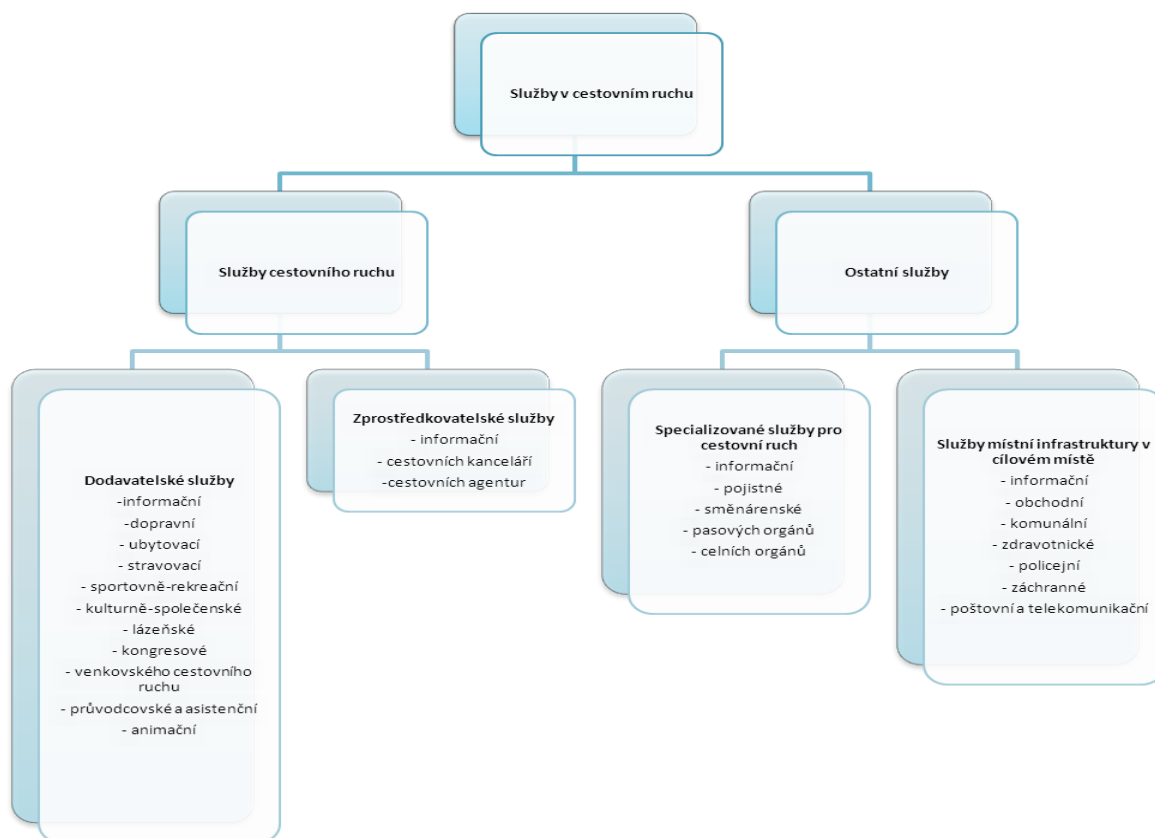
Morrison (1995) uvádí, že služby cestovního ruchu mají specifické charakteristiky, které se nenacházejí u jiných služeb, ale také platí, že služby cestovního ruchu nejsou totožné. Uvádí, že existuje osm základních zvláštností služeb cestovního ruchu:

- kratší expozitura služeb,
- výraznější vliv psychiky a emocí při nákupu služeb,
- větší význam vnější stránky poskytování služeb,
- větší důraz na úroveň a image,
- složitější a proměnlivější distribuční cesty,
- větší závislost na komplementárních firmách,

- snazší kopírování služeb,
- větší důraz na propagaci mimo sezony.

Druhově člení služby cestovního ruchu například Hesková a kol. (2011), Oriška (2010) a Gúčik (2000). Členění těchto autorů vyjadřuje schéma 3.

Schéma 3: Členění služeb podle druhu



Zdroj: Oriška (2010) s. 15

2.6 Ubytovací a stravovací služby

Ubytovací a stravovací služby teorie řadí mezi základní služby cestovního ruchu (Oriška, 2010). Z předchozího členění vyplývá, že se budeme zabývat základními službami cestovního ruchu, které budou později detailně analyzovány.

2.6.1 Ubytovací služby

Ubytovací služby spočívají v poskytování přechodného ubytování, a to zejména ve spojení s účastí na cestovním ruchu, ale i při výkonu povolání (služební cesty) (Francová, 2003). Lze je charakterizovat jako umožnění přechodného ubytování mimo

místo trvalého bydliště (Indrová a kol., 2004). Některé zdroje např. Kunešová (1992) rozlišují mezi potřebou přenocování a ubytování, jelikož na tom závisí volba ubytovacích zařízení, které je nabízeno zákazníkovi.

Ubytovací služby se poskytují v zařízeních, která jsou na tyto účely přiměřeně, materiálně, technicky i personálně vybavená (Liška, 1997). Provozovny, které zajišťují ubytovací služby, jsou hromadná ubytovací zařízení, tj. hotely a jim podobná ubytovací zařízení a ostatní hromadná ubytovací zařízení jako kempy, turistické ubytovny, chatové osady (Beránek, 2004). Mimo hromadných ubytovacích zařízení mohou účastníci cestovního ruchu pro své ubytování využít i možnosti ubytování v soukromí (Orieška, 2010). Rozvoj ubytovacích zařízení, stejně jako rozvoj cestovního ruchu, je nerozlučně spjat s politickými, hospodářskými a sociálními změnami ve společnosti, které zprostředkovaně ovlivňují pohyb obyvatelstva mimo místo trvalého bydliště a působí na vznik různých druhů ubytovacích zařízení (Malá a kol., 2002).

Ubytovací služby se poskytují v ubytovacích zařízeních, které se dělí do různých kategorií.

Vyhláška Ministerstva pro místní rozvoj o obecných technických požadavcích na výstavbu č. 137/1998 ve znění pozdějších předpisů vymezuje následující kategorie ubytovacích zařízení:

Hotel – ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty, vybavené pro poskytování přechodného ubytování a služby s tím spojené (zejména stravovací); hotely se člení do pěti tříd. Hotel garní má vybavení jen pro omezený rozsah stravování (nejméně stravování) a člení se do čtyř tříd.

Motel – ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty, poskytující přechodné ubytování a služby s tím spojené pro motoristy, a člení se do čtyř tříd.

Penzion – ubytovací zařízení s nejméně 5 pokoji, s omezeným rozsahem společenských a doplňkových služeb, avšak s ubytovacími službami srovnatelnými s hotelem, a člení se do čtyř tříd.

Ostatní ubytovací zařízení – turistické ubytovny, kempy a skupiny chat (bungalovů), popřípadě kulturní nebo památkové objekty využívané pro přechodné ubytování.

Vyhláška vymezuje ustanovení, která se v plném rozsahu vztahují na hotely, motely a penziony a na ostatní ubytovací zařízení se používají přiměřeně.

Z výše uvedené vyhlášky 137/1998 ve znění pozdějších předpisů vyplývá kategorizace ubytovacích zařízení dle Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení České republiky 2013-2015, kterou sestavily profesní svazy Asociace hotelů a restaurací České republiky na základě Usnesení vlády ze dne 17. 7. 1999 č. 717 a za podpory Ministerstva pro místní rozvoj ČR a České centrály cestovního ruchu – CzechTourism.

Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení ČR je dobrovolným systémem, který stanovuje jasné a transparentní požadavky na jednotlivé kategorie a třídy ubytovacích zařízení.

Kategorie ubytovacích zařízení jsou v Oficiální jednotné klasifikaci definovány takto:

- 1. Hotel** je ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty vybavené pro poskytování přechodného ubytování a služeb s tím spojených (zejména stravovacích). Člení se do pěti tříd. **Hotel garni** má vybavení jen pro omezený rozsah stravování (nejméně snídaně) a člení se do čtyř tříd.
- 2. Motel** je ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty poskytující přechodné ubytování a služby s tím spojené zejména pro motoristy a člení se do čtyř tříd. Zařízení se nachází v blízkosti pozemních komunikací s možností parkování. Recepce a restaurace může být mimo ubytovací část. Ubytovací zařízení jinak splňuje veškeré požadavky pro kategorii Hotel 1*- 4*.
- 3. Penzion** je ubytovací zařízení s nejméně 5 a maximálně 20 pokoji pro hosty, s omezeným rozsahem společenských a doplňkových služeb a člení se do čtyř tříd. Omezené služby stravování spočívají v absenci restaurace. Penzion však musí disponovat minimálně místností pro stravování, která zároveň může sloužit k dennímu odpočinku hostů.
- 4. Botel** je ubytovací zařízení umístěné v trvale zakotvené osobní lodi. Botel se zařazuje nejvýše do čtyř hvězdiček.

5. Specifická hotelová zařízení

Lázeňský/ Spa Hotel

Ubytovací zařízení, které se nachází v místě se statutem lázeňského místa dle Zákona č. 164/2001 Sb. (lázeňský zákon) v aktuálním znění, které splňuje veškeré požadavky pro kategorii hotel (vyjma à la carte restaurace) a které zajišťuje zároveň lázeňskou péči dle § 33 zák. č. 48/1997 Sb.

Lázeňský hotel garni

Ubytovací zařízení, které se nachází v místě se statutem lázeňského místa dle Zákona č. 164/2001 Sb. (lázeňský zákon) v aktuálním znění, které splňuje veškeré požadavky pro kategorii hotel garni a které zajišťuje zároveň lázeňskou péči dle § 33 zák. č. 48/1997 Sb.

Resort/ Golf resort

Ubytovací zařízení, které splňuje požadavky pro kategorii Hotel 3* - 5*, jedná se o uzavřený soubor objektů, kde může být restaurace a recepce mimo ubytovací část. Zařízení poskytuje společensko-kulturní a sportovní využití. Do třídy 4* může mít recepce omezený provoz na minimálně 18 hodin. Golf Resort musí kromě výše uvedeného, být vybaven minimálně devítijamkovým normovaným hřištěm dle parametrů ČGF (České golfové federace).

6. Depandance je vedlejší budova ubytovacího zařízení bez vlastní recepce, organizačně související s hlavním ubytovacím zařízením, které pro depandance zajišťuje plný rozsah služeb odpovídající příslušné kategorii a třídě a není vzdáleno více než 500 m.

7. Osobní ubytovací zařízení

kemp (tábořiště)

chatová osada

turistická ubytovna (Ministerstvo pro místní rozvoj, 2013)

2.6.2 Stravovací služby

Stravovací služby jsou soubor činností spojených s přípravou stravy a její poskytování většímu počtu zákazníků, kteří tak uspokojují výživové potřeby (Gúčík a kol., 2004). Hesková a kol. (2011) doplňuje tuto definici o to, že, přispívají k zotavení a vytvářejí větší fond volného času využitelný na uspokojování potřeb účastníků cestovního ruchu. Stravovací služby jsou zajišťovány subjekty provozujícími společné stravování, tj. hostinskou činnost, a dalšími subjekty poskytujícími stravovací služby v omezené míře (Francová, 2003). Jedná se o služby základního stravování, doplňkového stravování a občerstvení a rovněž společensko-zábavní služby spojené s hudební produkcí nebo kulturním programem, případně další služby. Stravovací služby poskytují zejména hostinská zařízení (Orieška, 2010).

Kategorizace hostinských zařízení

Podle Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení jsou kategorie charakterizovány takto:

1) Restaurace

Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možností různých forem společenské zábavy.

Restaurace – hostinské zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem základního stravování

Pohostinství – modifikovaný typ restaurace zabezpečující základní a doplňkové stravování

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

Motorest – restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel budována při silnicích nebo dálnicích, která poskytuje služby především motoristům

Samoobslužná restaurace – hostinské zařízení zajišťující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem

Bufet – hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem; podle hlavního předmětu prodeje je možná specializace, např. Mléčný bufet, rybí bufet aj.

Bistro – analogická forma bufetu; obdobně jsou charakterizována i hostinská zařízení typu fast food outlets

Občerstvení, kiosek – hostinská zařízení poskytující občerstvení; zřizuje se obvykle jako sezónní, příležitostné zařízení, často bez vlastní odbytové plochy ; občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny nebo střediska, případně jako pochůzkový prodej

2) **Bary**

Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy. Je možné prodávat také výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky a podle místních podmínek teplé pokrmy.

Denní bar – hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je barový pult; poskytuje obslužným způsobem občerstvení, případně podle svého zaměření i stravování.

Gril bar – grilované pokrmy

Pizzerie – pizza

Snack bar – výrobky studené kuchyně, minutková jídla

Aperitiv bar – výrobky studené kuchyně, různě připravované nápoje

Lobby bar – součástí hotelu, nabízí především různě připravované teplé i studené nápoje

Noční bar, noční klub, varieté, dancing – noční zábavná hostinská zařízení poskytující obslužným způsobem pokrmy a nápoje, dominantu vybavení tvoří barový pult a taneční parket

Vinárna – obslužné hostinské zařízení specializované především na podávání vína, dále podává studené, případně i teplé pokrmy

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

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

Hostinec – hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňující jeho konzumaci

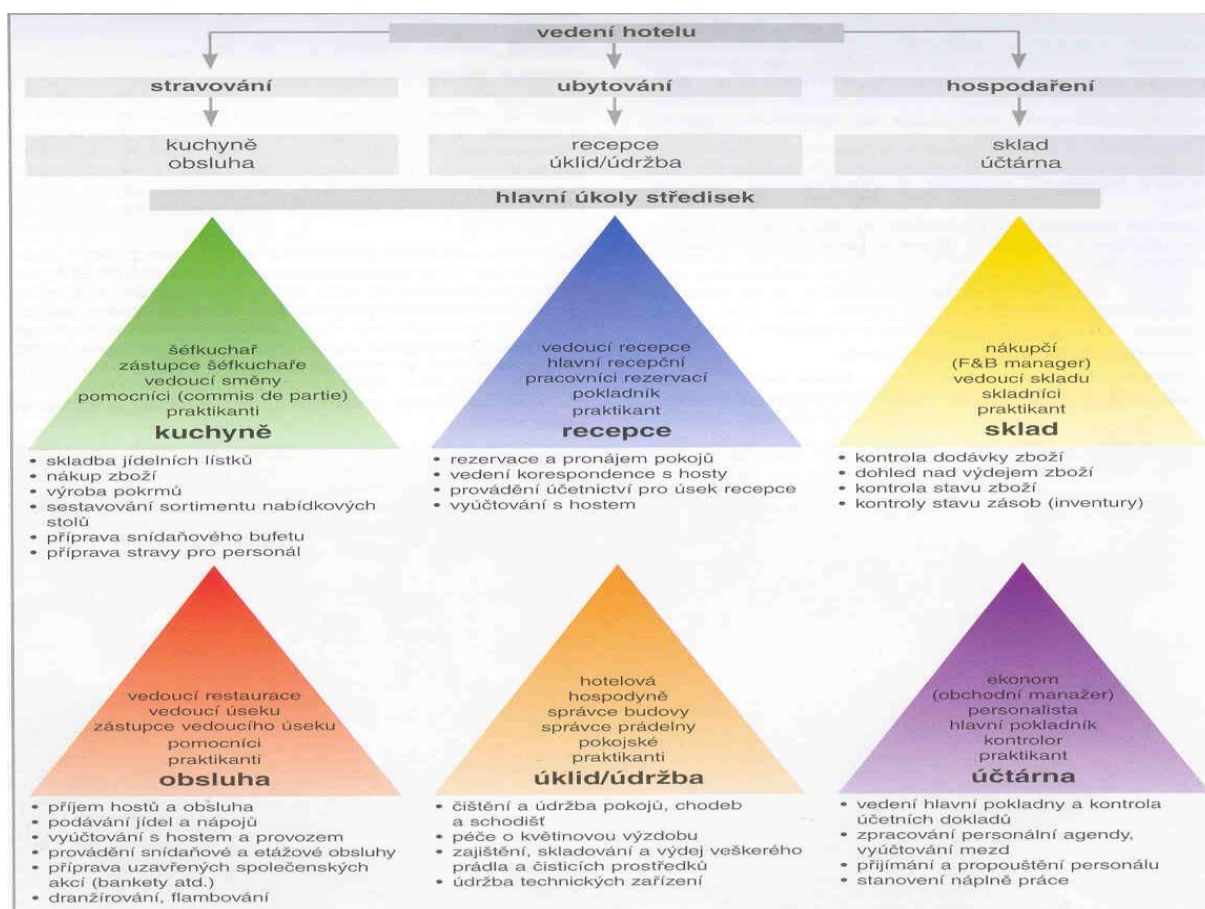
Pivnice – obslužné hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňující jeho konzumaci

Výčep piva – hostinské zařízení zaměřené na prodej piv a ostatních nápojů, převážně do přinesených nádob. Může být i součástí provozovny jiné kategorie (Orieška, 1999).

2.7 Organizační struktura ubytovacího a stravovacího zařízení

Organizování je cílevědomá činnost, která má za cíl uspořádání prvků v podniku a činnosti tak, aby přispěly co největší měrou k dosažení stanovených cílů. Smyslem organizační struktury je vytvořit prostředí pro efektivní spolupráci (Zimáková, 2007). Pod pojmem organizační struktura rozumíme soubor úkolů a formálních pracovních vztahů, neboli systém vertikální a horizontální koordinace, který je navržený tak, aby sjednotil specializované části (Beránek, Kotek, 2007). Organizační struktura hotelového či restauračního podniku musí být přehledná a jednoduchá (Zimáková, 2007). Organizační členění personálu závisí na velikosti hotelu či restaurace a na počtu potřebných zaměstnanců. Ve větších zařízeních se často požadují další funkce, zatímco v menších je řada těchto funkcí slučována. Ve schématu 4 můžeme vidět organizační členění středně velkého zařízení (Metz a kol., 2008).

Schéma 4: Organizační členění středně velkého zařízení



Zdroj: Metz a kol. (2008) s. 16

Každodenní plynulý provoz hotelu zajišťují tři základní útvary, jedná se o **ubytovací, stravovací a technický útvar** (Beránek, Kotek, 2007).

2.7.1 Ubytovací úsek

Ubytovací úsek zahrnuje oddělení a pracovníky, kteří zajišťují ubytovací služby hostům během jejich pobytu v hotelu (Křížek, Neufus, 2011). Jde o donášku jídel a nápojů do pokojů etážovým číšníkem během dne, praní a žehlení prádla, úpravu, čištění a žehlení oděvů, čištění obuvi, na hostovu žádost pomoc při rozbalování zavazadel, případně i další služby (Liška, 1995). Beránek, Kotek (2007) člení ubytovací úsek na dvě základní části:

- část příjmu (recepce, front office)
- část lůžkovou (housekeeping).

Příjmová část zahrnuje rezervace pokojů, přijímání objednávek a prodej pokojů (Beránek, Kotek, 2007). Křížek, Neufus (2011) tyto činnosti doplňují o registraci,

přidělení čísla a druhu pokoje, kontrolu ceny, případně její přidělení, poskytování informací a služeb poskytovaných hostům, evidenci a vyřizování účtu hostů, vytváření databáze historie hostů. Jedná se o jeden z nejdůležitějších komunikačních uzlů celého ubytovacího zařízení, a to nejen ve vztahu k hostům, ale i k vlastnímu provozu ubytovacího zařízení.

Pracovníky v úseku Front office jsou:

- vedoucí úseku ubytování,
 - asistent vedoucího úseku ubytování,
 - recepční,
 - hotelový vrátný,
 - pokladník – směnárník,
 - pracovník rezervací,
 - bagážista,
 - dveřník,
 - telefonista,
 - pracovnice sekretářských služeb.
- (Beránek, Kotek, 2007)

Housekeeping (oddělení hotelové hospodyně) má na starosti úklid a údržbu téměř všech prostor hotelu či restaurace. Jako hlavní úkoly tohoto oddělení považujeme organizaci, provedení a kontrolu úklidu v hotelových pokojích (Metz a kol., 2008). Činnost lůžkové části více konkretizuje Beránek, Kotek (2007), kteří ji vidí v zaměření na přípravu pokoje k ubytování, předání pokoje hostu, běžný úklid v průběhu pobytu, zajištění bezporuchové funkce pokoje a jeho zařízení, obstarání drobných služeb a na závěr úklid pokoje po odjezdu hosta.

Pracovníky v úseku Housekeepingu podle Beránka a Kotka (2007) jsou:

- vedoucí housekeepingu,
- hotelová hospodyně,
- pokojská,
- uklízečka.

2.7.2 Stravovací úsek

Stravovací úsek ubytovacího zařízení poskytuje stravovací služby především ubytovaným hostům (Beránek, Kotek, 2007). V každém hotelu musí být zabezpečeno podávání celodenního stravování ubytovaným hostům (výjimku tvoří garni hotel). Podle typu hotelu jde buď o všechny, nebo jen o některé druhy stravovacích služeb (Zimáková, 2007). Vedení stravovacího úseku hotelu je jednou z nejnáročnějších manažerských pozic v hotelu a vyžaduje vysokou míru odborných znalostí

a dovedností nejen z oblasti gastronomie a hotelnictví, ale i řízení lidí, účetnictví a finančního řízení (Křížek, Neufus, 2011).

Stravovacího úsek člení literatura Beránek, Kotek, (2007) a Zimáková (2007) na dvě části:

1. výrobní – kuchyně, příruční sklady, přípravný;
2. odbytovou – restaurace, vinárny, bary a ostatní.

Pracovníky v odbytovém středisku dle Zimákové (2007) jsou:

- vedoucí odbytového střediska,
- vedoucí směny,
- číšník, servírka,
- sommelier,
- barman.

Pracovníky ve výrobním středisku dle Zimákové (2007) jsou:

- vedoucí výrobního střediska,
- šéfkuchař,
- kuchař, cukrář,
- kalkulanka,
- kuchyňská hospodyně.

2.7.3 Technický úsek

Technický provoz poskytuje technické zázemí každého ubytovacího zařízení, bez jeho dokonalého fungování je provoz zařízení nepředstavitelný (Beránek, Kotek, 2007). Technický úsek je ukázkovým příkladem, tzv. čistě nákladového střediska ubytovacího zařízení, protože nevytváří žádné výnosy. Avšak správná činnost tohoto úseku je zásadní pro udržení kvalitních nároků hostů (Křížek, Neufus 2011).

Pracovníky v technickém úseku podle Beránka a Kotka (2007) jsou:

- vedoucí technického úseku,
- vedoucí údržby,
- techničtí pracovníci.

3 CÍLE PRÁCE A METODIKA

3.1 Cíle práce

Hlavním cílem bakalářské práce je analýza infrastruktury podniků ubytovacích a stravovacích služeb ve vybrané oblasti a definování možností dalšího rozvoje zkoumaných podniků ve vybraném území na základě vyjádření podnikatelů a dalších subjektů věnujících se zkoumaným službám a rozvoji vybraného území.

Vedlejším cílem práce je získávání celkového přehledu o ubytovacích a stravovacích zařízeních o jejich počtu a nabízených službách.

3.2 Pracovní hypotézy

Pro bakalářskou práci jsou sestaveny následující hypotézy. Pracovní hypotézy byly stanoveny v souladu s cílem a metodickým postupem práce. Hypotézy budou v průběhu zpracovávání ověřovány, v závěru práce budou verifikovány a tím pomohou naplnit a ověřit cíle práce.

H1: Ve zkoumané oblasti má velký vliv sezónnost.

H2: Ubytovací a stravovací zařízení nejvíce navštěvují zahraniční turisté.

H3: Ve zvoleném mikroregionu Severní Písecko je dostatečné množství ubytovacích a stravovacích zařízení pro rodiny s dětmi.

3.3 Metodika

Pro řešení práce bylo nejprve využito vědeckých poznatků získaných studiem odborné a vědecké literatury a dalších publikací, odborných a vědeckých časopisů, výzkumů, studií a materiálů sledovaných zařízení. Vzhledem k velkému rozsahu tématu bylo nutné shromáždit širokou škálu dat, které umožní vlastní výzkum. Výzkum proběhl v několika etapách, které na sebe navazovali a vycházeli z výše stanovených cílů a hypotéz.

Mezi hlavní použité výzkumné techniky patří:

- studium odborné literatury,
- analýza získaných dat z internetových zdrojů (dokumenty Ministerstva pro místní rozvoj, CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací ČR),
- deskripce zkoumané oblasti a nabídky ubytovacích zařízení

- analýza současného stavu podnikatelského prostředí ve zkoumané oblasti prostřednictvím dotazníkové šetření a řízeného rozhovoru.

Nejdříve byla vymezena zkoumaná oblast. Informace byly čerpány především z internetových zdrojů, tištěných průvodců a dalších materiálů o poskytovaných službách. Základem pro vypracování bakalářské práce bylo provedené vlastní terénní šetření, které bylo prováděno pomocí dotazníkového průzkumu a řízeného rozhovoru v podnikatelské a státní sféře, prostřednictvím osobního setkání s jednotlivými subjekty. Nejprve bylo nutné určit, jaké informace potřebuji získat k vypracování infrastruktury stravovacích a ubytovacích zařízení.

Použitou metodou pro zjištění informací bylo již výše zmíněné dotazníkové šetření, při kterém byli osloveni majitelé ubytovacích a stravovacích zařízení v mikroregionu DSO Severní Písecko. Dotazníkové šetření probíhalo v období od června do září 2012. Dotazník obsahoval 17 otázek, jejichž cílem bylo zanalyzovat stravovací a ubytovací zařízení v této oblasti. Dotazník (viz příloha 1) byl sestaven tak, aby nebyl příliš rozsáhlý a nezabíral mnoho času a úsilí při jeho vyplňování. Na začátku dotazníku nechybělo představení a samozřejmě poděkování za věnovaný čas. Tyto dotazníky byly rozeslány na všechny dostupné e-mailové adresy ubytovacích a stravovacích zařízení, avšak jen pouhá část z nich byla funkční. Proto byla zvolena osobní distribuce dotazníků do ubytovacích a stravovacích zařízení. Návštěvy probíhaly většinou ve večerních hodinách, kdy byli majitelé přítomní a měli více volného času. Touto návštěvou byla ověřena správnost vyplněných údajů. Ve zvoleném mikroregionu DSO Severní Písecko je celkem 78 stravovacích a ubytovacích zařízení, celkem se podařilo získat 26 vyplněných dotazníků, se kterými bylo dále pracováno. Každá otázka byla vyhodnocena zvlášť, poté byly otázky vyhodnoceny souhrnně. Přístup provozovatelů byl většinou bezproblémový, otevřený a vstřícný, ale setkala se i s odmítavým postojem dotazovaného personálu, který se vmlouval, že nemá dostatek volného času, nebo že nechce poskytnout dané informace. Ale i tyto odpovědi poskytly informace o neochotě a nezájmu jakkoliv spolupracovat. Získaná data byla kódována a vložena do programu Microsoft Excel. Nejprve proběhlo zpracování do přehledných tabulek, ze kterých následně byly vytvořeny grafy. Poté byla provedena zpětná kontrola tištěných dotazníků s jejich elektronickou podobou.

Nedílnou součástí bakalářské práce jsou i řízené rozhovory, které byly prováděny s majitelem Restaurace KD Lety, panem Milanem Valkounem, a pracovníci z Krajské hygienické správy pro Jižní Čechy z oboru Hygieny výživy. Rozhovory probíhaly v různých

časech a byly zjišťovány základní informace o zařízeních a celkové informace a názory na prostředí mikroregionu. Při rozhovorech byly diskutovány výsledky dotazníkového šetření. Některé otázky byly shodné s otázkami v dotazníkovém šetření. Při návštěvách zkoumaných zařízení probíhala i metoda vlastního pozorování. Rozhovory probíhaly po vzájemné domluvě, která byla několikrát zkomplikována jinými okolnostmi. Spojení s pracovníci z Krajské hygienické správy bylo složité, a to z důvodu pracovního zaneprázdnění a obav ze ztráty pracovní pozice. Po dlouhodobém domlouvání se nakonec rozhovor s pracovníci uskutečnil.

Po získání potřebných dat následovalo vyhodnocení dat z jiných zdrojů, dotazníkového šetření, řízených rozhovorů, vlastního pozorování. Takto získané výsledky byly interpretovány a srovnávány s výsledky podobných zjištěných analýz. Z celkové syntézy údajů byly stanoveny návrhy a opatření, které by měly vést ke zvýšení standardu poskytovaných služeb v ubytovacích zařízeních ve vymezené oblasti.

4 VYMEZENÍ OBLASTI

4.1 Jižní Čechy

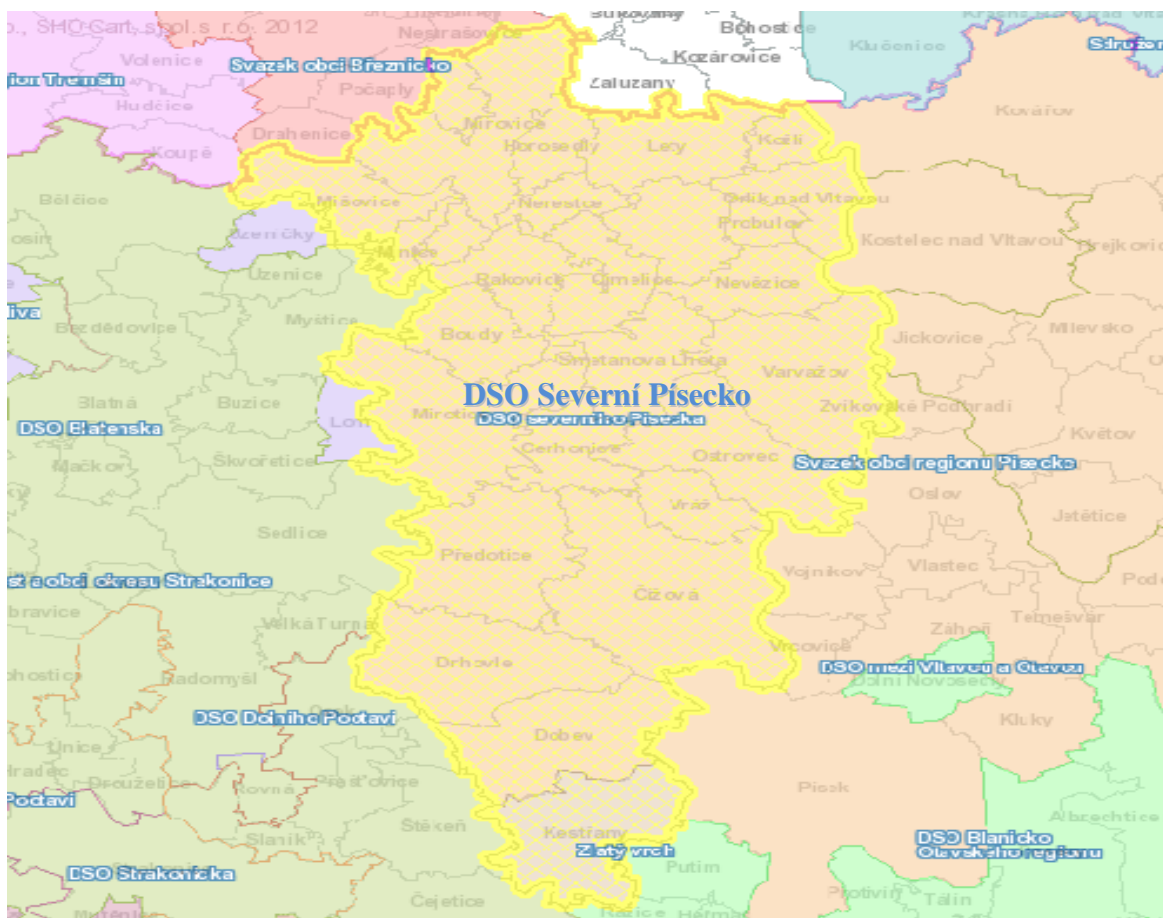
Oblast jižních Čech je na jihu a jihovýchodě vymezena státní hranicí s Rakouskem, kde zahrnuje Novohradské hory, část Šumavy a Šumavského podhůří. Na západě je ohraničena městy Vimperk, Volyně, Strakonice a Písek. Severní hranice oblasti je vymezena městy Milevsko, Mladá Vožice a Humpolec, na východě kde zahrnuje i část Českokrumlovské vrchoviny, probíhá hranice v blízkosti města Horní Cerekev, Počátky a Dačice. Severní součástí této, z hlediska cestovního ruchu, zajímavé oblasti je zkoumaná oblast Písecko (Podhorský, 2000).

4.2 Písecko

Písecko se rozprostírá na pomezí Středních a Jižních Čech v severozápadní části Jihočeského kraje. Je to turisticky zajímavá oblast, která hraničí na západě a jihozápadě se Strakonickem, na jihovýchodě s Českobudějovickem, na východě s Tábořskem a na severu s Příbramskem a z části s Benešovskem (Pavelka, 2000-2007). K 1. 1. 2012 měl region rozlohu 1127 km², členěn do 75 obcí, celkový počet obyvatel byl cca 70 500 osob (ČSÚ, 2013).

4.3 DSO Severní Písecko

Obrázek 1: Vymezení oblasti DSO Severního Písecka



Zdroj: CRR ČR⁴ (2013)

Zvolený mikroregion DSO (viz obrázek 1) je tvořen 26 členy, z toho 2 městy a 24 obcemi. Rozkládá se na území cca 360 km² a žije zde cca 11 000 obyvatel (Chaloupková, 1999). Nejvýznamnější atraktivitou cestovního ruchu pro tento mikroregion je **Orlická přehrada**. Byla vybudovaná v letech 1954 – 1962 a je největší vodohospodářskou stavbou u nás. Výška hráze činí 91 m, délka 511 m. Její okolí vytváří ideální podmínky pro rekreaci a vodní sporty. Nad Orlickým jezerem byl v roce 1965 postaven **Žďákovský most** o délce 541 m s výškou středu mostu nad hladinou přibližně 50 m a s obloukem o rozpětí 330 m, což ho dříve stavilo do popředí s největším mostním obloukem v Evropě (Daněk, Glet, 2002). Neopomenutelnou a často navštěvovanou atraktivitou je **zámek Orlík**, který leží na břehu Orlického jezera. Je znám svou rozsáhlou loveckou tematikou, především sbírkou pušek různých významných osobností čítající přes 300 kusů. Zajímavá je též knihovna s asi 18 tisíci svazky, s nejstaršími

⁴ Centrum pro regionální rozvoj České republiky

kusy z druhé poloviny 18. století. Nedaleko zámku, v přilehlém parku o rozloze 143 ha, jež je největším komplexem historické zeleně v jižních Čechách, stojí novogotická **Schwarzenberská hrobka** z poloviny 19. Století (Spolek pro popularizaci jižních Čech, 2000)

Dalšími důležitými oblastmi pro cestovní ruch jsou obce, které leží na hlavních tazích z Brna do Plzně a z Prahy do Českých Budějovic, přes které tranzituje spousta potenciálních zákazníků. Na trati Brno – Plzeň se nachází obce Orlík nad Vltavou, Lety a Mirovice. V obci Lety nalezneme významnou památku – **Památník Lety**. Památník se nachází 2 km za obcí vlevo směrem k Orlíku nad Vltavou a byl vystavěn v místě bývalého vězeňského hřbitova u cikánského tábora, do kterého byly umístěny rodiny většiny českých Romů (Chaloupková, 1999).

Při návštěvě těchto atraktivit či tranzitu zkoumanou oblastí má účastník cestovního ruchu dostatek možností, pro využití zařízení, kde se může občerstvit, popřípadě ubytovat. Ve zkoumané oblasti se vyskytují stravovací a ubytovací zařízení viz následující tabulka č. 1.

Tabulka 1: Kvantitativní vymezení stravovacích a ubytovacích zařízení v mikroregionu DSO Severní Písecko

Stravovací služby	
Restarace	23
Bufet	1
Pivnice - Hostinec - Hospoda	13
Motorest	2
Občerstvení fast - food stánek	1
Cukrárna - Kavárna	3
Jídelna	1
Celkem	44
Ubytovací služby	
Hotel	2
Ubytovna	1
Penzion	10
Privátní ubytování	12
Chatová osada	2
Kemp	2
Rekreační zařízení	5
Celkem	34

Zdroj: Vlastní šetření

4.4 Ubytovací a stravovací zařízení ve zkoumané oblasti

Orlík nad Vltavou

PARK HOTEL ORLÍK se nachází v samém centru Orlické přehrady, 400m od vesnice Orlík nad Vltavou, 1km od zámku Orlík a sousedí s jeho parkem, který je možno využívat k odpočinku. Jsou zde stezky, které lemují břehy přehrady a rozsáhlé louky se vzrostlými stromy. Areál je stranou od silnice i vesnice, takže je v klidném prostředí obklopený lesem. Budova prošla v roce 2007 celkovou vnitřní rekonstrukcí, kapacita tohoto hotelu je 67 lůžek, které jsou rozděleny do dvou, tří a čtyř lůžkových apartmánů. Restaurace v hotelu nabízí kvalitní českou kuchyni doplněnou o mezinárodní gastronomii. Za doplňkové služby tohoto zařízení můžeme uvést hřiště na volejbal, ohniště s venkovním posezením, venkovní bazén a rozsáhlý uzavřený park s dětskými atrakcemi (Hotel ORLÍK, 2008).

KAWEST SALOON jedná se o motorest, který se nachází přímo u Žďákovského mostu. Tento motorest nabízí posezení s kapacitou 42 míst uvnitř a 32 míst na venkovní terase přes letní období. Restaurace je zaměřena převážně na minutkovou kuchyni a speciality. Je zde i možnost ubytování s celkovým počtem 8 lůžek (Kawest, 2008).

Pro milovníky přírody je ideální ubytování v **AUTOKEMPU VELKÝ VÍR**, který poskytuje ubytování ať už v chatách tří kategorií, v karavanech nebo ve stanech. Autokemp je vybaven **RESTAURACÍ VELKÝ VÍR** s celodenním provozem, kde je možnost zakoupení polopenze nebo plné penze. Celková kapacita restaurace s vnitřním i venkovním posezením je 280 míst. V této restauraci se často konají večerní zábavy s živou hudbou. Dále je v kempu vybudováno nové sociální zařízení s teplou vodou, zákazníci mohou využít i prodejnu potravin. K rekreaci je k dispozici zapůjčení lodí, jízdních kol, kánoí, šlapadel i motorových člunů (Velký Vír, 2012)

PENZION U NOVÁKŮ je vhodný nejen pro rodinnou dovolenou, ale i firemní prezentace, školení, semináře, oslavy, svatby a sportovní soustředění. Pro tyto účely je k dispozici salonek s moderním technickým vybavením s kapacitou 30 míst. Tento penzion poskytuje 10 standardně vybavených pokojů, avšak nabízí i 5 pokojů situovaných v podkrovní se společnými sprchami a toaletami. Tyto pokoje jsou určeny pro uzavřenou skupinu hostů, kteří tak využívají celé patro penzionu. Restaurace je zaměřena na tradiční českou kuchyni doplněnou mezinárodní gastronomií. Má vnitřní kapacitu 50 míst a venkovní terasa s krásným výhledem čítá 30 míst (Penzion U Nováků, 2006).

Další příležitostí, ale pouze samostatného stravování, mají účastníci cestovního ruchu například v **RESTAURACI U CVRKŮ**, která se nachází přímo na páteřní komunikaci vedoucí k zámku Orlík. Tato restaurace je tvořena nekuřáckou jídelnou s vnitřní kapacitou 140 míst a venkovním posezením s přístřeškem o kapacitě 30 míst. Restaurace se zaměřuje převážně na českou kuchyni, a to na minutky a polední menu. V restauraci je možnost zakoupení povolenky ke sportovnímu rybolovu (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004).

ZÁMECKÁ RESTAURACE U TORYKA byla vybudována z původní Schwarzenberské konírny, jméno nese po oblíbeném rodinném psím miláčkovi knížete Schwarzenberka jménem Toryk. Restaurace nabízí široký výběr jídel tradiční české kuchyně. V letních měsících jsou k dispozici 2 venkovní zahrádky s obsluhou, první před vchodem do restaurace s kapacitou 32 míst a s výhledem na zámecký park a zámek. Druhá terasa se nachází v uzavřeném dvoře s kapacitou 62 míst. Tato letní terasa je vybavena venkovním grilem a dětskou trampolínou. V restauraci je k dispozici 134 míst. Je ideálním prostředím pro pořádání svateb, rautů, oslav a jiných akcí, jelikož prostory mají výbornou akustiku i pro hudební produkci (U Toryka, 2013).

RESTAURACE POD VĚŽÍ nabízí bezbariérový přístup i nekuřáckou zónu. Restaurace připravuje pro své zákazníky hotová i minutková jídla včetně bezlepkové stravy (Firmy.cz, 1996–2013).

Pro filmové fanoušky či vyznavače adrenalinových sportů, kteří se byli podívat na Žďákovském mostu, je připraveno občerstvení s možností posezení ve venkovních či vnitřních prostorech, které čítají dohromady 90 míst v **BISTRU U ŽDÁKOVSKÉHO MOSTU** (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004).

Lety

Možnost ubytování zde není, pouze v blízké vesničce, kde se nachází malé **REKREAČNÍ STŘEDISKO PUKŇOV**, které je tvořeno 12 řadovými chatičkami a 5 pokoji, které nalezneme v hlavní budově. V hlavní budově jsou sprchy, restaurace s teplou stravou a můžeme si zde objednat drobný nákup. Parkování vozidel je přímo v areálu. V rekreačním objektu je také k dispozici malé dětské hřiště s prolézačkami, kolotočem a hřiště na volejbal. Toto středisko nabízí zapůjčení loděk, stolního tenisu či jiného drobného sportovního náčiní. Tento objekt je vhodný pro rodinnou rekreaci, rybaření, sportování, koupání a stanování (Rekreační středisko Pukňov, 2010).

Možnost stravování je v místní **RESTAURACI KD LETY**, jež vlastní pan Milan Valkoun, s nímž jsem vedla řízený rozhovor. Součástí této restaurace je i sál kulturního domu, který má kapacitu 100 míst a je tak vhodný pro pořádání svateb či různých prezentací a společenských akcí. Venkovní terasa se slunečními deštníky má kapacitu 40 míst. Parkování u této restaurace je bezproblémové, jelikož má 2 prostorné parkoviště (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004).

Mirovice

Dalším zmiňovaným městem byly Mirovice, kterými se projíždí ve směru na Březnici. V Mirovicích narazíme nejprve na **RESTAURACI V KOPCI**, dále je po pravé straně

RESTAURACE KD MIROVICE, která se nachází v těsné blízkosti fotbalového hřiště, je tedy často navštěvována právě sportovními fanoušky (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004). Na náměstí se tyčí Mariánský sloup. Tento mramorový sloup z roku 1717 je jediným zachovalým sousoším v Čechách od mistra Schlanowského (Chaloupková, 1999). Na tomto kostkami vydlážděném náměstí mohou účastníci cestovního ruchu navštívit **CUKRÁRNU U HUŠKŮ** nebo také **RESTAURACI POHODA** (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004).

Čimelice

Na frekventované trase z Českých Budějovic do Prahy nejprve narazíme na obec Čimelice. Jako první v Čimelicích zaujme po pravé straně nově zrekonstruovaná restaurace a penzion s názvem **NA KNÍŽECÍ**. Obě zařízení jsou otevřena celoročně a mají dostatečně velké parkoviště. Restaurace má celkovou kapacitu 120 osob, z čehož 70 míst je uvnitř restaurace a 50 míst je na předzahrádce a terase. Denně nabízí 10 hotových a 60 minutkových jídel. Penzion má celkovou ubytovací kapacitu 24 lůžek rozdělených do 5 pokojů a 2 apartmánů. Všechny pokoje jsou nekuřácké (Restaurace a Ubytování Na Knížecí Čimelice, 2012).

Dále při průjezdu obcí mají účastníci cestovního ruchu možnost ubytování v **UBYTOVNĚ NA SKALCE**, jež má k dispozici 12 lůžek ve 4 pokojích, které jsou vybaveny televizorem. Společné sociální zařízení se nachází na chodbě, kde je i pračka a sušička. V letních měsících mohou zákazníci posedět na slunné terásce (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004).

Potřeby stravování mohou účastníci cestovního ruchu uspokojit ve veřejné jídelně **U HLAVÍNŮ**, která se nachází nedaleko železniční tratě (Vlastní šetření).

Na okraji obce, ale už poměrně daleko od hlavní silnice, se nachází restaurace **NA HVÍŽĎALCE**, která nabízí posezení ať už uvnitř pro 50 osob, nebo venku pro 40 osob. Součástí této restaurace je sál s kapacitou pro 100 lidí, s možností pořádat firemní a společenské akce. U této restaurace je k dispozici parkoviště i pro autobusy (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004).

Po kompletní rekonstrukci statku vznikla restaurace a penzion s jedinečným interiérem a exteriérem v selském stylu s názvem **SCHWARZENBERSKÝ PANSKÝ DVŮR**. Kapacita restaurace je 80 míst uvnitř a v letních měsících je otevřena terasa a venkovní bar pro 120 osob. Podkrovní ubytování v penzionu čítá 25 lůžek. Tento objekt nabízí možnost kulturního, ale i sportovního využití. Schwarzenberský panský dvůr se specializuje na svatby, rauty, firemní akce a oslavy jak soukromé, tak komerční s možností projekce či hudební aparatury. (Panský dvůr, 2008).

RESTAURACE A PENZION POD PROUDEM se nachází 200 m od Letovské křižovatky v těsné blízkosti hlavní silnice Praha – České Budějovice. Zařízení s nově zrekonstruovanými 7 pokoji a s kapacitou v restauraci 35 míst láká účastníky cestovního ruchu staročeskou kuchyní s víkendovými akcemi, grilováním a uzením ve vlastní udírně přímo ve venkovní zahradce. Dále je pro nejmladší zákazníky připraveno dětské hřiště s houpačkami a skluzavkou. Sportovně založení zákazníci mohou využít šipkařský salónek (Pod Proudem 99, 2008).

Horosedly (spadající pod Mirovice)

MOTOREST LETOVSKÝ STATEK se nachází 400 za Letovskou křižovatkou po levé straně ve směru z Českých Budějovic do Prahy. Restaurace je zaměřena na českou kuchyni doplněnou o mezinárodní gastronomii. Kapacita restaurace čítá 60 míst uvnitř a venkovní terasa nabízí posezení s kapacitou 40 míst. U motorestu je dostatečná parkovací plocha (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004).

Vráž

V mikroregionu Severní Písecko nechybí ani lázeňské zařízení, jež nalezneme v obci Vráž. **LÁZNĚ HOTEL VRÁŽ** jsou přístupné pro všechny zákazníky, kteří hledají odpočinek, relaxaci a osobní přístup. V lázních Vráž je krásná zámecká atmosféra, osobité kouzlo anglického parku a rozmanitá nabídka léčebných, relaxačních i zkrášlujících procedur. Je zde možnost i sportovního a kulturního využití. Lázně jsou zaměřeny hlavně na nemoci nervového a pohybového ústrojí a rehabilitaci. Po celý rok nabízejí lázně velké množství finančně

zvýhodněných léčebných pobytů a programů, jako například lázeňské, relaxační, wellness, sportovní nebo programy pro rodiny s dětmi. Ubytovat v lázních Vráž se dá v různých ubytovacích zařízeních. Pro vážněji nemocné je doporučeno ubytování v **léčebném pavilonu**, který je přímo napojen na léčebný úsek. V tomto pavilonu jsou k dispozici pokoje se základním vybavením bez sociálního zařízení. Dále také ubytování v **lékařské vile**, která se skládá ze dvou kategorií pokojů. Prvním druhem jsou prostorné pokoje s novým nábytkem a sociálním zařízením na pokoji a druhý typ pokojů je bez sociálního zařízení, které je společné pro čtyři pokoje na jednom patře. **Jubilejní pavilon** je určen pro náročnější zákazníky, kteří mají k dispozici na pokojích mimo jiné navíc například sejf, vysoušeč vlasů či kosmetický set. Ubytování na **Zámku** je tvořeno prostornými apartmány nebo nově zrekonstruovanými pokoji.

Avšak Lázně Vráž nabízejí spoustu dalších možností vyžití, ať už se jedná o bohatý kulturní program nebo sportovně-rekreační aktivity. Dva víceúčelové konferenční sály slouží pro uspořádání různých firemních, ale i soukromých akcí. Kapacity těchto sálů čítají 96 míst a 18 míst s plochou 91 m², respektive 49 m². V lázních se nachází zámecká jídelna žlutá, zámecká jídelna modrá, dále zámecká kavárna a zámecká terasa (Lázně Hotel Vráž, 2012).

V blízkosti lázeňského areálu je příjemný **COUNTRY CLUB U KAPLIČKY**. Tato restaurace kromě stravování nabízí i ubytování v jednom 6 – ti lůžkovém pokoji s možností 2 přistýlek. Vnitřní kapacita restaurace je 50 osob, ale zákazníci mohou využít i 30 míst ve venkovních prostorech (Město Písek – odbor kultury a cestovního ruchu, 2004).

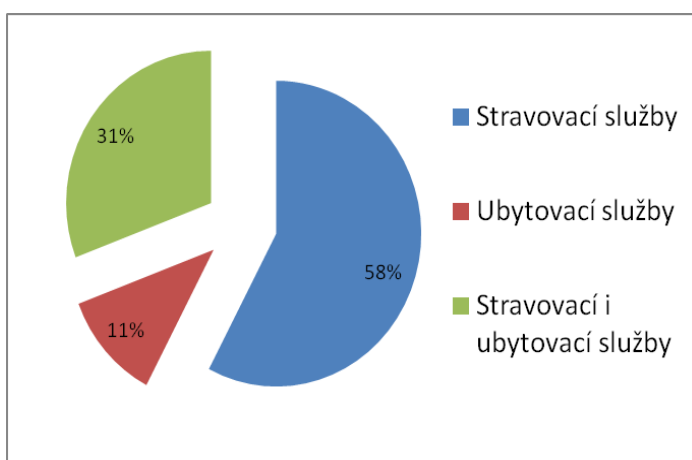
5 VÝSLEDKY A JEJICH DISKUZE

5.1 Analýza podnikatelského prostředí

Předmět a doba podnikání

Z vyplněných dotazníků, konkrétně z grafů 3. a 5. bylo zjištěno, že stravovací služby poskytuje 58 % dotázaných respondentů, ubytovací služby poskytuje pouze 11% dotázaných a 31 % poskytuje jak stravovací, tak i ubytovací služby.

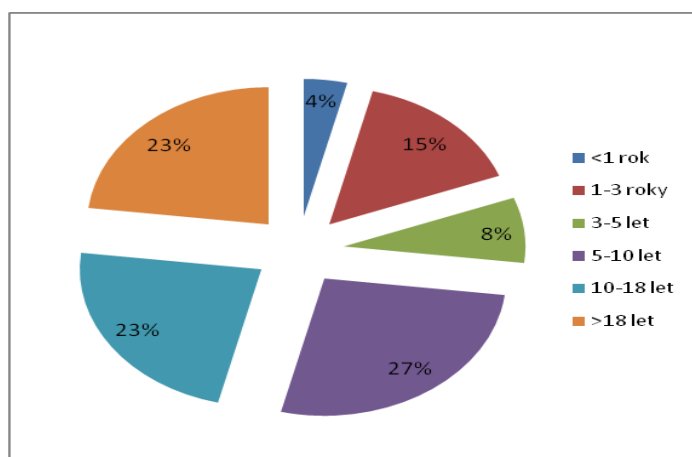
Graf 1: Předmět podnikání



Zdroj: Vlastní šetření

Z otázky č. 2 bylo zjištěno, že převážná většina podnikatelů je na trhu cestovního ruchu již dlouhou dobu. Z výsledků grafu lze pozorovat, že 5 – 10 let podniká 27 % dotázaných, 23 % respondentů odpovědělo, že podniká 10 – 18 let a 18 let a více podniká 23 % dotázaných respondentů. Vyplývá z toho, že podnikatelé mají dlouholetou tradici a jsou u zákazníků známí. Je tu i několik podniků, které jsou na trhu krátce, ale zde se jedná pouze o změnu majitele, nikoliv nově postavený podnik.

Graf 2: Jak dlouho podnikáte v cestovním ruchu?



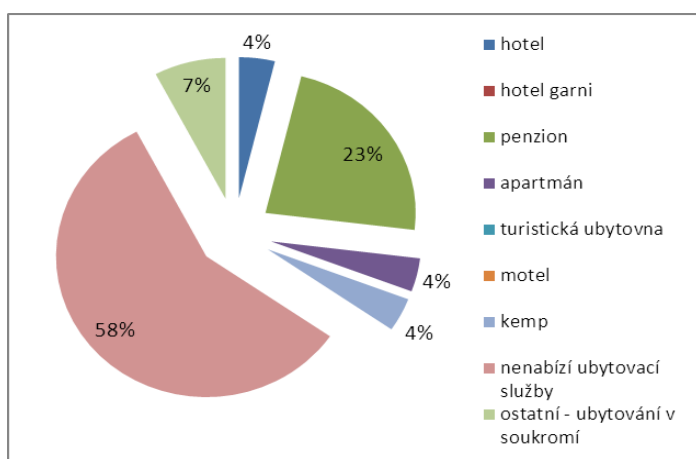
Zdroj: Vlastní šetření

Ubytovací služby

Z grafů č. 3 a 4 vyplývá, že více jak polovina dotázaných respondentů odpověděla, že neposkytují ubytovací služby, z toho plyne, že tito podnikatelé se zaměřují pouze na poskytování stravovacích služeb.

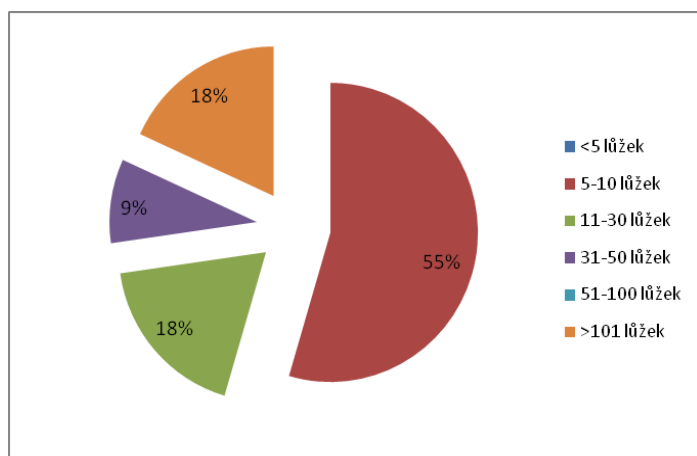
Z podniků, jež poskytují ubytování, se jedná hlavně o penziony (23%), ubytování v soukromí (7 %) a poté až hotely, apartmány a kempy (4 %). Nejčastější lůžkovou kapacitu 5 – 10 lůžek v ubytovacích zařízeních uvedlo 55 % dotázaných, 11 – 30 lůžek uvedlo 18 % respondentů, což nám poukazuje na nejčastější provozování penzionů, nebo ubytovacích zařízení s menším počtem lůžek, jako je ubytování v soukromí. Více než 101 lůžek uvedlo 18 % dotázaných respondentů, což má návaznost převážně s kempy (4 %) a hotely (4 %).

Graf 3: Jaký typ podniku ubytovacích služeb provozujete?



Zdroj: Vlastní šetření

Graf 4: Jaký je celkový počet lůžek?

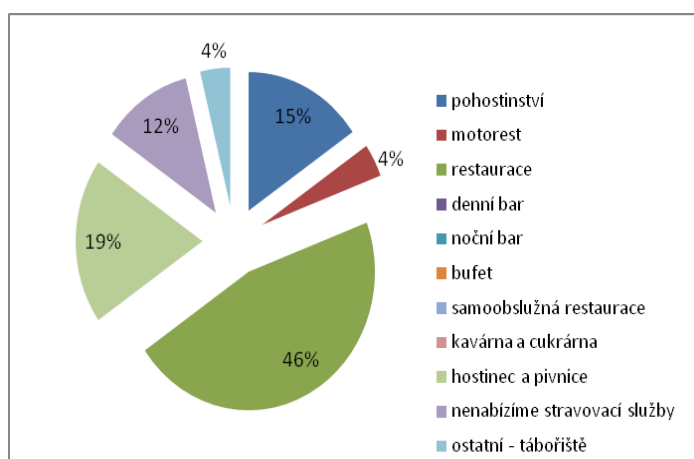


Zdroj: Vlastní šetření

Stravovací služby

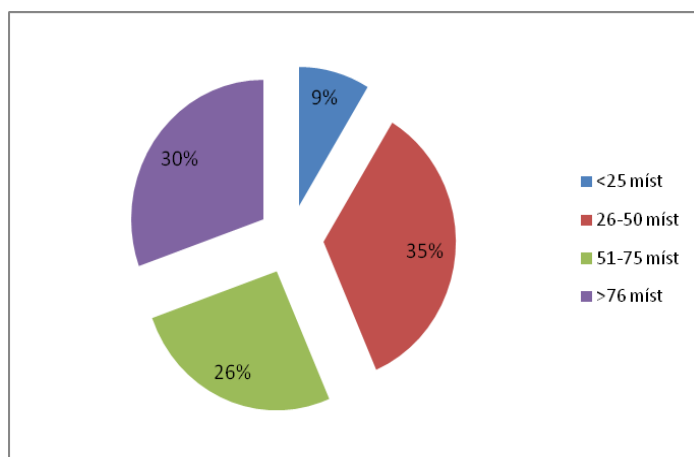
Jak již bylo zmíněno, převážná většina zařízení poskytuje stravovací služby. Graf č. 5 nám říká, že nejčastější formou stravování je restaurace (46 %). Další jsou hostince a pivnice s 19 % a 15 % dotázaných uvedlo pohostinství. Graf č. 6 ukazuje, že kapacita restaurace je 26 – 50 míst, z čehož plyne, že se jedná o středně velké restaurace, hostince a pivnice. Avšak 30 % dotázaných uvedlo kapacitu více jak 76 míst, což tvoří převážně sály, které jsou využity při různých společenských akcích.

Graf 5: Jakou formu stravování nabízíte?



Zdroj: Vlastní šetření

Graf 6: Jaká je kapacita restaurace?



Zdroj: Vlastní šetření

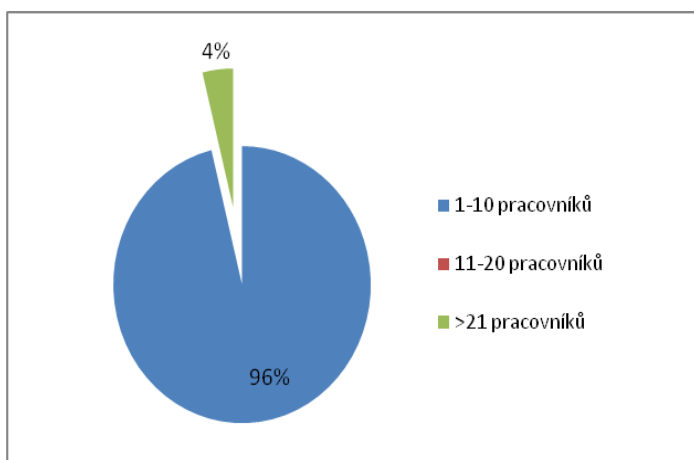
Zaměstnanci

Zaměstnanci jsou pro stravovací i ubytovací zařízení velice důležití, proto byly zjišťovány jejich počty a jejich případná příbuzenská vazba na majitele zařízení.

Téměř všichni dotázaní odpověděli, že zaměstnávají 1-10 pracovníků. 4 % dotázaných odpovědělo, že zaměstnává více než 21 pracovníků, tady se jedná hlavně o kempy a hotely, kde je potřeba velkého počtu pracovníků.

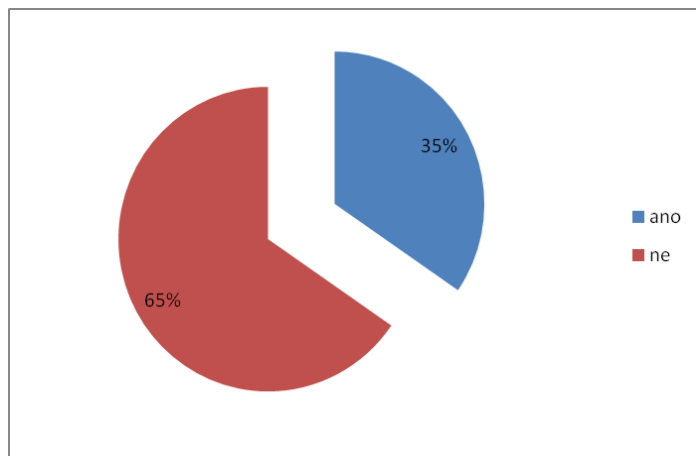
Na otázku, zda – li zaměstnávají členy rodiny 65 % respondentů odpovědělo, že ne, což je dáno tím, že tam pracují buď sami majitelé podniků, kde se jedná hlavně o hostince, pivnice a pohostinství, nebo zaměstnávají brigádníky, co se týče převážně restaurací, penzionů a hotelů. 35 % dotázaných odpovědělo, že zaměstnává členy rodiny.

Graf 7: Kolik máte ve Vašem podniku pracovníků?



Zdroj: Vlastní šetření

Graf 8: Zaměstnáváte členy rodiny či příbuzné?



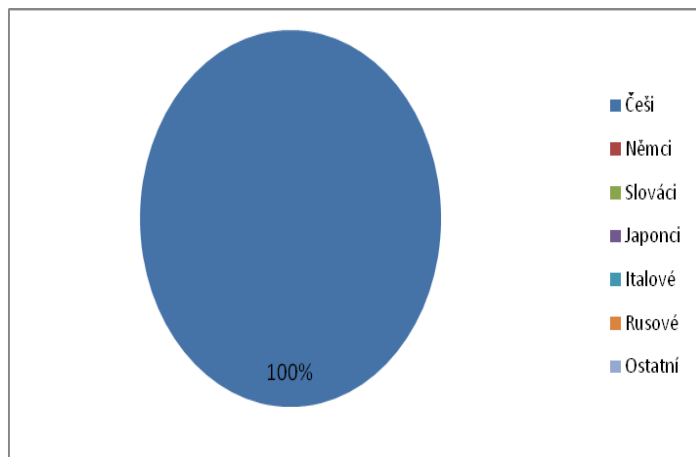
Zdroj: Vlastní šetření

Segmenty zákazníků

Na grafu č. 9 a 10 lze pozorovat, že nejčastější klientelou pro všechny podniky jsou Češi, z důvodů, že zkoumaná oblast je díky své poloze v rurálním prostředí málo navštěvovaná zahraniční klientelou. .

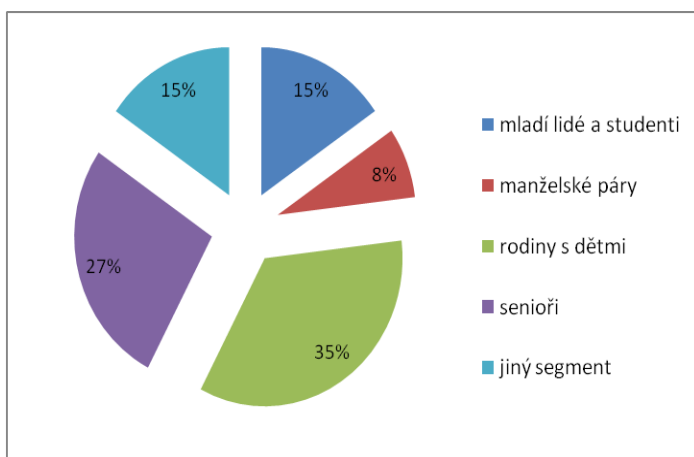
Nejčastější segment návštěvníků stravovacích a ubytovacích zařízení tvoří rodiny s dětmi (35 %), senioři tvoří 27 % odpovědí dotázaných respondentů.

Graf 9: Jaká je Vaše nejčastější klientela?



Zdroj: Vlastní šetření

Graf 10: Kterým segmentem osob je Vaše zařízení navštěvováno?

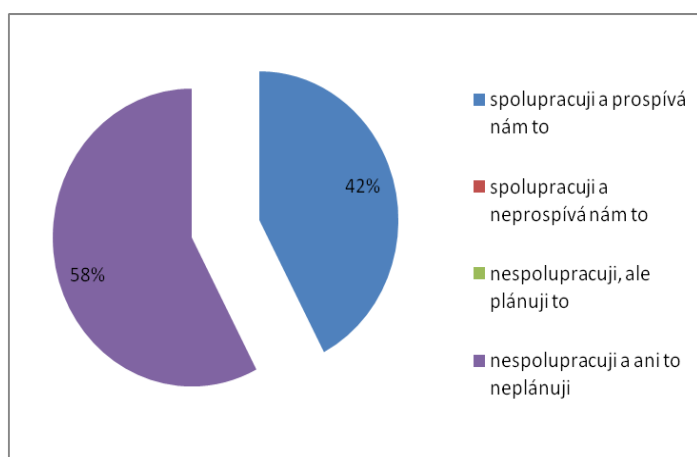


Zdroj: Vlastní šetření

Spolupráce

Graf č. 11 analyzuje ochotu ke spolupráci s ostatními podnikatelskými subjekty. Z výsledků plyne, že nadpoloviční většina zařízení uvedla, že s nikým nespolupracují a ani to neplánují. Avšak 42 % dotázaných uvedlo, že spolupráce je pro ně výhodná.

Graf 11: Spolupracujete nějak s ostatními podniky v okolí?

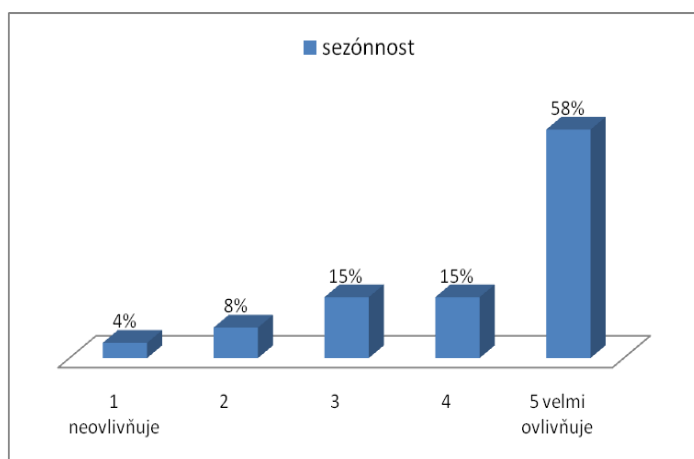


Zdroj: Vlastní šetření

Sezónnost

Podnikatelé volili na stupnici od jedné do pěti, jak na ně působí sezónnost. 58 % dotázaných zvolilo hodnotu 5, která nám říká, že je podnik nejvíce ovlivňován sezónností. Hodnotu 3 a 4 zvolilo 15 % zařízení. To znamená, že některá zařízení jsou přes zimní období málo vytížena, a některá i částečně nebo zcela uzavřena. Pouhá 4 % dotázaných nepocítuje vliv sezóny na jejich zařízení.

Graf 12: Ovlivňuje provoz Vašeho zařízení sezónnost?

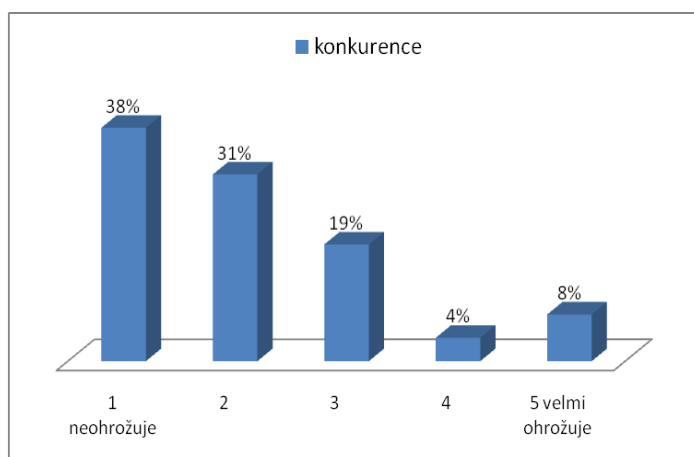


Zdroj: Vlastní šetření

Konkurence

Převážná většina podniků v tomto mikroregionu uvádí, že je konkurence neohrožuje, nebo jen málo. Pouze 8 % dotázaných odpovědělo, že se cítí být velmi ohroženi konkurencí, což je způsobeno více zařízeními v jedné obci.

Graf 13: Ovlivňuje provoz Vašeho zařízení konkurence?

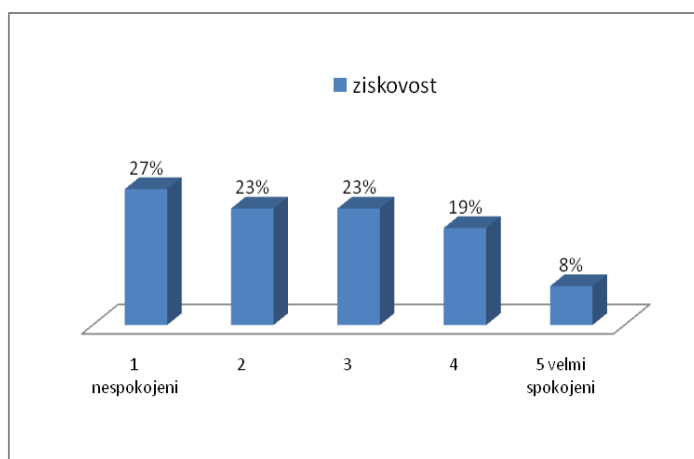


Zdroj: Vlastní šetření

Ziskovost a vytížení zařízení

Na tuto otázku odpovědělo pouhých 8 % respondentů, že je velmi spokojeno se svým zařízením. Mají dostatečný zisk, jak pro svoji potřebu, tak i pro rozvoj svého zařízení. Ostatní dotázaní respondenti odpověděli ve velmi stejných poměrech kolem 23 % a to, že nejsou převážně spokojeni se ziskovostí a vytížeností svého zařízení. Zde můžeme vidět problém, který by se měl řešit.

Graf 14: Jste spokojeni se ziskovostí a vytížeností Vašeho zařízení?



Zdroj: Vlastní šetření

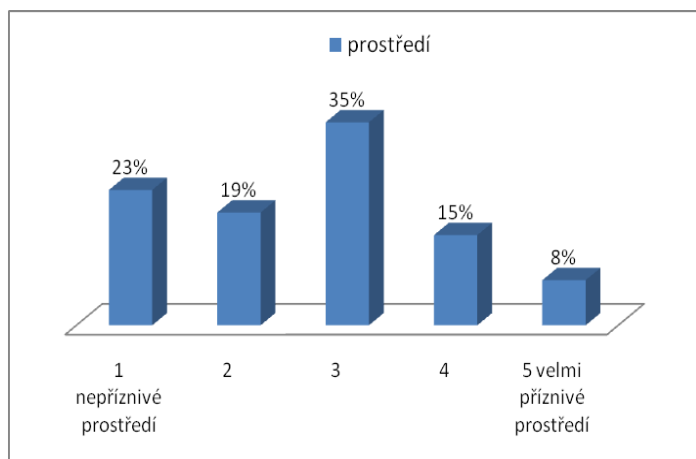
Situace v regionu z pohledu podnikatele

Na následujících grafech lze pozorovat hodnocení celkové podnikatelské situace při poskytování ubytovacích a stravovacích služeb v mikroregionu DSO Severní Písecko.

Za středně příznivé prostředí označilo 35 % dotázaných respondentů. Skoro ve stejném poměru považují podnikatelé spíše příznivé (15 %) a spíše nepříznivé prostředí (19 %) pro

podnikání. Velmi nepříznivé prostředí je mikroregion pro 23 % dotázaných, avšak naopak za velice příznivé ho označilo pouze 8 %.

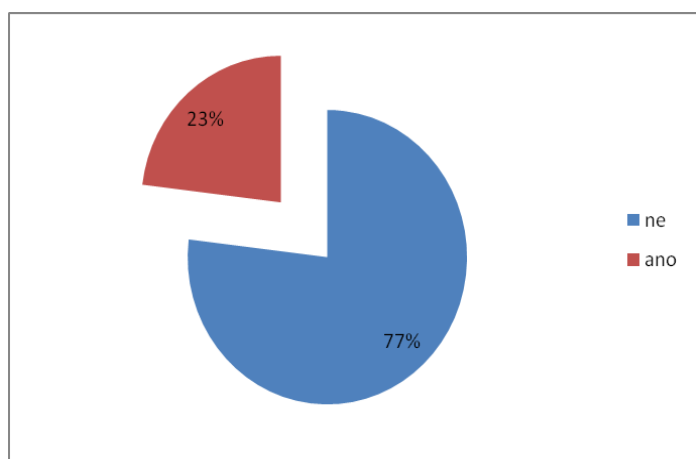
Graf 15: Jak hodnotíte situaci z regionu z hlediska podnikatele?



Zdroj: Vlastní šetření

Na otázku, zda – li přináší členství v mikroregionu Severní Písecko nějaké výhody většina podnikatelů nedokázala odpovědět, neboť nevěděli, že se v tomto mikroregionu vůbec nachází. Po vysvětlení 77 % uvedlo, že jim to nic nepřináší a 23 % uvedlo že ano, zde se jednalo převážně o podniky v blízkosti Orlíku nad Vlatvou.

Graf 16: Přináší Vám to, že jste v mikroregionu Severní Písecko nějaké výhody?

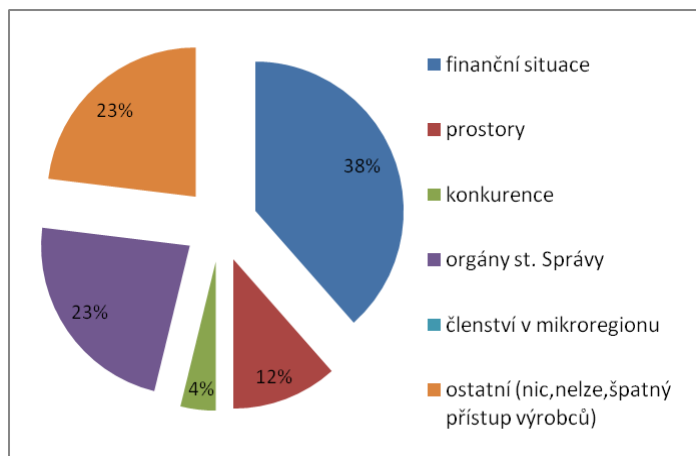


Zdroj: Vlastní šetření

Poslední dva grafy analyzovaly situaci v oblasti možného rozvoje podnikání a podniků ve zkoumané oblasti. První otázka zjišťovala okolnosti které brání, nebo naopak pomáhají podnikatelům v rozvoji. Největším problémem pro podnikatele se jeví finanční situace (38 %). Stejné procento (23 %) nezanedbatelných odpovědí dosáhla státní správa a ostatní možnosti bránící v rozvoji reprezentované zejména špatným přístupem výrobců.

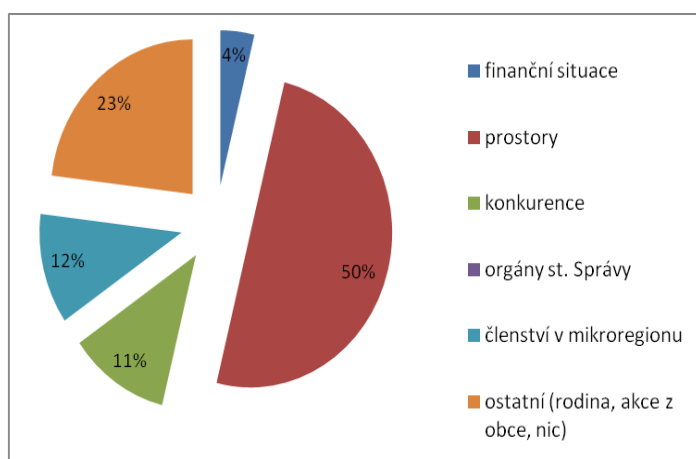
U dalšího grafu č. 18 lze pozorovat, že polovině dotázaných podnikatelů nejvíce pomáhají prostory, kde se mohou dále rozvíjet. Další nejčastější odpovědí co podnikatelům v rozvoji pomáhá byly uvedeny např. akce pořádané obcí a rodinou.

Graf 17: Co nebo kdo Vám brání v rozvoji podniku?



Zdroj: Vlastní šetření

Graf 18: Co nebo kdo Vám naopak pomáhá v rozvoji podniku?



Zdroj: Vlastní šetření

Souhrn výsledků analýzy podnikatelského prostředí

Z dotazníkového šetření vyplynulo, že v dané oblasti převažuje počet stravovacích zařízení nad počtem ubytovacích zařízení. Podniky v tomto mikroregionu jsou na trhu cestovního ruchu poměrně dlouho dobu, některé podniky dostali majitelé v privatizaci po roce 1989. Uvedená krátká doba působení na trhu je způsobena změnou majitele, nikoli nově postaveným zařízením. Nejčastější kategorií ubytovacích zařízení jsou penzióny, poskytující stravovací služby. Při poskytování ubytovacích služeb byla zaznamenána absence motelu a hotelu garni. Ze stravovacích zařízení se v této oblasti nejčastěji vyskytují restaurace,

hostince a pivnice. V těchto zařízeních je velká kapacita míst, jelikož se jedná o zařízení v rurálních oblastech, která mají k dispozici společenský sál s možností konání nejrůznějších společenských akcí navštěvované z větší části rezidenty. Ubytovací a stravovací zařízení zaměstnávají převážně 1 -10 zaměstnanců, ale po bližším zjištění se většinou jedná pouze o majitele. Zároveň z šetření vyplynulo, že nadpoloviční většina nezaměstnává rodinné příslušníky. Jelikož dotazníkové šetření probíhalo v ubytovacích a stravovacích zařízeních, která jsou lokalizována především v rurálním prostoru, jsou logicky nejčastější klientelou Češi. Velmi častým segmentem, který navštěvuje tato zařízení, jsou rodiny s dětmi a senioři. Segment rodiny s dětmi uváděl jako nejnavštěvovanější kategorii stravovacích zařízení restauraci, na rozdíl od segmentu seniorů, kteří jsou stálými hosty v hostincích a pivnicích. Spolupráce ubytovacích a stravovacích zařízení ve větší míře spíše nefunguje. Ale podniky, jež s jinými subjekty spolupracují, jsou spokojeni a prospívá jim to. Tato spolupráce většinou probíhá mezi podnikateli a dobrovolnými sdruženími v obcích, jako jsou například dobrovolní hasiči, myslivci, sportovci nebo přímo s obecním úřadem. Sezónnost ovlivňuje většinu ubytovacích a stravovacích zařízení, protože se jedná o podniky v blízkosti sezónních aktivit. Z dotazníkového šetření dále vyšlo, že konkurence převážně neohrožuje ta zařízení, která jsou v této lokalitě jediná nebo málo vyskytovaná nebo naopak zařízení, která slouží převážně pro místní obyvatelstvo z daných obcí. Nejvíce ohroženy se cítí být penziony s restauracemi. Spokojenost se ziskovostí a vytížeností ubytovacích a stravovacích zařízení je velice malá, což dle názorů autorky může v budoucnu působit velmi vážné problémy. Většina podnikatelů ohodnotila tuto oblast za nepříznivou z podnikatelského hlediska, a to z důvodů vysoké koncentrace konkurence a skoro nulového kulturně-společenského vyžití v okolí těchto podniků. Jediné atraktivitu, které přitahují účastníky cestovního ruchu, se nacházejí v blízkosti Orlíku nad Vltavou. Největším přínosem pro rozvoj podniků jsou dostatečné prostory, díky kterým se podniky mohou dále rozšiřovat. Avšak většina podnikatelů uvedla, že na to nemá finanční prostředky, které by mohli k tomuto záměru uvolnit.

5.2 Řízené rozhovory

Řízený rozhovor s majitelem Restaurace KD Lety

První řízený rozhovor se uskutečnil s panem Milanem Valkounem, z důvodu jeho dlouhodobého působení na trhu cestovního ruchu. 6 let vlastnil restauraci v kempu Velký Vír, přitom provozoval občerstvení, které se nachází u parkoviště u zámku Orlík, dále měl bar v Písku a nyní už se 3 roky věnuje pouze restauraci v Letech.

Řízený rozhovor probíhal v jeho stravovacím zařízení, v odpoledních hodinách v měsíci březnu, kdy není sezóna. Tento měsíc byl zvolen záměrně, aby měl majitel dostatek volného času.

1. V dotazníku jste uvedl, že se cítíte být ohrožen konkurencí, jak Vás tato konkurence ohrožuje a kdo konkrétně?

Vysoká koncentrace stravovacích zařízení, která jsou na trase Tábor – Plzeň. Kde při jízdě od Tábora se nacházím jako v poslední v pořadí, před letovskou křižovatkou, další zařízení je až v Březnici, která je vzdálená 12km.

2. Dále jste uvedl, že Vám konkurence brání, ale zároveň i pomáhá. V čem konkrétně?

Konkurence mě nabíjí, abych se snažil a byl nejlepší. Ubíjí mě velkým počtem. Kdo vydrží, vyhraje.

3. Velkým problémem jste uvedl i sezónnost. Máte nějak omezenou provozní dobu? Měníte ceny, nebo jak se s touto situací vypořádáváte?

Sezónu řeším tak, že jsem měl 4 provozovny a teď už mám jen jednu. Dělán jednu věc a snažím se jí dělat pořádně. Provozní dobu neměním, ceny také ne, dělám vše pro lidi. Sezóna tady běží od května do října, mimo sezónu pořádám společenské akce a plesy.

4. Uvedl jste, že s někým spolupracujete a že jste spokojen. S kým je ta spolupráce a jak probíhá?

Spolupracuji s obcí dále s místním sborem dobrovolných hasičů, s myslivci a sportovci.

5. Spolupracujete s hygienou? Nebo jakým způsobem na Vás hygiena vůbec působí?

Hygiena chodí každý rok, žádné problémy s ní nemám. Všechno dodržuji podle toho, co po mě chtějí. Všechny nedostatky dávají do zápisu. Vycházím s nimi dobře, nesmím na ně působit namyšleně.

6. Kolik lidí zaměstnáváte? Berete brigádníky? Spolupracujete nějakým způsobem se svými zaměstnanci? Pořádáte porady či programy pro své zaměstnance?

Zaměstnávám 3 zaměstnance, brigádníky bez odborné kvalifikace přijímám přes sezónu nebo na společenské akce. Neustále se radíme, od starších se učím a mladší učím zase já.

7. Jaký máte pohled na situaci v tomto regionu z pohledu podnikatele? Katastrofa, konec, lepší nic nedělat. Nejlepší je nechat se dobře zaměstnat. Ne, že by lidé přestávali jíst a pít, ale dnešní situace je taková, že i oni se dostanou do velkoobchodů, kde si nakoupí za nákupní ceny. Většina místních obyvatel vlastní pergolu či jiné venkovní posezení, mají bazén a pořádají večerní posezení s grilování doma. Proto už moc lidí do restaurací nechodí.

8. Myslíte, že by se tu uchytil nový podnik? V čem by popřípadě podle Vás měl podnikat?

Jediné co je v okolí je to, že jsou zde „sezónky“⁵ (Orlík nad Vltavou, zámek Orlík, Ždánkovský most, Orlická přehrada), jinak je tu konec světa.

9. O co myslíte, že mají lidé zájem?

O hodně muziky za málo peněz. Hlavně o vesnické tancovačky.

10. Zastavují se ve Vašem zařízení hodně cyklisté?

Ano zastavují, protože touto oblastí vede spousta cyklostezek.

Shrnutí rozhovoru

Z našeho rozhovoru vyplynulo, že největším problémem tohoto stravovacího zařízení je sezónnost a také konkurence.

⁵ Majitelem myšleno jako sezonní atraktivita cestovního ruchu.

Přes hlavní sezónu, je zařízení navštěvováno, avšak přes zimní období se podnik potýká s nedostatkem zákazníků, z tohoto důvodu jsou zaměstnání pouze 3 zaměstnanci v celém podniku. Letní období, tedy hlavní sezóna tak nutí podnikatele přijímat brigádníky, kteří ovšem ve většině případů nejsou dostatečně kvalifikovaní i když sám majitel se snaží tyto pracovníky zaučit.

Z důvodu velkého výskytu konkurence, se podnikatel musí snažit udržet stávající zákazníky, ale zároveň by se měl snažit přilákat i nové.

Řízený rozhovor s pracovníci z Krajské hygienické správy pro Jižní Čechy

Druhý rozhovor probíhal s pracovníci na danou problematiku přímo v sídle územního pracoviště v Písku. Tuto pracovníci jsem vyhledala z důvodu jiného pohledu na danou problematiku ve zkoumané oblasti. Řízený rozhovor se uskutečnil v měsíci březnu, v odpoledních hodinách, kdy měla pracovnice čas. Kvůli ochraně ať už osobních či podnikových údajů nemohly být tyto informace více konkrétní.

1. Jak často provádíte kontrolu ubytovacích zařízení?

Ubytovací zařízení kontroluje odbor sociálních věcí a zdravotnictví, příp. stavební úřad, hygienických stanic se dotýká pouze kolaudační řízení.

2. Jak často provádíte kontrolu stravovacích zařízení?

Dvě kontroly za týden. A co se týče jednotlivých zařízení, ty navštěvujeme jednou ročně nebo na anonymní udání.

3. Na co všechno se při kontrole zaměřujete u těchto zařízení?

Zaměřujeme se na data spotřeb a skladování potravin, zdravotní průkazy zaměstnanců, dodržování zásad osobní a provozní hygieny.

4. Jeví se zde nějaké vážné problémy u těchto stravovacích a ubytovacích podniků?

Žádné závažné problémy se nejeví.

5. Kontroly provádíte spíše z hlediska dohledu nebo dáváte sankce podnikům při nedodržení některých podmínek? Jak velké sankce popřípadě?

Jedná se spíše o dohled. Jestli podnikatelé dodržují stanovené podmínky, pokud najdeme nějaké nedostatky, uvedeme je do zápisu z kontroly. Nemohu uvést.

6. Spolupracují s Vámi podniky, nebo spíše nemají zájem se zlepšovat?

Ne, nespolupracují a ani nemají zájem.

7. Vytváříte nějaké programy pro tyto podnikatele, aby věděli, čeho se vyvarovat a co jak udělat? Jsou nějaké směrnice, podle kterých podnikatelé postupují?

Žádné programy pro podnikatele nevytváříme. Mají jasně danou Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných č. 137/2004 Sb., ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.

8. Musí se Vám nově začínající podniky hlásit, nebo spolupracujete s nějakými jinými státními orgány, kde toto zjišťujete?

Nám se nikdo nehlásí, toto řeší živnostenský úřad.

9. Určujete nebo dohlížíte na začínající podnikatele při tvorbě jejich podniků a vybavení?

Ne

Shrnutí rozhovoru

Z rozhovoru vyplynulo, že Krajská hygienická správa pro Jižní Čechy provádí u stravovacích zařízení kontroly jednou ročně a u ubytovacích provádí pouze kolaudační řízení. Tyto kontroly se zaměřují hlavně na potraviny, dodržování osobní a provozní hygieny a také na zdravotní průkazy zaměstnanců, kterými se zaměstnanci musí prokázat.

Dále bylo zjištěno, že žádné závažné problémy, kterým by se stravovací a ubytovací zařízení měla vyhnout, nejsou. Hygienická správa provádí spíše dohled, než aby dávala pokuty při nedodržení. Na nové podniky upozorňuje živnostenský úřad, který dává podklady této správě. Spolupráce podniků s Krajskou hygienickou správou a snaha se dále zdokonalovat je nulová.

5.3 Syntéza údajů

Z dotazníkového šetření vyšlo, že je v dané oblasti převaha stravovacích zařízení nad ubytovacími zařízeními. Tyto výsledky se shodují se zjištěnými údaji z internetových zdrojů, ale i s terénním šetřením, které bylo v dané oblasti provedeno. Bylo zjištěno, že internetové zdroje jsou neúplné a chybí zde spousta stravovacích a ubytovacích zařízení, nebo jsou uvedena na mnoha různých internetových portálech. V čem vidím zásadní problém, je to, že na oficiálních stránkách DSO Severního Písecka není k dispozici žádný seznam se stravovacími a ubytovacími zařízeními v tomto mikroregionu.

Všeobecně známou skutečností a problém v celých jižních Čechách je sezónnost. Tento problém se nevyhnul ani tomuto mikroregionu, kdy dotazníkové šetření potvrdilo, že sezónnost ovlivňuje více jak polovinu (58 %) dotázaných. S tímto problémem se potýká i majitel restaurace Milan Valkoun, který ho vyřešil takovým způsobem, že ze čtyř provozoven si ponechal pouze jedinou. V sezóně se mu poměrně daří a mimo ni se s nedostatečnou návštěvností vypořádává tím, že organizuje různé plesy a společenské akce.

Pozorováním a dotazníkovým šetřením bylo zjištěno, že nejčastější klientelou v oslovených ubytovacích a stravovacích zařízeních jsou čeští turisté a z toho zejména rodiny s dětmi. I přes tuto skutečnost se, ale v daném mikroregionu nenachází dostatečná nabídka pro tento segment.

I přesto, že v terénním šetření vyšel vysoký počet stravovacích a ubytovacích zařízení ve vybrané oblasti, tak v dotazníkovém průzkumu podnikatelé uváděli, že se necítí být ohroženi konkurencí. Pouze velmi ohrožení se cítí být stravovací a ubytovací zařízení, která se nachází na letovské křižovatce, kde se protínají hlavní silniční tahy Praha – České Budějovice a Brno – Plzeň. Toto tvrzení mi potvrdil i Milan Valkoun, který uvedl, že tuto konkurenci vnímá i jako pozitivní, jelikož ho podle jeho slov „nabíjí“ a on se tak snaží být nejlepší. K této problematice uvedl: „Kdo vydrží, vyhraje.“

Dotazníkový průzkum byl zaměřen také na spokojenost se ziskovostí a obsazeností ubytovacích a stravovacích zařízení. Z toho šetření vyplynulo, že pouhých 8 % dotázaných je

spokojeno se svým podnikem, tedy většina majitelů či ředitelů je nespokojena se ziskovostí a vytížeností svého zařízení. Tento výsledek potvrdil i pan Valkoun, se kterým jsem vedla řízený rozhovor.

Většina dotázaných podnikatelů potvrdila slova pana Valkouna, který uvedl, že podnikatelské prostředí v tomto regionu je nepříznivé. Je tomu tak, z důvodů rurálního prostředí a absencí kulturního a společenského vyžití.

Také vyplynulo, že podnikatelé nemají zájem s kýmkoliv spolupracovat, ale dle názoru autorky je to škoda, protože by mohli vzájemnou spoluprací dosáhnout větší návštěvnosti a přilákat tak více účastníků cestovního ruchu. Tento názor byl také potvrzen v řízeném rozhovoru s vedoucím stravovacího zařízení KD Lety, který uvedl, že spolupracuje s obcí, místními sdruženími dobrovolných hasičů a také s místními myslivci a sportovci, a to tak, že výše uvedená sdružení pořádají v jeho prostorech různé schůze, porady, plesy a jiné společenské akce. Podle názoru hygienického pracovníka neprobíhá ani spolupráce s touto správou, z důvodu nezájmu ubytovacích a stravovacích zařízení se dále rozvíjet. Autorka si myslí, že to může být způsobeno přístupem hygienické správy, která pouze dohlíží a sama se neangažuje v tvoření programů napomáhajících podnikatelům.

5.4 Návrhy a diskuze

Z výše uvedené syntézy údajů vyplynulo několik problémů a nedostatků, pro které budou navržena možná řešení a opatření.

Seznam ubytovacích a stravovacích zařízení

Největším zjištěným problémem při vypracovávání bakalářské práce, je absence seznamu stravovacích a ubytovacích zařízení v mikroregionu. Dle názoru autorky by na oficiálních stránkách Dobrovolného svazku obcí Severní Písecko výčet podnikatelů neměl chybět.

Pro tento účel by měl DSO požádat starosty jednotlivých obcí, aby shromáždili údaje o podnikatelských subjektech ubytovacích a stravovacích služeb ve svých obcích. Pro usnadnění by mohl být sestaven formulář (viz přílohy 3 a 4), do kterého by byly vyplněny informace o názvu ubytovacího či stravovacího zařízení, přesná adresa, kontakt včetně e-mailové adresy a webového odkazu, dále by měl obsahovat počet lůžek či míst a celkovou vybavenost ubytovacího a stravovacího zařízení. Takto vyplněný formulář by starostové obcí zaslali na e-mailovou schránku tohoto svazku.

Další možností, jak získat přehled o všech ubytovacích a stravovacích zařízeních v jednotlivých obcích, by mohlo být sestavení týmu, který by tyto informace získal navštívením ubytovacích a stravovacích zařízení. Tento tým by měl mít dostatečné vzdělání na to, aby získané informace dokázal posoudit a dostal tak pravdivý pohled na danou situaci.

Po získání informací by byl pracovníky DSO Severní Písecko přidán na již zmiňované oficiální stránky odkaz na elektronický katalog ubytovacích a stravovacích zařízení. V tomto katalogu by mohli účastníci cestovního ruchu lehce najít jaké ubytovací a stravovací zařízení se v dané obci nachází s odkazem na jejich oficiální stránky.

Odkaz na katalog ubytovacích zařízení by obsahoval databázi s možným nastavením zvolených parametrů. Například podle obce, typu ubytování, poskytovaných služeb nebo ceníku za dvoulůžkové pokoje. Taktéž katalog stravovacích zařízení by byl podobně filtrován, například podle obce, typu stravovacího zařízení, možné jazykové vybavenosti či přímo podle názvu.

Pro potenciální zákazníky by tak bylo snazší vyhledat potřebné informace o ubytovacích a stravovacích službách v mikroregionu. Tento katalog by jistě využila spousta účastníků cestovního ruchu, ať už mladých či starších, pomocí „chytrých mobilních telefonů“. Mohli by tak učinit před plánovaným příjezdem nebo během pobytu.

Návrh by mohl být aplikován z důvodu, že není potřeba vynaložit příliš finančních prostředků. Jediné investované finanční prostředky by zahrnovaly sestavení týmu, který by zjistil potřebné informace, dále finanční prostředky potřebné k dopravě po obcích. Ostatní záležitosti by už probíhaly elektronickou cestou, bez finančního zatížení.

Zařízení „přátelské k dětem“

Z dotazníkového šetření vyšlo, že nejčastějším segmentem navštěvující stravovací a ubytovací zařízení jsou rodiny s dětmi. Na tento segment se žádné zařízení ve zkoumané oblasti nespécializuje. Z tohoto důvodu by byl vytvořen nový podnik, který by se specializoval výhradně na tento segment, a nedostatek tak odstranil.

Zařízení by bylo postaveno dle platné legislativy potřebné k jeho postavení a následnému provozu. Jednalo by se o vyhlášku Ministerstva pro místní rozvoj o obecných technických požadavcích na výstavbu č. 137/1998 ve znění pozdějších předpisů, nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

o hygieně potravin, Zákon 258/2000 Sb. resp. 274/2003 Sb. o ochraně veřejného zdraví, Zákon 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a prováděcí vyhlášky v plném znění Zákona 456/2004 Sb. a mnoho dalších. Jednalo by se o penzion, který by byl tvořen 2 podlažími, v horním patře by bylo 7 nekuřáckých pokojů s vlastním sociálním zařízením, z toho 3 pokoje by byly dvoulůžkové, 3 pokoje třílůžkové a 1 pokoj čtyřlůžkový. Všechno tyto pokoje by byly vybaveny dětskou postýlkou s lůžkovinami, dětskou vanou, nočníkem a nutností by samozřejmě byly záslepky do zásuvek a také elektronické chůvičky. Přizemí tohoto penzionu by bylo tvořeno restaurací s celkovou vnitřní kapacitou 42 míst a venkovní terasou pro 20 osob. V restauraci by samozřejmě nechyběly komponenty potřebné ke stravování dětí, jako je dětská židlička, dětské příbory či možnost ohřátí dětského pokrmu. Součástí této restaurace by byl i dětský koutek s dostatečným vyžitím. Nacházel by se zde i menší bazén s plastovými míčky, kde by si děti mohly hrát.

Celkové prostředí toho penzionu by působilo rodinnou atmosférou, kterou by doplňovala lehká hudební kulisa. V tomto zařízení by byli zaměstnáni 3 zaměstnanci, a to kuchař, číšník a pokojská, která by zastávala i funkci uklízečky. V nutných případech by vypomáhal i majitel zařízení. Všichni tito zaměstnanci by měli dostatečnou kvalifikaci.

Součástí tohoto zařízení by byly venkovní prostory s dětským hřištěm, prolézačkami, houpačkami a pískovištěm. Pro rodiče by zde byla připravena již zmiňovaná venkovní terasa, na které by mohli relaxovat a dohlížet na své ratolesti. U tohoto penzionu by se mohl nacházet i venkovní bazén.

Autorka si myslí, že tento návrh by byl velice finančně náročný a mimo záběr bakalářské práce. Proto by připravila produkt pro stávající zařízení, které by se pouze přizpůsobilo na tento segment.

Motorest Letovský statek – produkt pro rodiny s dětmi

Již stávající stravovací zařízení by bylo vybaveno na příjezd rodin s dětmi. Samozřejmě by nechyběla dětská židlička, k dispozici by byly dětské příbory, prostory tohoto zařízení by byly odděleny na kuřácké a nekuřácké. Do jídelního lístku by byla zařazena jídla speciálně pro děti. Do této sekce by přibyly pokrmy jako například:

Dětská speciality:

Přírodní kuřecí prsa s dušenou mrkví a kedlubnou, vařené brambory

Kuřecí polévka s nudlemi

Špagety s rajčatovou omáčkou a mletým masem

Lívanečky s marmeládou a tvarohem

Rybí filé s brokolicí

Zeleninová polévka

Byla by zde i možnost úpravy ostatních nabízených pokrmů na poloviční porci, za které by samozřejmě byla účtována i poloviční cena.

Dále by v tomto zařízení byl vytvořen „dětský koutek“. Jednalo by se o prostor v rohu místnosti o rozměrech 2 x 3m, kde byl umístěn kulatý dřevěný stůl s pěti židlemi, na kterém by byly k dispozici výtvarné potřeby. Vedle stolu by byl situován koberec s motivem přírody a na něm stavební kostky pro vyžití nejmenších zákazníků.

Kalkulace:

1x dřevěný kulatý stůl **1560,-**

Průměr: 90 cm, nastavitelná výška, buk

5x dřevěná židlička s područkami **4150,-**

Rozměr: 31 x 27,5 x 45 cm (ŠxHxV), výška sedu: 22 cm, buk

1x koberec **1890,-**

Rozměry: 140 x 200 cm, polyester

1x stavební kostky **510,-**

Balení obsahuje 52 kostek:

6 kostek s 8 kolíčky (12,5 x 6,3 x 7,5 cm)

40 kostek s 2 kolíčky (6 x 3 x 3,5 cm)

2 kostky bez kolíčků (6,3 x 6,3 x 7,5 cm)

2 šikmé kostky bez kolíčků (6,3 x 6,3 x 7,5 cm)

2 kostky s kolečky (12,5 x 6,3 x 7,5 cm)

1x houpací koník **1210,-**

Rozměr: 74 x 67 cm, plyš

Ostatní vybavení **200,-**

Pastelky, omalovánky, papíry

Celková cena včetně DPH⁶ **9520,-**

V předběžné kalkulaci byly použity ceny včetně DPH (Nomiland, 2009).

V letním období by pro děti byly připraveny houpačky a pískoviště.

Spolupráce podnikatelů s DSO Severní Písecko

Ze zjištěné syntézy vyšlo, že v tomto mikroregionu je velmi mizivá spolupráce podnikatelů ať už s DSO nebo jinými podnikatelskými subjekty. Spolupráce jednotlivých obcí s Dobrovolným svazkem obcí Severní Písecko probíhá vcelku dobře, ale jedná se zde pouze o starosty těchto obcí.

Dle oficiálních stránek DSO Severní Písecko byl svazek vytvořen za účelem sociálního a ekonomického rozvoje mikroregionu, pro ochranu společenských zájmů a zmnožení sil a prostředků pro prosazování záměrů, přesahujících svým rozsahem a významem každou účastnickou obec, pro společenskou ochranu práv a zájmů při jednání s orgány státní správy, podnikateli, neziskovými organizacemi apod., dále pro společný postup při územním plánování na úrovni velkých územních celků, pro uskutečňování záměrů, které ovlivní kvalitu života obyvatel členských obcí a pro spolupráci při propagaci území vč. zahraniční spolupráce.

Dobrovolný svazek obcí by se proto měl více soustředit na posilování přírodních i společenských potenciálů pro další rozvoj cestovního ruchu a venkovské turistiky, měl by se snažit využívat strategické polohy mikroregionu na křížících se dálkových dopravních koridorech a především usilovat o spolupráci všech podnikatelů v tomto regionu.

Propojení podnikatelů by mohla zajistit sestavená místní akční skupina, která by v této oblasti organizovala různé společenské akce a usilovala o zlepšení celé infrastruktury mikroregionu. Mohla by každých čtrnáct dní pořádat tematické večery ve zvolených stravovacích zařízeních různě po celém mikroregionu. Tato akční skupina by vytvořila i propagační materiály k již zmíněným událostem. Jednalo by se o jednoduchý leták, který

⁶ Daň z přidané hodnoty

byl podával pouze základní informace o názvu akce, místu a době konání. Leták by byl umístěn na vývěsných tabulích v každé obci. Společenské akce s tradičním večerním posezením by podporovaly gastronomický cestovní ruch v této oblasti. Téma těchto akcí by mohlo být například zvěřinové, sýrové, staročeská kuchyně, rybí, zabijačkové, a mnoho dalších, třeba i mezinárodních specialit.

Skupina by dále mohla informovat podnikatele o možnosti využívání Národního programu podpory cestovního ruchu (2010 - 2013), Programu rozvoje venkova 2007–2013, které sestavilo Ministerstvo pro místní rozvoj. Skupina by mohla pomoci podnikatelům s vyřizováním žádostí a seznámila by je s podmínkami využívání dotací. Byla by tvořena vyškolenými pracovníky v oblasti cestovního ruchu, kteří by se zúčastňovali seminářů zabývajících se různou aktuální problematikou.

6 ZÁVĚR

Hlavním cílem bakalářské práce byla analýza infrastruktury podniků ubytovacích a stravovacích služeb ve vybraném území a definování možností dalšího rozvoje zkoumaných podniků ve vybrané oblasti mikroregionu DSO Severní Písecko na základě vyjádření podnikatelů a dalších subjektů věnujících se zkoumaným službám a rozvoji vybraného území.

Vedlejším cílem práce bylo získávání celkového přehledu o ubytovacích a stravovacích zařízeních, o jejich počtu a nabízených službách. Na základě provedených analýz autorka dospěla k závěru, že cíle byly naplněny.

Pro sepsání bakalářské práce bylo potřebné důkladné studium odborné literatury a na základě studia byl sepsán přehled řešené problematiky. Ve zkoumaném území bylo prováděno terénní šetření, které obsahovalo dotazníkový průzkum, řízené rozhovory a metodu vlastního pozorování. Užitím více druhů metod bylo předcházeno rizikům použití nerelevantních dat. Pro vypracování bakalářské práce byly stanoveny tři hypotézy. Dvě z nich byly falzifikovány a jedna byla verifikována.

Pro bakalářskou práci byly sestaveny následující hypotézy:

- H1: Ve zkoumané oblasti má velký vliv sezónnost.
- H2: Ubytovací a stravovací zařízení nejvíce navštěvují zahraniční turisté.
- H3: Ve zvoleném mikroregionu Severní Písecko je dostatečné množství ubytovacích a stravovacích zařízení pro rodiny s dětmi.

První hypotéza udávala tvrzení, že na zkoumanou oblast má velký vliv sezónnost. Hypotéza byla potvrzena dotazníkovým šetřením, řízeným rozhovorem, zjištěnými údaji z internetových zdrojů a také metodou vlastního pozorování čímž bylo zjištěno, že mikroregion DSO Severní Písecko poskytuje téměř všechny kategorie ubytovacích a stravovacích zařízení. Druhá hypotéza zněla, že ubytovací a stravovací zařízení nejvíce navštěvují zahraniční turisté. Hypotéza byla stoprocentně vyvrácena už v dotazníkovém šetření, to následně potvrdil i řízený rozhovor i vlastní pozorování. Nejčastěji tuto zkoumanou oblast navštěvují účastníci cestovního ruchu z České republiky. Následně i třetí hypotéza, která zněla, že ve zvoleném mikroregionu Severní Písecko je dostatečné množství ubytovacích a stravovacích zařízení pro rodiny s dětmi, byla vyvrácena. Hypotéza byla popřena metodou vlastního pozorování a zjištěnými údaji z internetových zdrojů. Z dotazníkového šetření bylo zjištěno, že nejčastěji navštěvujícím segmentem byly rodiny

s dětmi. Tento problém by měl vyřešit zpracovaný návrh, ve kterém bylo doporučeno založení nového podniku specializovaného právě na tento segment. Zařízení by bylo přátelské k dětem a poskytovalo by služby nezbytné k uspokojení potřeb zákazníků. Z důvodu velké finanční náročnosti byla navržena levnější varianta, jak se přizpůsobit na tento segment. Navrhuje pouze zavedení produktu do již stávajícího zařízení. Toto zařízení by zavedlo do svého jídelníčku nově nabízené pokrmy pro děti. Dále by zde byl zřízen dětský koutek.

Při analýze infrastruktury ve zkoumaném mikroregionu bylo zjištěno několik nedostatků. Jednalo se především o absenci seznamu ubytovacích a stravovacích zařízení, který by měl být uveden na oficiálních stránkách Dobrovolného svazku obcí Severního Písecka, pro lepší orientaci a přehledně daného mikroregionu. Z toho důvodu byl nastíněn návrh, jak tento problém vyřešit bezplatnou formou, pomocí elektronicky zasílaných formulářů starostům obcí. Dále byla zjištěna nedostačující spolupráce podnikatelů. Tento problém by mohl být vyřešen navrhovaným založením místní akční skupiny, která by se v tomto mikroregionu snažila propojit podnikatele a poskytovala by jim informace ohledně dotací a možnosti dalšího rozvoje. Podnikatelské prostředí ve zkoumaném mikroregionu bylo podnikateli shledáváno za nepříznivé. Je tomu tak dáno z důvodu velké koncentrace konkurence a nedostatečného kulturně – společenského a sportovně relaxačního vyžití, které by přilákalo účastníky cestovního ruchu do zkoumané oblasti. Cílem veškerých podnikatelských subjektů působících na trhu cestovního ruchu ve vymezeném mikroregionu DSO Severní Písecko by měly být nabízeny produkty, které by přilákaly, zajistily a podpořily opakovaný návrat účastníků cestovního ruchu do dané oblasti.

Tato bakalářská práce by mohla být podkladem pro podnikatelský subjekt, který by mohl využít zjištěných údajů. Jedná se například o analýzu trhu ve zkoumané oblasti, kterou autorka ve své práci provedla. Bylo by zde ale nutné provést další analýzy. Bakalářská práce může dále sloužit jako podklad pro vytvoření podnikatelského záměru pro zařízení poskytující ubytovací a stravovací služby přátelské k dětem, což by mohlo být cílem diplomové práce. V neposlední řadě by z bakalářské práce mohl čerpat i DSO Severní Písecko, který by mohl využít navrhovaný seznam zařízení poskytujících ubytovací a stravovací služby.

7 SUMMARY

The main aim of this thesis was to analyze the infrastructure of accommodation and catering services in the selected area and to define the possibilities of further development of the surveyed facilities in selected areas of microregion DSO North Písecko by the observations of businessmen and other entities dealing with the researched services and development of selected area. The secondary objective was to obtain an overall view of accommodation and catering facilities, their number and the services offered. Based on the analyzes, the author concludes that the objectives were met.

For the writing of this thesis was needed thorough study of professional literature and based on the study, summary of solved problems has been written. In the examined area was performed field investigation, which included a questionnaire survey, structured interviews and a method of self-observation. By using more kinds of methods, the risk of using irrelevant data was prevented.

This work could serve as a basis for a business entity that could use the collected data. These include market analysis in studied area that author has done in her work. There would be however necessary to carry out further analysis. Bachelor thesis may also serve as a basis for creating a business plan for facilities providing accommodation and catering services, child friendly, which could be the target of the thesis. Last but not least, from the thesis could draw also DSO North Písecko, which could use the proposed list of facilities providing accommodation and catering services.

Key words:

accommodation, catering services, infrastructure, business, microregion, tourism

8 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

BEDNÁŘOVÁ, D., ŠKODOVÁ-PARMOVÁ, D. *Malé a střední podnikání*. České Budějovice: Jihočeská univerzita, Ekonomická fakulta, 2010, 146 s. ISBN 978-80-7394-229-8.

BERÁNEK, J. *Provozujeme pohostinství a ubytování*. Praha: MAG Consulting, 2004. 180 s. ISBN 80-86724-02-6

BERÁNEK, J., KOTEK, P. *Řízení hotelového provozu*. Praha: Grada Publishing, 2007. 158 s. ISBN 978-80-86724-30-0

ČSÚ *Počet obyvatel v obcích k 1. 1. 2012* [online]. 2013 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<http://www.czso.cz/csu/2012edicniplan.nsf/publ/1301-12-r_2012>

ČSÚ *Statistická ročenka Jihočeského kraje 2012* [online]. 2013 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<http://www.czso.cz/csu/2012edicniplan.nsf/krajkapitola/311011-12-r_2012-01>

DANĚK, A., GLET, J. *Jižní Čechy: Dovolená autem, pěšky, na kole*. Ostrava: Mirago, 2002, 149 s. ISBN 80-866-1700-9.

FIRMY.CZ *Restaurace Pod Věží* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.firmy.cz/detail/333580-restaurace-pod-vezi-orlik-nad-vltavou-stare-sedlo.html>>

GOELDNER, C. R., RITCHIE, J. R. B. *Tourism: Principles, Practices, Philosophies*. New York: Wiley, 2009. 624 p. ISBN 04-700-8459-6

GÚČIK, M. *Krátký slovník cestovního ruchu*. Banská Bystrica: Slovensko-švajčiarske združenie pre rozvoj cestovního ruchu, 2004. 175 s. ISBN 80-88945-73-9

GÚČIK, M. *Základy cestovního ruchu*. Banská Bystrica: UMB, 2000. ISBN 80-8055-355-6

HESKOVÁ, M. a kol. *Cestovní ruch: pro vyšší odborné školy a vysoké školy*. Praha: Fortuna, 2011. 216 s. ISBN 978-80-7373-107-6

HLADKÁ, J. *Technika cestovního ruchu*. Praha: Grada Publishing, 1997. 161 s. ISBN 80-716-9476-2

HORNER, S., SWARBROOKE, J. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času: aplikovaný marketing služeb*. Praha: Grada Publishing, 2003. 486 s. ISBN 80-247-0202-9

- CHALOUPKOVÁ, A. *Dobrovolný svazek obcí severního Písecka* [online]. 2013 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.severnipisecko.cz/uvod.htm>>
- INDROVÁ, J. a kol. *Cestovní ruch I*. Praha: Vysoká škola ekonomická, Oeconomica, 2004. 114 s. ISBN 80-245-0799-4
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Bistro U Žďákovského mostu* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:< <http://www.icpisek.cz/docs/cz/ksz40.xml>>
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Country club U Kapličky* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.icpisek.cz/docs/cz/ksz93.xml>>
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Motorest Letovský statek* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.icpisek.cz/docs/cz/ksz165.xml>>
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Restaurace KD Lety* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:< <http://www.icpisek.cz/docs/cz/ksz35.xml>>
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Restaurace KD Mirovice* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.icpisek.cz/docs/cz/ksz202.xml>>
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Restaurace Na Hvižd'alce* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.icpisek.cz/docs/cz/ksz43.xml>>
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Restaurace Pohoda* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.icpisek.cz/docs/cz/ksz170.xml>>
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Restaurace u Crvků* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.icpisek.cz/docs/cz/ksz42.xml>>
- Informační systém cestovního ruchu Písecka *Ubytovna Na Skalce* [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.icpisek.cz/docs/cz/uby136.xml>>
- JAKUBÍKOVÁ, D., JEŽEK, J., PAVLÁK, M. *Cestovní ruch*. Plzeň: Západočeská univerzita, 1995. 281 s. ISBN 80-708-2185-X
- KIRÁL'OVÁ, A. *Marketing destinace cestovního ruchu*. Praha: Ekopress, 2003. 173 s. ISBN 80-86119-59-4
- KOTLER, P., *Marketing management*. Praha: Grada, 2007. 788 s. ISBN 978-80-247-1359-5
- KŘÍŽEK, F., NEUFUS, J., *Moderní hotelový management*. Praha: Grada, 2011, 195 s. ISBN 978-80-247-3868-0.

KUNEŠOVÁ, E., NEDVĚDOVÁ A. *Technika cestovního ruchu*. Praha: Grada, 1992. 206 s. ISBN 80-856-2332-3

LIŠKA, J. *Ekonomika a řízení podniku společného stravování*. Vyškov: VVŠ PV, 1997. ISBN 80-7231-000-3.

MALÁ, V. *Cestovní ruch: (vybrané kapitoly)*. Praha: Vysoká škola ekonomická, 1999. 83 s. ISBN 80-707-9443-7

METZ, R., GRÜNER H., KESSLER, T. *Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně*. Praha: Europa-Sobotáles, 2008. 606 s. ISBN 978-80-86706-18-4

MORRISON, M. A. *Marketing pohostinství a cestovního ruchu*. Praha: Victoria Publishing, 1995. 523 s. ISBN 80-85605-90-2

Oficiální stránka internetového obchodu Nomiland [online]. 2012 [cit. 14. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.nomiland.cz/>>

Oficiální stránky autokempu Velký Vír [online]. 2012 [cit. 12. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.velkyvir.cz/index.php?linkID=txt1>>

Oficiální stránky hotelu Lázně Hotel Vráž [online]. 2012 [cit. 12. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.lazne-vraz.cz/>>

Oficiální stránky hotelu Park HOTEL ORLÍK [online]. 2008 [cit. 12. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.parkhotelorlik.cz/>>

Oficiální stránky motorestu Kawest saloon [online]. 2008 [cit. 12. 04. 2013]. Přístup ke zdroji: <<http://www.kawest.cz/>>

Oficiální stránky penzionu Pod Proudem 99 [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.podproudem99.cz/uvodni-stranka/>>

Oficiální stránky penzionu U Nováků [online]. 2006 [cit. 12. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.penzionunovaku.cz/index.php?linkID=txt3>>

Oficiální stránky Rekreačního střediska Pukňov [online]. 2010 [cit. 12. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.rs-puknov.eu/>>

Oficiální stránky restaurace a penzionu Schwarzenberský Panský dvůr [online]. 2008 [cit. 12. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<http://www.panskydvur.cz/o_nas.html>

Oficiální stránky restaurace a penzionu Na Knížecí [online]. 2012 [cit. 12. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.naknizeci.cz>>

Oficiální stránky restaurace Schwarzenberský panský dvůr [online]. 2004 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<http://www.panskydvur.cz/o_nas.html>

Oficiální stránky zámecké restaurace U Toryka [online]. 2013 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.utoryka.cz/>>

ORIEŠKA, J. *Služby v cestovním ruchu*. Praha: Idea servis, 2010. 405 s. ISBN 978-808-5970-685

ORIEŠKA, J. *Technika služeb cestovního ruchu*. Praha: Idea servis, 1999, 244 s. ISBN 80-85970-27-9

PALATKOVÁ, M., ZICHOVÁ, J. *Ekonomika turismu: turismus České republiky : vymezení a fungování trhu turismu, přístupy k hodnocení významu a vlivu turismu, charakteristika turismu České republiky*. Praha: Grada, 2011, 205 s. ISBN 978-80-247-3748-5.

PAVELKA, R. *Turistický průvodce po ČR* [online]. 2012 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<http://www.trasovnik.cz/k_jihoc/pisek/pisek.asp>

PODHORSKÝ, M., KLUB ČESKÝCH TURISTŮ. *Jižní Čechy: 50 vybraných turistických tras*. Plzeň: Kletr, 2000. ISBN 80-862-3643-9.

RYGLOVÁ, K. *Cestovní ruch: učební texty pro studenty BA (Hons) in Business Management a studenty PEF MZLU v Brně*. Brno: Brno International Business School, 2003, 67 s. ISBN 80-865-7592-6.

SPOLEK PRO POPULARIZACI JIŽNÍCH ČECH *Zámek Orlík nad Vltavou* [online]. 2013 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<<http://www.jiznicechy.org/cz/>>

ŠKODOVÁ-PARMOVÁ, D. *Provoz služeb v cestovním ruchu*. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 2003, 83 s. ISBN 80-704-0611-9.

Turistický průvodce po ČR [online]. 2012 [cit. 13. 04. 2013]. Přístup ke zdroji:<http://www.trasovnik.cz/k_jihoc/pisek/pisek.asp>

ZIMÁKOVÁ, B. *Food a Beverage Management*. Praha: Vysoká škola hotelová, 2007. 146 s. ISBN 978-80-86578-74-3

9 SEZNAM SCHÉMAT, GRAFŮ, TABULEK, OBRÁZKŮ, ZKRATEK

9.1 Seznam schémat

Schéma 1: Struktura systému cestovního ruchu podle Kaspara (Kaspar, 1995, s. 8)

Schéma 2: Pyramida potřeb cestovního ruchu podle Gúčika (Gúčík, 2000, s. 36)

Schéma 3: Členění služeb podle druhu (Orieška, 2010, s. 15)

Schéma 4: Organizační členění středně velkého zařízení (Metz a kol., 2008, s. 16)

9.2 Seznam grafů

Graf 1: Předmět podnikání (Vlastní šetření)

Graf 2: Jak dlouho podnikáte v cestovním ruchu? (Vlastní šetření)

Graf 3: Jaký typ podniku ubytovacích služeb provozujete? (Vlastní šetření)

Graf 4: Jaký je celkový počet lůžek? (Vlastní šetření)

Graf 5: Jakou formu stravování nabízíte? (Vlastní šetření)

Graf 6: Jaká je kapacita restaurace? (Vlastní šetření)

Graf 7: Kolik máte ve Vašem podniku pracovníků? (Vlastní šetření)

Graf 8: Zaměstnáváte členy rodiny či příbuzné? (Vlastní šetření)

Graf 9: Jaká je Vaše nejčastější klientela? (Vlastní šetření)

Graf 10: Kterým segmentem osob je Vaše zařízení navštěvováno? (Vlastní šetření)

Graf 11: Spolupracujete nějak s ostatními podniky v okolí? (Vlastní šetření)

Graf 12: Ovlivňuje provoz Vašeho zařízení sezónnost? (Vlastní šetření)

Graf 13: Ovlivňuje provoz Vašeho zařízení konkurence? (Vlastní šetření)

Graf 14: Jste spokojeni se ziskovostí a vytížeností Vašeho zařízení? (Vlastní šetření)

Graf 15: Jak hodnotíte situaci z regionu z hlediska podnikatele? (Vlastní šetření)

Graf 16: Přináší Vám to, že jste v mikroregionu Severní Písecko nějaké výhody?
(Vlastní šetření)

Graf 17: Co nebo kdo Vám brání v rozvoji podniku? (Vlastní šetření)

Graf 18: Co nebo kdo Vám naopak pomáhá v rozvoji podniku? (Vlastní šetření)

9.3 Seznam tabulek

Tabulka 1: Kvantitativní vymezení stravovacích a ubytovacích zařízení v mikroregionu DSO Severní Písecko (Vlastní šetření)

9.4 Seznam obrázků

Obrázek 1: Vymezení oblasti DSO Severního Písecka (CRR ČR, 2013)

9.5 Seznam zkratk

DSO – Dobrovolný svazek obcí

ČSÚ – Český statistický úřad

CRR ČR - Centrum pro regionální rozvoj České republiky

DPH – Daň z přidané hodnoty

10 SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1: Dotazník

Příloha 2: Formulář pro evidenci ubytovacích zařízení v mikroregionu Dobrovolného svazku obcí severního Písecka

Příloha 3: Formulář pro evidenci stravovacích zařízení v mikroregionu Dobrovolného svazku obcí severního Písecka

11 PŘÍLOHY

Příloha 1: Dotazník

Dobrý den, jmenuji se Zuzana Fořtová a jsem studentkou ekonomické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. V rámci svého studia zpracovávám bakalářskou práci na téma „Infrastruktura podniků ubytovacích a stravovacích služeb v oblasti DSO Severní Písecko“. Tímto si Vás dovoluji požádat o zodpovězení následujících otázek v dotazníku, který bude sloužit pouze pro účely výzkumu v mé bakalářské práci. Mnohokrát děkuji za spolupráci a Váš čas!

DOTAZNÍK

1) Jak dlouho podnikáte v cestovním ruchu?

- méně než 1 rok
- 1 – 3 roky
- 3 – 5 let
- 5 – 10 let
- 10 – 18 let
- více než 18 let

2) Jaký typ podniku ubytovacích služeb provozujete?

- hotel
- hotel garni
- penzion
- apartmán
- turistická ubytovna
- motel
- kemp
- nenabízíme ubytovací služby

Jiná možnost:.....

3) Jaký je celkový počet lůžek?

- méně než 5
- 5 – 10
- 11- 30
- 31 – 50
- 51 – 100
- nad 101

4) Jakou formu stravování nabízíte?

- Pohostinství
- Motorest
- Restaurace
- Denní bar (pizzerie, snack bar, grill bar)
- Noční bar (night club, dancing)
- Bufet
- Samoobslužná restaurace
- Kavárna a cukrárna
- Hostinec a pivnice
- Nenabízíme stravovací služby
- Ostatní:
.....

5) Jaká je kapacita restaurace?

- do 25 míst
- od 26 do 50
- od 51 do 75
- více jak 76 míst

6) Kolik máte ve Vašem podniku pracovníků?

- 1-10
- 11-20
- 21 a více

7) Jaká je Vaše nejčastější klientela? (Označte prosím jen jednu možnost)

- Češi
- Němci
- Slováci
- Japonci
- Italové
- Rusové
- Ostatní:

8) Spolupracujete nějak s ostatními podniky v okolí?

- spolupracuji a prospívá nám to
- spolupracuji a neprospívá nám to
- nespolečně pracuji, ale plánuji to
- nespolečně pracuji a ani to neplánuji

9) Kterým segmentem osob je Vaše zařízení navštěvováno? (Označte prosím jen jednu možnost)

- mladí lidé a studenti
- manželské páry
- rodiny s dětmi
- senioři
- Jiný segment:.....

10) Ovlivňuje provoz Vašeho zařízení sezónnost?

neovlivňuje 1 2 3 4 5 velmi ovlivňuje

11) Ohrožuje Vaše zařízení konkurence?

neohrožuje 1 2 3 4 5 velmi ohrožuje

12) Jste spokojeni se ziskovostí a vytížeností Vašeho zařízení?

nespokojeni 1 2 3 4 5 velmi spokojeni

13) Jak hodnotíte situaci v regionu z hlediska podnikatele?

nepříznivé prostředí 1 2 3 4 5 velmi příznivé prostředí

14) Přináší Vám to, že jste v mikroregionu Severní Písecko nějaké výhody?

- ano
- ne

pokud ano, uveďte

15) Zaměstnáváte členy rodiny či příbuzné?

- ano
- ne

16) Co nebo kdo Vám brání v rozvoji podniku?

- finanční situace
- prostory
- konkurence
- orgány státní správy
- členství v mikroregionu
- ostatní:
.....
.....

17) Co nebo kdo Vám naopak v rozvoji pomáhá?

- finanční situace
- prostory
- konkurence
- orgány státní správy
- členství v mikroregionu
- ostatní:
.....
.....

Příloha 2:

**Formulář pro evidenci ubytovacích zařízení v mikroregionu
Dobrovolného svazku obcí severního Písecka**

Název:

Adresa:

Kontakt:

E-mail:

www:

Telefon:

Mobil:

Typ ubytování: (vyznačit)

- privátní ubytování
- apartmán
- hotel
- garni hotel
- penzion
- motel
- kemp

Nekuřácký provoz: (vyznačit)

- ano
- ne
- částečně

Celková lůžková kapacita ubytování:

Poskytované služby: (označit)



- satelit



- telefon




- televizor




- snídaně


 - restaurace


 - bar

 - zahradní restaurace

 - vinárna


 - konferenční prostory

 - prádelna


 - vaření v kuchyňce

 - platební karty


 - bezbariérový přístup

 - bazén


 - směnárna

 - internet

 - parkoviště

 - garáže


 - sportoviště

 - psům vstup povolen

Počet pokojů:


Vybavení pokoje: (označit)


 - manželská postel

 - toaleta

 - koupelna se sprchou


 - koupelna s vanou

 - vaření v kuchyňce


 - satelit

 - televizor na pokoji

 - bezbariérový přístup

 - internet

 - telefon na pokoji

 - minibar

 - úschova, trezor

Kapacita pokoje⁷:

Počet osob v pokoji:

Cena za pokoj:

⁷ Pevná lůžka + přistýlka

Příloha 3:

**Formulář pro evidenci stravovacích zařízení
v mikroregionu Dobrovolného svazku obcí severního Písecka**

Název:

Adresa:

Kontakt:

E-mail:

Www:

Telefon:

Mobil:

Typ stravování: (vyznačit)

- restaurace
- kavárna – cukrárna
- pohostinství
- denní bar (pizzerie, snack bar, grill bar)
- noční bar (night club, dancing)
- bufet
- hostinec - pivnice

Vnitřní kapacita:

Venkovní kapacita:

Nekuřácký provoz: (vyznačit)

- ano
- ne
- částečně

Jazyková vybavenost:

- Anglický jazyk
- Německý jazyk
- Francouzský jazyk
- Maďarský jazyk
- Ruský jazyk
- Italský jazyk

Stravenky:

Provozní doba: