

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

FAKULTA EKONOMICKÁ

KATEDRA GEOGRAFIE

Bakalářská práce

**Zastoupení a oblíbenost podniků cizokrajných gastronomií na území města
Plzně**

Jaroslava Lencová

Vedoucí práce: RNDr. Jiří Preis, Ph.D.

Plzeň 2014

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala svému vedoucímu bakalářské práce, panu RNDr. Jiřímu Preisovi, Ph.D. za odborné vedení, jeho cenné rady, připomínky, ochotu a čas, který mi při psaní bakalářské práce věnoval.

Dále děkuji paní RNDr. Marii Novotné, CSc. za vstřícnost při odborné konzultaci a panu Jánů Šikulovi za pomoc při zpracovávání mapových výstupů do této práce.

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně pod odborným dohledem vedoucího bakalářské práce a za použití pramenů uvedených v příloženém seznamu.

V Plzni dne 15.4.2014

.....

vlastnoruční podpis

OBSAH

1 ÚVOD	6
1.1 Úvod	6
1.2 Cíle práce	7
1.3 Charakteristika města	7
1.4 Vymezení území	8
2 METODIKA	9
2.1 Rozbor odborné literatury a dalších zdrojů	9
2.2 Terminologie	10
2.3 Použité metody	11
2.3.1. Metodika při vytváření databáze.....	11
2.3.2. Metodika pro zjišťování oblíbeností cizokrajných podniků.....	13
3 SEGMENTACE	15
3.1 Segmentace dle geografického původu	15
3.1.1 Africká	17
3.1.2 Americká	17
3.1.3 Asijská.....	23
3.1.4 Australská.....	32
3.1.5 Evropská.....	33
1.1.5.1 Středomořská	33
1.1.5.2 Ostatní	35
3.2 Segmentace dle typu podniku	42
3.3 Segmentace dle typu obsluhy	45
4 ZÁVĚR	47
5 RESUME	48
6 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	49
7 SEZNAM GRAFŮ	52
8 SEZNAM TABULEK	52
9 SEZNAM OBRÁZKŮ	53
10 PŘÍLOHY	54

1 ÚVOD

1.1 Úvod

„Po českém obědě jest seděti a tupě zíratí“. Už jen tento citát od Karla Poláčka může být důvodem, proč vyhledat podnik cizokrajné gastronomie na místo té české.

Dá se předpokládat, že v době před sto lety, kdy banány byly pro plzeňské obyvatele vrcholem exotiky, netušili, k jakému zlomu v kuchařském oboru dojde. Doba pokročila, svět se globalizuje, kultury z různých koutů světa se mísí, úroveň služeb ve stravování je rok od roku vyšší. Z tohoto důvodu by zjištění zastoupení podniků cizokrajných gastronomií a vizualizaci jejich rozmístění na území města mohl ocenit každý moderní Plzeňan, hledající originální zážitek v podobě odlišného pokrmu a jiných stravovacích či kulturních zvyků, než jaké v České republice máme.

Práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část. Teoretická část v sobě zahrnuje rozbor odborné literatury a internetových zdrojů, terminologii používaných pojmů a metodiku pro zjištění zastoupení a oblíbenosti cizokrajných podniků. V praktické části jsou pak cizokrajné kuchyně, které se v současné době na území města Plzně nacházejí, abecedně řazeny a přehledně členěny dle všech pěti osídlených kontinentů. Za každým kontinentem jsou výsledky vizualizovány, za každým typem kuchyně je navíc zmiňována její oblíbenost, zjištěna v dotazníkovém šetření. Závěrem práce jsou pak podniky segmentovány ještě dle typu podniku a dle typu obsluhy. Dotazník pro zjištění oblíbenosti cizokrajné gastronomie a databáze podniků, které vznikly pro účely práce, jsou součástí příloh.

Motivem pro napsání této zdánlivě negeograficky zaměřené bakalářské práce byl zájem jednoho z majitelů cizokrajného podniku v Plzni o tuto tematiku.

1.2 Cíle práce

Pro úspěšné zpracování této práce jsou stanoveny dva hlavní cíle. Prvním cílem je určit, jaké typy podniků s cizokrajnou gastronomií se v Plzni nabízejí. Dílčím cílem pro zjištění zastoupení bylo vytvoření databáze podniků dle předem zvolených kritérií. Kartografické zobrazení jejich rozmístění v katastrálním území města je druhým dílčím cílem. Ke zpracování map bude použit program ArcMap 10.2.

Druhý hlavní cíl má za úkol vyhodnotit oblíbenost cizokrajných gastronomií a jejich podniků mezi veřejností. Nejprve se vytvoří nástroj pro její měření – dotazník. Při jeho sestavování se soustředila pozornost nejen na typy gastronomií, ale také na typ podniku, způsob obsluhy nebo ochota cestovat za svým oblíbeným podnikem. Dalším důležitým krokem je jeho distribuce k vybranému vzorku respondentů a následné vyhodnocení.

Závěrem se provede syntéza veškerých utříděných dat a zpracovávaných údajů.

1.3 Charakteristika města

Statutární město Plzeň je dynamickou a moderní metropolí Plzeňského kraje. Se svou rozlohou 136,65 km² a 167 472 obyvateli (1.1.2013) se řadí na čtvrté místo největších měst České republiky. Plzeň byla založena v roce 1295 králem Václavem II. na soutoku čtyř řek. Zejména ve středověku byla důležitou obchodní křižovatkou, která umožnila její rychlý ekonomický rozvoj. Ve světě je známá především díky své průmyslové činnosti a pivovarnictví. V současné době ji také zvyrazňuje fotbalový klub Viktoria Plzeň a zejména získání titulu Evropské hlavní město kultury 2015.

Plzeň má bohatou historii, díky které je k vidění velké množství památek. Dominantou je určitě gotický chrám svatého Bartoloměje, poté Velká synagoga nebo renesanční radnice. Pro kulturní vyžití na území města Plzně slouží Divadlo J. K. Tyla, které je doplněno menšími divadelními kluby, dále Západočeské muzeum, Západočeská galerie, dvě multikina, pivovar, historické podzemí, nově rozšířené vědecké centrum Techmania, zoologická zahrada s Dinoparkem apod. Nejen tyto turistické cíle utvářejí atraktivitu města a lákají tak tisíce turistů ročně. (EHMK, 2014)

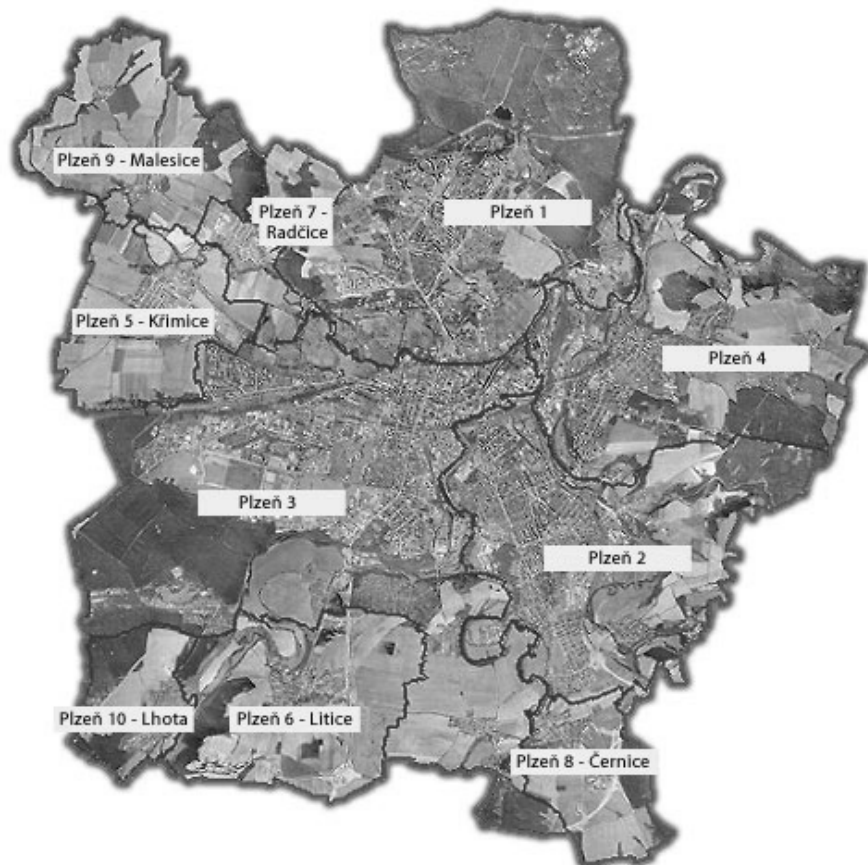
1.4 Vymezení území

Pro účely této práce nám zájmovou oblast vymezí katastrální území města Plzně. Přesněji se jedná o městské části, kterých má statutární město Plzeň celkem 10. Jsou to Plzeň 1 zahrnující historickou část Roudné, vilovou čtvrť Lochotín a Bílou Horu. Dále sídliště Severního Předměstí – Bolevec, Košutku a Vinice. Plzeň 2 – Slovany.

Plzeň 3 je pro práci nejpodstatnějším obvodem, vzhledem k tomu, že obsahuje Vnitřní Město, část Východního Předměstí, Bory, Doudlevec, Skvrňany, Novou Hospodu, Valchu a Radobyčice. Doubravka, Lobzy, Újezd, Červený Hrádek a Bukovec tvoří obvod Plzeň 4. Následují nedůležité a periferní obvody jako Plzeň 5 – Křimice, Plzeň 6 – Litice, Plzeň 7 – Radčice, Plzeň 9 – Malesice a Plzeň 10 – Lhota. V těchto obvodech se podniky cizokrajné gastronomie nevyskytují. Černice, tedy Plzeň 8 je zajímavá díky přítomnosti nákupního centra Olympie, kde se naopak podniků nachází hned několik.

Zájmové území bylo vymezeno podle oficiálních webových stránek Evropského hlavního města kultury 2015.

Obr. č. 1 – městské obvody města Plzně



Zdroj: EHMK 2015, 2014

2 METODIKA

2.1 Rozbor literatury a dalších zdrojů

Bakalářská práce Bohumila Ptáčka z roku 2006 sloužila jako vzor pro zpracování této práce. Jeho „*Analýza rozmístění stravovacích zařízení v Plzni s ohledem na bezbariérový přístup*“ se věnuje obdobné problematice. Ukazuje, jak je vhodné dále pracovat s databází, vytvořené na základě předem daných kritérií. Po lokalizaci potřebných objektů následuje vytvoření tematických vrstev v prostředí GIS. Inspirací pro tuto práci byly zejména metody, použité při anketním a terénním šetření.

Maurerův výběr GRAND RESTAURANT je jediným nezávislým gastronomickým průvodcem po nejlepších a nejzajímavějších restauracích v České republice. Cílem této publikace je snaha o ovlivňování stravovací úrovně. Jeho autoři se prostřednictvím hodnotitelů (v současnosti cca 7 000) snaží působit na český trh s cílem, aby se dobře jedlo nejen v restauracích, ale i doma. K dispozici je i první bezplatná aplikace pro iPhone, Android a Windows Phone, kde mohou zákazníci podniky vyhledávat i hodnotit. Hodnocení probíhá v kategoriích podle kvality jídla, interiéru a obsluhy. Známkuje se jako ve školním systému od 1 do 5 a ze statistického průměru vzniká žebříček TOP 100 nejlepších restaurací v zemi. Zakladatelem tohoto průvodce byl v roce 2002 Pavel Maurer. Pro tuto práci bylo čerpáno z webových stránek.

Punch se v *Základy kvantitativního šetření* (2008) zabývá nejen základní úrovní problematiky. Rozvíjí dané téma do podrobností, ukazuje logiku šetření a nabízí praktické rady výzkumníkům, kteří se na svůj projekt připravují. Kapitola 3.3 vysvětluje co je dotazník, k čemu slouží, jeho výhody či nevýhody. Kapitola 4.2 se pak zabývá samotným návrhem dotazníku krok za krokem, typem otázek apod.

Jako doplňující literatura může sloužit publikace *Kvalitativní výzkum* (2008) od Jana Hendla, která nám v kapitole 2 objasňuje rozdíly mezi kvalitativním a kvantitativním výzkumem. Najdeme zde podrobné charakteristiky a přístupy obou z nich. Kvantitativní výzkum je sice vysvětlován na úrovni sociálních věd, ale v mnohém se podobá metodologii věd přírodních.

Portál *Firmy.cz* byl využit hned v počátku, kdy se zpracovávala základní databáze podniků. Tyto webové stránky obsahují velké množství podniků, které jde dále selektovat podle zaměření či místa. Pro potřeby bakalářské práce bylo tedy zvoleno odvětví „restaurační a pohostinské služby“ v Plzni – městě. Nalezené výsledky jdou dále členit dle typu gastronomie.

Plzeňský portál *pilsnerpubs.cz* obsahuje informace nejen o restauracích a pizzeriích v Plzni. Pro práci byl rovněž použit pro tvorbu databáze.

Obchodní či živnostenský rejstřík sloužil ke zjišťování věcných údajů. Často bylo potřeba ověřit, zda je podnik stále evidovaný a v provozu. Dále v některých případech poskytuje informace o cizokrajném původu majitele.

2.2 Terminologie

- Cizokrajná gastronomie

Cizokrajná nám značí něco neobvyklého, z dalekých krajín, exotického a proto nápadného. Pojem *gastronomie* v širším pojetí vyjadřuje nauku o vztahu kultury s potravou, vědu o žaludku. V užším pojetí jej můžeme chápat jako kulinářské umění, které se zaměřuje nejen na přípravu samotného jídla, ale i na jeho konzumaci. Klade důraz na všechny smysly zákazníka prostřednictvím chuti, vůně či vzhledu pokrmu a prostředí, ve kterém je konzumováno.

Cizokrajná gastronomie nám tedy nabízí kulinářský zážitek, který byl do České republiky, resp. do Plzně převzat z cizích zemí a jejich kultur.

- Restaurace / pizzerie

Restaurace je podnik, kde je možné se nasýtit, napojit a odpočinout si, tedy obnovit (restaurovat) své síly. Jako *pizzerie* je pak v práci označena většina italských podniků. Působí jako restaurace, ale jsou specializované na přípravu pizzy.

- Fast food/bistro

Tento druh veřejného stravování s kořeny v Americe je v České republice většinou používán v původním anglickém názvu, tedy *fast food*, v překladu rychlé občerstvení. Výhoda těchto

podniků spočívá v rychlém výběru, prodeji a konzumaci jídla. Díky dnešní hektické a uspěchané době jsou tyto zařízení vyhledávány kvůli zvýšené rychlosti obsluhy a tím ušetření času. *Bistro* je český ekvivalent k fast foodu.

- Stánek

Prostory o několika m², často umístěné u frekventovaných míst. Výjimkou nejsou ani pojízdné provozovny, které tak zajišťují mobilitu. Většinou pro provoz stačí jediná osoba a prodej probíhá okénkem.

- Posezení s obsluhou

Jak už název napovídá, zde má zákazník možnost se posadit a být kompletně obsloužen personálem. Objednávka, přínos pokrmu i platba – vše probíhá u stolu. Tuto variantu bez výjimek poskytují restaurace.

- Posezení bez obsluhy

Fast foody a bistra jsou vybaveny prostory pro sezení, ovšem obslouží vás u výdejního pultu. Platba pokrmu je předem. Po najezení zákazník odkládá použité nádoby na určené místo a poté odchází.

- Bez posezení

Stánky zpravidla nemají prostor k sezení. Obsluha i platba probíhá v okénku a zákazník odchází s pokrmem v ruce.

2.3 Použité metody

2.3.1 Metodika při vytváření databáze

Analýza internetových zdrojů:

Vznik databáze podniků cizokrajné gastronomie byl pro bakalářskou práci klíčovým úkolem. Prvním krokem pro její sestavení byla práce s internetovými zdroji. Prohlížely se sice nerelevantní, ale obsahově vyhovující internetové stránky jako jsou firmy.cz, pilsnerspub.cz,

lunchtime.cz, gastro-cr.cz aj. Zjistily se tak tři potřebné informace – název objektu, gastronomické zaměření a adresa.

Stanovení kritérií pro zařazení objektů do databáze:

Aby mohl být podnik do databáze zařazen, musel splňovat alespoň jedno z následujících kritérií. Nejčastějším důvodem je „původ“ majitele, kdy imigroval (často s celou rodinou) z cizí země a založil si zde živnost. „Suroviny“ dovážené z původní země jsou druhým kritériem. Provozovatelem podniku může být tedy Čech, ale díky originálním surovinám dokáže produkovat autentické pokrmy. Některé podniky mají zkušeného „kuchaře“, popř. sami provozovatelé nabyli „zkušenosti“ díky svému pobytu v dané zemi. Na plzeňském trhu jsou také franšízy¹ světových řetězců. Průkopníkem byl samozřejmě americký McDonald's, ale v současnosti se snaží konkurovat i jiné společnosti. Posledními kritérii je „obliba“ majitelů v cizí gastronomii, „pokračovatel“, jenž podnik převzal a v image pokračuje nebo mají majitelé v zahraničí „přátele“, kteří je inspirují a pomáhají zde vytvořit hodnověrný podnik.

Často podniky splňují více jak jedno kritérium. Například v kombinaci obliba + suroviny, původ + kuchař či zkušenosti + suroviny. Logicky, čím více podmínek daný podnik splňuje, tím je jeho místo v databázi oprávněnější.

Metodika ověřování objektů terénním šetřením:

Práce prováděná v terénu procházením ulic je nejspolehlivějším způsobem, jak docílit požadované databáze. Osobně se tedy podniky musely navštívit a u obsluhy, popř. přímo u majitele se ujišťovalo, zda se považují za podnik cizokrajné gastronomie a proč tomu tak je.

Po srovnání informací se ukázalo, jak jsou internetové stránky oproti terénnímu výzkumu nepřesné. Některé restaurace totiž změnilly majitele včetně svého názvu, jiná vyhořela, další ukončila svoji činnost. Kebaby přibývají a následně zavírají, málokterý má v Plzni stabilní pozici. Na provoz podniku mohou mít dokonce vliv i stavební úpravy města. Zajímavou zkušeností také byla komunikace zejména s tureckou či vietnamskou menšinou, která mnohdy nerozumí češtině.

¹ Specifická forma licence, která neopravňuje pouze k užívání nějakého technologického postupu, ale dovoluje používat i obchodní jméno poskytovatele. Plynou z ní jak výhody, tak povinnosti.

Ve výsledné databázi zbylo 85 podniků, kterými se bude práce dále zabývat.

Utřídění dat:

Zjištěné informace byly dále utříděny v Microsoft Office Excel. Výsledná databáze obsahuje název podniku, rozčlenění podle geografické polohy, typ gastronomie a adresu včetně plzeňského městského obvodu. Dále zde najdeme typ podniku, způsob obsluhy a původ resp. důvod proč se považují za cizokrajnou gastronomii. Poslední položky jsou souřadnice GPS, které jsou potřeba pro mapové výstupy v GIS. Souřadnice GPS byly použity z aplikace mapy.cz.

Analýza dat pomocí GIS:

Z vyhotovené databáze (příloha č. 1) se následně mapové výstupy vytvářely. Nejprve se opět z portálu mapy.cz využily podkladové mapy. Jedna obsahovala celý katastr města Plzně, druhá její centrum, kde je koncentrace podniků nejvyšší. Podklad byl převeden do černobílé podoby, aby jeho barevnost nenarušovala následnou vizualizaci. Tyto JPEG se v programu ArcGIS 10.2 za pomoci zvolených a od sebe vzdálených pěti bodů georeferencovaly. Při georeferencování byl použit souřadnicový systém VGS 1984, pro samotnou vizualizaci map byl později zvolen souřadnicový systém SJTS-K Křovák East North, který je vhodnější a mapy nerozšiřuje.

Následně se databáze načetla do ArcGIS 10.2 a vytvořil se bodový shapefile, opět v systému VGS 1984. Ve vlastnostech byl navolen koláčový graf „charts“, který byl potřeba pro vizualizaci míst, kde se v objektu vyskytuje více typů cizokrajných podniků.

2.3.2 Metodika pro zjišťování oblíbeností cizokrajných podniků

Sestavení dotazníku:

Dotazník, jako hlavní nástroj sběru dat pro oblíbenost, byl sestaven přímo pro potřeby této bakalářské práce a nečerpal poznatky z jiných formulářů.

Nejprve bylo nutné, ujasnit si pojmy oblíbenost versus návštěvnost. Oblíbenost je subjektivní pocit zákazníka, kdy má k danému podniku a formám jeho provozu kladný vztah.

Návštěvnost je aktivita, kdy zákazník podnik skutečně navštěvuje. Oba tyto pojmy jdou ruku v ruce, a proto je dotazníkové šetření zaměřeno jak na oblíbenost, tak na návštěvnost cizokrajných podniků.

K sestavení jsme se drželi rad z odborné literatury (PUNCH, 2008). První otázky měly za úkol zjistit zájem lidí o gastronomii obecně. Dále jsme se tázali na typ podniku či způsob obsluhy, který preferují. Zajímalo nás také, co respondenty ovlivňuje při výběru podniku, v jaké denní době a jak daleko od svého bydliště/pracoviště podnik navštěvují. Dotazník je koncipován na zjišťování oblíbenosti jednotlivých kuchyní v širším měřítku. Pro užší výběr slouží pouze otázky č. 5 a 7, kde mají možnost vyplnit konkrétní podnik. Celý dotazník naleznete jako přílohu č. 2.

Dotazníkové šetření:

Dotazník byl distribuován nejen obyvatelům města Plzně, ale rovněž lidem, kteří se ve městě často pohybují. Na stránkách Českého statistického úřadu jsme si ve statistické ročence Plzeňského kraje zjistili strukturu jeho obyvatelstva (31.12.2011) a při samotném šetření jsme se ji snažili pro svoji vypovídající hodnotu zachovat. Ženy v Plzeňském kraji převažují nad muži o pouhých dvě procenta. Pokud strukturu rozlišujeme podle věku, největší zastoupení má kategorie 30 – 49 let, a to 35 %. Nejmladší skupina respondentů 15 – 29 let má podíl 21 %, skupina seniorů 65+ je zastoupena obdobně, s 19 %. Obyvatelům ve věku 50 – 64 tedy připadá zbylých 24 %.

Šetření bylo provedeno dvojím způsobem. Stěžejní byl online interaktivní dotazníkový formulář vytvořený v jednoduché aplikaci Google sheets. Jeho výhodou je automatické vyhodnocování výsledků. Respondenti si sami mohou určit, kdy mají čas na jeho vyplnění a zároveň mají možnost nahlédnout do průběžných výsledků. Odkaz na formulář byl respondentům zaslán pomocí elektronické pošty. Tištěný formulář byl pak doplňující, kdy byli respondenti osloveni v terénu. To se týkalo především starší generace obyvatel, kteří nemají vztah nebo přístup k internetu. Celkem bylo osloveno 284 respondentů v období leden – březen 2014.

3 SEGMENTACE

3.1 Segmentace dle geografického původu

Cizokrajné gastronomie jsou rozčleněny podle geografické polohy na americkou, asijskou, australskou a evropskou. Hned na úvod je zmiňována také kuchyně africká, která se ovšem v Plzni nevyskytuje. Dále jsou diferencované dle konkrétních zemí daného světadílu. Podle zjištěných výsledků má každá skupina v Plzni odlišný podíl kuchyní i reprezentujících podniků (graf č. 1).

Ve většině případů jsou reprezentovány národní kuchyně z konkrétních zemí. V práci jsou však zmíněny dvě výjimky, a to kuchyně Jihovýchodní Asie a kuchyně středomořská. Tyto oblasti jsou známé pro svoji jedinečnost v rámci celého regionu, zahrnující v sobě vícero podobně zaměřených kuchyní.

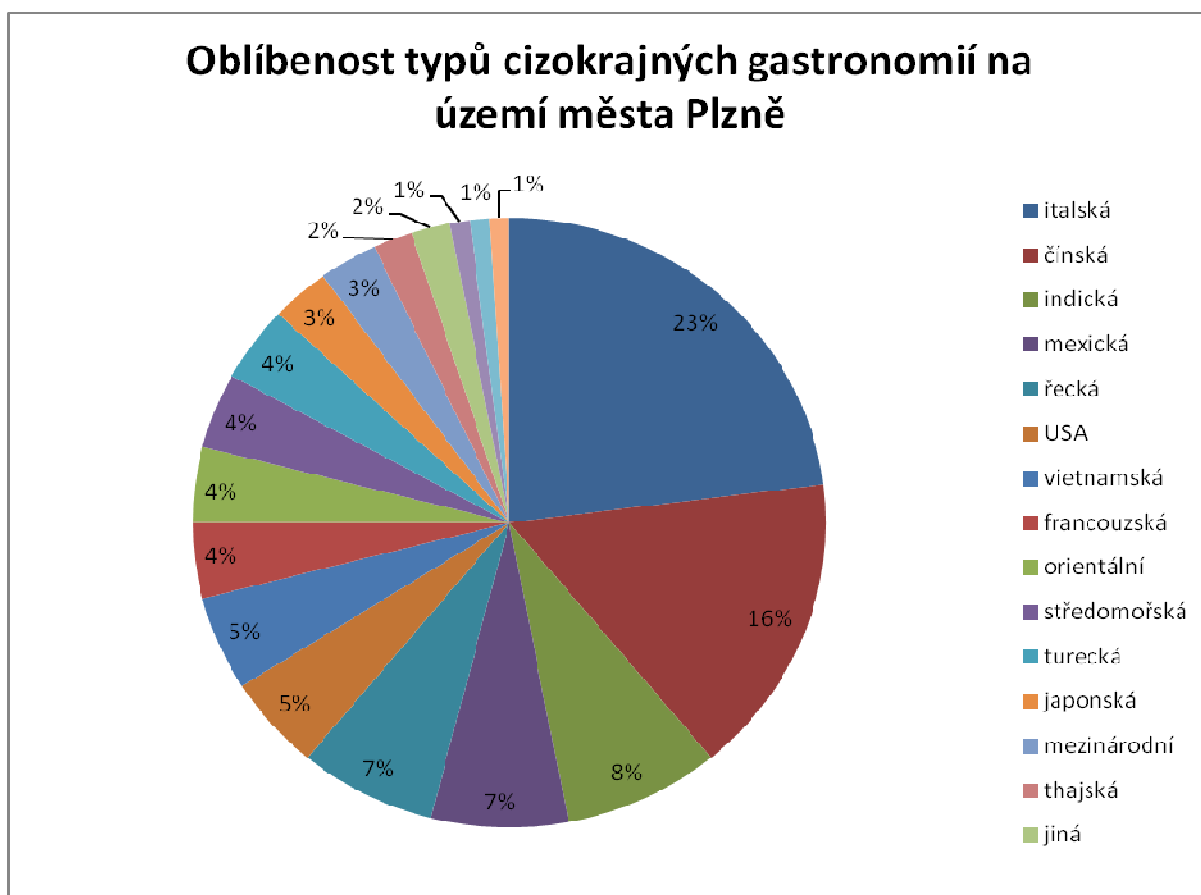
Graf č. 1



Zdroj: vlastní zpracování dle terénního výzkumu, 2014

Z grafu lze vyčíst, že kuchyně argentinská, australská, kubánská, kurdská, maďarská, nepálská a španělská je v Plzni zastoupena pouze jedním podnikem a nabízí tak zákazníkům unikátní zážitek. Vysoké zastoupení najdeme pak u gastronomie ze Spojených států amerických s 11 podniky, 13 podniků nabízí italskou, 14 podniků tureckou gastronomii. Nejvyšší zastoupení má v Plzni čínská kuchyně s 21 objekty.

Graf č. 2



Zdroj: vlastní zpracování dle dotazníkového šetření, 2014

Tento graf vystihuje oblíbenost cizokrajné gastronomie, zahrnující všechny její typy na území města Plzně. Vyšší oblíbenost u italské a čínské kuchyně odpovídá i vyššímu podílu v zastoupení podniků (graf č. 1). Indická, mexická a řecká kuchyně mají i přes menší počet podniků oproti ostatním oblibu vyšší.

3.1.1 Africká

Pokud by Plzeňané měli zájem okusit africkou kuchyni, ve městě takovou možnost, alespoň prozatím, nemají. Nejbližším místem je Etiopská kavárna na Vinohradech a zejména africká restaurace ve sto třicet kilometrů vzdálených Teplicích.

Podnik Mama Africa v Ústeckém kraji provozují manželé, kdy žena je původem z Yaoundé v Kamerunu a dohlíží na autentičnost pokrmů. Působí zde čeští kuchaři, suroviny jsou dovážené z Rakouska, Drážďan apod. Hosté mohou ochutnat steak ze zebry, kozí guláš s banány plantein nebo grilované ryby. Nabízejí vybraná exotická jídla kmenů východní, centrální a západní Afriky. Mama Africa byla otevřena v roce 2012. Jejím smyslem navíc není pouze stravování, ale funguje i jako kulturní centrum. Pořádají se zde výstavy, besedy, cestopisné projekce či ukázky tanců – vše orientované na Afriku. (HÁJEK, 2012)

Od roku 2009 působí na pražských Vinohradech etiopská kavárna Ethiopia Café. Zákazníkům nabízejí nejen etiopskou kávu, podávají i pokrmy vařené z etiopských ingrediencí podle tradičních receptur. Kavárna byla založena na základě spolupráce s pražskou etiopskou komunitou, majitel působil v Etiopské misi při nadaci Člověk v tísni. Tvorbu jídelníčku a zaškolení místních kuchařů měla na starosti Etiopanka žijící v Praze. Pokrmy jako moučnou placku indžara nebo hovězí s původním kořením jsou nabízeny pouze několik dní v měsíci, což je způsobeno problematickým dovozem surovin. (ČTK, 2009)

Třetím, nejznámějším a nejvzdálenějším podnikem je brněnská Afriana, nabízející převážně pštroší a jehněčí maso. Typické jsou také sušené sloní plátky biltong. (ČTK, 2009)

Podle výše zmíněného je patrné, že trh ohledně africké gastronomie není v České republice nasycen. Pro podnikatele tak v Plzni vzniká prostor pro založení ojedinělého a originálního podniku. Měli by jistotu, že jejich podnikatelský záměr v sobě prozatím ukrývá nevyužitý potenciál.

3.1.2 Americká

Američtí novináři se ve 30. letech minulého století snažili najít autentickou americkou kuchyni. Nakonec však byli zklamáni zjištěním, že je do velké míry převzata a upravena. To je ale Amerika – mísí vlivy ostatních zemí a snaží se je přetavit v zisk.

Nejen v České republice, ale po celém světě je americká kuchyně synonymem smažené a nezdravé stravy. Snad každý si vybaví světové řetězce nabízející hamburgery, hot dogy, pizzy či hranolky. Tyto jídla jsou za celá staletí převzata od jiných kultur, obohacena o regionální potraviny jako jsou brambory či kukuřice a následně komerčně použita. (Lidové noviny, 2011)

3.1.2.1 Argentinská

Milovníci steaků by se měli zaměřit na Saloon Roudná, který jako jediná restaurace v Plzni nabízí argentinskou gastronomii. Specializují se na gaucho² a bio kvalitu. Hovězí maso pochází z Ekofarmy Uher v okrese Domažlice a jedná se o býčí plemeno Aberdeen. (Saloon Roudná, 2014)

3.1.2.2 Kubánská

Podnikem propagujícím v Plzni kubánský život je Cuba Liberta. Stylově zařízená restaurace a noční bar se nachází na Jižním Předměstí a její činnost byla zahájena v srpnu 2012. O jedinečnosti této restaurace napovídá už venkovní malovaná fasáda (obr. č. 2). Uvnitř na návštěvníky dýchá atmosféra Havany třicátých let minulého století. Nechybí ani kubánská hudba, kterou je salsa. K jídlu nabízejí hostům sedmnáct druhů tapas, k pití potom kubánské pivo, kolumbijskou či kubánskou kávu, více než třicet druhů rumů a nespočet míchaných drinků, pro které jsou právě kubánské romy ideální. (Cuba Liberta, 2014)

² Gaucho je označení pro pasáka dobytka v pampách Jižní Ameriky.

Obr. č. 2 – originální fasáda podniku Cuba Liberta



Zdroj: autor, 2014

3.1.2.3 Mexická

Pro příznivce barevných a pikantních jídel Plzeň nabízí dvě mexické restaurace a jedno bistro.

První restaurací je v obvodu Plzeň 2 – Pancho's. Pod tímto názvem zde funguje od dubna 2011, ale už před tím ve stejných prostorách působil rovněž mexický Ixcatlan. Dodnes se někteří drží zvyku a nový název restaurace nerespektují. Podnik změnil majitele, který v image pokračuje.

Vnitřek restaurace je vyzdoben v mexickém stylu s mnoha autentickými doplňky, historickými předměty a barevnými malbami. Součástí restaurace je jedinečná aztécká

jeskyně a venkovní terasa El Calvera s fontánou a dobovými mexickými sochami. (Pancho's, 2014)

Restaurace La Carreta se nachází na Roudné a to od března 2013. Majitelé mají mexické jídlo v oblibě a k přípravě pokrmů si nechávají dovážet originální suroviny.

Oba podniky nabízejí to nejlepší a nejznámější z mexické gastronomie – jako každá kuchyně používá dostupné suroviny. Pro Mexiko jsou základem většiny pokrmů samozřejmě kukuřice, fazole a chilli papričky. Zákazníci tak mohou ochutnat fajitas, nachos, burritos, enchilladas, tamal, quesadile či tacos. (lacarreta.cz, 2014)

Pod názvem fajitas se skrývá grilované maso s orestovanou cibulí a trio paprikou, podávané s tortillou. Nachos neboli kukuřičné chipsy bývají zapečené se směsí a přelité salsou. Pšeničná tortilla zabalená do tvaru obdélníku je burritos. Bývá zapečená se sýrem, přelitá smetanou a salsou, podávaná s opečenou bramborou. Podobné jsou enchilladas – plněné pšeničné tortilly, opět zapečené a přelité omáčkou. Tacos jsou kukuřičné tortilly ve tvaru misky, plněné směsí se salsou, smetanou a čedarem. (La Carreta, 2014)

Dobré jídlo pak mohou hosté zapít některým z mexických piv, jako jsou Corona, Desperados nebo Tecate. V nabídce jsou také dovážená vína a široký sortiment tequilly či mezcal. Oba tyto destiláty jsou vyráběné z rostliny agáve, každý ale z jiných druhů. Mezcal mívá zpravidla na dně lahve červa nebo larvu můry *Hypopta agavis*, která mu dodává unikátní barvu a chuť. (La Carreta, 2014)

El Toro bistro – opět v Plzni působí pouze krátce a už se těší veliké oblibě, zejména mezi studenty. Tento podnik má nejen vynikající pokrmy za rozumné ceny, ale soustředí se i na svůj marketing. Mají vlastní facebookové stránky, kde pravidelně propagují doprovodné akce v bistro. Pořádají pro své příznivce menší koncerty kapel, které sem tematicky zapadají. V říjnu 2013 zde proběhlo povídání s pěstitelkou a propagátorkou chilli papriček apod. Také si podle všeho zakládají na pravé mexické limonádě Jarritos, kterou výše zmíněné restaurace nenabízejí. (El Toro, 2014)

Podle výsledků z dotazníkového šetření jsou ve chvílích volna navštěvované Pancho's a El Toro. Mexickou kuchyni upřednostňuje celkem 7 % respondentů.

3.1.2.4 USA

McDonald's je největší světový řetězec rychlého občerstvení. Společnost byla založena již v roce 1940 v Kalifornii. V České republice působí od roku 1992 jako franšíza, v Plzni je pak od poloviny devadesátých let. Řetězec má rozpoznatelnou značku, jedinečnou marketingovou politiku a je symbolem úspěšného podnikání. Představuje uspěchaný a nezdravý způsob stravování, je spojován s obezitou a dalšími zdravotními komplikacemi. Přesto je nejvyhledávanějším podnikem po celém světě.

V Plzni restaurace McDonald's působí na pěti místech. Nejstarší pobočkou je samostatný podnik na Americké třídě. Další nalezneme u rondelu na Roudné, dva podniky jsou v nákupních centrech – konkrétně v NC Borská pole a v NC Plzeň. Na Roudné a na Borských polích funguje i tzv. McDrive, kdy jsou zákazníci obslouženi okénkem přímo do auta. Posledním podnikem je McCafé. Jedná se o nový řetězec kaváren při firmě McDonald's. V Plzni jej najdeme v ulici U Prazdroje.

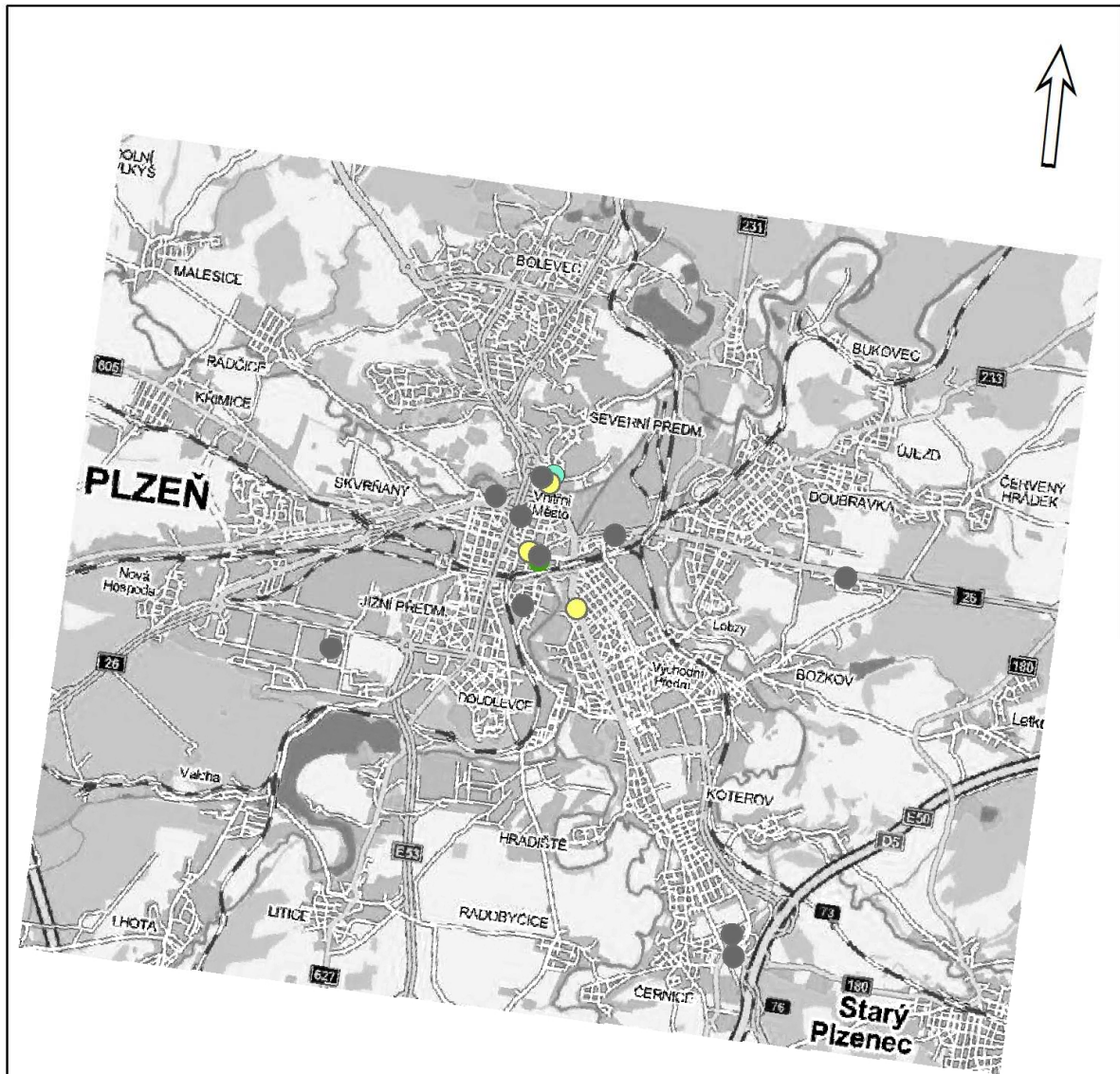
Název KFC neboli Kentucky Fried Chicken napovídá, že koncept tohoto světového řetězce má kořeny v Kentucky a zabývá se především smaženým kuřecím masem. Řetězec byl založen v roce 1930, v České republice letos slaví 20. let působení. (ŠPAČKOVÁ, 2014) V Plzni je franšíza McDonald's pro KFC jediným konkurentem. KFC se nachází v nákupních centrech, a to v NC Plzeň, NC Plaza a dvakrát v NC Olympia. Jednou je umístěn uvnitř centra, podruhé jako samostatný objekt, kde je možnost Drive Thru – obdoba McDrive s odbavením do automobilu. Stánek KFC je v areálu zimního stadionu ČEZ Arény. (KFC, 2014)

Novinkou v Plzni je nenápadná restaurace Delish s přízviskem „a bit different burgers“. Provozovatel si zakládá na vaření z kvalitních surovin a poctivého masa a zeleniny. Lidmi nazývanou „hamburgárnu“ provozuje na základě nabytých zkušeností z vaření svým tříletým pobytem v USA. (Delish, 2014)

Do loňského roku zde měla snahu konkurovat ještě firma Subway. Ve světě má ve franšízách s rychlým občerstvením prvenství, co se počtu poboček týká. V Plzni však svoji pobočku na Americké třídě postoupila vietnamskému podniku Nquyen. Rovněž Burger King a Sheriff Burger před časem ve městě ukončili svoji činnost.

Obrázek č. 3

Rozmístění podniků americké gastronomie na území města Plzně



Legenda

Typy kuchyní:

- USA
- mexická
- argentinská
- kubánská

0 0,5 1 2 3 4
km

Zdroj: vlastní zpracování dle terénního šetření, 2014;
podkladová mapa: portál mapy.cz, 2014

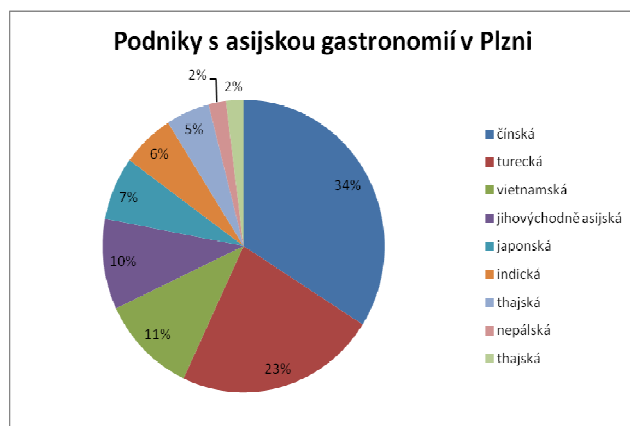
V dotazníkovém šetření u otázky, jaký typ cizokrajné gastronomie respondent upřednostňuje, získala americká kuchyně 5 %. Pokud měli dotazovaní konkrétně jmenovat, v pracovní době spíše upřednostňují KFC před McDonald's. Ve chvíli volna zmínili se stejným výsledkem KFC a hamburgárnu Delish.

3.1.3 Asijská

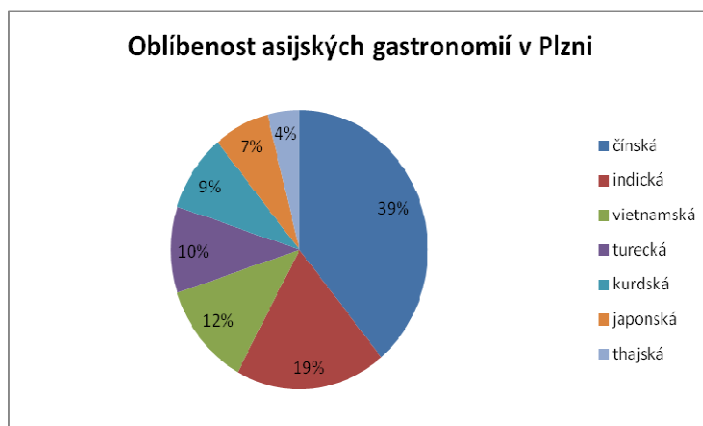
Každá z asijských zemí má vlastní gastronomickou historii a věhlasná jídla. Mají společné suroviny a spíše se odlišují díky historickému vývoji, politickým vlivům, klimatickým podmínkám a hlavně náboženstvím. (Asijská kuchyně, 2006)

Obrovský boom v České republice a tedy i v Plzni prodělala asijská kuchyně v posledním desetiletí. Díky přibývajícím imigrantům se zde stále více zakořeňuje a stává se běžnou součástí českého jídelníčku. V Plzni nalezneme 9 asijských gastronomií (graf č. 3), celkem se jedná o 48 podniků.

Graf. č. 3



Graf. č. 4



Zdroj: vlastní zpracování dle terénního a dotazníkového šetření, 2014

Při srovnání zastoupení a oblíbenosti podniků s asijskou gastronomií, jednoznačné prvenství v obou oblastech má čínská kuchyně. Přes to, kolik stánků s kebaby se v Plzni vyskytují, má turecká kuchyně pouhých 10 %. Výrazné oblíbě se těší gastronomie indická, zejména restaurace Everest.

V Maurerově výběru nejlepších restaurací v ČR se zde z asijské kuchyně vyskytují podniky Zlatý drak a ZEKE Sushi, což vypovídá o jejich vysoké kvalitě.

3.1.3.1 Čínská

Celkem 1/5 ze všech cizokrajných objektů a 1/3 z gastronomií asijských nabízí ve městě čínské pokrmy. Zcela bez výjimek jsou provozovateli původní občané z dané země. Z větší části provozují fast foody či bistra s posezením bez obsluhy, dále pak restaurace s obsluhou.

Tato kuchyně k přípravě jídla využívá především pánev wok, jenž šetrně zpracovává suroviny. Oblíbené je také dušení nebo vaření v páře. Obvykle se stoluje s čínskými hůlkami, v evropských zemích se však běžně používají příbory. Mezi základní suroviny patří rýže a nudle, dále drůbeží maso, ryby a tofu, zelenina, bambusové výhonky, černé houby nebo sojová omáčka.

Jako jedinou gastronomii ji nalezneme ve všech nákupních centrech v Plzni.

Za zmínku stojí restaurace U Bílého koníčka na Slovanech. Kuchařem je Huarong Tomáš Hu, který se učil vařit již v malém městečku nedaleko Šanghaje. Jako mladík emigroval do Čech, se svým otcem provozoval stejnou restauraci v centru Pardubic a nyní působí zde v Plzni. (U Bílého koníčka, 2014).

Obr. č. 4 – čínské bistro v nákupním centru Borská pole



Zdroj: autor, 2014

Čínská gastronomie je se svými 16 % z celkové oblíbenosti na 2. místě v Plzni. Hojně jsou podniky navštěvované hlavně ve chvílích volna. Konkrétně jde o „čínu“ v Rooseveltově a Sladkovského ulici, dále fast foody na Americké třídě.

3.1.3.2 Indická

Obr. č. 5 – indický podnik Masala Ghar

Kulinářští experti tvrdí, že tato kuchyně je originální a nelze ji přirovnat k žádné jiné národní kuchyni. Rozlišuje šest základních chutí, a to trpkou, palčivou, slanou, sladkou, kyselou a hořkou. Z těchto základních chutí poté tvoří mix chutí a vůní, zejména díky koření. Nejčastěji používají koriandr, kurkumu, šafrán, kari nebo zázvor. Pokrmy jsou často vegetariánské, nejčastější přílohou jsou pak placky či rýže. Z masových variací můžeme ochutnat vše kromě krávy, vzhledem k jejímu posvátnému postavení v indické kultuře. (Everest, 2014)



Zdroj: autor, 2014

Díky nespočtu národů a národnostních skupin, které v Indii žijí, je i její kuchyně velmi rozmanitá. Jednotlivé regiony se liší přípravou pokrmů, zvyklostmi a hlavně surovinami. Vzhledem k tomu, že provozovatelé indických restaurací v Plzni pocházejí mimo Indie i z Nepálu a Bangladéše, jejich produkty budou ovlivněny zejména množstvím ryb, plodů moře, ovoce, rýže a drůbeže, které jsou pro východní Indii typické.

První originální indickou kuchyní je již od roku 1999 Masala Ghar. Jako jediný indický podnik je restaurací a fast foodem zároveň. Nabízí příjemné prostředí, kde jsou jednotlivé stoly odděleny rákosovou zástěnou. K jídlu mohou hosté ochutnat placky paraty a čapatí, omáčky selektované podle chutí – curry, madras, kakai, masala, dildar aj.

Restauraci Everest v části Roudná provozuje rodina původem z Nepálu. Nabídka pokrmů je velmi pestrá, k přípravě používají speciální kotel Tandoor a jídla jsou servírována v nerezových mísách, během konzumace zahřívána svíci. Právě tato restaurace je respondenty v dotazníku nejčastěji zmiňovaná!

Třetí restauraci nazvanou Gateway of India neboli „Brána Indie“ je provozována Indem a Ukrajkou a najdeme ji v Dominikánské ulici.

Nejnovější a to od léta 2013 je Guru village. Jedná se o podnik na Náměstí republiky, nabízející vegetariánskou restauraci, café v orientálním stylu a multikulturní centrum, kde probíhají přednášky, promítání filmů či taneční večery. Majitel pochází ze severní Indie. (Guru Village, 2014)

Indické restaurace upřednostňuje více než 1/5 dotázaných a s 8 % je třetí nejoblíbenější gastronomií. Nejnavštěvovanější je již zmiňovaný nepálsko-indický Everest na Roudné a to ve chvílích volna.

3.1.3.3 Japonská

ZEKE Sushi si majitelé otevřeli pro svoji oblibu v této kuchyni. Nechávací si dovážet některé ze surovin a mají zde proškolený personál pro přípravu sushi. Nejbližší podnik podobného designu se nachází v devadesát kilometrů vzdálené Praze. Podnik je zmiňovaný v prestižním Maurerově výběru grand restaurant.

Japonské pokrmy mohou obyvatelé také okusit ve Zlatém draku nebo v restauraci či fast foodu Nový Peking – wok & sushi, kde je připravují asijské kuchaři.

Sushi, v překladu „kyselá rýže“, je synonymem pro japonskou kuchyni. Originálně se skládá z rýže nišiki, smíchané se speciální octovou omáčkou. Rýže se následně nanáší na plátky mořské řasy, doplní se zeleninou, syrovou rybou či mořskými plody. Výsledná vrstva se pak sroluje, chladí a krájí na 2,5 cm silná kolečka. (ZEKE Sushi bar, 2014)

3.1.3.4 Kuchyně Jihovýchodní Asie

Některé podniky v Plzni komplexně nabízejí čínskou, japonskou, thajskou a vietnamskou gastronomii. Proto byla pro tuto práci vytvořena specifická skupina pro jihovýchodní region Asie. Majiteli jsou buď čínské nebo vietnamské národnosti. Konkrétně se jedná o vyhlášenou restauraci Zlatý Drak, bistro Vietha na Klatovské třídě a fast food Panda se svými čtyřmi pobočkami.

Právě Panda je často navštěvován v i po pracovní době. Dále má vysokou návštěvnost jakýkoliv podnik Nového Pekingu. Restaurace Zlatý Drak bývá vyhledávána ve volnu.

3.1.3.5 Kurdská

Níjak nápadná Modrá restaurace je v Plzni 4 – Doubravce, schovaná a zcela mimo centrum dění. Jejím majitelem je obyvatel ze Sýrie a jídelní lístek nabízí rozmanité kurdské pokrmy. V Plzni je tato restaurace jediná svého druhu.

Obr. č. 6 – Modrá restaurace nabízející kurdskou gastronomii



Zdroj: autor, 2014

3.1.3.6 Thajská

Prvotní impuls pro thajskou kuchyni vznikl ve městě v roce 2009 v hotelu Angelo. Důvodem byl nejen thajský původ manželky hotelového ředitele, ale také díky asijským manažerům, kterých jsou v průmyslové zóně Borská pole desítky. Předností thajské kuchyně je, že není finančně náročná a je zdravá. Používá hodně zeleniny, nudle, rýži, maso a ryby. (BARBORKOVÁ, 2009)

V současné době v Plzni najdeme už 3 podniky – opět Zlatého draka, Asijské bistro na Slovanech a bistro Mr. Thai, které v určitých hodinách funguje i jako restaurace s obsluhou. Mr. Thai vaří z originálních surovin a kuchaři jsou z Thajska.

Thajská kuchyně prozatím nenašla své příznivce a upřednostňují ji pouze 2 % dotázaných.

3.1.3.7 Turecká

Pokud by tato práce byla členěna podle surovin, které podniky využívají, Turecko bychom řadili mezi evropské – středomořské státy. Gastronomie je však členěna dle geografického hlediska a tím, že většina Tureckého území leží v Asii, je v asijské skupině zařazeno oprávněně.

Momentálně je centrum Plzně v tureckém obležení. Všudypřítomné stánky s kebaby, které jsou navíc doplněny dvěma tureckými fast foody na Americké třídě, začaly v Plzni přibývat po roce 2010. Tam, kde dříve bývaly trafiky, knihy a další obchody, se nyní vine charakteristická vůně opékaného kořeněného masa. (POLÁČEK, 2012)

Prodej kebabu nejprve prorazil v Německu, v sedmdesátých letech 20. století, kdy ho začali nabízet turečtí nebo kurdští přistěhovalci. Poté přešla tato vlna do Čech, kde dosud nebylo moc jídla, které by šlo koupit na ulici. Kebab nabízí kombinaci rychlého, levného, teplého a zdravého jídla, navíc má často otevřeno až do pozdních nočních hodin. Na prosperitě prodejny hraje roli zejména její poloha, výrazný vliv má také prázdninové období, kdy v Plzni chybí studenti. (POLÁČEK, 2012)

Mezi nejstarší podniky turecké kuchyně patří Kebabistan na Americké a Istanbul kebab na Klatovské třídě. Některé stánky mezi sebou mají rodinou koalici. Nejnovějším podnikem je Derik kebab v Bezručově ulici, jenž nabízí i možnost posezení. Do turecké kuchyně je také zařazen řecký kebab na Sadech pětatřicátníků. Skutečně ale nabízí kebab a označení „gyros“ je jen snahou se od ostatních odlišit.

Döner kebab neboli „točit masem“ se nejčastěji vyrábí z telecího či mletého masa. Maso se opéká na vertikálním grilu, následně se odkrajují malé kousky. Ty se balí do chlebové pita placky spolu se zeleninou. Rozdíl mezi kebabem a gyrosem je v druhu používaného masa a každý pokrm používá svá typická koření.

3.1.3.8 Vietnamská

Tato kuchyně je často označována za jednu z nejzdravějších. Používané suroviny jsou opět odrazem polohy země a jejího klimatu. Jedná se tedy o rýži a z nich rýžové nudle, o zeleninu, bylinky a maso. Jídla jsou nejčastěji smažená, dále upravovaná v páře.

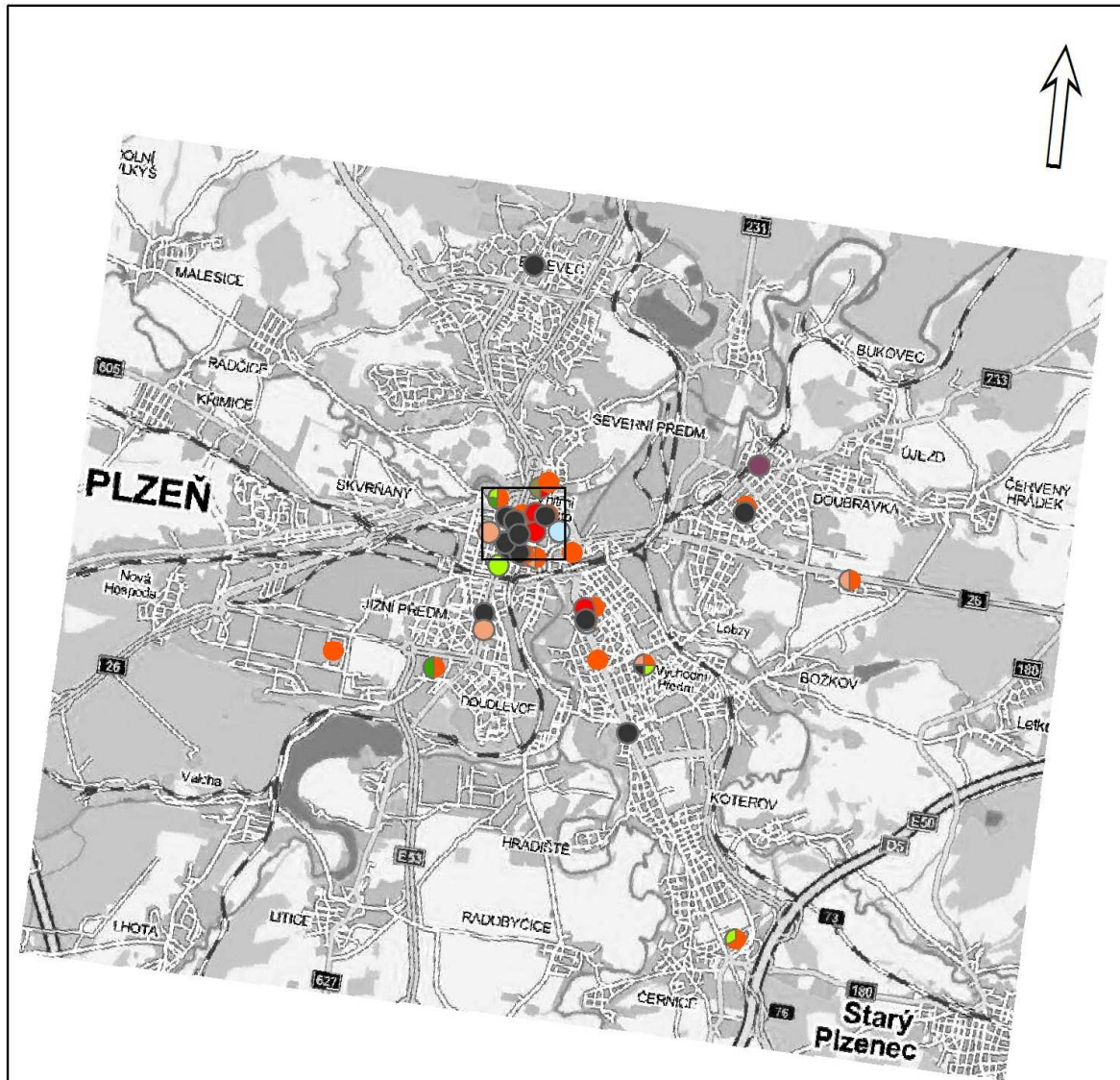
Nejznámějším pokrmem je polévka Pho – obsahuje široké rýžové nudle s kousky masa, zeleninu a bylinky jako je koriandr či thajská bazalka. Polévka se dochucuje rybí omáčkou, chilli papričkou nebo limetkou. Druhým tradičním jídlem jsou jarní závitky. Jedná se o směs masa a rýže, která se balí do rýžového papíru.

V Plzni na vietnamskou stravu můžeme do dvou restaurací a čtyř fast foodů – restaurace Klatovská a Zlatý drak, bistro Nquyen na Americké třídě, Asijské bistro na Slovanské třídě, Guty v NC Plzeň a nakonec Pho time v NC Slovany.

Vietnamskou kuchyni má oblíbenou 34 dotázaných, tj. 5 %.









Obrázek č. 7

Rozmístění podniků asijské gastronomie na území města Plzně



Legenda

Typy kuchyní:

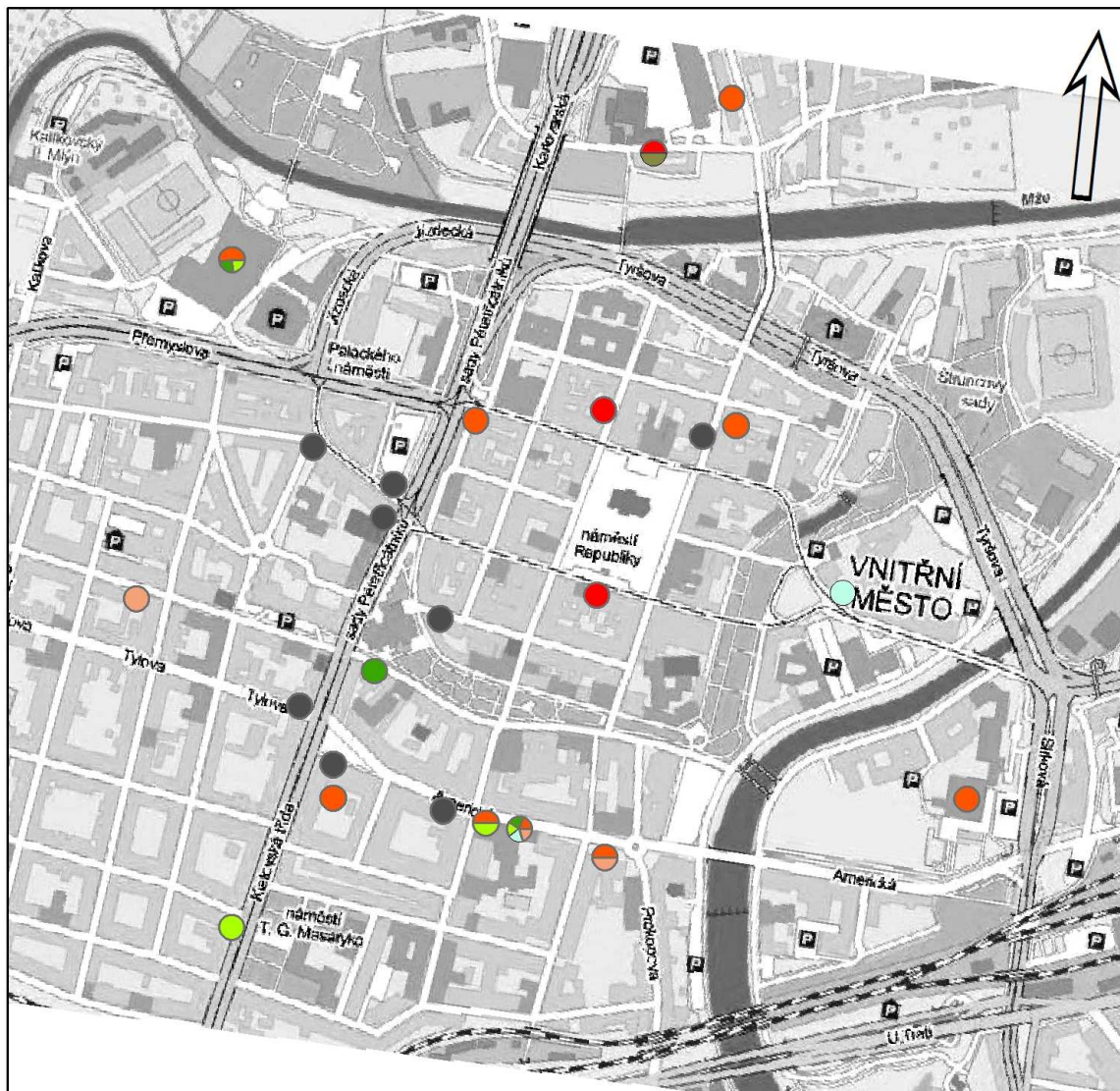
 čínská	 JV asijská	 thajská
 indická	 kurdská	 turecká
 japonská	 nepálská	 vietnamská

0 0,5 1 2 3 4
km

Zdroj: vlastní zpracování dle terénního šetření, 2014;
podkladová mapa: portál mapy.cz, 2014

Obrázek č. 8

Rozmístění podniků asijské gastronomie v centru města Plzně



Legenda

Typy kuchyní:

	čínská		JV asijská		turecká
	indická		nepálská		vietnamská
	japonská		thajská		kurdácká

0 125 250 500 m

Zdroj: vlastní zpracování dle terénního šetření, 2014;
podkladová mapa: portál mapy.cz, 2014

3.1.4 Australská

Jediným podnikem propagujícím tuto gastronomii je Skippie – Australské masové koláče. Můžete jej najít na mapě č. 6: „rozmístění cizokrajných gastronomií dle typů kuchyní v centru města Plzně“.

Obr. č. 9 – Skippie

Zakladatelé tohoto fast foodu strávili v Austrálii dohromady přes třináct let. Během jejich pobytu sbírali zkušenosti při zaměstnáních v gastronomii a neocenitelné gurmánské zážitky. Jejich filozofií je poskytovat kvalitní a příjemný servis, zdravé produkty, které jsou dostupné všem a možnost poznání opravdové a nefalšované Austrálie. Zakládají si na tom, že jejich produkty jsou vždy čerstvé, ručně vyrobené, nesmažené, ale pečené a bez konzervantů. (Skippie, 2014)

Australský masový koláč neboli páj je kapsa ze dvou druhů těst plněná masovou, popř. vegetariánskou směsí. Těsto dávající a držící tvar je dle tradičního receptu, vrchní část je tvořena plátem listového těsta. Náplně jsou pak připravované podle australské receptury, částečně inspirované světovou kuchyní. (Skippie, 2014). Masový koláč je v Austrálii považován za ikonické jídlo, někteří ho dokonce považují za národní.



Zdroj: autor, 2014

V oblíbenosti získalo u dotázaných pouhé 1 %.

3.1.5 Evropská

Stejně jako u ostatních kontinentů i evropská gastronomie je utvářena odlišnými geografickými podmínkami a historickým vývojem. Jiné suroviny budou mít na severu ve Skandinávii, v nížinaté oblasti Maďarska nebo na klimaticky příznivém pobřeží Středozemního moře.

3.1.5.1 Středomořská

Právě státy u Středozemního moře mají specifickou kuchyni, neboť používají velké množství plodin a surovin, které jsou typické pouze pro tuto oblast jižní Evropy. Pro návštěvníky může být posezení ve středomořské restauraci vzpomínkou na letní dovolenou, na slunce, moře, trhy. Tuto atmosféru mohou nasát v pěti plzeňských podnicích. Jsou to Artemis, pizzeria Paganini, dále Rango, Bar de Tapas el Cid a Amorvino. Poslední tři zmiňované podniky jsou také v dotazníkovém šetření častěji volené pro posezení ve chvílích volna.

Mezi středomořské suroviny bezpodmínečně patří tekuté zlato – panenský olivový olej, který je základem pro většinu pokrmů. Dále nesmí chybět víno, zelenina jako rajčata, česnek a cibule. Z ovoce jsou to všechny citrusy, melouny a fíky, ať už v čerstvé či sušené podobě. Další samozřejmostí jsou ryby a mořské plody.

3.1.5.1.1 Italská

Italská kuchyně bývá v nejrůznějších žebříčcích řazena mezi ty nejlepší na světě. V Plzni tomu není jinak. Se svými 13 podniky ji upřednostňuje 165 respondentů. Z celkového hodnocení oblíbenosti má pak nejvíce procent, a to 23.

Pravda je, že hodnocení může být zkreslené. Prodej pizzy – typického italského jídla, najdeme v každé „druhé“ ulici. Podstatné je, že se převážně jedná o převzaté a po česku upravené recepty. Skutečné italské restaurace či pizzerie v Plzni vytvářejí autentické prostředí. Do databáze jsou zařazeny buď pro italský původ svého majitele, pro dovoz originálních surovin nebo pro zkušenosti kuchaře po pobytu v Itálii. Může se tak stát, že čtenář v práci nenajde

svoji oblíbenou pizzerii, čímž zjistí, že vlastně nenavštěvuje pravý italský podnik. Jako příklad můžeme zmínit pizzerii Martinská, San Marino, Pizzerie v Solní apod.

Respondenti v pracovní době z italských podniků navštěvují například J. Gotti Restaurant, Dolce Vitu nebo Reigrovku. Pokud si jdou sednout ve chvílích volna, mimo tři již zmíněné pizzerie dále preferují Anticu, Pulcinellu nebo Rango.

Podniku Piccolo Torino v obvodu Slovany v době tvorby databáze zbývalo jen několik dnů do otevření. Předchozí podnik Bella Italia po požáru ukončil svoji činnost a prodal objekt jinému majiteli – Italovi.

Ristorante Budino je jako jediný Plzeňský podnik v prestižním umístění TOP 100 Maurerova výběru Grand restaurant. Konkrétně je na 90. příčce.

Itálie si získala svět nejen pizzou. Dala všem až 400 druhů těstovin jako torteliny, lasagne, ravioly, špagety, penne či gnocchi. Pro své pokrmy používá zdravé a čerstvé suroviny. Ryby, maso a z nich salámy, nejznámější je šunka prosciutto a salám mortadella. Využívá rozmanitost ovoce a zeleniny, velké množství sýrů – parmezán, mozarellu, riccotu či mascarpone. V koření vyniká bazalka a ve sladkostech je proslavená pravá italská zmrzlina a dezert tiramisu.

3.1.5.1.2 Řecká

V řecké kuchyni najdeme zejména mix balkánských chutí a chutí Blízkého východu. Mimo tradiční ingredience Řekové více využívají lilek, cuketu, z koření mátu, muškát a anýz. Častou surovinou je také sýr feta. Proslulý je osvěžující salát z jogurtu, okurek a česneku – tzatziki, dále marinované jehněčí na špejli – gyros a souvlaki, musaku či kalamáry. Z nápojů je tradiční víno retsina, obsahující borovou pryskyřici a anýzový likér Ouzo.

V Plzni mohou obyvatelé navštívit dvě řecké restaurace. Na Roudné se nachází Restaurant Akropolis. Ve městě má tradici od roku 1998, návštěvníkům nabízí posezení na zahrádce i v zimní terase. Druhým podnikem je Artemis v nákupním centru Plaza.

Na otázku, zda respondenti upřednostňují řeckou kuchyni, odpovědělo kladně 51 osob, což je 7 % z celkových odpovědí.

3.1.5.1.3 Španělská

V Křížíkovo sadech se od roku 2003 nachází restaurace el Cid, zaměřena na rustikální španělskou a obecně středomořskou i rybí kuchyni. Nabízí zde originální pokrmy z kvalitních surovin, ke Španělsku ladí i interiér restaurace. Hosté mohou ochutnat ensaladas – různé druhy salátů, paellu, pokrmy z mořských plodů apod. V nabídce mají také španělská vína. (El Cid, 2014)

Tento typ kuchyně upřednostňuje 1 % dotázaných, přesně 10 osob. Vyhledávaný je ve chvílích volna. El Cid se také objevuje na seznamu prestižního výběru nejlepších a nejzajímavějších restaurací v České republice. V roce 2013 se umístil na 19. místě v TOP 100 a na třetí pozici v kategorii obsluha.

3.1.5.2 Ostatní

3.1.5.2.1 Francouzská

Prvním zástupcem této kuchyně v Plzni je teprve šestým rokem restaurace La Provence el Cid v Kopeckého sadech. Tento podnik prezentuje kuchyni jihovýchodní Francie. V nabídce najdete typicky provensálská jídla a kvalitní francouzská vína. O kvalitě podniku také svědčí umístění na 67. místě v TOP 100 nejlepších restaurací v České republice (2013). (El Cid, 2014)

La Tartelette – restaurace, fast food a kavárna v jednom. Návštěvníky při vstupu ohromí nevídaná vůně na místě upečených sladkých i slaných koláčů. Ty zde peče osobně majitelka, která je francouzského původu.

Bageterie Boulevard je místem pro zaneprázdněného městského člověka, který nehodlá dělat kompromisy v tom co jí. Tyto podniky mají moderní koncept restaurací rychlého občerstvení

s francouzským šarmem. Jejich specialitou jsou křupavé bagety, plněné originálními a kvalitními surovinami. Navíc bagety připravují na místě až podle přání zákazníka. Bageterie se v Plzni nachází v nákupních centrech Borská pole a Olympia. (Bageterie Boulevard, 2014)

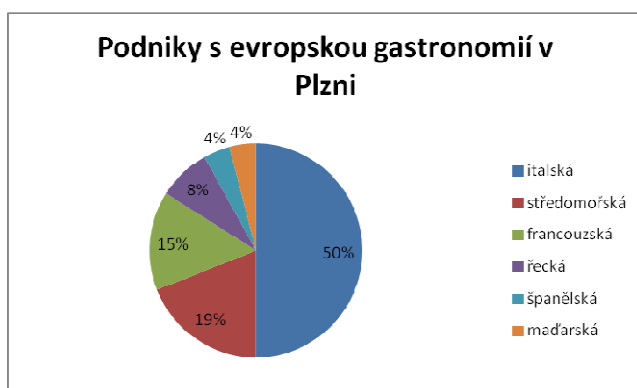
Francouzská gastronomie je ve světě natolik oblíbená, že v roce 2010 byla přidána na seznam UNESCO jako nemateriální kulturní dědictví. Mezi veřejností v Plzni je oblíbená u 31 osob, tj. 4 % stejně jako u turecké, orientální či středomořské kuchyně. Proslavená je nejen díky zmiňovaným bagetám, ale také díky vínu, sýrům, croissantům. Známa je cibulačka, bešamelová omáčka, fondue či crème brûlée. Tato kuchyně používá hodně zeleniny a bylinek, naopak málo koření.

3.1.5.2.2 Maďarská

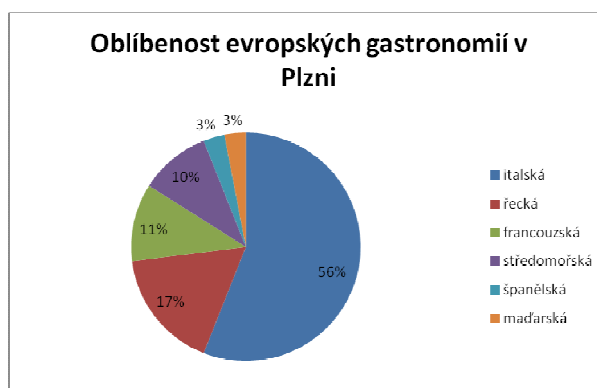
„U nás si budete připadat jako v Maďarsku“. Takto láká své zákazníky restaurace Visegrád – jediný plzeňský podnik nabízející možnost nahlédnout do maďarské kuchyně. Restauraci původně založil Maďar, současný český majitel v této image pokračuje. Restaurace se nachází uprostřed zástavby rodinných domů v Plzni – Lobzích, nezvykle mimo rušné oblasti. Tuto kuchyni upřednostňuje pouhé 1 % dotázaných.

Význačnou surovinou pro vaření je červená paprika a kysaná smetana, z hotových pokrmů je to pak tradiční plněná paprika, perkelt a guláš. K zapití mohou zákazníci ochutnat tokajské víno. (Visegrád, 2014)

Graf č. 5



Graf č. 6



Zdroj: vlastní zpracování dle terénního a dotazníkového šetření, 2014

Polovina podniků s evropskou gastronomií připadá na italskou kuchyni. V oblíbenosti má dokonce 56 %. Výrazně oblíbená je také řecká kuchyně, dále francouzská či středomořská. Španělská a maďarská dosahují v oblíbenosti pouze několika procent, což je především způsobeno jejich zastoupením jediným podnikem.

3.1.5.2.3 Mezinárodní

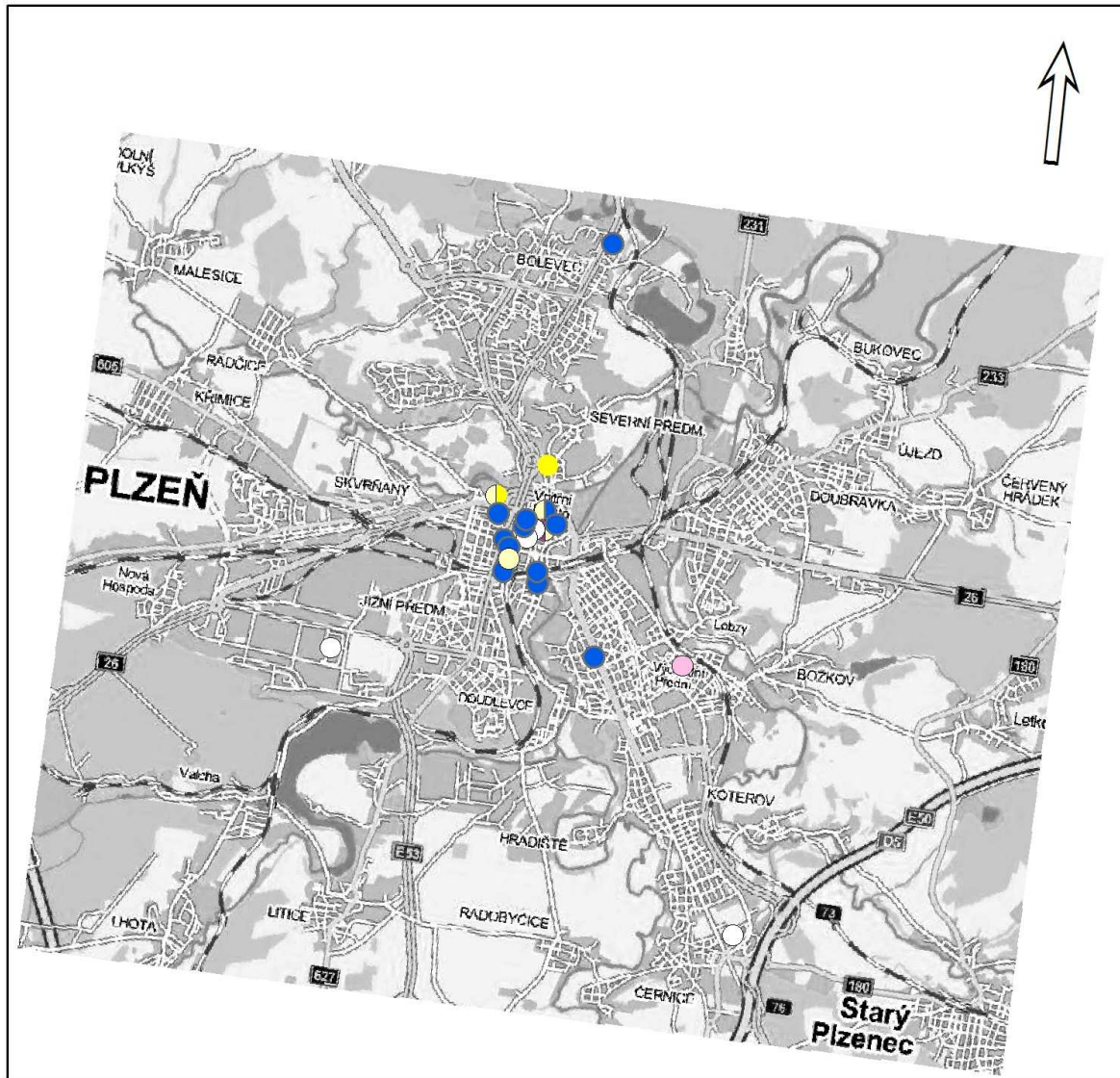
Mezinárodní gastronomií chápeme podnik, který hostům nabízí 2 a více odlišných typů kuchyní. Pro tuto práci byla nakonec zjišťována pouze její oblíbenost mezi veřejností. Zjistit zastoupení této kuchyně se ukázalo jako problematické. Často sami podniky nevěděli, jakým typem kuchyní by se měly prezentovat.

Pokrmy mezinárodní kuchyně nabízí například restaurace Ve Vilách na Severním Předměstí. Samozřejmostí je v hotelech, kde se pohyb zahraničních osob očekává.

V dotazníkovém šetření ji preferují pouhá 3 % respondentů.







Obrázek č. 10

Rozmístění podniků evropské gastronomie na území města Plzně



Legenda

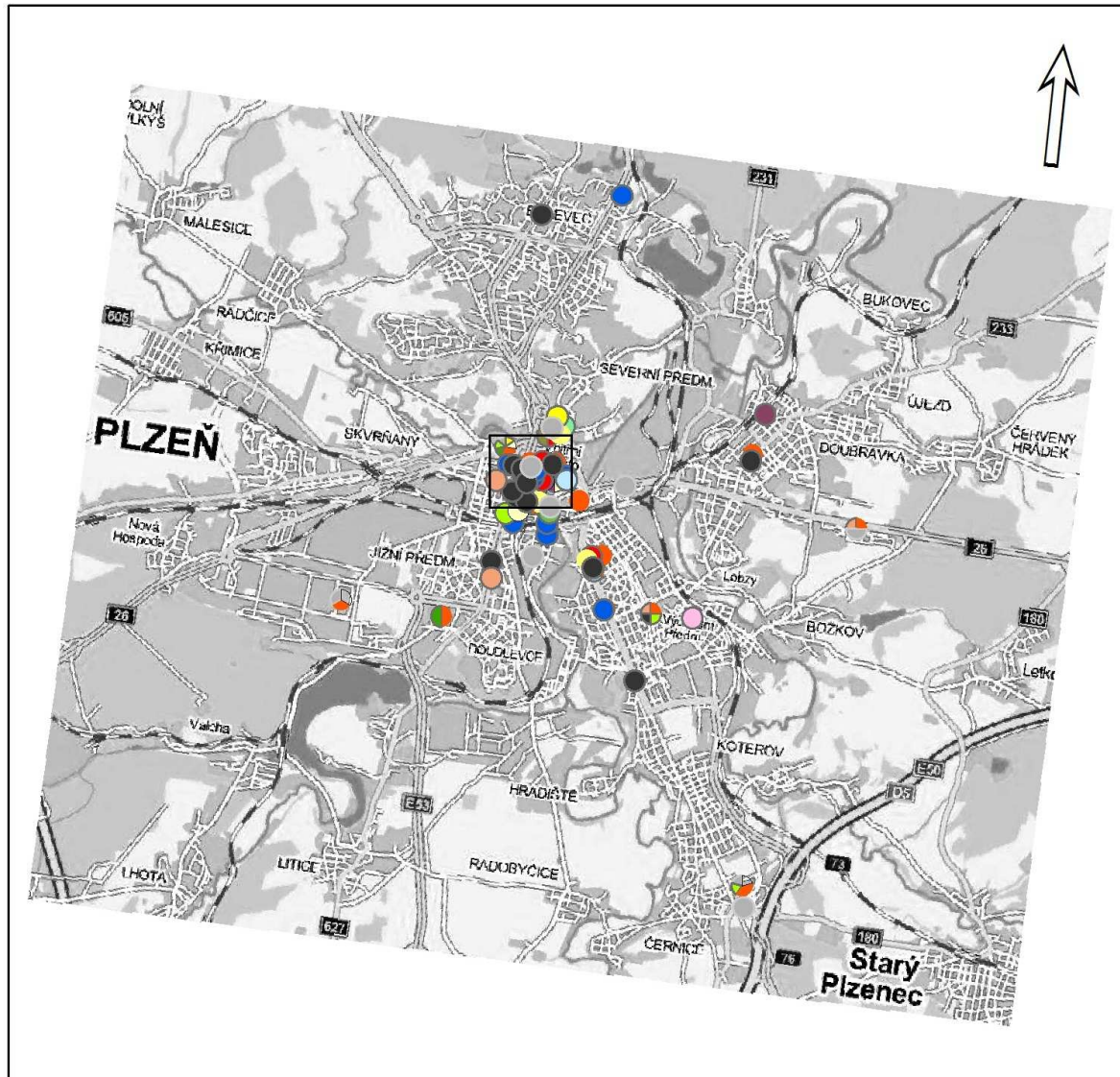
Typy kuchyní:

	francouzská		řecká
	italská		středomořská
	maďarská		španělská

0 0,5 1 2 3 4
km


















Zdroj: vlastní zpracování dle terénního šetření, 2014;
podkladová mapa: portál mapy.cz, 2014

Rozmístění podniků cizokrajné gastronomie dle typů kuchyní na území města Plzně



Legenda

Typy kuchyní:

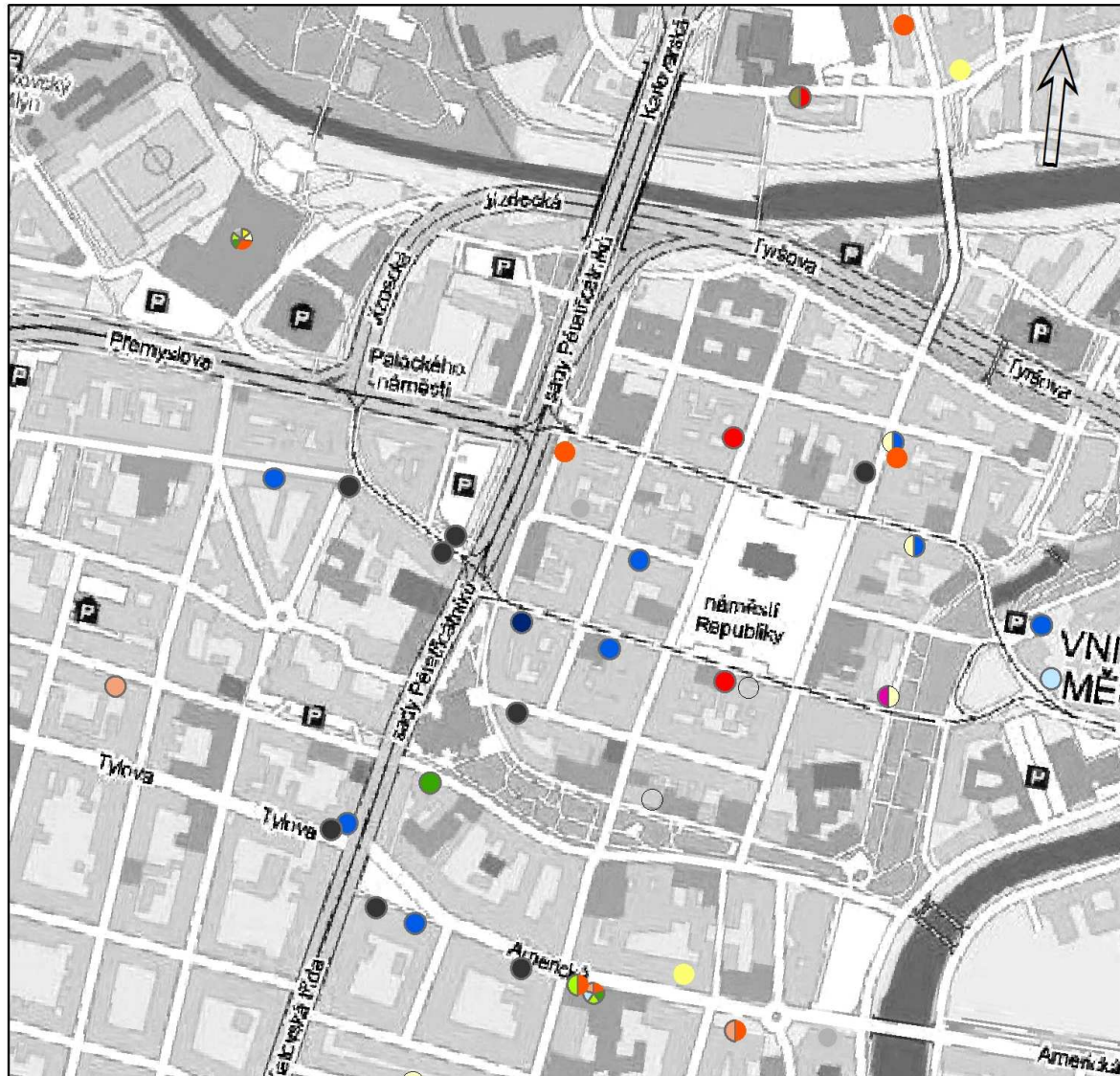
 argentinská	 italská	 maďarská	 španělská
 australská	 japonská	 mexická	 thajská
 čínská	 JV asijská	 nepálská	 turecká
 francouzská	 kubánská	 řecká	 USA
 indická	 kurdácká	 středomořská	 vietnamská

0 0,5 1 2 3 4 km

Zdroj: vlastní zpracování dle terénního šetření, 2014;
podkladová mapa: portál mapy.cz, 2014

Obrázek č. 12

Rozmístění podniků cizokrajné gastronomie dle typů kuchyní v centru města Plzně



Legenda

Typy kuchyní:

argentinská	italská	maďarská	španělská
australská	japonská	mexická	thajská
čínská	JV asijská	nepálská	turecká
francouzská	kubánská	řecká	USA
indická	kurdská	středomořská	vietnamská

0 50 100 200 300 400
m

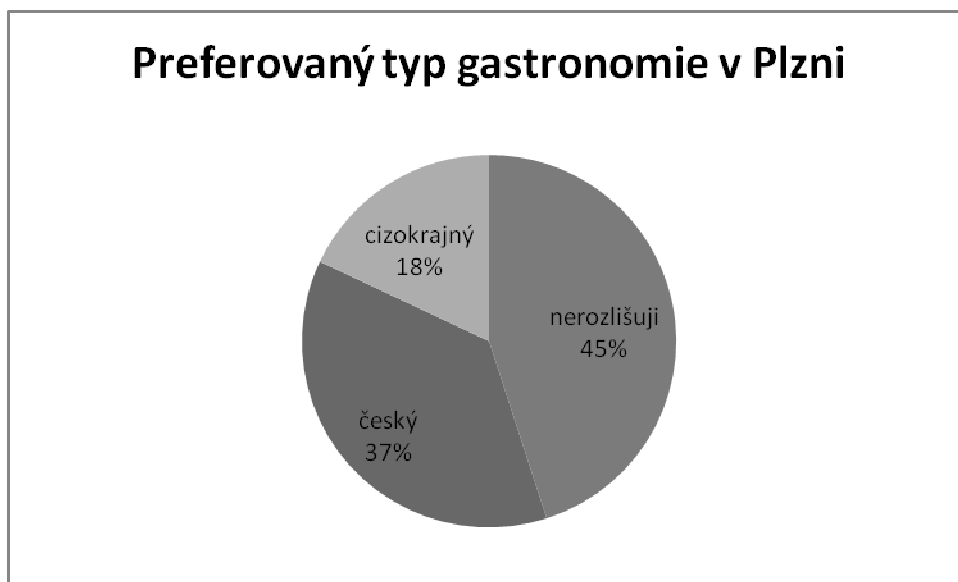
Zdroj: vlastní zpracování dle terénního šetření, 2014;
podkladová mapa: portál mapy.cz, 2014

Závěrem kapitoly segmentace dle geografické polohy je dobré zmínit výsledky dotazníkových otázek, týkajících se stravovacích zařízení v Plzni. Konkrétně se jedná o otázku, zda respondenti ve městě vlastně podniky obecně navštěvují, jestli mají s cizokrajnou gastronomií v Plzni zkušenosti a pokud ano, který typ kuchyně upřednostňují (graf č. 7).

U první otázky odpovědělo 259 osob, tj. 91 %, že podniky navštěvují, zbylých 9 % tuto možnost stravování nevyužívá.

Druhá otázka zjišťovala, jaký podíl dotázaných má s cizokrajnou gastronomií zkušenosti. Výsledkem je povědomí u 222 osob, tj. 78 % a bez zkušeností je 62 osob, tj. zbylých 22 %.

Graf č. 7



Zdroj: vlastní zpracování dle dotazníkového šetření, 2014

Výše ukázaný graf znázorňuje, že dotázaní spíše rozdíl mezi českou a cizokrajnou gastronomií nerozlišují a vybírají si podle aktuální možnosti. Pokud by si ovšem museli vybrat, vyšší podíl by získala klasická česká kuchyně. Originální gurmánský zážitek v podobě cizokrajné gastronomie by volilo raději 18 % dotázaných.

3.2 Segmentace dle typu podniku

Podniky zvolené pro tuto práci jsou restaurace, pizzerie, fast foody, bistra a stánky (viz. kapitola 2.2). Na území města Plzně se v oblasti cizokrajné gastronomie nachází celkem 42 restaurací či pizzerií, 36 fast foodů a bister a 11 stánků.

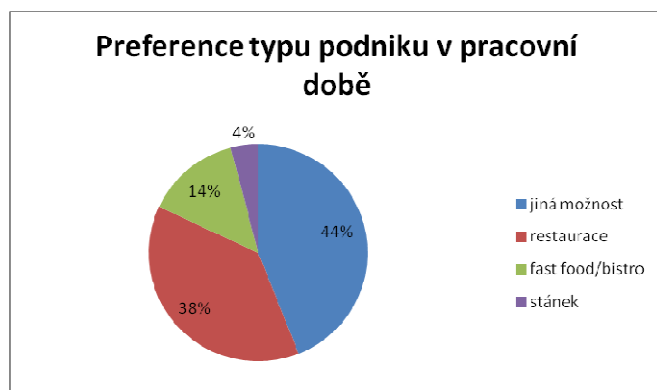
Pokud bychom typy podniků měli generalizovat pro praxi v Plzni, restaurace zpravidla využívají evropské gastronomie. Mají nejvyšší zastoupení ze všech kontinentů, a to 20 restaurací a pizzerií. U americké a asijské kuchyně převažují fast foody a bistra, ale ani podíl restaurací, zejména u asijských, není nezanedbatelný. Pro euro-asijskou, tedy tureckou gastronomii jsou zde typické stánky. Přesný podíl jednotlivých podniků a jejich porovnání podle geografického původu znázorňuje tabulka č. 1.

Tabulka č. 1 – Zastoupení typů podniků v Plzni, členěné dle geografické polohy

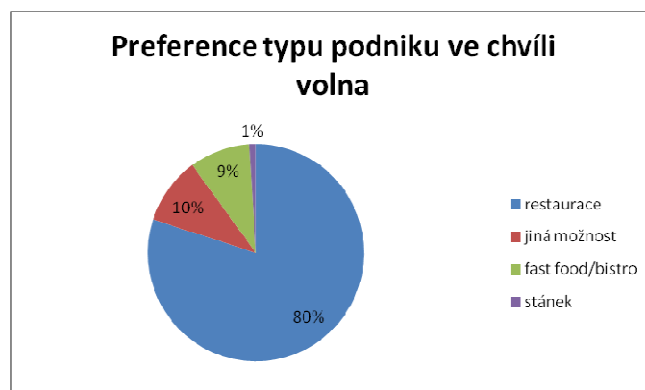
	restaurace/pizzerie	fast food/bistro	stánek
americká	5	10	1
asijská	17	22	10
australská	0	1	0
evropská	20	3	0
celkem	42	36	11

Zdroj: vlastní zpracování dle terénního výzkumu, 2014

Graf č. 8



Graf č. 9



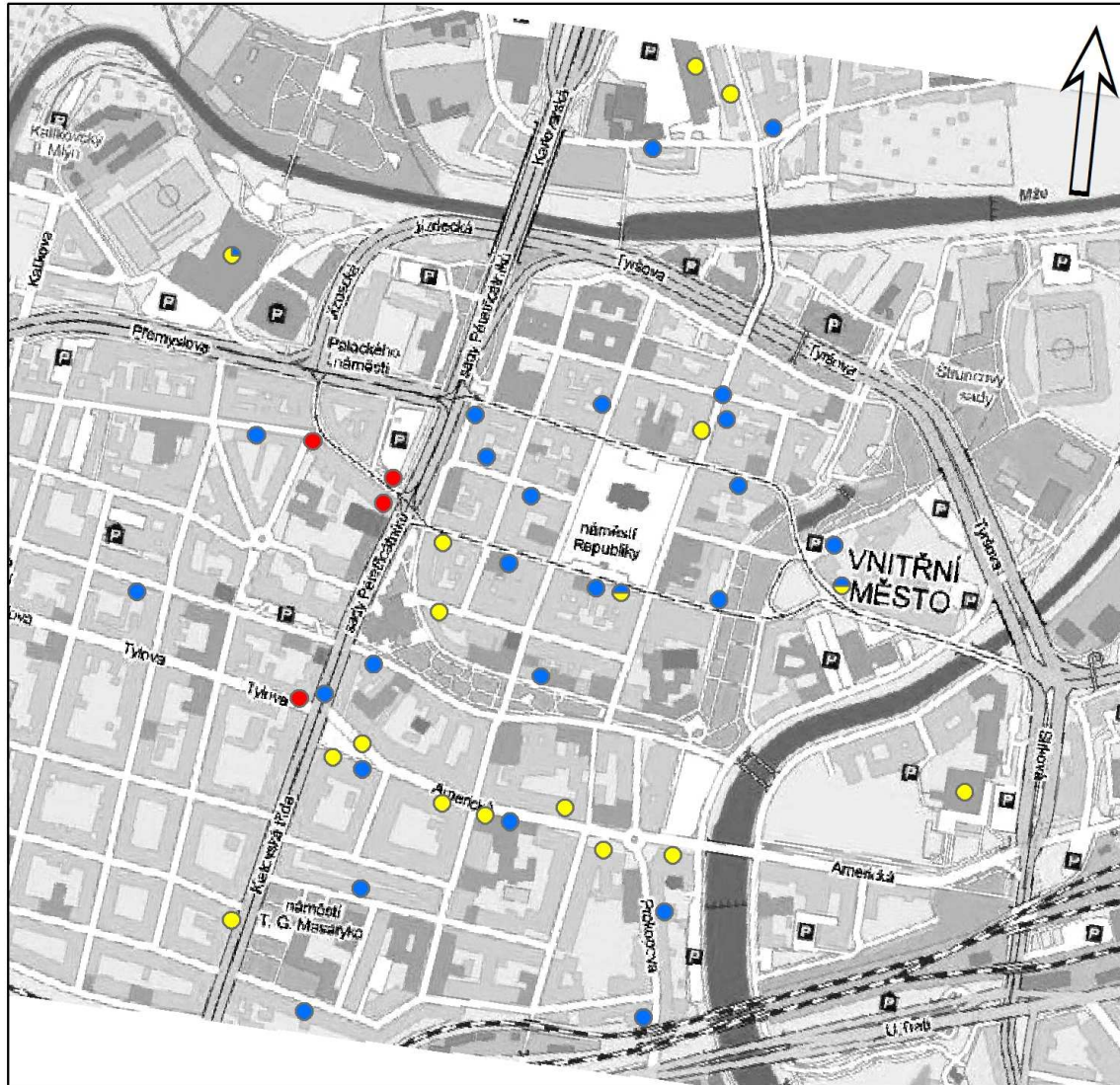
Zdroj: vlastní zpracování dle dotazníkového šetření, 2014

Grafy č. 8 a 9 znázorňují preference respondentů podle doby, kdy se jdou stravovat. Obecně platí, že v pracovní či studijní době je čas na jídlo limitován a proto respondenti upřednostňují rychlejší, zejména jinou možnost. Podle dotazníkového šetření volí tuto možnost 44 % dotázaných. Pod jinou možností se v případě studentů může jednat o stravování v menze, u pracujících pak bufety a kantýny na pracovišti, jídlo nachystané doma apod. Dalšími důvody, proč lidé v pracovní/studijní době využívají jinou možnost, mohou samozřejmě být i elementy jako je časová nedostupnost či cena. Oproti stravování ve chvílích volna jsou i více navštěvované fast foody a stánky.




Ve chvílích volna jsou z 80 % navštěvované restaurace. Ve srovnání s pracovní dobou se jedná o nárůst o 42 %, tedy o polovinu více. Jinou možnost volí 10 % respondentů, fast food či bistro pak 9 %.

Obrázek č. 13

Rozmístění podniků dle typu objektu v centru města Plzně



Legenda

-  restaurace/pizzerie
-  fast food/bistro
-  stánek

0 125 250 500 m

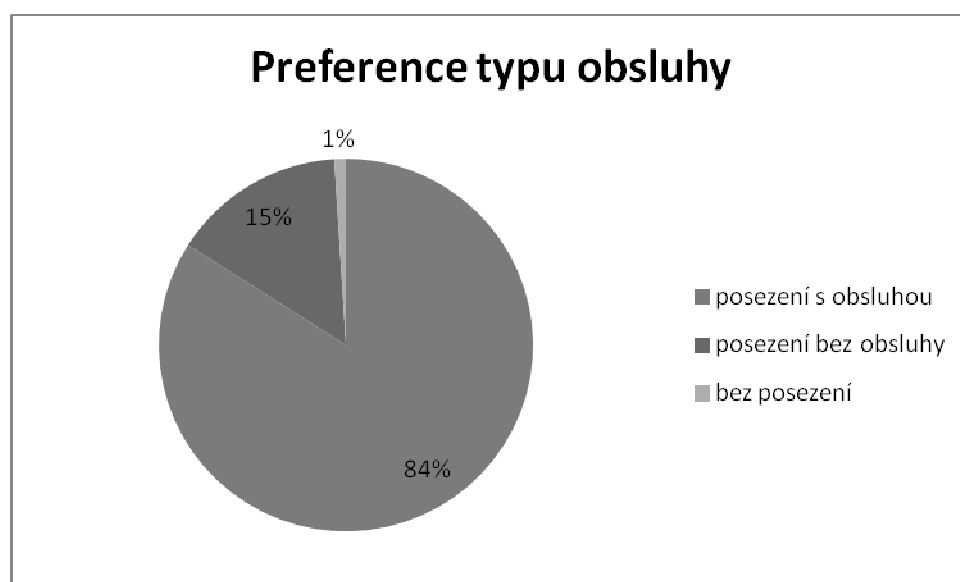
Zdroj: vlastní zpracování dle terénního šetření, 2014;
podkladová mapa: portál mapy.cz, 2014

3.3 Segmentace dle způsobu obsluhy

Členění dle typu obsluhy má trojí členění – posezení s obsluhou, posezení bez obsluhy a bez posezení (viz. kapitola 2.2).

Výsledky zastoupení těchto typů korespondují s tabulkou č. 1, kde jsou rozčleněny podniky.

Graf č. 10



Zdroj: vlastní zpracování dle dotazníkového šetření, 2014

Na otázku, který typ obsluhy respondenti preferují, jednoznačně převažuje posezení s obsluhou. Můžeme zde vidět provázanost s oblíbeností restauračních zařízení, kde je obsluha samozřejmostí. 15 % dotázaných upřednostňuje posezení bez obsluhy, které je typické pro rychlé občerstvení. Stánky, tedy zařízení bez posezení mají pouze 1 % zastoupení.

V závěru dotazníkového šetření bylo typem škálových odpovědí zjišťováno, co a nakolik zákazníci při výběru stravovacího zařízení vlastně ovlivňuje. Hodnoceno bylo prostředí

podniku, chuť jídla, cena, kvalita potravin, dostupnost (blízkost bydliště/pracoviště), personál/způsob obsluhy a marketing (reklama, doplňkové služby). Respondenti hodnotili všech sedm témat v rozpětí 1 – 5. Přičemž 1 je ovlivňuje nejméně, 5 je naopak ovlivňuje velmi.

Jednoznačně respondenty nejvíce ovlivňuje chuť jídla. Hodnotu „5“ vyplnilo 204 dotázaných, tj. 73 %. Vysoké ohodnocení dále získalo prostředí podniku a kvalita potravin – hlasovalo kolem 100 osob, tedy 40 %. Personál, popř. způsob obsluhy má také nejvyšší ohodnocení, i když s hodnotou 35 %. Dostupnost podniku má vyrovnané výsledky, největší počet hlasů má hodnota „3“. U tématu „marketing“ jsou preference respondentů opačné. Reklama či doplňkové služby je spíše neovlivňují.

Kompletní výsledky jsou tabulkově a graficky zobrazeny v příloze č. 3.

4 ZÁVĚR

Cizokrajná gastronomie je v Plzni v rámci stravovacích služeb nezanedbatelným odvětvím. Podle dotazníkového šetření s ní mají zkušenost $\frac{3}{4}$ dotázaných. Sice by ji před českou kuchyní upřednostnilo pouhých osmnáct procent, ale téměř polovina respondentů dává oběma stejnou váhu.

Podniky jsou logicky vysoce zastoupeny v obvodu Plzeň 3 zahrnující Vnitřní Město, kde se koncentruje nejvíce obyvatel, popřípadě v nákupních centrech na okrajích města.

Už naštěstí minula doba, kdy se chodilo pro zpestření jídelníčku pouze do McDonald's na Americké třídě. Aktuálně si Plzeňané mohou vybírat z jedenadvaceti typů gastronomií, které zahrnují osmnáct kuchyní konkrétních států, významné regiony – jihovýchodní Asii a středomoří a kuchyni mezinárodní. V zastoupení podniků cizokrajné gastronomie dominují v Plzni ty čínské, italské a turecké. První dvě zmiňované jsou také nejčastěji vyhledávány, jako třetí nejoblíbenější je gastronomie indická. Právě indicko-nepálský podnik Everest na Roudné je podle dotazníkového šetření vůbec nejvíce navštěvovaným podnikem.

Nevyužitý potenciál by v sobě mohly mít maďarský Visegrád a kurdská Modrá restaurace. Oba tyto podniky jsou situovány mezi bytovou zástavbou, nijak se nepropagují, a tedy jejich atraktivita zůstává obyvatelům města skryta.

Žádné zastoupení na gastronomickém trhu ve městě nemá africký kontinent. Nejbližší zastoupení africké kuchyně bylo lokalizováno až v Praze nebo Mostu. Nejen tento poznatek, ale i celá práce by mohla sloužit jako inspirace či podklad pro vytvoření podnikatelského záměru ohledně založení nového podniku. Navíc prostorové rozmístění podniků cizokrajné gastronomie je první prací, která se v Plzni touto problematikou zabývá. Mapové výstupy by se daly využít v rámci propagačních materiálů pro cestovní ruch nebo pro projekt EHMK 2015.

Je těžké určit, jakým směrem se bude cizokrajné stravování v Plzni ubírat. Subjektivně se dá tvrdit, že v tento moment už je velmi různorodé, obecně má vysoké zastoupení podniků, ale stále v sobě skýtá rezervy. Bylo by zajímavé, stejnou práci vypracovat pro město s obdobnými parametry (rozloha, počet obyvatel, EHMK) nebo opět pro Plzeň, ovšem s odstupem několika let.

5 RESUMÉ

Cílem této práce je zjistit zastoupení a oblíbenost podniků cizokrajné gastronomie na území města Plzně. Nejprve se pro cizokrajný podnik stanovila definice a kritéria pro zařazení do databáze: používání originálních surovin, původ majitele či kuchaře, zkušenosti ze zahraničních stáží atd.

Poté, pomocí analýzy internetových zdrojů, terénního výzkumu a následně utříděním dat, byla databáze vytvořena. Závěrem byly výsledky vizualizovány v programu ArcGIS 10.2.

Pro zjištění oblíbenosti byl sestaven interaktivní dotazník a distribuován zejména prostřednictvím emailu nebo tištěnou verzí. Výsledky šetření jsou převážně znázorněny koláčovými grafy.

SUMMARY

The aim of this work is find a representation and popularity of foreign cuisine restaurants on the territory of the Plzeň city. First, was determined definition and criteria for inclusion in the database: using the original ingredients, origin inhabitant or chef, experiences from intership abroad, etc.

After that, through the analysis of web resources, fieldwork and subsequently organize data, database was created. Finally, the results were visualized in the ArcGIS 10.2.

To determine popularity of interactive questionnaire was compiled and distributed by email or printed version. The results of the survey are mainly shown in pie charts.

Klíčová slova v češtině:

Cizokrajná gastronomie, prostorová analýza

Klíčová slova v angličtině:

Foreign cuisine, spatial distribution

6 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Odborné publikace:

PTÁČEK, Bohumil. Analýza rozmístění stravovacích zařízení v Plzni s ohledem na bezbariérový přístup, 2006. Bakalářská práce. Západočeská univerzita v Plzni. Fakulta pedagogická. Vedoucí práce Marie NOVOTNÁ.

PUNCH, Keith. Základy kvantitativního šetření. 1. Vyd. Praha: Portál 2008.

HENDL, Jan. Kvalitativní výzkum: základní metody, teorie a aplikace. 2. Vyd. Praha: Portál 2008.

Elektronické zdroje:

Evropské hlavní město kultury Plzeň 2015. [online]. 2014 [cit. 17.3.2014]. Dostupné z: <http://www.plzen.eu/turista/pamatky-a-turisticke-cile/top-turisticke-cile/top-turisticke-cile.aspx>.

Firmy.cz, restaurační a pohostinské služby. [online]. 2014 [cit. 24.3.2014]. Dostupné z: <http://www.firmy.cz/Restauracni-a-pohostinske-sluzby/kraj-plzensky/plzen-mesto>.

Pilsnerpubs.cz. [online]. 2014 [cit. 24.3.2014]. Dostupné z: <http://www.pilsnerpubs.cz/>.

Obchodní rejstřík. [online]. 2014 [cit. 24.3.2014]. Dostupné z: <http://zivnostensky-rejstrik.cz/>.

Živnostenský rejstřík. [online]. 2014 [cit. 24.3.2014]. Dostupné z: <http://obchodnirejstrik.cz/>.

Maurerův výběr GRAND RESTAURANT. [online]. 2014 [cit. 14.3.2014]. Dostupné z: <http://www.grandrestaurant.cz/>.

Lidové noviny. Americká kuchyně chutná skvěle, říká znalec. [online]. 2011 [cit. 5.3.2014]. Dostupné z: http://www.lidovky.cz/americka-kuchyne-chutna-skvele-rika-znalec-fj9-/dobra-chut.aspx?c=A110603_124330_dobra-chut_glu.

Saloon Roudná. [online]. 2014 [cit. 10.3.2014]. Dostupné z: <http://www.saloonroudna.cz/>.

Cuba Liberta. [online]. 2014 [cit. 11.3.2014]. Dostupné z: <<http://www.cubaliberta.cz/>>.

Pancho's, mexická restaurace. [online]. 2014 [cit. 2.3.2014]. Dostupné z:

<<http://mexickarestauracepanchos.cz/>>.

La Caretta, mexická restaurace. [online]. 2014 [cit. 12.3.2014]. Dostupné z:

<<http://www.lacarreta.cz/>>.

El Toro Bistro, facebook. [online]. 2014 [cit. 8.3.2014]. Dostupné z:

<<https://www.facebook.com/ElToroBistro>>.

ŠPAČKOVÁ, Iva. KFC je v Česku dvacet let. [online]. 2014 [cit. 12.3.2014]. Dostupné z:

<http://ekonomika.idnes.cz/kfc-slavi-v-ceske-republice-20-let-dao-ekoakcie.aspx?c=A140129_143401_ekoakcie_spi>.

KFC So Good. [online]. 2014 [cit. 8.3.2014]. Dostupné z: <<http://www.kfc.cz/>>.

Delish. [online]. 2014 [cit. 14.3.2014]. Dostupné z: <<http://www.delish.cz/kdo-jsme>>.

Asijská kuchyně. [online]. 2006 [cit. 14.3.2014]. Dostupné z: <<http://clanky.vareni.cz/asijska-kuchyne/>>.

U Bílého koníčka, čínská restaurace. [online]. 2014 [cit. 9.3.2014]. Dostupné z:

<<http://ubilehokonicka-pce.cz/plzen/o-nas/o-nasem-mistrovi/>>.

Everest, indická a nepálská restaurace. [online]. 2014 [cit. 14.3.2014]. Dostupné z:

<<http://www.indickaplzen.cz/>>.

Guru Village. [online]. 2014 [cit. 12.3.2014]. Dostupné z: <<http://www.guruvillage.cz/o-nas>>.

ZEKE Sushi bar. [online]. 2014 [cit. 16.3.2014]. Dostupné z: <<http://www.zekesushi.cz/>>.

BARBORKOVÁ, Eva. Plzeň má thajskou restauraci, jedinou v západních Čechách. [online]. 2009 [cit. 15.3.2014]. Dostupné z: <<http://www.plzen.cz/zpravy/clanky/Plzen-ma-thajskou-restauraci-6428>>.

POLÁČEK, Vít. Střed Plzně se mění na Kebabistán. [online]. 2012 [cit. 15.3.2014]. Dostupné z: <http://plzensky.denik.cz/zpravy_region/stred-plzne-se-meni-na-kebabistan-20120605.html>.

Skippie, australské masové koláče. [online]. 2014 [cit. 12.3.2014]. Dostupné z: <<http://www.skippie.cz/index.htm>>.

El Cid. [online]. 2014 [cit. 12.3.2014]. Dostupné z: <<http://www.elcid.cz/cz/>>.

Bageterie Boulevard. [online]. 2014 [cit. 6.3.2014]. Dostupné z: <www.bb.cz/o-nas>.

Visegrád, maďarská restaurace. [online]. 2014 [cit. 26.2.2014]. Dostupné z: <<http://www.visegrad-restaurant.cz/madarske-speciality>>.

HÁJEK Oldřich, Po Mostě začala Afričanka podnikat i v Teplicích. – [online]. 2012 [cit. 22.3.2014]. Dostupné z: <http://teplicky.denik.cz/zpravy_region/po-moste-zacala-africanka-podnikat-i-v-teplicich-dat-si-u-ni-muzete-i-zebru-2012-dd8t.html>.

ČTK, Za Etiopskou kuchyní do pražské kavárny. – [online]. 2009 [cit. 22.3.2014]. Dostupné z: <http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/za-etioptskou-kuchyni-do-prazske-kavarny_121847.html>.

7 SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Počet podniků dle typu cizokrajné gastronomie v Plzni

Graf 2: Oblíbenost typů cizokrajných gastronomií na území města Plzně [%]

Graf 3: Podniky s asijskou gastronomií v Plzni [%]

Graf 4: Oblíbenost asijských gastronomií v Plzni [%]

Graf 5: Podniky s evropskou gastronomií v Plzni [%]

Graf 6: Oblíbenost evropských gastronomií v Plzni [%]

Graf 7: Preferovaný typ gastronomie v Plzni [%]

Graf 8: Preference typu podniku v pracovní době

Graf 9: Preference typu podniku ve chvíli volna

Graf 10: Preference typu obsluhy

8 SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Zastoupení typů podniků v Plzni, členěné dle geografické polohy

9 SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Městské obvody města Plzně

Obrázek 2: Originální fasáda podniku Cuba Liberta

Obrázek 3: Rozmístění podniků americké gastronomie na území města Plzně

Obrázek 4: Čínské bistro v nákupním centru Borská pole

Obrázek 5: Indický podnik Masala Ghar

Obrázek 6: Modrá restaurace nabízející kurdskou gastronomii

Obrázek 7: Rozmístění podniků asijské gastronomie na území města Plzně

Obrázek 8: Rozmístění podniků asijské gastronomie v centru města Plzně

Obrázek 9: Skippie

Obrázek 10: Rozmístění podniků evropské gastronomie na území města Plzně

Obrázek 11: Rozmístění podniků cizokrajné gastronomie dle typů kuchyní na území města Plzně

Obrázek 12: Rozmístění podniků cizokrajné gastronomie dle typů kuchyní v centru města Plzně

Obrázek 13: Rozmístění podniků dle typu objektu v centru města Plzně

10 PŘÍLOHY

Příloha 1: Dotazník „Oblíbenost cizokrajné gastronomie v Plzni“

OBLÍBENOST CIZOKRAJNÉ GASTRONOMIE V PLZNI

Tento dotazník je součástí bakalářské práce na téma *Zastoupení a oblíbenost podniků cizokrajné gastronomie v Plzni*. Cílem práce není pouze zmapování typů kuchyní ve městě, ale také jejich oblíbenost mezi veřejností. Předem děkuji za Váš čas, který budete dotazníku věnovat.

1) Navštěvujete v Plzni stravovací zařízení?

Ano Ne

2) Máte zkušenosti s cizokrajnou gastronomií v Plzni?

Ano Ne

3) Který typ kuchyně upřednostňujete?

Český Cizokrajný Nerozlišuji

4) Pokud se jdete najíst v pracovní době, volíte raději:

Restauraci Fast food Stánek Jinou možnost

5) Navštěvujete v pracovní době některý podnik oproti ostatním výrazně častěji. Pokud ano, který?

.....

6) Pokud se jdete najíst ve chvíli volna, volíte raději:

Restauraci Fast food Stánek Jiná možnost

7) Navštěvujete ve chvíli volna některý podnik oproti ostatním výrazně častěji? Pokud ano, který?

.....

8) Pokud upřednostňujete cizokrajnou kuchyni, kterou konkrétně?

Je možné více odpovědí.

Americká Italská Orientální Turecká
 Australská Japonská Řecká Vietnamská
 Čínská Maďarská Středomořská Jiná
 Francouzská Mexická Španělská
 Indická Mezinárodní Thajská

9) Ohodnoťte, na kolik vás při výběru cizokrajného podniku ovlivňuje:

Hodnotící škála: (1 – neovlivňuje mě, 5 – velmi mě ovlivňuje)

	1	2	3	4	5
Prostředí podniku	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chuť jídla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kvalita potravin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cena	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dostupnost (blízko bydliště/pracoviště)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personál, způsob obsluhy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marketing podniku (reklama, doplňkové služby)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10) Jak často podnik navštěvujete?

- Denně Týdně Měsíčně Více měsíců, kolik?

11) Kolik času strávíte na cestě za svým oblíbeným podnikem?

- V blízkosti mého bydliště/pracoviště 15-30 minut 30-45 minut
 45-60 minut Více než hodinu

12) Při návštěvě podniku preferujete:

- Posezení s obsluhou Posezení bez obsluhy Bez posezení

13) Pohlaví:

- Žena Muž

14) Věk:

- 15-29 30-49 50-64 65 +

15) V tento moment jsem:

- Student Zaměstnaný Nezaměstnaný Senior
 Nechci odpovídat

Příloha 2: Databáze podniků cizokrajné gastronomie v Plzni (2014)

NAZEV	POLOHA	GASTRO	OBJEKT	OBSLUHA	PUVOD	ADRESA	OBVOD	SIRKA	DELKA
Sallon Roudná	americká	argentinská	restaurace	posez. s obsl.	zkušnosti	Na Roudné 17	Pižeň 1	49,7532081	13,3797847
Skippie	australská	australská	fast food	posez. bez obsl.	zkušnosti	Prešovská 17	Pižeň 3	49,746555	13,3742622
Long Feng	asijská	čínská	bistro	posez. bez obsl.	původ majitele	Americká 8	Pižeň 3	49,743685	13,3734119
Restaurace Nový Peking	asijská	čínská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Sady Pětatřítí čátníků	Pižeň 3	49,7481542	13,3745011
China Express	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	U letiště 2	Pižeň 3	49,7282342	13,3432628
U Bílého konička	asijská	čínská	restaurace	posez. s obsl.	kuchař	Slovanská 102	Pižeň 2	49,7319769	13,392495
Zlatý drak	asijská	čínská	restaurace	posez. s obsl.	kuchař	Americká 26	Pižeň 3	49,7433	13,3760522
Panda	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	řetězec	Nám. Generála Píky	Pižeň 2	49,7322511	13,4011761
Wok a sushi - Nový Peking	asijská	čínská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Sukova 23	Pižeň 3	49,7280692	13,3623789
Jing Du	asijská	čínská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Rooseveltova 8	Pižeň 3	49,7485519	13,3791461
Chun Hong Hai	asijská	čínská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Sladkovského 24	Pižeň 2	49,73834	13,39029
Asijské bistro Sunfood	asijská	čínská	bistro	posez. bez obsl.	původ majitele	Americká 47	Pižeň 3	49,74451	13,384625
Nguyen	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Americká 38	Pižeň 3	49,743155	13,3781078
Panda	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	řetězec	Americká 24	Pižeň 3	49,7433525	13,375815
Čínský bufet	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Veleslavínova 8	Pižeň 3	49,7488092	13,3803942
Asijské Bistro	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Slovanská 33	Pižeň 2	49,7363539	13,3892956
Nový Peking	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Otýlie Benyškové 5	Pižeň 1	49,7524819	13,3783208
Panda	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	řetězec	Písecká 1	Pižeň 8	49,7010508	13,4258378
Wok express	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Písecká 1	Pižeň 8	49,7010508	13,4258378
Guty	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Rokycanská 1424/12	Pižeň 4	49,7462369	13,4369303
Panda	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	řetězec	Radčická 2	Pižeň 3	49,7496289	13,3695522
Wok a sushi - Nový Peking	asijská	čínská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Radčická 2	Pižeň 3	49,7496289	13,3695522
U Draka	asijská	čínská	rest./bistro	posez. s obsl.	původ majitele	Masa rykova 90A	Pižeň 4	49,75318	13,4155489
La Tartelette	evropská	francouzská	fast food/rest.	posez. s obsl.	původ majitele	Nám. Republiky 18	Pižeň 3	49,7462722	13,377565
La Provence El Cid	evropská	francouzská	restaurace	posez. s obsl.	oblíba majitelů	Kopeckého Sady 12	Pižeň 3	49,7451269	13,37646
Bageterie Boulevard	evropská	francouzská	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	Písecká 1	Pižeň 8	49,7010508	13,4258378
Bageterie Boulevard	evropská	francouzská	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	U letiště 2	Pižeň 3	49,7282342	13,3432628
Masala Ghar	asijská	indická	rest./fast food	posez. s obsl.	původní majitel	Radyňská 564	Pižeň 3	49,7380189	13,3885242
Everest	asijská	indická	restaurace	posez. s obsl.	původní majitel	Lochotínská 422/11	Pižeň 1	49,7516861	13,37703
Gateway of India	asijská	indická	restaurace	posez. s obsl.	původní majitel	Dominiánská 3	Pižeň 3	49,7485111	13,3768247
Guru village	asijská	indická	restaurace	posez. s obsl.	původní majitel	Náměstí Republiky	Pižeň 3	49,7462919	13,3772211

Ristorante Budino	evropská	italská	restaurace	posez. s obsl.	suroviny, zkušeno	Pallova 43	Pleň 3	49,7472439	13,3815131
Dolce Vita restaurant	evropská	italská	restaurace	posez. s obsl.	zkušeno	Prešovská 170	Pleň 3	49,74643	13,3755461
J. Gotti Restaurant & pizza	evropská	italská	pizzerie/rest.	posez. s obsl.	suroviny	Tylova	Pleň 3	49,7444939	13,3722581
Pizzeria Paganini	evropská	italská	pizzerie	posez. s obsl.	suroviny	Rooseveltova 72/12	Pleň 3	49,7486931	13,3790597
Caffé Pizzeria Roma	evropská	italská	pizzerie	posez. s obsl.	původ majitele	Americká 646/8	Pleň 3	49,743685	13,3734119
Pizzerie U Veselých	evropská	italská	pizzerie	posez. s obsl.	suroviny	Doudlevecká 437/9	Pleň 4	49,7398111	13,3796881
Pizzeria Gargano	evropská	italská	pizzerie/rest.	posez. s obsl.	původ majitele	Nám. T.G.Masaryka	Pleň 3	49,7406739	13,3730231
Rango	evropská	italská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Pražská 10	Pleň 3	49,7477861	13,3795742
Riegrovka	evropská	italská	pizzerie	posez. s obsl.	suroviny, zkušeno	Riegrova 5	Pleň 3	49,7472781	13,3757658
Piccolo Torino	evropská	italská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Jetelová 4	Pleň 2	49,7318797	13,3922747
Pizza	evropská	italská	pizzerie/rest.	posez. s obsl.	suroviny	Kollárova 7	Pleň 3	49,7475139	13,3705103
Pulcinella	evropská	italská	pizzerie/rest.	posez. s obsl.	suroviny, původ m	Plaská 64	Pleň 1	49,7820342	13,3840653
Ristorante Antica	evropská	italská	pizzerie/rest.	posez. s obsl.	zkušeno	Prokopova 34	Pleň 3	49,7412239	13,3793169
Zeke sushi bar	asijská	japonská	restaurace	posez. s obsl.	obliba majitele	Smetanovy sady 13	Pleň 3	49,7449739	13,3733289
Nový Peking - Wok a sushi	asijská	japonská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Sukova 23	Pleň 3	49,7280692	13,3623789
Nový Peking - Wok a sushi	asijská	japonská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Radčická 2	Pleň 3	49,7496289	13,3695522
Zlatý drak	asijská	japonská	restaurace	posez. s obsl.	kuchař	Americká 26	Pleň 3	49,7433	13,3760522
Asia bistro Vietha	asijská	iv asijská	restaurace	posez. bez obsl.	původ majitele	Klatovská 32	Pleň 3	49,7416392	13,3714169
Zlatý drak	asijská	iv asijská	restaurace	posez. s obsl.	kuchař	Americká 26	Pleň 3	49,7433	13,3760522
Panda	asijská	iv asijská	fast food	posez. bez obsl.	řetězec	Nám. Generála Píky	Pleň 2	49,7322511	13,4011761
Panda	asijská	iv asijská	fast food	posez. bez obsl.	řetězec	Americká 24	Pleň 3	49,7433525	13,375815
Panda	asijská	iv asijská	fast food	posez. bez obsl.	řetězec	Písecká 1	Pleň 8	49,7010508	13,4258378
Panda	asijská	iv asijská	fast food	posez. bez obsl.	řetězec	Radčická 2	Pleň 3	49,7496289	13,3695522
Cuba Liberta	americká	kubánská	restaurace	posez. s obsl.	obliba u majitele	Prokopova 21	Pleň 3	49,7425231	13,79405
Modrá restaurace	asijská	kurdská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Dílenská 1461	Pleň 4	49,7583022	13,41677
Visegrád	evropská	maďarská	restaurace	posez. s obsl.	pokračovatel	Petřínská 31	Pleň 4	49,732485	13,4089761
Pancho's	americká	mexická	restaurace	posez. s obsl.	pokračovatel	Slovenská 16	Pleň 2	49,7375592	13,3877353
El Toro	americká	mexická	bistro	posez. bez obsl.	suroviny, obliba	Americká 33	Pleň 3	49,7435931	13,3772708
La Caretta	americká	mexická	restaurace	posez. s obsl.	suroviny, obliba	Na Roudné 1	Pleň 1	49,7521511	13,3792008
Everest	asijská	nepálská	restaurace	posez. s obsl.	původní majitel	Lochotínská 422/1.1	Pleň 1	49,7516861	13,37703
Restaurant AKROPOLIS	evropská	řecká	restaurace	posez. s obsl.	nezjištěno	Maličká 8	Pleň 1	49,7542011	13,37826
Artemis	evropská	řecká	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Radčická 2	Pleň 3	49,7496289	13,3695522

Rango	evropská	středomořská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Pražská 10	Pízeň 3	49,7477861	13,3795742
Artemis	evropská	středomořská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Radčická 2	Pízeň 3	49,7496289	13,3695522
Pizzeria Paganini	evropská	středomořská	pizzeria/rest.	posez. s obsl.	Italští přátelé	Rooseveltova 72/12	Pízeň 3	49,7486931	13,3790597
Amorvino	evropská	středomořská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Nám. T. G. Masaryka	Pízeň 3	49,7422492	13,3737169
Bar de Tapas el Cid	evropská	středomořská	restaurace	posez. s obsl.	suroviny, obliba	Křižíkovy Sady 1	Pízeň 3	49,74638	13,3795353
Bar de Tapas el Cid	evropská	španělská	restaurace	posez. s obsl.	suroviny, obliba	Křižíkovy Sady 1	Pízeň 3	49,74638	13,3795353
Mr. Thai	asijská	thajská	rest./bistro	posez. bez obsl.	suroviny, kuchař	Pražská 31	Pízeň 3	49,7467669	13,3817611
Zlatý Drak	asijská	thajská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Americká 26	Pízeň 3	49,7433	13,3760522
Asijské Bistro	asijská	thajská	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Slovanská 33	Pízeň 2	49,7363539	13,3892956
Kebab Istanbul	asijská	turecká	stánek	bez posezení	původ majitele	Klatovská třída 88a	Pízeň 3	49,7355528	13,3701431
Antalya	asijská	turecká	fast food	posez. bez obsl.	kuchař	Americká 808/4	Pízeň 3	49,7437739	13,3728353
Alanya Kebab	asijská	turecká	fast food	bez posezení	suroviny	Rooseveltova 7	Pízeň 3	49,7483808	13,3787289
Döner Kebab	asijská	turecká	stánek	bez posezení	původ majitele	Nám. Milady Horákové	Pízeň 2	49,7237661	13,4000631
Antalya Kebab	asijská	turecká	stánek	bez posezení	původ majitele	Sady pětatřicátníků	Pízeň 3	49,7470778	13,3730114
Kebabistan	asijská	turecká	fast food	posez. bez obsl.	původ majitele	Americká 20	Pízeň 3	49,7434219	13,3749919
Döner Kebab Plzeňka	asijská	turecká	stánek + altán	posez. bez obsl.	původ majitele	Gerská 30a	Pízeň 1	49,7782058	13,3696428
Kan's food house	asijská	turecká	stánek	bez posezení	původ majitele	Tylova 2	Pízeň 3	49,744415	13,3720489
Alibaba kebab	asijská	turecká	stánek	bez posezení	původ majitele	Masarykova 75	Pízeň 4	49,7524042	13,4154439
Mr Kebab	asijská	turecká	stánek	bez posezení	kuchař	Nám. Generála Píky	Pízeň 2	49,7322511	13,4011761
Kebab Slovanská	asijská	turecká	stánek	bez posezení	původ majitele	Slovanská 29	Pízeň 2	49,7366742	13,3890492
Döner kebab u tuzexu	asijská	turecká	stánek	bez posezení	původ majitele	Kollárova 13	Pízeň 3	49,7475431	13,3715728
Řecký gyros	asijská	turecká	stánek	bez posezení	původ majitele	Sady pětatřicátníků	Pízeň 3	49,7472439	13,3731619
Derik Kebab	asijská	turecká	bistro	posez. bez obsl.	původ majitele	Bezručova 31	Pízeň 3	49,7457208	13,3743964
Delish	americká	USA	restaurace	posez. s obsl.	zkušenosti	Riegrova 20	Pízeň 3	49,7476661	13,374835
McDonald's	americká	USA	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	Americká 46	Pízeň 3	49,7432181	13,3794058
McDonald's	americká	USA	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	U letiště 2	Pízeň 3	49,7282342	13,3432628
McDonald's	americká	USA	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	Lohotínská 1108/18	Pízeň 1	49,7527519	13,3775953
McDonald's	americká	USA	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	U Prazdroje 22	Pízeň 2	49,7471111	13,3928056
McDonald's	americká	USA	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	Rokycanská 1424/12	Pízeň 4	49,7462369	13,4369303
KFC	americká	USA	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	Písecká 1	Pízeň 8	49,7010508	13,4258378
KFC	americká	USA	fast food	posez. bez obsl.	světový řetězec	Písecká 4	Pízeň 8	49,698445	13,4267031

KFC	americká	USA	stánek	bez posezení	světový řetězec	Štefánikovo nám. 1	Pízeň 3	49,7369831	13,3776578
KFC	americká	USA	fast food	posez. bez obs.	světový řetězec	Rokycanská 1385/13	Pízeň 4	49,7454011	13,4369281
KFC	americká	USA	fast food	posez. bez obs.	světový řetězec	Radčická 2	Pízeň 3	49,7496289	13,3695522
Vietnamská restaurace Klatov	asijská	vietnamská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Klatovská 85	Pízeň 3	49,7336242	13,3705453
Zlatý drak	asijská	vietnamská	restaurace	posez. s obsl.	kuchař	Americká 26	Pízeň 3	49,7433	13,3760522
Chopstix	asijská	vietnamská	restaurace	posez. s obsl.	původ majitele	Husova 19	Pízeň 3	49,7454111	13,3687361
Nguyen	asijská	vietnamská	fast food	posez. bez obs.	původ majitele	Americká 38	Pízeň 3	49,743155	13,3781078
Asijské Bistro	asijská	vietnamská	fast food	posez. bez obs.	původ majitele	Slovanská 33	Pízeň 2	49,7363539	13,3892956
Pho time	asijská	vietnamská	fast food	posez. bez obs.	původ majitele	Nám. Generála Píky	Pízeň 2	49,7322511	13,4011761
Guty	asijská	vietnamská	fast food	posez. bez obs.	původ majitele	Rokycanská 1424/12	Pízeň 4	49,7462369	13,4369303

Příloha 3: Tabulkové a grafické vyhodnocení dotazníkové otázky č. 9

téma	počet	%
prostředí podniku		
1	12	4
2	14	5
3	53	19
4	90	32
5	109	39
chuť jídla		
1	17	6
2	8	3
3	10	4
4	42	15
5	204	73
cena		
1	14	5
2	24	9
3	59	21
4	100	36
5	78	28
kvalita potravin		
1	9	3
2	16	6
3	45	17
4	92	34
5	110	40
dostupnost		
1	39	14
2	38	14
3	87	31
4	60	22
5	55	20
personál, způsob obsl.		
1	12	4
2	20	7
3	51	18
4	97	35
5	98	35
marketing		
1	74	27
2	91	33
3	70	25
4	25	9
5	18	6

