# UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FAKULTA HUMANITNÍCH STUDIÍ

Pracoviště Orální historie – Soudobé dějiny

**Bc. Veronika Kiššová**


# Výběrové prodejny s potravinářským sortimentem na obvodě Praha 1 v 80. letech 20. století

*Diplomová práce*


Vedoucí práce: **Doc. PhDr. Martin Franc, Ph.D.**



Praha 2016

## Prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně. Všechny použité prameny a literatura byly řádně citovány. Současně dávám svolení k tomu, aby byla tato práce zpřístupněna v příslušné knihovně UK a prostřednictvím elektronické databáze vysokoškolských kvalifikačních prací v repozitáři Univerzity Karlovy a používána ke studijním účelům v souladu s autorským právem. Práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

---

V Praze dne 2. května 2016 Bc. Veronika Kiššová

## Poděkování

Na tomto místě bych ráda poděkovala všem narátorům, kteří byli ochotni podělit se o své životní příběhy a vedoucímu mé diplomové práce panu Doc. PhDr. Martinu Francovi, Ph.D. za odborné vedení práce a cenné připomínky. Děkuji také rodině a blízkým za velkou podporu.

## Obsah


Abstrakt a klíčová slova.....1

**1.** Úvod…….....…….3

**2.** Výzkum…….....……5

2.1 Prameny a zdroje…….……5

2.2 Metody výzkumu…….7

2.3 Rozhovory…….....8

**3.** Podnik Potraviny Praha……...12

**4.** Poskytování co nejkvalitnějších služeb?.....23

4.1 Dohled nad činností prodejen……23

4.2 Jakost zboží a jeho kontroly, normy……..27

4.3 Výběrový sortiment a jeho dostupnost……..43

4.4 Ceny, cenové skupiny……48

**5.** Vybrané maloobchodní jednotky…….....54

5.1 Dům potravin…….....54

5.2 Paris-Praha…….....57

5.3 Frionor……...60

5.4 Cukrárna Myšák……61

5.5 Italská cukrárna…….....66

5.6 Zlatý kříž.……..71

5.7 ESO prodejny……76

5.8 Jadranka….……81

**6.** Přehlídky, soutěže, mimořádné akce….……..87

6.1 Přehlídky……...87

6.2 Soutěže……..88

6.3 Československá spartakiáda……..92

**7.** Ocenění podniku Potraviny Praha……...95

**8.** Včera nebo dnes?.....98

**9.** Závěr…….103

**10.** Seznam použité literatury……..106

**11.** Seznam příloh…….....112

**12.** Přílohy…….....113

## Abstrakt

Diplomová práce přibližuje působení maloobchodních potravinářských jednotek s výběrovým sortimentem na obvodě Praha 1 v dobách normalizace, konkrétně pak v 80. letech 20. století. Všechny provozovny, o kterých se v práci zmiňuji, mají společné to, že byly organizačně začleněny pod podnik Potraviny Praha 1 a byly svým způsobem jaksi výjimečné. Ať už se jednalo o přednostní právo v zásobování podnikem oproti běžným provozovnám, nebo o zájem zákazníků o zdejší lahůdky. Jelikož podnik Potraviny Praha 1 byl přímým nadřízeným článkem těchto provozoven a jejich důležitou součástí, zabývám se v práci jeho vznikem a historií. Nedílnou součástí je také zmínka o pořádání soutěží, přehlídek a v neposlední řadě zmiňuji i ocenění, která byla podniku udělena. Ve čtvrté kapitole se zaměřuji na dostupnost specializovaného sortimentu, jeho kvalitu a úroveň poskytovaných služeb, s čímž souvisí i dohled nad prodejnami ze strany nadřízené organizace. Metodologie práce čerpá jak z odborné literatury, dobového tisku, tak z uskutečněných rozhovorů prostřednictvím metody orální historie.

## Klíčová slova

podnik Potraviny Praha, socialistický obchod, zákazník, jakost, normy, kontroly zboží, výběrový sortiment, ceny.

## Abstract

My thesis is devoted to the influence of food retail units with an exclusive assortment on the territory of Prague 1 at the time of normalization, specifically in the 80s of the 20th century. All facilities which are mentioned in the thesis have been incorporated into the enterprise Potraviny Prague 1, and were somehow exceptional in its own way, whether it was a privilege in supplying compared to standard establishments, or the customers' demand for local delicacies. As the enterprise Potraviny Prague 1 was a direct superior of the member establishments and their important part, this thesis deals with its origin and history. Its inseparable part consists also in the mention of organized competitions, shows, and last but not least, I mention the awards, which ware granted to this enterprise. The fourth chapter focuses on the availability of the specialized range of products, their quality and the level of provided services, which is connected to overseeing the establishments by its parent organization. The methodology of this thesis uses both the scientific literature, the press of that time, and the interviews conducted using the method of oral history.

## Key words

Enterprise Potraviny Prague, socialist shop, customer, quality, standards, goods inspections, exclusive assortment, prices

## 1. Úvod

Ve své diplomové práci bych se ráda pokusila přiblížit organizační chod prodejen s výběrovým potravinářským sortimentem v pražském 1. obvodě v dobách normalizačního režimu, přesněji v 80. letech 20. století. Tedy v období, kdy postupně pomalu docházelo k uvolňování „pout“ ze strany Sovětského svazu vůči naší zemi, a to, dá se říct, ve všech směrech.

Velmi mě tedy zajímalo například jak bohatý sortiment tehdejší „výběrové“ maloobchodní jednotky nabízely, v jaké kvalitě a cenové dostupnosti nejširšímu obyvatelstvu. Zda také bylo možno tyto výrobky zakoupit i v běžných maloobchodních jednotkách. S tím souvisí i prováděné kontroly jakosti a dodržování norem.

V nadcházející práci by bohužel nebyl dostatek prostoru pro všechny „značkové“ prodejny potravin, nicméně bych ráda vzpomněla některé významné, které spadaly organizačně pod působnost národního podniku (později státního podniku) Potraviny Praha v 1. pražském obvodě. Pro svou diplomovou práci jsem se zaměřila hlavně na ty, které se mi zdály nejzajímavější pro svou tehdejší návštěvnost a věhlas. Jelikož byl již zmíněný podnik Potraviny Praha 1 důležitou mateřskou základnou pro prodejny, o kterých se v práci budu zmiňovat, je velmi důležité začít právě vznikem a vývojem tohoto podniku. A to i z toho důvodu, že oproti dnešnímu provozu a řízení jednotlivých potravinářských prodejen, především těch menších, byl v socialistické společnosti dosti složitý proces řízení, dohledu a kontroly nad jednotkami. V rámci velkého socialistického podniku a centrálního plánování s ním úzce spojeným.

Toto téma mě velmi zajímá, protože jsem vyrůstala v částečně „potravinářské rodině“. Jak moje maminka, tak i teta, velice dlouho v tomto oboru působily. I já sama jsem mohla ve svých tehdejších 17 letech nahlédnout do tajů „kuchyně“ například v *Italské cukrárně* nebo na *Zlatém kříži,* kde jsem byla v době svých středoškolských studií na krátkodobé

letní brigádě.

V porovnání s dnešní dobou, kdy supermarkety a hypermarkety přetékají velkým výběrem jak tuzemského, tak zahraničního potravinářského sortimentu, se může zdát nedostatek tohoto zboží v 80. letech už s odstupem času úsměvný. Ale taková byla realita.

Cílem práce je přiblížit a osvětlit provoz vybraných prodejních jednotek v rámci socialistické společnosti 80. let 20. století. V závěru této diplomové práce se snažím zodpovědět otázky, které jsem si položila před započetím výzkumu. Velmi mě například zajímalo, jestli bylo výběrové zboží, prodávané ve specializovaných prodejnách působících v obvodu Prahy 1, běžně dostupné či nikoli? Dbalo se dostatečně na jakost zboží a byla současně dostatečná kontrola nad touto jakostí ze strany podniku Potraviny Praha n.p.?

## 2. Výzkum

### 2.1. Prameny a zdroje

Prameny a literatura k obecnějším skutečnostem, o kterých se zmiňuji v první části mé práce, byla k dispozici v poměrně velkém rozsahu, a to především v knihovnách. Ovšem co se týká stěžejního úseku diplomové práce, tam se vyskytl určitý problém, neboť tématu specializovaných prodejen a výběru jejich sortimentu v 80. letech minulého století v centru Prahy žádné publikace ve zpracování nevěnovaly dostatečnou pozornost. Přesto mě tato skutečnost neodradila a pustila jsem se do pátrání.

Ve snaze dostat se k dokumentům týkajících se podniku Potraviny Praha jsem oslovila několik institucí, avšak téměř bezvýsledně. Obrátila jsem se na Městský soud v Praze, který mne odkázal na Státní oblastní archiv. Tento mě následně odkázal zpět na Městský soud v Praze. Tudíž jsem byla u těchto institucí neúspěšná. Zamítavou odpověď jsem obdržela i z Národního archivu. Pouze Archiv hl. m. Prahy mi poskytl dva dokumenty, které uvádím dále v diplomové práci.

Potravinářská a zemědělská knihovna Antonína Švehly v Praze mi poskytla velmi cenný základ pro práci. Za velmi zajímavou považuji brožuru Potravinářského obchodu, oborového ředitelství, s názvem *20 let potravinářského obchodu*[1], kde je zmapováno období let 1948-1968. Brožura mapuje socializaci a vytvoření státního obchodu, další vývoj a organizaci v jednotlivých etapách, vytvoření trustu podniků v čele s oborovým ředitelstvím Potravinářského obchodu a také z důvodu dokonalejšího uspokojování poptávky po potravinách vybudování samostatného závodu Ústřední kontroly jakosti a vývoje potravin. S touto reorganizací souvisí také vznik podniku Potraviny Praha, zapsaného do obchodního rejstříku dnem 1.11.1965, aby se z něj stal, opět zápisem ze dne 30.12.1988, státní podnik s podřízenými vnitřními organizačními jednotkami – závody 12-10 až 12-21 a 12-91. Tyto skutečnosti jsou

1 Potravinářský obchod, oborové ředitelství Praha: *20 let potravinářského obchodu.* Praha: Potravinářský obchod, generální ředitelství, v nakladatelství Merkur, 1968.

k dispozici ve Veřejném rejstříku a Sbírce listin Ministerstva spravedlnosti České republiky pod názvem *Úplný výpis z obchodního rejstříku*[2], který je veden Městským soudem v Praze. Archiv hl. m. Prahy mi poskytl *Návrh usnesení rady Národního výboru hl. m. Prahy* ze dne 16.11.1965[3] se souhlasem ke zřízení podniku Potraviny Praha na území hl. m. Prahy a *Usnesení rady Národního výboru hl. m. Prahy* ze dne 17.1.1967[4] ke zřízení podniku Potraviny Praha 1, podniku Potraviny Praha 2 a podniku Potraviny-maso Praha.

Podstatnou badatelskou část pro mne představovaly hodiny a hodiny strávené nad dobovým tiskem v Národní knihovně, která vskutku oplývá značným množstvím periodik. Mohla jsem si tak projít více než třicet let staré *Večerní Prahy*[5] i další odborný tisk, jako například *Socialistický obchod*[6]. V tisku je možné najít jak informace o pražských prodejnách, sortimentu, změnách otevírací doby, včetně konkrétních adres, rozhovory s lidmi ve vedoucích funkcích nebo také dokonce dobové inzeráty, hledající vhodné a perspektivní zaměstnance. Z dalších periodik lze ještě uvést *Zpravodaj, časopis potravinářského obchodu*.[7]

Je pravda, že dobový tisk byl pro mou práci zásadní v poskytování informací ohledně výběrových prodejen. O slavnostním otevření provozovny Zlatý kříž na Jungmannově náměstí například psal *Socialistický obchod*[8]. *Večerní Praha* se jeví jako velmi důležitý zdroj informující Pražany o událostech z tehdejší metropole. A tak se z tohoto tisku čtenáři dozvědí nejen z rozhovoru s ředitelem podniku Potraviny Praha o prodloužené prodejní době příslušných prodejen[9], ale také je k nahlédnutí

2 Úplný výpis z obchodního rejstříku. Veřejný rejstřík a Sbírka listin. Justice.cz [online]. [cit. 2015-12-02]. Dostupné z: https://or.justice.cz/ias/ui/rejstrik-firma.vysledky?subjektId=421686&typ=UPLNY.

3 *Návrh usnesení rady NVP* ze dne 16.11.1965, e-mailová korespondence s Kateřinou Jíšovou ze dne 6. 8. 2014, poskytl Archiv hl. m. Prahy, uloženo v archivu autorky.

4 *Usnesení rady NVP* ze dne 17.1.1967, e-mailová korespondence s Kateřinou Jíšovou ze dne 6. 8. 2014, poskytl Archiv hl. m. Prahy, uloženo v archivu autorky.

5 *Večerní Praha.* Praha: Práce. 1955-1990.

6 *Socialistický obchod*. Praha: Merkur. 1955-1990.

7 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* Praha: Potravinářský obchod, generální ředitelství, v nakladatelství Merkur. 1969-1988.

8 *Socialistický obchod,* roč. 1986, XXXII, č. 3, Nakupujeme cestou v nových a rekonstruovaných prodejnách, s.103-106.

9 *Večerní Praha,* roč. XXV., č. 20, 29. 1. 1979, Prodloužená prodejní doba, s. 1,3.

například fotografie Domu potravin z května roku 1945[10], kdy byl tento objekt polorozbořený a poté fotografie z let osmdesátých (Příloha č.1). Informuje nás také o kontrolách kvality ze strany České obchodní inspekce, kdy podnik Potraviny Praha z těchto kontrol vycházel často s velmi dobrým hodnocením.[11] A v neposlední řadě nesmí chybět informace vztahující se k vyznamenání jednotlivců a kolektivů odštěpných závodů Potravin Praha.

Vedle dobového tisku i internetové zdroje přinesly informace o konkrétních specializovaných potravinářských prodejnách, které působily v pražském prvním obvodě v dobách socialismu. Z několika článků se lze dozvědět o osudu legendární cukrárny Myšák, která byla proslavená již za dob první republiky, a kterou navštěvovaly známé tváře jako například Oldřich Nový či Ema Destinová. V souvislosti s jugoslávskou prodejnou Jadranka se nám vybaví luxusní pražská ulice Pařížská, ve které mimochodem už v osmdesátých letech působila světoznámá značka Christian Dior. O provozovně Eso a jejím výběrovém sortimentu velmi často psal *Zpravodaj, časopis potravinářského obchodu.*[12]

### 2.2. Metody výzkumu

Pro tuto práci byla stěžejní práce s dostupnými prameny a také výzkumné metody orální historie, jako kvalitativní metody. Prostřednictvím orální historie může badatel nahlédnout z různých úhlů pohledu na období, která jsou předmětem jeho zájmu a která zkoumá. A to především prostřednictvím uskutečněných rozhovorů s lidmi, kteří v oné zkoumané době žili a mají na ně své jedinečné vzpomínky a své zážitky. Smyslem vyprávění každého jedince je postihnout jeho emoce a vnitřní prožitek daných událostí, jak on na to pohlížel a jak vše prožíval. Tato subjektivita je, dle mého názoru, pro orální historii velmi cenným zdrojem. Díky orální historii dochází k popisu lidské minulosti prostřednictvím vlastního vyprávění. Výzkumník na základě stále se vyvíjejících postupů zjišťuje

10 *Večerní Praha,* roč. 1980, XXVI, č. 81, 24. 4. 1980, Proměny Prahy.
11 *Večerní Praha,* roč. XXIX., č. 111, 8. 6. 1983, Osm NEJ – osm NE, s. 3.
12 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* Praha: Potravinářský obchod, generální ředitelství, v nakladatelství Merkur.

stále nové a nové poznatky, které se dozvídá od účastníků a svědků různých událostí. Zjišťuje také jejich názory a postoje o problému, který zkoumá. Orální historie dává prostor i dříve opomíjeným vrstvám společnosti, zdůrazňuje individuální prožitky a každodennost. Její síla je právě v zachycení a analýze individuálních postojů a prožitků, nesnaží se o kvantifikaci. *„Jako kvalitativní výzkum je bráno takové bádání, které sdělení jednotlivce vnímá jako svébytnou poznávací hodnotu a nesnaží se její obsah pomocí kvantifikujících (např. statistických) postupů zobecnit.“*[13]

Velmi důležitá je zde paměť. Jak říká Alessandro Portelli, paměť není pasivní depozitář faktů, nýbrž aktivní proces, při kterém lze vyvolat z paměti události dávno minulé. A také to, že orální historie je svědectví různých osob, proto výsledek nikdy nemůže být stejný.[14] A proto je také orální historie odlišná od jiných pramenů. Každopádně lidská paměť je jádrem osobního příběhu. Bez ní by nemohla vzniknout četná svědectví, důležitá pro výzkumy a také pro uchování dalším generacím.

Fakta zjištěná z archivů a dobových pramenů jsou fakta, avšak bez osobních lidských prožitků a pocitů. Proto je velmi přínosné propojit tato zjištěná fakta s osobními svědectvími, abychom si mohli na dané téma utvořit jasnější a konkrétnější představu.

### 2.3. Rozhovory

Rozhovory s narátory činily podstatnou část mé práce, jelikož jsem potřebovala zjistit subjektivní zkušenosti a názory dosud žijících zaměstnanců, nakupujících a spotřebitelů a porovnávat je s psanými archivními materiály.

Vzhledem ke zpracovávanému tématu jsem potřebovala vést rozhovory jak s lidmi, kteří v tehdejším potravinářském průmyslu,

13 VANĚK, Miroslav, MÜCKE, Pavel: *Třetí strana trojúhelníku: teorie a praxe orální historie*. Praha: Fakulta humanitních studií UK v Praze, 2011, s. 14.

14 PORTELLI, Alessandro: *What makes oral history different.* In: PERKS, Robert, THOMSON, Alistair (eds.). *The Oral History Reader.* London, New York: Routledge, 1998.

a zejména pod hlavičkou národního podniku Potraviny Praha 1 pracovali, ale také s lidmi „z druhé strany pultu“, tj. se zákazníky.

Mou první narátorkou byla moje maminka, která ve výše zmíněném podniku pracovala dlouhé roky, a to na různých pracovních pozicích. Po absolvování střední zdravotnické školy, kde vystudovala obor asistentka hygienické služby, nastoupila na pozici hygieničky. Později působila jako vedoucí v oddělení Kontroly jakosti a hygieny nebo po určité době jako vedoucí výrobního oddělení. Právě z hlediska prováděných kontrol jakosti na prodejnách bylo její svědectví velmi přínosné. Tzv. Sametová revoluce ji pak zastihla ve výrobně lahůdek Zlatý kříž na Jungmannově náměstí. Z mé rodiny však pracoval ještě další člen v potravinářství, teta. Působila ve funkci provozní a účetní jugoslávské prodejny Jadranka v Pařížské ulici a později také jako vedoucí úseku v Italské cukrárně ve Vodičkově ulici. Na třetího zaměstnance Potravin Praha 1 pana Strosse mi dala kontakt maminka. Bývalému podnikovému právníkovi jsem zatelefonovala a po krátkém představení mého tématu práce a mých záměrů velmi ochotně souhlasil s rozhovorem. Vzpomněl si na velké množství podstatných událostí souvisejících s organizačním chodem a strukturou podniku a také osvětlil náplň práce právního oddělení, kterému byl vedoucím. Pan Stross mi dokonce zapůjčil nějaké dokumenty z dob svého působení na podniku, což jsem velmi ocenila. Hovořila jsem ještě s jedním bývalým pracovníkem, který působil už v 60. letech na ekonomickém oddělení, a tudíž byl i u organizačních změn podniku. Každé jednotlivé kroky a změny neopomenul a vše mi sepsal do emailové zprávy a poslal elektronickou poštou. Po čase jsem ho chtěla znovu kontaktovat a požádat o rozhovor, ale zjistila jsem od známého, že je pan Kubát dlouhodobě upoután na nemocniční lůžko. Nejprve byl na jednotce intenzivní péče a v současné době je mimo Prahu v léčebném zařízení pro dlouhodobě nemocné. Nechtěla jsem ho tudíž obtěžovat, avšak jeho svědectví mám v písemné podobě uložené.

Další narátoři byli z řad zákazníků a kupujících. Paní Mračkovou, svou babičku, mi doporučila má spolužačka. Paní Mračková, ač v současné době v hlavním městě nežije, v Praze vyrůstala a byla tu až do svého

důchodového věku. Dlouhé roky pracovala v ulici Na Příkopech. Měla neustálé obavy, že mi nemá moc co sdělit, protože už hodně událostí zapomněla, avšak nebylo tomu tak, informací jsem se dozvěděla dostatečně. S narátorkou paní Táňou Soudkovou jsem po dobu několika let pracovala ve stejném zaměstnání. Nejdříve jsem ji oslovila emailovou korespondencí, kde měla vše vysvětlené – téma, účel a cíl mého bádání. Ihned souhlasila s tím, že do známých výběrových prodejen chodila v dobách svého mládí často nakupovat a ráda si s kamarádkou poseděla ve vyhlášené cukrárně Myšák. Poslední mou narátorkou, „zákaznicí“, byla paní Králová, kterou znám již od dětství, neboť jsme dlouhé roky bydlely ve stejné ulici v Dejvicích. I u ní jsem byla velmi ráda, že mi ochotně poskytla rozhovor. Ona i její manžel byli v 80. letech zaměstnáni v centru Prahy, tudíž obchody, o kterých píši, navštěvovali docela často. Měli zkušenosti i s frontami, které bylo nutno na určité lahůdky vystát. Všechny tři narátorky z řad zákazníků, jelikož v případě této práce se jedná pouze o ženy, pracovaly tedy po dobu několika let v samém centru hlavního města, a tudíž měly řadu provozoven, o kterých bude psáno, takzvaně „jako na dlani“. Paní Králová i její manžel pracovali v podnicích zahraničního obchodu. Pan Král v podniku Ligna, který se zabýval a stále zabývá vývozem a dovozem výrobků dřevozpracujícího průmyslu. Paní Jana Mračková byla zaměstnaná jako střihačka v ÚBOK [Ústav bytové a oděvní kultury] a její manžel působil v chemickém oddělení v bývalých ocelárnách Poldi Kladno. Táňa Soudková působila jako řadová referentka v tuzemském podniku. Manžel paní Soudkové vykonával řemeslné povolání.

Všichni narátoři byli velmi ochotní, s rozhovorem souhlasili bez většího rozmýšlení a bez sebemenšího zdráhání podepsali *Prohlášení o udělení souhlasu ke zpracování a zpřístupnění osobních a citlivých údajů*. Žádný z nich si nekladl další podmínky do ujednání a ani nechtěl zůstat v anonymitě. Z tohoto důvodu uvádím v práci několikrát celá příjmení. Uskutečněné rozhovory byly v rozmezí 40 minut až 55 minut, a to až na jeden případ v domácím prostředí narátorů, tedy v prostředí, které si sami vybrali a kde se tudíž cítili dobře. Jen jeden rozhovor proběhl v mé domácnosti. Se všemi narátory jsem vedla pouze jeden rozhovor.

Nahrávala jsem je na svůj mobilní telefon a ani v jednom případě jsme nebyli nikým přerušeni. Na poslech je téměř všemu výborně rozumět. Někteří respondenti byli více, jiní méně nervózní, ale vše jsme nakonec výborně zvládli. Domnívám se, že bývalí zaměstnanci si rádi zavzpomínali na pracovní léta strávená v potravinářství. Dokonce jsme ještě po skončení nahrávky dlouze o tomto tématu hovořili. Například paní Hladíková se i několikrát přímo během rozhovoru zmínila o tom, že na léta strávená na prodejně Jadranka vzpomíná opravdu s chutí. Personál si byl velmi blízký a vídal se při různých příležitostech i ve svém volném čase.

Jelikož jsem měla narátory rozdělené do dvou skupin – bývalí zaměstnanci a zákazníci – musela jsem volit i odlišné otázky. A samozřejmě z řady pracovníků to byli lidé zastávající rozličné funkce, takže jsem musela každému sestavovat otázky pro rozhovor zvlášť, samostatně. Jiné otázky, nebo alespoň z části, musel dostat podnikový právník a jiné provozní prodejny. Co se týče zákazníků, tam jsem měla připravené v podstatě stejné dotazy.

## 3. Podnik Potraviny Praha

*„Po roce 1948 započalo převzetí obchodních jednotek od soukromých vlastníků do vlastnictví nově vytvořených podniků, které byly řízeny příslušným ministerstvem. Zahraniční obchod s potravinami byl realizován prostřednictvím podniku KOOSPOL, který podléhal ministerstvu zahraničního obchodu. Vnitřní obchod s potravinami byl realizován značným množstvím národních podniků, které podléhaly útvarům hlavních správ ministerstva vnitřního obchodu ČR.“*[15]

Zásobování obyvatel zajišťovala v Československu kromě státního obchodu také spotřební družstva. Mezi nejznámější patřila Jednota, Včela – Bratrství či Budoucnost. Jednota působila především na venkově, Včela v Praze a Budoucnost v Ostravě. Počátek družstevnictví sahá více jak 165 let do minulosti. S nástupem komunismu však došlo k významným změnám v jeho organizaci. Družstevní prodejny ve městech převzal státní obchod, družstva byla pověřena spravováním např. pohostinství či zemědělským výkupem.[16]

Družstva zásobovala především venkovské obyvatelstvo. Významný byl rok 1952, kdy došlo k rozdělení působnosti státního a družstevního maloobchodu. Státní maloobchod tak převzal 14 053 potravinářských prodejen spotřebních družstev a spotřební družstva od státního potravinářského maloobchodu 2 814 jednotek.[17] Spotřební družstva měla po určitou dobu i svůj vlastní velkoobchod. Družstevní potravinářský velkoobchod byl zřízen rozhodnutím představenstva Ústředního svazu spotřebních družstev ze dne 22. 12. 1955. O tři roky později však došlo k předání družstevní velkoobchodní činnosti státnímu velkoobchodu.[18]

15 Emailová korespondence s Jindřichem Kubátem, 28. 3. 2014, uloženo v archivu autorky.
16 PETROV, Michal: *Retro ČS, Co bylo (a nebylo) za reálného socialismu.* Brno: Nakladatelství JOTA s.r.o., 2013, s. 209-210.
17 Potravinářský obchod, oborové ředitelství Praha: *20 let potravinářského obchodu.* Praha: Potravinářský obchod, generální ředitelství, v nakladatelství Merkur, 1968, s. 78.
18 Tamtéž, s. 16-17.

Tato práce se však zaměří především na státní potravinářský obchod. Na úvod je dobré zmínit, že převážná část specializovaných prodejen s výběrovým potravinářským sortimentem na obvodě Praha 1 organizačně spadala pod tehdejší národní podnik Potraviny Praha, podnik s dlouholetou historií (Příloha č.2).

Vše začalo v dobách znárodnění československého hospodářství. V roce 1948 vznikl ze znárodněných podniků, jako byly Julius Meinl Praha a Vídeň (majetek na československém území), Karel Kulík a spol., Praha, A. Vomáčka a spol., Praha, Pramen, Bratři Vodičkové, Praha, Gustav Roust, Ústí nad Labem, národní podnik Pramen. N.p. Pramen byl zřízen vyhláškou ministra vnitřního obchodu číslo 2506/48 Ú. 1. I/207 a hlavním předmětem jeho podnikání se stal obchod se smíšeným zbožím, zvláště pak se zbožím lahůdkářským a koloniálním. Tehdy se jednalo o 180 prodejen v rámci obchodní sítě a zhruba 1200 zaměstnanců, a to i včetně administrativy.[19]

Jak se můžeme dozvědět, mimo jiné, z bývalého denního tisku *Večerní Praha*, dlouhou dobu se uvažovalo o názvu pro tento podnik. Nakonec byl tento potravinářský úsek pojmenován Pramen, protože výraz pramen byl vždy spojován s určitým osvěžením a má z něj také pramenit zdroj kvalitního nákupu k uspokojení potřeb zákazníka, tedy potřeb gastronomických. Samotné logo vzniklo již brzy po znárodnění potravinářských podniků a zobrazuje fontánu s tryskem vody, a to v černé barvě na bílém podkladě (Příloha č.3). Znak se objevoval jak na firemních štítech, automobilech, které zásobovaly prodejny, tak také na všech informačních a reklamních letácích, informujících zákazníky.[20] Grafický základ původní značky Pramen sloužil nějaký čas jako vzor i ostatním obchodním organizacím, například prodejnám oděvů, obuvi, galanterie nebo drogistického zboží.[21]

Jméno, označení, symboly, ochranné známky i výrobní značky slouží

19 Potravinářský obchod, oborové ředitelství Praha: *20 let potravinářského obchodu.* Praha: Potravinářský obchod, generální ředitelství, v nakladatelství Merkur, 1968, s. 11-14.
20 *Večerní Praha*, roč. XVIII., č. 55, 19.3.1982, Znaky pražských podniků, s. 5.
21 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1986, č. 7, Značka – základní propagační fond, s. 41-53.

k odstranění anonymity a naopak upřesňují značku, pojem (Příloha č.4). „*Z propagačního hlediska je tento symbol hrdým reprezentantem podniku a zavazujícím faktorem poctivé a kvalitní práce. Patří k nejlevnějším a také velmi účinným prostředkům. Dobře zavedená značka, která je ve veřejnosti dobře známa, vzbuzuje u kupujících konkrétnější představy o nabízeném sortimentu a je jejich vodítkem při výběru zboží. Popularizace značek přispívá k budování důvěry zákazníků k výrobkům a upevňuje tak postavení jednotlivých výrobků na trhu.“*[22]

Podnik Potraviny Praha n.p. se zabýval pouze maloobchodní činností. Centrální organizace a rozšiřování maloobchodních jednotek mělo za následek rychlý nárůst prodejen. Samozřejmě šlo i o omezování soukromé sféry v maloobchodě. Čím větší byl však nárůst prodejních jednotek i zaměstnanců, tím složitěji přehledná byla situace o chodu, zásobování a potřebách v sortimentu jednotlivých obchodů. Dnem 1.6.1949 začalo docházet k decentralizaci podniku. Došlo k vytvoření sedmi oblastních správ, jejichž působnost se vztahovala na dva kraje. Od 1.1.1950 se pak zřizovaly krajské správy, jejichž zřízením bylo umožněno operativní řízení prodejen. Dále pak dnem 1.10.1951 vznikla Hlavní správa obchodu s potravinářským zbožím s působností v Čechách (v Praze řídila 103 podniky Pramen) a také Hlavní správa obchodu s potravinářským zbožím v Bratislavě, a to pro slovenské území.[23]

Od 1.1.1954 byla Hlavní správa pro české kraje rozdělena na dvě Hlavní správy, pro východní a západní oblasti a také byla vyčleněna obchodní činnost s tabákovými výrobky. Praha spadala pod Hlavní správu maloobchodu potravinářským zbožím pro západní oblast. Tímto došlo ke zrušení stávajících krajských správ maloobchodu s potravinářským zbožím. Podniky Pramen tedy tímto řídily přímo Hlavní správy. Ve velkých městech, tedy i v Praze, došlo v Pramenu ke specializaci. Podniky Pramen – chléb-pečivo, Pramen – maso, Pramen – ovoce a zelenina, Pramen –

22 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1986, č. 7, Značka – základní propagační fond, s. 41-53.

23 Potravinářský obchod, oborové ředitelství Praha: *20 let potravinářského obchodu.* Praha: Potravinářský obchod, generální ředitelství, v nakladatelství Merkur, 1968, s. 11-14.

mléko, měly nárokovat vůči výrobě větší požadavky na jakost a sortiment zboží denní spotřeby, na množství a starat se o rozvoj specializované sítě s rostoucím uspokojováním potřeb obyvatelstva. Po zrušení Hlavních správ k 1.4.1958 byla pro maloobchodní činnost zřízena sdružení maloobchodních podniků, která řídila práci okresních podniků Pramen, Oděvní obchod, Potřeby pro domácnost, Obuv, Drobné spotřební zboží a Obchodní domy. Taktéž v krajích vznikly podniky Spojeného velkoobchodu soustřeďující velkoobchodní činnost. Jednalo se o samostatné podniky, které přímo podléhaly ministerstvu vnitřního obchodu v oblasti provozní činnosti a plánování. 1.7.1960 došlo k obnovení centrálního řízení dle oborů, i když v poněkud změněné formě. Došlo k jednotnému řízení maloobchodní i velkoobchodní činnosti v rámci jedné organizace. Celostátní působnost mělo Sdružení potravinářského obchodu, zřízené k 1.7.1960 a řídící maloobchodní a velkoobchodní činnost v rámci potravin, tabáku, ovoce a zeleniny. Velkoobchodní podniky se závody v jednotlivých krajích řídily velkoobchodní činnost a krajské správy Pramen zase řídily činnost maloobchodní. V červnu roku 1963 předalo Sdružení potravinářského obchodu velkoobchodní a výkupní činnost i specializované maloobchodní jednotky Sdružení obchodu ovocem a zeleninou, které bylo nově vytvořeno.[24]

Dle říjnového usnesení předsednictva ÚV KSČ z roku 1963 však bylo konstatováno, že „*v úrovni, v metodách a stylu řídící práce se vyskytují nedostatky, spočívající v přehlížení objektivních zákonitostí rozvoje naší socialistické ekonomiky, v nepochopení a jednostranném uplatňování směrnic o posílení centrálního řízení oslabováním ekonomického obsahu řízení administrativními metodami a stylem práce.*“[25] Kritice byl podroben i potravinářský obchod. Správnou se sice jevila oborová specializace, avšak naopak překážkou bylo oddělené řízení maloobchodní a velkoobchodní činnosti v okresech.

Z důvodu ekonomické nesoběstačnosti některých okresních podniků

24 Potravinářský obchod, oborové ředitelství Praha: *20 let potravinářského obchodu.* Praha: Potravinářský obchod, generální ředitelství, v nakladatelství Merkur, 1968, s. 16-18.
25 Tamtéž, s. 18.

Pramen došlo ke spojení velkoobchodní a maloobchodní činnosti na krajské a okresní úrovni v jeden organizační celek. V rámci konečného uspořádání potravinářských podniků došlo ke vzniku trustové organizace, kdy „*v čele trustu stojí oborové ředitelství Potravinářského obchodu, které řídí 13 podniků Potraviny – Pramen v krajích se 122 závody Potraviny v okresech, 10 Technicko-opravárenskými závody a 1 závodem Údržba a pomocné provozy. Součástí trustu je podnik Balírny obchodu s osmi závody a 1 závod Ústav kontroly a vývoje jakosti potravin v Praze.*“[26]

V Praze byl vybudován v červenci roku 1960 závod Ústřední kontrola jakosti a vývoje potravin, s pozdějším názvem Ústav kontroly a vývoje jakosti potravin, a to od roku 1965. Tento závod se svými pěti laboratořemi plnil kontrolní dohled nad jakostí potravinářského zboží.[27]

Postupem času se stále rostoucím objemem výroby a rozšiřováním sortimentu dochází ke vzniku prodejen specializovaných. Tímto docházelo k odstraňování starých nevyhovujících typů prodejen, které byly novými, lépe vyhovujícími požadavkům spotřebitelů, nahrazovány. Od roku 1955 docházelo k budování potravinářských prodejen se samoobsluhou a jejich počet rostl závratnou rychlostí. V roce 1960 již existovalo 1886 samoobsluh s potravinářským sortimentem. Byly to prodejny buď bez sortimentu ovoce, zeleniny a masa, nebo s ovocem, zeleninou, ale bez masa nebo v konečném případě prodejny zajišťující veškerý předchozí sortiment, tedy i maso, ovoce, zeleninu, dokonce i část průmyslového zboží.[28]

Podnik Potraviny Praha byl založen díky žádosti ministra pro vnitřní obchod, kterou adresoval dne 17.9.1965 pražskému primátorovi. Podnik Potraviny Praha vznikl k 1.11.1965 ze stávajících organizací Pramen – pražská správa, se sídlem Závišova ul. č. 5, Praha 4 a z Pražského velkoobchodu, se sídlem Dlážděná ul. č. 2, Praha 1. Podnik měl mít v roce

26 Potravinářský obchod, oborové ředitelství Praha: *20 let potravinářského obchodu.* Praha: Potravinářský obchod, generální ředitelství, v nakladatelství Merkur, 1968, s. 19.
27 Tamtéž, s. 22.
28 Tamtéž, s. 78-80.

1965 95 pracovníků a měl řídit 10 odštěpných závodů, dosavadních podniků Pramen, dále pražský závod Pramen-maso, Dům potravin a Výrobny lahůdek.[29]

Dle Usnesení rady Národního výboru hl. m. Prahy bylo rozhodnuto, že n.p. Potraviny Praha bude řízen oborovým ředitelstvím Potravinářský obchod, jehož zřízení vzala vláda ČSSR svým usnesením ze dne 23.6.1965 č. 291 na vědomí.

Taktéž bylo zdůrazněno, že spojením velkoobchodní a maloobchodní činnosti v potravinářství má být umožněn oběh zboží v rámci jednoho podniku, také má být docíleno lepšího rozmístění sortimentu v prodejnách a skladech a celkově lepší organizace objednacího a dovozového styku. Tím má samozřejmě docházet k celkově lepšímu hospodaření a snížení administrativního aparátu.

Dle dalšího Usnesení rady NVP [Národní výbor hl. m. Prahy] ze dne 17.1.1967 č.12 je zřejmé, že výše zmíněná Rada souhlasí se zřízením podniku Potraviny Praha 1, podniku Potraviny Praha 2 a podniku Potraviny-maso Praha na území hl. m. Prahy.

Podnik Potraviny Praha 1 měl mimo jiné vzniknout ke dni 1.2.1967 místo původního podniku Potraviny Praha, a to na základě žádosti ministra vnitřního obchodu, který požádal dne 10.11.1966 č.j. 1489/66 primátora o souhlas s organizační úpravou potravinářského obchodu v Praze. Návrh byl schválen Městským výborem KSČ a projednán obchodní komisí NVP.

Opět je zde zdůrazněno, že sloučením velkoobchodní a maloobchodní činnosti má být docíleno oživení obchodní činnosti, zlepšení řízení oběhu sortimentu, sjednocení administrativy prodejen a skladů, zkvalitnění

29 *Usnesení Rady NVP,* e-mailová korespondence s Kateřinou Jíšovou ze dne 6. 8. 2014, poskytl Archiv hl. m. Prahy, uloženo v archivu autorky.

dodávek a optimalizace rozvozů do maloobchodní sítě.[30]

Zásobování podniku mělo být uskutečňováno ze skladů Holešovice, Vysočany a z nákladového nádraží Žižkov. Sídlem podniku Potraviny Praha 1 se stalo Václavské náměstí č. 43. Celkový počet pracovních sil činil 6700.[31] V pozdějších letech ještě došlo k reorganizaci, kdy v podstatě každý pražský obvod spadal pod jeden závod podniku Potraviny Praha. Výjimku činil závod 12-11, který zastřešoval Prahu 1, 2 a 7. „*... v tom pražskym podniku, který byl členěn na jednotlivé závody, které byly většinou po jednotlivých obvodech, akorát ta Praha 1 ještě v sobě slučovala Prahu 7 a postupně tam delimitací přešla i Praha 2. Tim se zvýšila prostě ta úderná síla toho zásobování vlastně toho centra Prahy jako takovýho. Pak byly různě Praha 6 a tak dále.*“[32] Pražský závod 12-11 si v mnohých záležitostech mohl rozhodovat sám, ovšem byly skutečnosti, které zajišťovalo ředitelství, tedy podnik Potraviny Praha jako takový. „*My jsme v rámci toho podniku byli řízeni víceméně metodicky, a co se týká zboží, tak podnik zajišťoval vlastně, protože byl držitelem fondů, takže zajišťoval obecně ty velký smluvní dodávky, které se potom dostávaly do těch závodů, že jo. Zároveň podnik byl držitelem i deviz, to znamená, že věci, které se dovážely, ať už z pohledu zboží nebo i strojů, že jo, nářezáky, zmrzliňáky, a tak dále, tak todlencto bylo v garanci podniku. Ale neměli jsme možnost dovážet sami všechno, to se dováželo prostřednictvím pézetek [PZO – Podnik zahraničního obchodu], že jo. Třeba Koospolu dejme tomu.*“[33]

Od 1.1.1989 došlo k přeměně národního podniku Potraviny Praha na státní. K zápisu ve Veřejném rejstříku a Sbírce listin došlo dne 30.12.1988.[34] Zdá se však, že se ale organizačně nic nezměnilo. Jednotlivé vnitřní organizační jednotky 12-10, 12-11, 12-12, 12-13, 12-14, 12-15, 12-16, 12-18, 12-19, 12-20, 12-21 a 12-91 dle pražských obvodů fungovaly již

30 *Usnesení Rady NVP* ze dne 17.1.1967, e-mailová korespondence s Kateřinou Jíšovou ze dne 6. 8. 2014, poskytl Archiv hl. m. Prahy, uloženo v archivu autorky.
31 Tamtéž.
32 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
33 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
34 Úplný výpis z obchodního rejstříku. Veřejný rejstřík a Sbírka listin. Justice.cz [online]. [cit. 2015-12-02]. Dostupné z: https://or.justice.cz/ias/ui/rejstrik-firma.vysledky?subjektId=421686&typ=UPLNY

před tímto datem. Zvláštní změny v chodu podniku nepozoroval ani pan Stross „*Tehdy se to taky tak prezentovalo, že ty podniky národní se převtělej v ty státní a získaj mnohem větší jako samostatnost subjektivitu. Že jo, hrálo se to na to, že vlastně si zaměstnanci budou volit toho svýho generála, což se u nás odehrálo, že vyhrál Šulc tehdy. Ale ten samotnej dopad, možná přišla revoluce z tohoto pohledu moc brzo, že se to nestačilo jakoby rozvinout, ale jako fakticky v tý práci si myslim, že jsme žádnou změnu nepozorovali jako. Závody zůstaly závodama, prodejny prodejnama a tak dále, takže já bych tomu takovej velkej důraz...“*[35] Ovšem toto období opravdu netrvalo dlouho. Po revoluci v roce 1989 přišly privatizace a restituce a podnik ztrácel své prodejny a další zázemí. Mnohá jednání s majiteli navrácených objektů nebyla jednoduchá a skončila z finančních důvodů jejich ztrátou, podnik se jich musel vzdát. „*Začaly se vracet baráky, kde jsme měli prodejny. Noví majitelé měli všichni velký oči, jo. Měli pocit, že ta potravinářská prodejna, že prostě z toho jsou všichni milionáři. Není tomu tak prostě. Navíc noví majitelé většinou, vzhledem k odstupu času, nebyl jeden, bylo jich víc a oni všichni chtěli mít z toho stejný výdělky jako byl jeden. To znamená, že když by řeknu chtěli po nás nájem měsíčně pět tisíc, byli tři, tak najednou chtěli patnáct, že jo jako. Ta prodejna to prostě neměla šanci vydělat.“*[36] Leckteré privatizační projekty nevyšly. Nakonec vznikla společnost Potraviny Centrum, avšak po určité době tato akciovka zanikla v likvidaci.[37]

Když se však vrátíme v čase zpět do let osmdesátých 20. století musíme zmínit, že pod podnik Potraviny Praha organizačně spadalo mnoho potravinářských prodejen a obzvláště v prvním pražském obvodě, historickém a zajímavém centru našeho hlavního města, to byly i provozovny se zajímavým a dejme tomu možná i nevšedním sortimentem. Podnik Potraviny Praha 1, závod 12-11, postupně vybudoval značkové maloobchodní jednotky se specializovaným potravinářským sortimentem i službami, oproti běžné maloobchodní síti. Vždyť i za dob normalizačního

35 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
36 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
37 Úplný výpis z obchodního rejstříku. Veřejný rejstřík a Sbírka listin. Justice.cz [online]. [cit. 2015-12-02]. Dostupné z: https://or.justice.cz/ias/ui/rejstrik-firma.vysledky?subjektId=444454&typ=UPLNY

režimu do Československa mířili zahraniční návštěvníci, kteří se bezpochyby v centru města hojně pohybovali a také zde nakupovali. „*Ta Vodičkova, Jindřišská, tak to bylo nabíledni, že tam bylo spoustu cizinců.“*[38]

Cílem bylo zajisté obohatit tuzemský trh a zkvalitnit nabízené služby zákazníkům. To šlo ruku v ruce se zvýšením maloobchodního obratu a k větším tržbám. Jak napsal v roce 1984 časopis *Zpravodaj „K prohloubení nabídky v souladu se stabilizací vnitřního trhu bylo v uplynulých letech přistoupeno k rozšiřování obchodní sítě o speciální prodejny, určené k prodeji výrobků, které představují nejvyšší dosažitelnou úroveň v příslušném sortimentu zboží, tj. výrobky mimořádné kvality.“*[39] Z důvodu velké koncentrace nakupujících v 1. pražském obvodě, a to jak Čechů, tak i cizinců, bylo zájmem podniku Potraviny Praha nabízet zajímavé a lákavé pochutiny. A provozovny nabízející tento sortiment byly velmi žádané. To také zmiňuje článek s názvem *Dva vchody jednoho Esa* v periodiku *Večerní Praha*, kde se dále uvádí, že toto zjištění proběhlo na základě průzkumu, který provedl Výzkumný ústav obchodu.[40] Prodejny nabízející výběrové zboží však měly za úkol kromě obohacení tuzemského trhu o zboží vysoké jakosti působit na růst odborné úrovně pracovníků těchto obchodů.[41]

Například Dům potravin měl za úkol zavádět nové výrobky na československý trh, prováděl průzkumy trhu. Organizoval také prodejně propagační akce s dodavateli či organizoval soutěže pro spotřebitele.[42]

Na sklonku roku 1985 došlo k otevření nové trasy metra B. I díky této události byly rekonstruovány některé prodejny v centru města. Právě další zlepšení dopravní dostupnosti mohlo také zvýšit zájem o nákupy.

I z tohoto důvodu a z propagačního hlediska nemohly tyto prodejny setrvávat v anonymitě pod pouhým logem Pramenu. Svou specifickou

38 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
39 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1984, č. 6, Otevíráme prodejny ESO, s. 1-6.
40 *Večerní Praha*, roč. XXXII., č. 182, 17.9.1986, Dva vchody jednoho ESA, s. 3.
41 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1984, č. 6, Otevíráme prodejny ESO, s. 1-6 .
42 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1986, č. 7, Značka – základní propagační fond, s. 41-53.

a jedinečnou značkou se pro své zákazníky měly odlišovat právě od běžných prodejen. Název provozovny, ale i grafický znak měl být veřejnosti dobře znám a měl být vždy spojován se službami, které byly pro danou provozovnu charakteristické (Příloha č. 4). Což bylo ale na druhou stranu také zavazující kvůli budování a dodržování správných zásad obchodu i kvalitního poskytování služeb.[43]

Vzpomeňme například na vyhlášenou Italskou cukrárnu ve Vodičkově ulici, kde se stály fronty na výbornou jak hlubokomraženou zmrzlinu, kterou si zákazník mohl v kelímcích odnést s sebou domů, tak i na kopečkovou zmrzlinu s velkým výběrem příchutí. Samozřejmostí zde byla i možnost posezení v dané cukrárně u zmrzlinového poháru, který se podával do skleněných pohárů.

Ve Vodičkově ulici má i svou dlouholetou tradici známá cukrárna Myšák a ve stejné ulici bylo možno taktéž zakoupit různé druhy mořských ryb v prodejně Frionor. Kdybychom se vydali druhým směrem z Václavského náměstí, a to do Jindřišské ulice, narazili bychom v letech osmdesátých na jedinečnou prodejnu s francouzským zbožím, která nesla název Paris–Praha. Na Václavském náměstí sídlil Dům potravin.

A pokud bychom se vydali směrem k Národní třídě, cestou jsme mohli narazit na velké lahůdkářství na Zlatém kříži.

Pod podnik Potraviny Praha byla začleněna i taktéž známá provozovna v Pařížské ulici, a to jugoslávská Jadranka. Mimochodem, také s vynikající točenou zmrzlinou, ovšem tato prodejna nabízela mnohem více lákadel a chutí z tehdejšího jugoslávského potravinářského trhu.

Nelze také opomenout několik provozoven typu Eso, které se postupně v 80. letech otevíraly. A to nejen na území našeho hlavního města. Brzy si získaly značnou oblibu.

43 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1986, č. 7, Značka – základní propagační fond, s. 41-53.

V současnosti můžeme na stejné adrese navštívit pouze cukrárnu Myšák a Italskou cukrárnu. Lahůdky Zlatý kříž sídlí na jiné adrese a v menších prostorách. Ostatní provozovny dnes již neexistují, jejich provoz skončil ruku v ruce s komunistickým režimem.

Všechny výše uvedené prodejny však v minulosti spadaly pod závod Potraviny Praha 12-11 se sídlem na Gorkého náměstí, dnes Senovážném, na Praze 1. Závod měl svou právní subjektivitu a ve velkém měřítku rozhodoval sám o důležitých okolnostech, mimo jiné i týkajících se svých prodejen. Jak vzpomíná bývalý vedoucí právního oddělení *„Závod měl víceméně, když se dostanu už konkrétně na tu Prahu, závod měl v podstatě svojí subjektivitu v zastupování toho podniku a tu obchodní činnost jako takovou, tu konkrétní směrem k prodejnám, tu si organizoval, řídil sám. Jo, to členění toho závodu a podniku víceméně korespondovalo, když to tak vemu. Že jo podnikovej ředitel, ředitel závodu, pak byli náměstci obchodní, ekonomický, technicko-hospodářský. To byli takový ty základní a pak tam byly ty větší oddělení, jako bylo třeba moje právní nebo kontrolní, oddělení inspekce, kádrovka tehdy, to byl základ, že jo.“*[44]

44 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

## 4. Poskytování co nejkvalitnějších služeb?

### 4.1. Dohled nad činností prodejen

Pamětníci si mohou vzpomenout na televizní seriál Žena za pultem z roku 1977, z dílny scénáristy Jaroslava Dietla a režiséra Jaroslava Dudka. V tomto díle, které vypodobňovalo prostředí velkoprodejny s potravinami, se prolínají nejen osudy hlavních protagonistů, ale velmi podrobně zde autoři zobrazují chod vybrané provozovny se samoobslužným prodejem, a zároveň s prodejními úseky vybraných druhů zboží, jako například úsek maso-uzeniny, ovoce-zelenina, lahůdkářský sortiment a podobně. Seriálová prodejna byla divákovi představována jako téměř perfektní a vzorová ve všech směrech. Od vedoucího prodejny Karase, ve skvělém podání pana Menšíka, po vždy čerstvé a jakostní zboží, které bylo televizním zákazníkům podáváno vždy s úsměvem a vřelostí upravených a milých prodavaček. Nemluvě o provozovně plně vybavené různorodým sortimentem.

Hlavní postavou seriálu je usměvavá, vstřícná a kolegiální, nicméně emancipovaná a v případě potřeby rázná a spravedlivá prodavačka Anna Holubová, která si poradí v každé situaci. Svou práci má ráda, váží si jí a k zákazníkům je vždy milá. Její vztah k vykonávanému zaměstnání by patrně mohlo vystihnout její prohlášení v úvodním díle seriálu ve chvíli, kdy se jde poprvé postavit za pult svého nového působiště. S úsměvem na rtech říká *„Tak, a můžeme vyrazit za pult, který znamená svět.“*[45] Ke kolegům je přátelská a ochotná vždy podat pomocnou ruku. Je prototypem socialistické ženy, pracovité, čestné, zvládající s přehledem péči o domácnost a děti a současně své zaměstnání. A to vše s úsměvem na rtech. A to i přesto, že je na výchovu svých dětí sama. S manželem se rozešli. Nenechá si však líbit vše a dokáže se prosadit a hájit si svá stanoviska a rozhodnutí. Příkladem může být situace, kdy v podstatě ihned po svém nástupu musí čelit kritice ze strany manželky zástupce vedoucího

45 *Žena za pultem* [televizní seriál – 1. díl]. Režie Jaroslav Dudek. ČSSR, Krátký film Praha, 1977.

prodejny Vilímka. Paní Vilímková v provozovně působí jen jako výpomoc na brigádu, nicméně s oblibou zde radí a snaží se řídit chod prodejny a dozorovat nad prodavačkami. Anna Holubová si svou práci chce však vykonávat po svém a také to dá manželce nadřízeného patřičně najevo. V podstatě ji vykáže z úseku lahůdek, který je jí svěřen, a to před zraky dalších zaměstnanců. Záhy si získá jejich velkou oblibu. Již při úvodní znělce seriálu se divákovi naskytne pohled na exotické jižní ovoce či regály plně naplněné potravinářským zbožím. Seriálová provozovna nabízela například kaviár, lososa, šampaňské, francouzský koňak za 250,-- Kčs, další druhy alkoholických nápojů, několik druhů chlebíčků, sýrů, salámů, salátů a další atraktivní nabídku širokého sortimentu.[46] Otázkou zůstává, zda-li tato seriálová idylka odpovídala skutečnosti, nebo zda bylo leccos a do jaké míry přikrášlováno s účelem idealizovat československý obchod.

Je všeobecně známým faktem, že na určité druhy zboží stáli spotřebitelé dlouhé fronty, aby byli alespoň částečně někdy uspokojeni. Šlo například o zahraniční druhy ovoce, jako mandarinky, pomeranče a banány, o různé druhy sýrů značky BUKO, nemluvě už o uherském salámu, určitých druzích kompotů, kaviáru a dalších zahraničních rybích produktech atd.

Tehdejší komunistická garnitura disponovala obrovskou mocí ve všech oblastech, ke které využívala mediální prostředky jako je televize, tisk a rozhlas. Domnívám se proto, že i tento seriál jim posloužil jako propaganda vzorného socialistického obchodu. Jak tomu asi bylo ve skutečnosti...?

Socialistický obchod se stejně tak, jako ten dnešní, musel řídit určitými pokyny a nařízeními. V určitých směrech bychom sice zřejmě našli rozdílnosti, nicméně není cílem této práce porovnávat směrnice či příkazy té které nařizující organizace. Zastavme se tedy u tzv. Instrukcí ministerstva obchodu ČSR z roku 1970, ve kterých byly obsaženy rozsáhlé

46 *Žena za pultem* [televizní seriál – 1. díl]. Režie Jaroslav Dudek. ČSSR, Krátký film Praha, 1977.

předpisy a nařízení o činnosti prodejen a závodů v oblasti veřejného stravování. Výše zmíněné instrukce se zabývaly jak řízením provozu a výroby v zařízeních, tak také upravovaly i vzájemné vztahy provozovatelských podniků a návštěvníků, hostů v těchto podnicích.

Rozsah prodejní doby v každé provozovně v našem hlavním městě určoval příslušný obvodní národní výbor. Tato stanovená provozní doba musela být dodržována.

Důkazem dozorující činnosti nadřízené organizace může být např. i Inspekční záznam č. 037788 ze dne 22.12.1987 popisující kontrolu v provozovně 249-01 týkající se kontroly uzavírání prodejny po stanovené prodejní době (Příloha č. 5).

Jasně se také stanovovalo, že v každé prodejně musí být na zřetelném místě, a také pro zákazníka dobře přístupném místě, vyvěšena Kniha přání a stížností nebo informace o tom, kde se Kniha nachází a možnost jejího předložení.[47] Do knihy přání a stížností měl zákazník možnost v obchodě zapisovat svá přání a stížnosti. K jejímu zavedení do všech obchodů a veřejného stravování došlo v roce 1950 podle sovětského vzoru. Impulsem k jejímu zavedení mohl být velký úpadek kvality obchodu v souvislosti s likvidací konkurence a nuceného odchodu kvalitních pracovníků. Od 1.11.1954 začala platit vyhláška Ministerstva vnitřního obchodu o jednotném vedení knih přání a stížností.[48] Tato kniha musela obsahovat jasně dané náležitosti jako například číslování listů. Dále se stanovovala povinnost vedoucímu zápis v ní vyřídit do deseti dnů nebo jej postoupit k vyřízení organizaci. V případě, že spotřebitel uvedl své jméno i adresu, bylo nutné tohoto poté uvědomit písemně o vyřízení. V ostatních případech se vyřízení zaznamenávalo na rub zápisu přímo do Knihy.[49] Nespokojení zákazníci samozřejmě byli, jsou a budou. Vždy se najde někdo, kdo není spokojený ať už s kvalitou zboží či například s přístupem personálu. Pan Stross, bývalý zaměstnanec podniku Potraviny Praha 1 říká,

47 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 9-12.
48 KNAPÍK, Jiří, FRANC, Martin a kolektiv: *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967*. Praha:Academia, 2011, s. 428.
49 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 9-12.

že leckdy šlo nejednou o stejné zákazníky „*...protože jsme věděli, že na určitých prodejnách jsou notoričtí stěžovatelé, kteří prostě vždycky budou mít tvrdou housku, vždycky jim zkysne mlíko, vždycky nebude to jejich máslo, jo, a tak dále. Takže to se opakovalo, odpovídal vedoucí, většinou vedoucí odpovídali sami. Pokud si stěžovatel nevyžádal třeba odpověď organizace. Takže potom to už nechtěli tu odpověď toho vedoucího, tak to šlo třeba na závod. My jsme měli kontrolní oddělení a oddělení inspekce provozu. Takže se to dostalo potom k odpovědi na to kontrolní nebo na tu inspekci a ty to vyřizovali za sebe.“*[50] Takže opravdu stížnosti vyřizoval buď sám pan vedoucí osobně, nebo posléze kompetentní oddělení podniku. Pokud by vedoucí věc neřešil, mohl by z toho mít patrně nepříjemnosti. Takže bylo především v jeho zájmu dbát buď na nápravu nebo uspokojivou odpověď spotřebiteli. „*Dbalo se, protože vedoucí to většinou měli jako ukazatel dejme tomu možná prémiový, takže se to vyřizovalo. To jako, to určitě jo. To byl taky prostě jeden z momentů, kterej byl v bodech kontroly ať už tý Čojky [ČOI - Česká obchodní inspekce] nebo těch našich interních kontrolních orgánů jako.“*[51] V souvislosti s touto prací mě přirozeně zajímalo, jestli některý z mých narátorů někdy v minulosti měl nějaký zásadní důvod k nespokojenosti či zda osobně psal stížnost do Knihy přání a stížností. Víceméně tomu tak nebylo. Pouze paní Králová řekla, že když pociťovala určité nesrovnalosti, raději šla přímo za vedoucím prodejny. „*...když jsme nebyli třeba spokojený, tak byla Kniha přání a vim, že když třeba naštvaná jsem byla, jsem výjimečně to řešila, spíš jsem zavolala vedoucí a ten to řešil hned na místě.“*[52] Na závěr k tomuto tématu nutno zmínit ještě jednu skutečnost a to tu, že do oné Knihy bylo možné zapisovat i pochvaly, což se občas také stávalo a stává i v současnosti.

Kromě již zmíněné Knihy přání a stížností, byly prostředkem k řešení úpadku kvality poskytovaných služeb, i tzv. občanské kontroly. Jejich zřízení bylo upraveno Nařízením vlády o občanské kontrole maloobchodu

50 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky
51 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
52 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

č. 21/1953Sb., které vstoupilo v platnost 15.4.1953. Zvolení či jmenování občanským kontrolorem bylo zpočátku na období šesti měsíců, později bylo prodlouženo na jeden rok. Jednalo se o čestnou funkci.[53] *,,Občanské kontroly se zaměřovaly na maloobchod a podniky společného stravování podniků státních, komunálních a národních a kontrolovaly zde nejen sortiment zboží, ale především dodržování pravidel pro distribuci a cenových předpisů, poctivost prodeje, způsob chování prodavačů k zákazníkům a podobně.“*[54]

Prodej alkoholu v maloobchodě a v síti veřejného stravování byl také od poloviny roku 1979 usnesením rady Národního výboru hl. města Prahy regulován, a to v dopoledních hodinách a pracovních dnech. Alkoholické nápoje s větším obsahem než 0,75 objemových procent alkoholu (kromě 10°piva) se mohly prodávat ve stravovacích organizacích III. cenové skupiny od 10.00 hodin, u IV. od 11.00 hodin a v maloobchodních provozovnách, které poskytovaly možnost konzumace ve formě občerstvení od 10.00 hodin.[55]

### 4.2. Jakost zboží a jeho kontroly, normy

O kvalitě a jakosti potravin se hovoří neustále, ale co si lze konkrétně představit pod pojmem jakost a jak ho definovat? Můžeme použít vysvětlení ze závěrečné zprávy *Analýzy uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků* z prosince roku 1980. „*Jakost výrobku vyjadřuje stupeň, míru užitečnosti užitné hodnoty; je souhrnem vlastností vyjadřujících míru způsobilosti výrobku plnit funkce, pro které byl určen. Hledisko funkčnosti (účelu, pro který byl výrobek zhotoven, je rozhodujícím hlediskem, podle kterého jsou vlastnosti výrobku posuzovány.*“[56] Zdůrazňuje se zde závislost

53 KNAPÍK, Jiří, FRANC, Martin a kolektiv: *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967*. Praha:Academia, 2011, s. 621.
54 Tamtéž.
55 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 9-12.
56 KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01*. Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, prosinec 1980, s. 2.

požadavků na vlastnosti výrobků v souvislosti s neustále se vyvíjejícími společenskými potřebami. Samotná jakost je pak hodnocena pomocí organoleptických, fyzikálních, chemických a mikrobiologických metod.

Nezbytností je stanovení jednotlivých znaků jakosti, vymezení jejich velikosti a určení váhy, podílející se na celkové jakosti výrobku. „*Ukazatelé jakosti vyjadřují úroveň znaku jakosti, tj. jeho kvantifikaci.... Na zvoleném ukazateli jakosti závisí metoda hodnocení...*“[57].

„*Řízení jakosti (péče o jakost) je způsob řízení, umožňující stanovení, zajištění a udržení optimální jakosti výrobku ve všech stadiích jeho životnosti.*“[58]

„*Výrobková inovace (nový výrobek) představuje pozitivní změnu ve vztahu k dosud vyráběnému porovnatelnému výrobku, která si novým řešením a zdokonalením užitných vlastností uspokojuje lépe a efektivněji stávající potřeby, nebo uspokojuje takové potřeby, které dosud nebyly uspokojovány.*“[59]

Co se týká názorů odborníků na pojmy jako „jakost“ a „kvalita“, jejich úsudky jsou rozdílné. Někteří oba tyto výše uvedené pojmy odlišují a jiní zase zaměňují a používají ve shodném smyslu. Ti, co pojmy rozlišují, chápou pak pojem kvalita v širším smyslu. Tedy jako pojem zahrnující hledisko hodnoty a ekonomické efektivnosti a také hledisko užitné hodnoty. Pojem jakost pak chápou jako konkretizaci užitné hodnoty, která se vztahuje na užitné vlastnosti daného výrobku. Praxe však oba pojmy nerozlišuje, jak se ve zprávě uvádí.[60]

Zatímco se do roku 1970 používal tzv. třístupňový a stobodový model hodnocení kritérií jakosti potravinářských výrobků (výrobky plně jakostní,

57 KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01.* Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, prosinec 1980, s. 3.
58 Tamtéž, s. 4.
59 Tamtéž.
60 Tamtéž, s. 5-6.

výrobky pouze částečně se odchylující od požadavku norem, avšak uspokojující spotřebitele a nakonec výrobky jakostně porušené, neschopné expedice bez komisionálního zhodnocení) od roku 1971 se přešlo na nový, čtyřstupňový, který vypadal takto:

A – výborná, špičková jakost

B – průměrná jakost vyhovující nárokům technických norem

Ca – výrobky s menší odchylkou od technických norem

Cb – výrobky s větší odchylkou od technických norem, které nemohou být bez nápravy vyexpedovány.

Model byl opět stobodový a měl se přizpůsobit náročnějším požadavkům na uspokojování výživových potřeb obyvatelstva. Zároveň měl sjednotit metody hodnocení užívané státním dozorem a Státním zkušebnictvím. Byl vypracován Státní inspekcí jakosti.

Toto dokládá níže uvedená tabulka[61]

| Období | Výrobky vyhovující % | | Výrobky nevyhovující % | | | Ukazatel jakosti /limit jakosti/ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | A | B | Ca | Cb | Celkem | Skutečnost |
| 1971 | 12,5 | 64,2 | 18,9 | 4,4 | 23,3 | 55,7 |
| 1972 | 9,6 | 69,9 | 17,5 | 3,0 | 20,5 | 59,0 |
| 1973 | 10,2 | 72,5 | 14,9 | 2,4 | 17,3 | 62,8 |
| 1974 | 8,6 | 77,3 | 12,3 | 1,8 | 14,1 | 66,2 |
| 1975 | 9,3 | 78,6 | 10,6 | 1,5 | 12,1 | 68,5 |
| 1976 | 10,5 | 81,0 | 7,4 | 1,1 | 8,5 | 72,7 |
| 1977 | 11,3 | 82,4 | 5,6 | 0,7 | 6,3 | 75,4 |
| 1978 | 13,3 | 82,5 | 3,9 | 0,3 | 4,2 | 78,2 |
| 1979 | 14,4 | 82,7 | 2,7 | 0,2 | 2,9 | 79,8 |
| 1980 II.pol. | 14,2 | 83,8 | 1,9 | 0,1 | 2,0 | 80,8 |

$$+/ \text{ Limit jakosti} = \frac{100 \times A + 80 \times B - 20 \times Ca - 100 \times Cb}{A + B + Ca + Cb}$$

61 KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01.* Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, prosinec 1980, s. 45.

Dle tabulky je patrné, že docházelo ke zvyšování limitu jakosti a v roce 1979 tento limit dosáhl téměř 80 bodů. Také mělo docházet k růstu výrobků ve skupině A, zatímco na opačném pólu Ca a Cb klesal počet výrobků nevyhovujících. A to i za nepříznivých podmínek projevujících se například nedostatkem surovin, materiálů či obalů.[62]

Je však zajímavé porovnat výše uvedené výsledky šetření také s názory a hodnocením zákazníků na tehdejší vývoj jakosti potravinářských výrobků. Průzkum opakovaně prováděl Výzkumný ústav obchodu v Praze.

Názory spotřebitelů na jakost potravinářských výrobků porovnávající roky 1978 a 1980 jsou uvedeny v níže uvedené tabulce[63]

| Skupina výrobků, výrobek | Rok | Hodnocení jakosti | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | A Pozitivní | B Neutrální | C Negativní | Změna v názoru na jakost 1978/1980 |
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Chléb | 1978<br>1980 | 74,9<br>69,4 | 12,1<br>20,5 | 13,0<br>10,1 | -A+B-C |
| Tuky | 1978<br>1980 | 88,5<br>84,2 | 9,6<br>13,4 | 1,9<br>2,5 | -A+B+C |
| Sterilovaná, konzervovaná hotová jídla | 1978<br>1980 | 60,4<br>50,1 | 27,0<br>36,3 | 12,6<br>13,6 | -A+B+C |
| Kuřata | 1978<br>1980 | 91,8<br>79,4 | 5,8<br>15,4 | 2,4<br>5,1 | -A+B+C |
| Limonády | 1978<br>1980 | 68,8<br>56,6 | 16,3<br>22,8 | 14,9<br>20,6 | -A+B+C |
| Lahvové pivo | 1978<br>1980 | 83,6<br>77,3 | 12,5<br>17,6 | 3,9<br>5,2 | -A+B+C |
| Máslo | 1978<br>1980 | 90,4<br>73,6 | 5,7<br>19,1 | 3,9<br>7,3 | -A+B+C |
| Maso hovězí | 1978<br>1980 | 54,5<br>37,6 | 22,8<br>36,7 | 22,7<br>25,7 | -A+B+C |
| Maso vepřové | 1978 | 53,5 | 23,2 | 23,3 | -A+B+C |

62 KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01*. Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, prosinec 1980, s. 42-46.

63 Tamtéž, s. 48-49.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1980 | 40,9 | 35,1 | 24,0 | |
| Mléko | 1978<br>1980 | 81,1<br>68,1 | 12,0<br>19,3 | 6,9<br>12,7 | -A+B+C |
| Ryby, rybí výrobky, konzervy | 1978<br>1980 | 80,2<br>81,8 | 15,0<br>15,4 | 4,8<br>2,8 | +A+B-C |
| Sýry | 1978<br>1980 | 90,1<br>78,0 | 6,6<br>15,5 | 3,3<br>6,5 | -A+B+C |
| Uzeniny | 1978<br>1980 | 50,1<br>31,5 | 27,2<br>32,3 | 22,7<br>36,2 | -A+B+C |
| Vejce | 1978<br>1980 | 84,3<br>81,4 | 12,0<br>14,7 | 3,7<br>4,0 | -A+B+C |
| Zelenina konzervovaná | 1978<br>1980 | 71,0<br>74,7 | 21,9<br>21,1 | 7,1<br>4,1 | +A-B-C |
| Zelenina zmrazená | 1978<br>1980 | 72,0<br>76,1 | 19,1<br>18,2 | 8,9<br>5,7 | +A-B-C |
| Zmrazená hotová jídla | 1978<br>1980 | 57,3<br>59,3 | 29,1<br>30,4 | 13,6<br>10,2 | +A+B-C |

Z uvedené tabulky vyplývá, že u většiny výrobků došlo v roce 1980 k poklesu pozitivního názoru na jakost a současně došlo k nárůstu negativního názoru. Co se týká neutrálního názoru spotřebitelů, tak došlo prakticky u všech výrobků k jeho nárůstu. Nejvíce v kategorii maso, máslo a sýry. Takže i přes zvyšující se dosažený limit jakosti byli kupující přesvědčeni o zhoršené kvalitě základních druhů potravin. Mohlo to být způsobeno i četnými výjimkami z technických norem, které mohly snížit požadavky na jakost výrobků.[64] Výjimkami z technických norem a změnami norem se tato práce ještě bude zabývat na následujících stránkách.

Vztahy mezi obchodní organizací jako prodávajícím a občanem jako kupujícím se řídí občanským zákoníkem. Občan má právo na koupi bezvadného výrobku a tudíž organizace je povinna také bezchybný výrobek zákazníkovi prodat. Ručí také po dobu přesně danou za jakost výrobku. Tato doba je stanovena v občanském zákoníku nebo v záručním listě.[65]

Dle Sborníku přednášek k aktuálním otázkám veřejného stravování

64 KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01*. Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, prosinec 1980, s. 50.

65 ŽÁČEK, Zdeněk, VAKOČ, Miroslav.: *Záruční lhůty potravinářských výrobků a péče o jakost zboží.* Praha: Merkur, 1980, s. 7.

v ČSSR od Výzkumného ústavu obchodu z roku 1982 měla být věnována mnohem větší pozornost v následujících letech veřejnému stravování a plnění jeho společenské funkce než tomu bylo v minulosti. Prvořadým cílem bylo zkvalitnění služeb veřejného stravování, jakož i jeho rozvoj. Dále také řešení nedostatků a problémů a vyšší účinnost řízení a kontroly. Toto vše se jevilo jako důležitá odezva na zvýšení cen některých potravinářských výrobků od 30.1.1982.

Organizace restauračního stravování měla za úkol bedlivě sledovat vývoj spotřebitelské poptávky a na její případné změny pružně reagovat strukturou nabízených služeb. Díky novým cenám bylo nutné zvýšit úroveň služeb, jakožto i vztah k zákazníkům, kulturnost prostředí a vyzdvižena byla i poctivost zaměstnanců při prodeji.

Cílem bylo zvýšení úrovně řízení jednotlivých podniků plánem a rozpočtem. Zdůrazněna byla nutnost odstranění trvajících nedostatků v podobě nepoctivosti prodeje, špatné ochrany socialistického vlastnictví, bylo nutné zlepšit hygienu a kvality služeb. Jak bylo dále uvedeno, vedoucí provozoven tyto nedostatky tolerovali a v mnoha případech se na nich i podíleli. Největší nároky se tedy měly klást na vedoucí provozoven a středisek.

Pro racionální organizaci práce se měly zavést vzorové organizační řády a jednotné zásady pro podniky, a to jako závazné instrukce ze strany ústředních orgánů. Do té doby byly totiž otázky vnitropodnikové i podnikové organizace zcela v pravomoci ředitelů podniků, čímž často docházelo k nehospodárným řešením.[66]

I podnik Potraviny Praha 1 měl své Oddělení kontroly jakosti a hygieny. Náplní zaměstnankyň byly kontroly záručních lhůt v provozovnách, které spadaly pod výše zmíněný podnik. Jak uvádí paní Jelínková „*…chodily jsme kontrolovat záruční lhůty zboží. Na prodejně, kde jsme našly zboží s prošlou záruční lhůtou, pozastavily jsme jeho prodej,*

66 UNGERMAN, Antonín: Aktuální problémy rozvoje veřejného stravování v roce 1982. In Výzkumný ústav obchodu, *Aktuální otázky veřejného stravování v ČSSR*, s. 7-9.

*odebraly jsme vzorky na rozbor, napsaly jsme do inspekční knihy, že se nesmí to zboží prodávat až do dalšího ověření laboratoří příslušnou, a potom když teda jako už byl výsledek z té laboratoře, tak buď to zboží se mohlo doprodat do určité doby a nebo se prostě muselo stáhnout z prodeje a zlikvidovat. V létě jsme dost často prováděly kontroly jakosti zmrzlin, no a prakticky ten obvod Praha 1 je největší a nejnáročnější obvod, takže na ostatních podnicích Potravin v Praze, vlastně ta hygienička a kvalitářka v jedné osobě, byla součástí obchodního oddělení, jenom Praha 1 měla toto oddělení samostatné."*[67]

Kontroly však provádělo i vytvořené výrobní oddělení, kde později paní Jelínková působila jako vedoucí tohoto oddělení. „*Když se potom vytvořilo výrobní oddělení na podniku Potraviny Praha 1, tak jsem byla otázána, zda bych tam nešla dělat vedoucí. No, moc se mi do toho nechtělo, ale nakonec teda jsem se rozhodla, že je to ještě, ještě jako zodpovědnější funkce než jsem doteďka zastávala, takže bych jako to mohla vyzkoušet. Tak jsem potom pracovala jako vedoucí výrobního oddělení, kde teda jsme byli také tři zaměstnanci. Naše práce se skládala z toho, že jsem chodila ještě s kvalitářkou po našich prodejnách, které měly výrobny. Kontrolovaly jsme kvalitu vyráběného zboží těmito výrobnami, no a podle potřeby jsme prováděly teda různé zásahy, nepříjemné, nepopulární, prostě dávaly jsme postihy za nekvalitní práci. Nebyly jsme moc oblíbené, ale nedá se nic dělat. Tak to prostě být muselo, protože Praha 1 měla výběrové prodejny, na nichž kvalita zboží musela být skutečně stále sledována a na nejvyšší úrovni."*[68] Nicméně na vedoucí pozice do těchto prodejen byli zřejmě zaměstnanci vybíráni opravdu důsledně a podnik si na této skutečnosti dal záležet. „*...tam skutečně v těhletěch luxusních prodejnách byli vedoucí na úrovni. A ty skutečně měli respekt a dovedli si tam teda udržet ten pořádek a málokdy se tam našly nějaký závady."*[69] I další tehdejší zaměstnanec podniku, pan Stross, si myslí, že pořádek a hygiena, to se prostě muselo dodržovat, v opačném případě by docházelo k velkým postihům ze strany kontrolních úřadů k tomu kompetentních. „*Vedle těch*

67 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
68 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
69 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.

*obvodních národních výborů, samozřejmě tak jak je to i dneska, svoji činnost vyvíjela Čojka a vyvíjeli hygienici. Že jo, taky. Myslim si, že tehdy jako byla mnohem drsnější doba než dneska, že pak došlo ke zrušení těch státních norem a tak dále. Takže tehdy prostě co se týkalo stěrů zmrzliny, hygieny, kde se nesměly křížit cesty já nevim vajec se zeleninou, syrový maso a tak dále, to bylo si myslim jako hodně přísný."*[70] Zároveň je narátor toho názoru, že dříve byli jaksi 'odborníci' na lepší úrovni než je tomu dnes. „*Takže to bylo mnohem neskonale přísnější a myslim si, že i ty lidi co to tehdy dělali, že byli jako větší odborníci, že to nebyli ty rychlokvašky, byli to lidi, my jsme je teda nesnášeli samozřejmě, protože když přišla obávaná nějaká soudružka z Čojky na prodejnu, tak to byl pěknej průvan, že jo."*[71]

Paní Hladíková také vzpomíná na kontroly, a to nejvíce na hygieničky z Hygienické epidemiologické stanice, které nějaké ty nesrovnalosti občas našly „*...občas teda udělaly zápis, protože ty holky dole u těch vokýnek dělaly blbost, že jak byly stojany na kornouty, na tu zmrzku, tak voni si tam ty kornouty vystavěly a čekaly na zákazníka. Když zrovna jako nebyla fronta. No a to samozřejmě hygiena nemohla vydejchat. Pochopitelně, protože ten kornout měl bejt vyndanej z tý přepravky, že jo, nebo z toho kartónu, a rovnou na to dát zmrzlinu, aby si to odnes, aby to tam nestálo. Tam jezdila auta. Jednu dobu tam ta Novoměstská radnice se předělávala, tam bylo prachu spoustu. Se vůbec divim, že tenkrát to nezavřeli, protože to byly oblaka prachu."*[72] Zároveň ale dodává, že provozovna opravdu dbala na kvalitu a hygienu. „*To každopádně. Jako u tý zmrzliny nikdo by si nedovolil, nikdo, normální člověk by si nedovolil nějaký zvěrstva. Protože ta zmrzlina, to je strašně náchylný."*[73]

Z výše uvedeného jasně vyplývá, že na dobrou kvalitu prodávaného zboží zákazníkům podnik Potraviny Praha 1 se snažil poctivě dbát, protože v případě zjištěných nedostatků byly udělovány nejen jeho

70 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16.9.2015, uloženo v archivu autorky.
71 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16.9.2015, uloženo v archivu autorky.
72 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
73 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

kontrolním oddělením, ale také dalšími kontrolními orgány, různé formy postihů. *„Postihy byly krácení prémií tehdy a tehdy v Zákoníku práce byly důtky a takový věci.“*[74]

Kromě jakosti potravinářského zboží však probíhaly i jiné kontroly. Práce kontrolorů probíhala asi následovně: *„No, přišly jsme na prodejnu, podle toho na co jsme byly zaměřené, jestli na záruční lhůty zboží, a nebo zase na ty zdravotní průkazy, jestli používají prodavačky čelenky, čisté plášť, při...když někdo podává pečivo, nesměl brát zase peníze od zákazníků, jo, musel mít rukavici, no jako je to dneska...“*[75]

*T: „A opravdu se to teda muselo dodržovat? Kontroly byly přísné, byly za to postihy?“*
*JJ: „Byly za to postihy, sráželo se teda z platu, odměny se snižovaly. No říkám nebyla to moc populární funkce, ale prostě nedá se nic dělat, jako muselo to být no.“*[76]

Co se týkalo plánování výroby, například chlebíčků či lahůdkářských salátů a jiných specialit, nemohla si každá prodejna počínat samostatně, odkázaná byla na výrobní oddělení podniku. Paní Jelínková vzpomíná a opět líčí přesný postup prováděné kontroly takto: *„...výrobu plánovalo výrobní oddělení právě na podniku a chodilo taky kontrolovat. Třeba si vzpomínám, že na Gastronomu, který byl Na Příkopech, jsem šla dělat kontrolu vlašského salátu, který ta prodejna vyráběla, a to byla hrozně piplavá práce, protože jsem musela vzít třeba třicet deka salátu vlašského, vzala jsem si k ruce normu na ten salát, třicet deka salátu jsem dala do sítka, propláchla pod vodou a pak jsem udělala jednotlivé hromádky. Zvlášť okurku, zvlášť salám, uzeninu, prostě všechno se to muselo roztřídit, spočítat a zjistilo se, jestli skutečně ta norma byla dodržená, jestli té uzeniny do toho salátu se dalo kolik se prostě podle té normy dát mělo nebo jestli to bylo šizené. No a na základě toho se potom*

74 Rozhovor s Milslavem Strossem ze dne 16. 9.2015, uloženo v archivu autorky.
75 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
76 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.

*psaly inspekční zápisy a dávaly se postihy.“*[77] Vedoucí prodejen si však kvalitu svých výrobků bedlivě hlídali, protože šlo o prestiž provozovny a uchování jejího dobrého jména. A navíc se z podniku při určitých nesrovnalostech vracela následná kontrola formou nečekané přepadovky. „*A pak se dělala následná kontrola, přepadovka, aby o nás nevěděli. Jestli teda ty nedostatky byly. Daly se samozřejmě do inspekčního zápisu. Napsaly se závady, napsaly se úkoly na odstranění a pak se to za čas zkontrolovalo, jestli skutečně to dodrželi.“*[78]

Vlastnosti potravinářských výrobků specifikovaly technické normy, které se dělily na technické normy státní, oborové a podnikové normy. Jednalo se o závazné předpisy, na jejichž dodržování bylo dohlíženo ode dne vyhlášení jejich účinnosti. Od jejich znění bylo možné se odchýlit jen výjimečně. Výjimku schvalovaly stejné organizace, které normu stanovily.[79]

Normy stanovují požadavky na výrobek – senzorické vlastnosti výrobku, mikrobiální čistotu, fyzikálně-chemické složení. Kladou ale také požadavky na suroviny, které se pro výrobu používají, technologický postup, balení, označení, skladování a záruční dobu.[80]

Jak uvádějí autoři ve své knize *Záruční lhůty potravinářských výrobků a péče o jakost zboží* z roku 1980, má každý výrobek normou stanovenu záruční dobu. Pokud tato není stanovena, činí 6 měsíců od dodání výrobku. Záruční dobu stanovuje vyhláška č.50/1977 Sb., která specifikuje základní podmínky dodávky potravinářských výrobků. Okamžik, kdy začíná běžet záruční doba, je nejčastěji od data výroby, plnění či balení, dále ode dne expedice nebo převzetí odběratelem. Mezi odběratelem a dodavatelem může být sjednána delší záruční doba, či ji může dodavatel sám prodloužit. Za vady, které jsou odběratelem

77 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
78 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
79 ŽÁČEK, Zdeněk, VAKOČ, Miroslav.: *Záruční lhůty potravinářských výrobků a péče o jakost zboží.* Praha: Merkur, 1980, s. 8.
80 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1984, č. 4, Výjimky z norem, s. 23-25.

v záruční době reklamovány, odpovídá dodavatel.[81]

V průběhu platnosti normy může vzniknout požadavek na její změnu, kdy například není možné danou normu splnit. V článku *Výjimky z norem* v časopise *Zpravodaj* je uvedeno, že dané odchylky je možno řešit buď změnami norem nebo výjimkou z jejich platnosti. Odchylky trvalého rázu se řeší změnou normy a odchylky tzv. přechodné zase výjimkami z norem. Požadavky na změnu normy mohou být způsobeny např. nedostatkem některé suroviny, změnou technologie či nedostatkem obalového materiálu. Výjimku lze také udělit na určité zkušební období, kdy je ověřován vliv navrhované trvalé změny normy na jakost. V roce 1983 docházelo k navyšování žádostí o povolení výjimek na počet 90 k datu 1.7.1983, kdy současně další žádosti byly zamítnuty. Uvedené výjimky pak mohly mít buď negativní dopad na jakost nebo neovlivňující dopad. Jako prospěšné se jevilo zrušení výjimek Mlékárenského průmyslu na snížení obsahu tuku u polotučného mléka a zvýšení obsahu vody v másle, neboť tyto výjimky zhoršovaly jakost uvedeného zboží. Totéž platilo i o výjimce Mlýnského a pekárenského průmyslu na snížení obsahu tuku u mléčného bílého pečiva, která ovlivňovala trvanlivost těchto výrobků.[82]

Nejen dodavateli, ale i odběrateli vznikají v rámci dodávek výrobků povinnosti a odpovědnost. Mezi základní povinnosti prodejen patří :

*„a) řádný odběr a prověření plnění dodávky zboží se zvláštním zřetelem na kvalitu zboží, uplatnění reklamací vůči dodavatelům a přepravcům ve stanovených lhůtách se zabezpečením vhodných důkazních prostředků k ověření oprávněnosti reklamace;*

*b) zajištění správného uskladnění zboží, odborné manipulace, udržování jakosti zboží a provádění řádné obměny zásob;*

*c) prodej zboží v jakosti odpovídající technickým normám, kontrola jakosti zboží při prodeji;*

*d) vyřizování reklamací spotřebitelů ve lhůtách a v rozsahu, stanoveném*

81 ŽÁČEK, Zdeněk, VAKOČ, Miroslav: *Záruční lhůty potravinářských výrobků a péče o jakost zboží.* Praha: Merkur, 1980, s. 9.

82 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1984, č. 4, Výjimky z norem, s. 23-25.

*občanským zákoníkem a reklamačními řády obchodních organizací.“*[83]

Normy vždy přesně určovaly požadavky, které byly u výrobku stanoveny. Jeho senzorické vlastnosti, složení, použité suroviny na výrobu, technologický postup, označení, balení, skladování, záruční dobu atd. Na každé z prodejen se výrobky musely prodávat pouze podle správných a platných norem, které vytvářelo výrobní oddělení podniku. Specializované prodejny totiž prodávaly nejen běžné zboží dostupné v jiných provozovnách, ale také měly své vlastní recepty a kulinářské speciality. „*Byly normy. Na každý výrobek, ať cukrářský nebo lahůdkářský, byla norma. A vycházelo se prostě... Ty suroviny se spočítaly, kolik surovin na to bylo potřeba, propočítalo se to do těch cen maloobchodních a z tý normy se vodvodila potom ta výchozí cena.“*
*T.: ,,A to se dělalo na podniku“.*
*JJ: ,,To se dělalo ve výrobním oddělení.“*[84]

Postup byl takový, že určitá prodejna si vymyslela recepturu na svůj nový výrobek, který chtěla prodávat. Tuto recepturu předložila podniku, který po prověření rozhodl, zda se výrobek může uvést do výroby a za jakých podmínek. „*Oni si vymysleli, třeba na Domě potravin si vymyslela kuchyně nový jídlo. No takže prostě my jsme tam šli, vyzkoušeli jsme to podle tý, oni si to napsali na kus papíru co do toho všechno dali, podle toho se to udělalo, my jsme to zhodnotili, a když jako to vyšlo dobře, tak se to potom přepsalo na kalkulaci, spočítalo a oficiálně to bylo vyhlášeno potom jako nový výrobek.“*[85] Výrobek byl tedy jaksi pokusně výrobním oddělením na prodejně vyroben, posoudilo se, zda budou dostupné suroviny a když byly a vyhovovaly i další kritéria, tak paní Jelínková dodává „*my jsme rozhodli že teda ano, že suroviny na to jsou dostupné, že by jako to mohlo mít prodejnost, úspěch. No a vytvořila se na to ve výrobním oddělení norma, která se pak dala schválit na podnikové ředitelství, vypočítali jsme jim cenu a oficielně ten výrobek se mohl pak*

83 ŽÁČEK, Zdeněk, VAKOČ, Miroslav: *Záruční lhůty potravinářských výrobků a péče o jakost zboží.* Praha: Merkur, 1980, s. 11.
84 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
85 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.

*začít vyrábět.“*[86] Také se však mohlo stát, že kalkulace na nový výrobek vyšla moc vysoká nebo by nebyly pravidelně k dispozici suroviny, tak se výroba uskutečnit nemohla, došlo k zamítnutí. „*Tak taky se stalo. Protože buď ta cena toho výrobku vyšla dost vysoko a nebyl předpoklad, že by ten výrobek byl prodejný, a nebo zase ty suroviny, které tam v tom výrobku byly, nebyly běžně stále k dosažení. Takže vlastně by se vytvořila norma na něco, co by se vyrábělo jednou za čas. Nebylo to perspektivní. Takže se sledovaly takový různý body. Aby celkově finální cena výrobku byla přijatelná, aby suroviny, které do toho výrobku se používaj, aby jako byly k dostání víceméně běžně, aby jako je měli k dispozici stále, no tak nějak.“*[87]

Jak všechny produkty v potravinářském průmyslu, tak i mléčné výrobky musely samozřejmě splňovat požadavky státních či oborových norem jakosti. Co se však týkalo norem mražených mléčných a smetanových krémů, tam byla situace při posuzování odlišná. Tyto výrobky byly zhotovovány ze tří základních směsí. Ty se lišily svým obsahem tuku. Ochuceny byly různými esencemi a zdobeny různými přísadami. Jak se uvádí v *Analýze uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků,* normováno bylo pouze složení základních směsí. Deklarované nenormované složky nepodléhaly kontrole Státní inspekce jakosti a nebyly také běžně ve výrobnách sledovány. (Dále například u tekutých mléčných výrobků či pomazánkového másla byl normován pouze obsahu tuku a sušiny.) Mražené krémy jsou také před mražením našlehávány.[88] „*Podle stupně nášlehu, který není zanedbatelný, protože činí 70 – 150% původního objemu, se pak liší i produkty připravené ze stejných základních směsí. Tato zvláštnost v technologii je umocněna tím, že složení základních směsí je uvedeno v měrných jednotkách, pro obchodní balení jsou směrodatné*

86 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
87 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
88 KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01*. Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, prosinec 1980, s. 74.

*jednotky objemové a prodej je kusový.“*[89] S velkou mírou nášlehu souhlasí také paní Hladíková, která na dotaz, zda v Italské cukrárně docházelo k nějakému šizení při výrobě a šizení norem vůbec uvádí „*Naprosto ne, naprosto ne. Tam totiž ani to nebylo potřeba. Protože ty mašiny byly tak úžasný a ty normy byly tak starý a byly dělaný na tu studenou, na tu mixarovou zmrzlinu. Tady ten nášleh byl takovej, že prostě ta zmrzlina nejenže byla výborná, ale prostě i objemově prostě narostla v tý mašině. A jeli jsme vopravdu podle norem.“*[90] Takže kromě značného objemového nárůstu zmrzliny zde patrně sehrály i svou úlohu zastaralé normy, díky kterým docházelo k nadprodukci mražených výrobků.

Co se týká například mlýnských výrobků (mouka, těstoviny, ovesné vločky, kroupy), sledován byl především obsah vody v nich, obsah popela a kyselost u mouk a těstovin. U většiny pekárenských výrobků (chléb, pečivo) byl sledován jako ukazatel jakosti obsah popele a písku a obsah kuchyňské soli.[91]

Ministerstvo vnitřního obchodu stanovilo státní normy pro cukrářské výrobky, přípravu teplých pokrmů a v neposlední řadě také materiálové normy pro výrobu studených jídel. Zde byly uvedeny přesné normy na určitou hmotnost či množství výrobků, možný odpad při výrobě a také přehled možných ztrát při zpracování potravin, a to vyjádřeno v procentech. Tak například při výrobě vlašského salátu, kdy byla norma stanovena na 10 kg výrobku, bylo počítáno s odpadem 120g šunkového salámu, při hrubé váze 2 400g. Čistá váha měla tedy činit 2 280g. U brambor téhož výrobku při 5 000g hrubé váhy mohl být odpad 1 500g. Čistá váha tedy vycházela 3 500g. S drobnými ztrátami se počítalo též u okurek, celeru a mrkve. Oproti tomu čistá váha se měla rovnat váze hrubé u ostatních přísad, jako například majonézy, hrášku, hořčice, cukru,

89 KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01*. Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, prosinec 1980, s. 74.

90 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

91 KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01*. Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, prosinec 1980, s. 85.

pepře, octa, woršestru a soli. V konečném součtu činila celková hrubá váha 12 155g, odpad 1 920g, čistá váha 10 235g. Od této váhy se ještě odpočítávaly ztráty výrobní a tepelné, které v tomto případě činily 235g. Váha hotového výrobku pak byla 10 kg.[92] Pro zajímavost lze ještě uvést přípustnou míru ztratného při zpracování, namátkou u některých potravin, vyjádřenou v procentech: brambory – očištěním, vařením a vychlazením (v ročním průměru) - 30%, kořenová zelenina – čištěním – 20%, šunka vařená – stažením kůže – 5% či uzený jazyk v aspiku – tepelným zpracováním a vychladnutím 45%.[93]

Ředitelství podniku si kvalitu patřičně hlídalo a prohřešky byly sankcionovány. Avšak přesto – šidili zaměstnanci? Přilepšovali si na úkor zákazníků? A jestli ano, tak v jaké míře? „*Šidilo se, taky se šidilo. Záleželo prostě na tom kdo tam byl na té výrobně, kdo tam byl, protože ty normy nebyly tak tvrdé zase, aby já nevim si nemohli ty lidi dát na svačinu kousek toho salámu třeba jo. Takže, ale našli jsme, našli jsme závady a museli jsme bohužel z toho vyvodit důsledky... Napsal se inspekční záznam...No tak postihy byly třeba že ten pracovník nedostal čtvrtletní odměny...Nebo že mu byly kráceny...*“[94] „*No za to byla zodpovědná prakticky ta vedoucí tý výrobny. Jo. I když to udělala nějaká ta, tu chybu, pochybila nějaká ta pracovnice, nějaká takzvaná salátka nebo chlebíčkářka, tak ale zodpovídala za to vedoucí tý výrobny, takže dostala postih ta vedoucí. No.*“[95]

Jak už bylo zmíněno, podnik Potraviny Praha 1, závod 12-11, vskutku na kvalitu prodávaných výrobků zákazníkovi velmi pečlivě dohlížel a v případě nutnosti i sám sankcionoval a prováděl různá nápravná opatření. Jednalo se totiž především o prodejny, které byly hojně navštěvovány, dáno i jejich polohou v centru města, jak tuzemskými zákazníky, tak ale i spotřebiteli ze zahraničí.

92 *Normy studené kuchyně.* Praha: Vydavatelství vnitřního obchodu, 1959, s. 36.
93 Tamtéž, s. 5-7.
94 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
95 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.

Na jakost zboží dohlížela i Česká obchodní inspekce, která prováděla pravidelné kontroly jakosti výrobků u několika pražských podniků. Nutno poznamenat, že právě podnik Potraviny Praha se velmi často pyšnil pozitivním hodnocením. Tak se například můžeme dozvědět z *Večerní Prahy* z června roku 1983, že na přehlídce jakosti lahůdkářských výrobků prošel tento podnik s výborným hodnocením. A to navzdory klesající úrovni jakosti oproti minulým kontrolám, jak se vyjádřili pořadatelé v samém závěru přehlídky. Akci pořádaly Česká obchodní inspekce, Státní inspekce jakosti výrobků potravinářského průmyslu, Hygienická stanice a odbor obchodu a cestovního ruchu NVP. Celkem bylo odebráno 59 vzorků z 11 pražských podniků, 8 skončilo s označením vynikající, 43 vyhovující a 8 vzorků naprosto nevyhovělo. Podnik Potraviny Praha poskytl 19 vzorků, z nichž 5 bylo vyhodnoceno jako vynikající. Jednalo se například o vlašský salát speciál či salát vajíčkový. Všechny další ukázky vyhověly též.[96] O třičtvrtě roku později opět stejný tisk informoval takto: „*Z přehlídky pak s vavříny odešly výrobky Pražských cukráren a sodovkáren a Potravin Praha. Nezaznamenaly jediný 'trestný bod' a vesměs byly hodnoceny jako vynikající či vyhovující.*“[97]

Svých narátorů jsem se samozřejmě ptala na skutečnost, jak vnímali tehdejší kvalitu kupovaného zboží. Zda měli pocit, že potraviny, které si kupovali, byly vyrobeny z kvalitních surovin, či byly nějakým způsobem a v určité míře šizené. Jak to tedy vnímali. V podstatě všichni se shodli na tom, že s kupovanými výrobky v socialistickém Československu byli docela spokojení a žádné šizení nepociťovali. Nutno říci, že zakupované zboží shledávali v podstatě kvalitním. Spojovali chutnost a čerstvost zakoupených výrobků s jejich kvalitou. „*...tenkrát jsem hledala tu kvalitu a já jsem věděla už, že na tý adrese, na tom Zlatym kříži o tom nemusim přemejšlet. Tam prostě když si dám chlebíčky, tak jsou dobrý,*“[98] říká *narátorka*. A další, paní Soudková, se přidává. *,,Jako já nejsem kvalitář, ale jako nikdy se mi nestalo, že bych si třeba stěžovala na to zboží,*

96 *Večerní Praha,* roč. XXIX., č. 111, 8. 6. 1983, Osm NEJ – osm NE, s. 3.
97 *Večerní Praha*, roč. XXX., č. 60, 23. 3. 1984, Sladké vavříny, s. 1.
98 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

*který jsem si tam koupila nebo že bych řekla, že ty chlebíčky mi nechutnaly nebo že by jako byly zkažený, nedej pánbu, aby mi po tom bylo špatně. To vůbec ne.“*[99] Také se domnívá, že udržet si dobrou kvalitu souviselo s dobrou pověstí provozovny, kterou si vedoucí hlídali. Zákazníci si totiž sdělovali své dojmy a navzájem si dobré prodejny doporučovali.[100]

### 4.3. Výběrový sortiment a jeho dostupnost

„*Známé bukosýry samozřejmě, to byl fofr, když přišly bukosýry, to zase byla podpultovka takzvaná, no.“*[101]

V této části práce bych se chtěla zmínit o sortimentu, který se v provozovnách, jimiž se budu dále zabývat, prodával. O jaké zboží šlo? Co si lze vůbec představit pod pojmem *„výběrový sortiment“* či *„lepší sortiment*“ nebo *„luxusní zboží“*? Ve srovnání s dnešní dobou, kdy jsou obchody plné tuzemských i zahraničních výrobků, a kdy zákazník může vybírat z několika druhů dle rozličných výrobců, cen a kvality, v dobách komunismu se jednalo o zboží běžně málo dostupné. Vyskytovalo se jen v některých prodejnách, víceméně v centru našeho hlavního města, a to taky ne vždy. Zájem byl o různé druhy sýrů, salámů, především o salám uherský, čabajskou klobásu, o ananasové či mandarinkové kompoty, rybí konzervy, kaviár a také o sezónní zboží. Víceméně vše bylo z dovozu. Pokud už nějaké to lepší zboží bylo, pak se dostalo právě na určité vybrané provozovny na Praze 1, tedy tam, kde to nejvíce žilo a kde se soustřeďovalo největší množství lidí, včetně cizinců. V běžných maloobchodních provozovnách se však koupit nedalo.

„*…takové ty luxusnější prodejny, tak ty byly preferovaný, ty byly zahraničním zboží zásobovaný. Pak jsme měli menší prodejny, já nevim, Pštrosova ulice, Na Pohořelci, tak ty už bohužel to luxusní zboží neměly, protože luxusní zboží bylo toho málo a soustřeďovalo se to právě*

99 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
100 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
101 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.

*na to centrum Prahy, na tu Prahu 1.“*[102] Luxusnější prodejny měly sice přednost, avšak i ony nemohly výběrové zboží nabízet neustále. Byly odkázány na příděl z nadřízeného podniku. Sortiment byl k dispozici „*nárazově, podle dovozu. Nejvíc preferovaný byl pochopitelně Dům potravin na Václavským náměstí,“*[103] říká dlouholetá zaměstnankyně podniku Potraviny Praha paní Jelínková a dále objasňuje i o jaký typ žádaného sortimentu šlo. „*Exkluzivní zboží byl třeba uherský salám, tresčí játra, kompoty, bukosýry. Takovéto druhy zboží. No takže, to dostávaly prostě ty prodejny přídělem a skutečně jako jenom teda tyhlety*.“[104]

I když ne vždy bylo plně k dispozici dovozové „lepší“ zboží v provozovnách pro běžné zákazníky, tito zřejmě ne vždy tuto skutečnost plně zaregistrovali. Paní Mračková na dotaz, zda měla pocit, že zboží bylo podpultové a nedostatkové, odpověděla „*ne, to ne. To nemám pocit. To jsme šly najisto. Prostě jsme si vymyslely to a to a šly jsme a dostaly jsme to.“*[105] Mohlo to být dáno i faktem, že lidé byli uspokojeni momentálně zbožím jiným, v té době dostupným, které se na provozovně vyskytovalo „*...tak když do toho Frionoru sme šli, tak buď sem koupila tu Chatku [chatka – konzerva z krabího masa ve vlastní šťávě, dovážená ze Sovětského svazu] nebo sem koupila ty ryby. No, už asi dost přesně nevim co dalšího v tom Frionoru bylo, ale vždycky tam něco prostě bylo,“*[106] míní paní Králová. Z prodejny odcházela víceméně vždy uspokojena. Ale přesto je s určitostí přesvědčena, že zboží podpultové bylo. „*Tak jsem přesvědčená. Těžce přesvědčená, že podpultový zboží existovalo a existovat asi ještě i bude. I když je všeho dost, tak přece jenom něco třeba chceš a chce to víc lidí a máš známýho, tak ti přinejmenším zavolaj, že to dostali, že jo. Ale neměla jsem s tim problém, že tam vždycky něco měli.“*[107]

A kdo vlastně rozhodoval o tom, kolik a kam tohoto vybraného zboží půjde a které prodejně bude přiděleno? „*Rozhodoval o tom obchodní*

102 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
103 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
104 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
105 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.
106 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
107 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

*náměstek.“ T:„Obchodní náměstek ředitelství Potraviny Praha?“*
*„Obchodní náměstek ředitelství, ano.“*[108] Takže na této důležité osobě záviselo ve velké míře zásobování prodejen v centru města. A také samozřejmě na skutečnosti, kolik a jakého zboží přicestovalo ze zahraničí. Některé prodejny měly i své vlastní výrobny, takže požadovaný příděl byl pro ně velmi důležitý. Bez surovin by zaměstnanci nemohli tvořit. „*Pak taky tyhlety prodejny jako třeba Paukert nebo U Dřevů, ty měly, to byly luxusní lahůdkářské prodejny s výrobnou a právě vzhledem k tomu, že měly výrobnu chlebíčků, tak musely toto zboží dostat. Jako uherský salám a různé kvalitní sýry, že jo, zahraniční a takhle, no, protože se to používalo zároveň i na výrobu.*“[109] Ovšem přeci jen se někdy stávalo, že suroviny na provozovnu nedorazily vůbec. Jistě velmi nepříjemná záležitost, se kterou si posléze vedení prodejny a výrobny muselo poradit. „*...museli vycházet ze sortimentu, který měli k dispozici. A poradit si.“* [110]

Výroba mohla být omezena či krácena též z jiného důvodu. Vzhledem k omezeným možnostem, kdy se na prodejny dostalo i menší množství surovin a zboží, než bylo požadováno, vedoucí pracovníci provozoven upřednostňovali své potřeby a potřeby svých kolegů, blízkých a známých. „*Bylo to tak, že z toho přídělu, který dostali na prodej a na výrobu, takže samozřejmě si pan vedoucí té příslušné prodejny dal část tohoto zboží luxusního a zajímavého stranou pro svoje známé. A potom, když se chtěl zavděčit, třeba já nevim... u lékaře, svého známého lékaře, nebo prostě u lidí, které jako potřeboval, no tak jako dárek dával toto luxusní zboží.“*[111] Ovšem „*...musela ta základní část zůstat, no takže vlastně na výrobu musela, ten příděl na výrobu, který byl přidělen, do toho se nesmělo sáhnout, ten musel být netknutý. Takže to, co bylo přiděleno na prodej, tak o to se teda zkrátil ten prodej, protože pan vedoucí si samozřejmě pro své známé, kterým chtěl vyhovět, a na kterých mu záleželo, si toto luxusní zboží část dal stranou a pak to dával jako pozornost.“*[112] To znamená, že běžný zákazník si leckdy například uherák už koupit nemohl.

108 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
109 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
110 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
111 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
112 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.

Pokud se tedy specialit nedostávalo, prodejna musela nabízet alespoň běžně dostupný tuzemský sortiment, který byl v nabídce i na ostatních prodejnách a samoobsluhách. Aby nějaké zboží na prodejně bylo. „*Zboží zahraniční bylo nedostatkové a na příděly. No ale zboží tuzemské výroby kompoty třeba, nevím, jablečné, třešňové, nebo konzervy zase, různé olejovky a tak dále... To bylo běžně v prodeji, no a to zboží z dovozu jako trescí játra, kaviár a to, to prostě bylo nedostatkové.*“ [113]

Víceméně na všechny prodejny probíhal rozvoz objednaného zboží z centrálního skladu, který se nacházel na Žižkově. „*Na Nákladovém nádraží na Žižkově byly centrální sklady, kam se toto zboží dodávalo, odtuď bylo pak rozváženo po Praze.“*[114]

V socialistickém Československu s centrálním řízením a plánováním vše fungovalo tak, že vedoucí prodejny si zapsal a posléze objednal zboží, které potřeboval, v centrálním skladu podniku. Ovšem to pouze v případě, že šlo o běžný sortiment. Pokud se jednalo o výběrové luxusní zboží z dovozu, tenkrát nedostatkové, tak to provozovny dostávaly dle uvážení vedení přídělem. „*A je pravda, že třeba uherák, čabajka a tydlety záležitosti, ty se přidělovaly. To si museli ty vedoucí napsat kolik chtěj a dostali někdy v tom listopadu prosinci dostali vlastně ten příděl. No ale nicméně teda jsme měli pak něco v ruce a mohli jsme jít do zeleniny a do masny.“*[115] Takto popisuje své zkušenosti paní Hladíková z dob, kdy pracovala v cukrárně Jadranka, a kam výše zmíněné zboží putovalo víceméně jen před Vánocemi. Pokud se vedoucí prodejny rozhodl své zaměstnance takto před svátky odměnit například v podobě uheráku a čabajky, tito mohli vést směnný obchod, řečeno s nadsázkou, se zaměstnanci jiných provozoven. Zřejmě ke všeobecné spokojenosti všech zúčastněných. Paní Jelínková toto potvrzuje a ještě dodává, že požadavky a objednávky vedoucích nemusely být splněny zcela. „*Vedoucí si objednával to, co teda mohl sám a jinak tyhlety vybrané druhy zboží dostával přídělem“*.

113 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
114 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
115 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

*T: ,,Čili on dal žádost na podnik jakoby?“*
*JJ: ,,Ano, ano. Dal žádost na podnik, jenomže obyčejně ta žádost nikdy nebyla naplněná tak nějak jak on by to rád, ale vždycky prostě tak dejme tomu třeba na dvě třetiny.“*[116] To se týkalo onoho zahraničního zboží, jak dodává narátorka „*To mluvim ale o tom vybraném zboží jo, o tom zahraničním. Jinak běžné druhy zboží tuzemské výroby, to si objednával u toho centrálního skladu sám.“*[117] Dále narátorka uvádí, že co se týkalo tuzemského zboží objednávaného ve skladu, měl vedoucí plné pravomoce a záleželo pouze na něm, kolik a jaké zboží si objedná. Sklad podle svých možností mu celou dodávku dodal nebo zkrátil. Toto tuzemské zboží totiž nebylo tak kontrolované a na příděl jako zboží z dovozu.[118]

Na závěr této části mi nedalo, abych se nezeptala narátorů na jejich názory ohledně srovnání prodejen v centru města s prodejnami v jiných částech v době komunistického režimu. Ptala jsem se, zda by celkově mohly provozovny porovnat. „*To opravdu todle bylo, to byla jiná úroveň. Je pravda, že todle je v centru že jo Paukert, Myšák, to tam byli cizinci, snad to bylo děláno i kvůli těm cizincům. Jo, protože ta úroveň se nedá vůbec srovnat. Jako s běžnym obchodem s běžnou samoobsluhou, která měla nějaký konzervy, nějaký vepřový maso ve vlastní šťávě nebo hovězí maso ve vlastní šťávě, rýži a já nevim co. To ne. Todle byly opravdu nádherný upravený výlohy naaranžovaný teda ty koše, vína, jo. A měnilo se to.“*[119] Je pravda, že i periferní prodejny musely působit dojmem, že zboží je, a že je ho dostatek. Na regálech bylo leckdy vyskládáno pár druhů sortimentu, avšak v mnohých kusech. Když zákazník přejel po sortimentu pohledem tak viděl i několik desítek konzerv stejného druhu.
Prodejnu Zlatý kříž porovnává paní Soudková s provozovnou Šárka na Praze 6, bufetem a jídelnou. „*...tak třeba v Dejvicích, tam byl takovej automat Šárka, který byl jakoby srovnatelný třeba se Zlatým křížem nebo jako měli tam trošku lepší zboží, ale to je právě to, že člověk tam přijel, chtěl chlebíčky a oni už je třeba neměli nebo je doprodali. Chtěla jsem tam*

116 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
117 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
118 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
119 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.

*víno a já nevim z původního výběru šesti těch vín tam bylo jedno, který zrovna mně nechutnalo, ale protože tam byl i bufet, takže tam chodili docela i takhle lidi se najíst, ne zrovna to tam pokaždý bylo úplně čistý a ne pokaždý tam člověk dostal to co měl. Takže se mi spíš vyplatilo zajet do toho centra, protože jsem věděla dobře dám o nějakou korunu víc, ale budu mít to co chci, bude to fantastický, bude to to, co já jsem si představovala a budu spokojená. Jo, protože většinou to dopadlo, že jsem třeba jela do tý Šárky a pak jsem se stejně rozjela a musela jsem do toho centra, abych dostala to, co jsem chtěla."*[120] Paní Králová zase říká, že měla své prodejny i v místě svého bydliště, kde nakupovala například výborný chléb v pekárně nebo filé v prodejně ryby-drůbež. Někdy se jí sice stávalo, že požadovaný sortiment v některé i z dalších prodejen v jejím bydlišti nebyl, zařídila se však po svém a koupila to, co bylo. „*Jo, prostě neměli filé tak co, tak jsem koupila já nevím, když měli třeba celer, tak jsem obalila celer místo řízku. Prostě nedělali jsme z toho vědu."*[121] Naučila se přizpůsobit se situaci. Určitě nebyla tehdy jediná. Jinak to prostě nešlo.

### 4.4. Ceny, cenové skupiny

„*...my sme tam kupovávaly ty chlebíčky po koruně deseti. Byly za korunu deset."*[122]

Úloha cen při řízení socialistické společnosti byla předmětem velkých debat. Dlouhou dobu byla existence cen zdůvodňována pozůstatky nižšího typu vlastnictví – skupinového družstevního vlastnictví.

Důsledkem chybných představ bylo podceňování významu a úlohy cenové soustavy. Později však začala být uplatňována koncepce rozvoje soustavy plánovitého řízení socialistické ekonomiky.[123]

120 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
121 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
122 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.
123 KYSILKA, Hugo, ZAHRADNÍČEK, Ivan: *Cenová problematika v ČSSR*. Praha: Nakladatelství Svoboda, 1977, s. 18-20.

*,,Cena je v nejobecnějším pojetí peněžním vyjádřením hodnoty, základem ceny zboží je jeho hodnota a v důsledku toho pohyb hodnoty určuje i pohyb cen.“*[124] V době strojové výroby cena zboží musí uhradit výrobní náklady a jednak musí dosáhnout prospěchu. Toto je představováno výrobní cenou.[125]

Cenová soustava ČSSR zahrnovala 4 základní druhy cen:

- velkoobchodní ceny u prodeje výrobků a služeb mezi organizacemi,
- maloobchodní ceny u prodeje výrobků, služeb obyvatelstvu, příp. i hospodářským a nevýrobním organizacím
- nákupní ceny v zemědělství u prodeje zemědělských výrobků nákupním organizacím
- zahraničně – obchodní ceny – ceny v rámci mezinárodního obchodu[126]

Z uvedeného dělení je patrné, že zboží, které bylo prodáváno v prodejnách, bylo prodáváno za maloobchodní ceny, jejichž úroveň podstatně ovlivňuje výši a strukturu výdajů jednotlivých skupin obyvatelstva.[127]

*,,Úroveň maloobchodních cen je dána platnou úrovní velkoobchodních cen, průměrnou úrovní daně z obratu a průměrným obchodním rozpětím.“*[128]

Na celém území tehdejšího Československa platily v letech osmdesátých jednotné ceny, které se řídily kategoriemi a skupinami, do kterých byly provozovny zařazeny.

Kategorizací byly stanoveny určité klasifikační znaky, jako například rozsah služeb či vybavení, podle kterých potom byly pohostinské závody

124 KYSILKA, Hugo, ZAHRADNÍČEK, Ivan: *Cenová problematika v ČSSR.* Praha: Nakladatelství Svoboda, 1977, s.20.
125 Tamtéž.
126 ZAHRADNÍČEK, Ivan: *Tvorba a působení cen.* Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1982, s. 18-19.
127 KYSILKA, Hugo, ZAHRADNÍČEK, Ivan: *Cenová problematika v ČSSR.* Praha: Nakladatelství Svoboda, 1977, s. 222.
128 Tamtéž, s. 224.

řazeny do jedné z pěti skupin. Byla to skupina výběrová a I. až IV. Jednotné ceny platily pro všechny kategorie od poloviny roku 1973. To představovalo změnu oproti rokům minulým, kdy byly ceny za služby v závodech veřejného stravování stanovovány systémem volných cen, kdy si jednotlivé podniky mohly stanovit svou cenovou rovinu.

V 80. letech také byly jídla a nápoje připravované dle celostátně platných norem nebo dle vlastních kalkulací zařízení, především pokud se jednalo o speciality podniku. Zajímavostí byl fakt, že kuvert za spotřebu pečiva či chleba a ochucovadel, se mohl započítávat pouze v provozovnách I. a výběrové skupiny, a to ve výši 2,-- Kčs na osobu. Ředitel organizace rozhodoval o uplatnění kuvertu. Dané ceny mohly být na základě příslušných Národních výborů zvýšeny v provozovnách sloužících zahraničnímu cestovnímu ruchu, na horách, v lázních, tedy na místech, kde byl provozován cestovní ruch. Dále také v nočních podnicích nebo v kinech, na koupalištích, festivalech atd.

Oborová norma ministerstva obchodu ČSR kategorizovala odbytová střediska restauračního stravování ON 73 54 13 ve znění platném od 1.4. 1976 do šesti skupin podle druhu poskytovaných služeb. Rozeznávala tři základní funkce, a to: 1. stravovací (restaurace, jídelny, pohostinství, gril bary, koliby, salaše, motoresty), 2. společenskou a zábavní (kavárny, vinárny, pivnice a hostince) a 3. doplňkové stravování včetně dalších služeb (bufety, občerstvení, výčepy piva, prodej polotovarů). Provozovatel těchto zařízení určoval celý rozsah poskytovaných služeb, sortiment pokrmů a nápojů, a to podle dané kategorie, skupiny a funkce, kterou zařízení vykonávalo.[129]

Samozřejmě i za socialismu usilovaly podniky o patřičné výnosy a zisky pro organizaci a taky pro stát. Mimo jiné i z toho důvodu, aby byly k dispozici devizy na dovoz dalšího zboží ze zahraničí. Stanovovaly se plány, které měly být splněny nejlépe na 200%. Ovšem v naší

129 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 13-17.

socialistické společnosti se ne vždy dařilo vše podle představ. Závod 12-11 měl také od svého podnikového ředitelství stanoven plán obratu a zisku. Nejvíce měly šanci podniku vydělávat zaběhlé a hojně navštěvované prodejny v centru města. „*Cílem těchto prodejen bylo zvýšit prostě výnosnost toho závodu jako takového, protože v těch restauračních zařízeních ze zmrzliny z výroby se prezentovala takzvaná pévéeska, přirážka veřejného stravování, a to byl víceméně čistý zisk. Takže závod měl od podniku stanoven plán maloobchodního obratu na každý rok a do toho ještě plán té pévéesky dejme tomu, což byl ten zisk a od toho se potom odvíjelo plnění maloobchodního obratu. Od tý pévéesky se odvíjely potom prémie vedoucích pracovníků a plnění...*“[130] Takže ústředí závodu nařizovalo, na kolik se má plnit plán. Zainteresovaní v tom byli i vedoucí prodejen, protože od plnění se přirozeně odvíjely odměny a prémie pro ně. Na samotném potravinářském zboží byla obchodní marže poměrně nízká, avšak vydělávalo se naopak na takovém sortimentu, jako byly cukrovinky z vlastní výroby, chlebíčky nebo zmrzlina. Každá provozovna měla povolený i určitý limit tzv. ztratného, což byla míra povolených ztrát. Zboží se mohlo rozbít nebo být i ukradeno. Při pravidelných inventurách se ztratné spočítalo a do stanoveného limitu představovalo jen mínus prodejny, avšak nad daný limit se považovalo za manko. Toto už muselo řešit právní oddělení podniku.[131] Právníci stanovili vedoucímu prodejny manko uhradit. Ti buď tak učinili, nebo se zaplacení zdráhali. „*Malý manka platil víceméně vedoucí potom následně obratem. Velký manko když bylo dejme tomu já nevim na samošce čtyřicet tisíc, vedoucí odmítl zaplatit, nebyl si ničeho vědom, prostě fungovalo něco při ROH [Revoluční odborové hnutí], čemu se říkalo rozhodčí komise. To byl první stupeň tehdy uvnitř závodu, aby se nemuselo k soudu. Takže se nechalo manko rozpočítat, byly zákonem stanovený procenta kolik, podle výdělků se to započítávalo, takže vedoucí, zástupce víckrát, zbytek zůstával na ty lidi. Rozeslaly se jim dopisy, aby zaplatili se složenkou ten jejich podíl.*“[132] Pokud tedy uhradit manko nechtěli,

130 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
131 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
132 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

tak „*... na to konto se psala žaloba klasická jakoby k soudu a šla k té rozhodčí komisi. Členové rozhodčí komise byli zástupci závodů, byli to velký vedoucí prodejen, někdo i prostě z vedení a tak dále, a zasedla normálně tříčlenná komise a řešila to manko. Měli právo i to zamítnout, měli právo přisoudit všechno a tak dále. Když to vzali, tak to skončilo. Jinak se mohli odvolat a šlo to normálně k obvodnímu soudu.*“[133] U soudů závod 12-11 přirozeně zastupovali podnikoví právníci. Tím samým způsobem se také řešily zaviněné škody.

Cenová relace byla přesně stanovena. Ovšem v 1. pražském obvodě, ve vyhlášených provozovnách, mohly být ceny za výrobky o trochu vyšší než právě v těch běžných nebo třeba v jiných městských částech. A to jistě i díky specialitám podniků, jejich umístění, cestovnímu ruchu a věhlasu. Když tedy nyní opomineme ceny sortimentu v běžných maloobchodních provozovnách a zaměříme se na ono „lepší“, tedy výběrové zboží a prodejny vyhlášené v centru města, jak vysoké zde byly ceny? Mohl si výrobky dovolit každý občan? A kdykoli se mu podařilo je koupit? „*...já si myslim, že v tý době nebyly ty rozdíly v cenách jako těch potravin tak příšerný, aby řekli no to vůbec ne, jo. Jako na tu určitou příležitost nebo na to, aby si člověk udělal radost nebo aby jako to posezení s těma přáteli bylo opravdu pěkný, tak ty peníze se vyplatilo do toho dát nebo... proč. Tak mám si kupovat olejovky já nevim takovýhle, ne. Dám ty peníze a koupim já nevim ty trescí játra nebo ty ančovičky nebo koupim nějaký ten sýr, o kterym vim, že si na tom ty ostatní pochutnaj.*“[134] Paní Soudková tedy až tak velké cenové rozdíly ve výrobcích nepozorovala. Patrné sice byly, ale ona si ráda občas připlatila za svou pochoutku a peněz nelitovala. Možná to bylo dané tím, že ona pochoutka nebyla zkrátka na pultech neustále, ale jen dočasně. V nynější době spatřuje větší problémy, sice ne v dostupnosti zboží na pultech, nýbrž v cenové dostupnosti pro občany ve státě. Ne každý na vše má. Obchody jsou sice plné lákavého zboží v nejrůznějších druzích a variantách, avšak část naší populace nakupuje ve slevách a akcích, a nebo levnější sortiment, kdy leckdy o jeho prvotřídní

133 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
134 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.

kvalitě nemůže být řeč. *„Já bych řekla, že teď jsou daleko větší cenový rozdíly nebo takhle dneska jsou daleko větší rozdíly v platech. Jo, protože tenkrát v podstatě jsme všichni a byl jako socialistickej sektor, byly platový tabulky, a ty platový tabulky byly daný. Kdežto dneska je velikej rozdíl mezi tim jestli má někdo minimální mzdu jo, nebo základní plat a někdo je podnikatel a má já nevim osmdesát devadesát tisíc měsíčně. To se nedá vůbec srovnat.“*[135] A ještě narátorka dodává: *„Ale dneska člověk jestliže má minimální mzdu nebo má nějakej… a má rodinu, tak si pro todle zboží ani jednou za ten měsíc třeba nedojde. To jako bych řekla, že jsou v tomhletom daleko větší rozdíly. Jo, takže bych řekla, že pro daleko víc lidí třeba to zboží není dostupný. Prostě musí myslet úplně na něco jinýho.“*[136]

Paní Mračková taky uznala, že její oblíbené cukrovinky zakoupila v cukrárně Myšák o něco dráž. *„Specielně u toho Myšáka byly dražší. Ne, o hodně to nebylo, ale…No tak o hodně to nebylo, jak se to vezme. Ono to bylo tehdy třeba řekněme o dvě koruny, ale zase v porovnání s dnešním cenovým rozsahem, tak to je zas jinak no.“*[137] V Italské cukrárně, která sídlí jen o pár metrů dál, rozdíl nepociťovala v podstatě žádný, nebo jen minimální. *„Taky to šlo, to bylo normální, to bylo přijatelný všechno. Nebyly markantní rozdíly v cenách.“*[138]

135 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
136 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
137 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.
138 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.

## 5. Vybrané maloobchodní jednotky

### 5.1. Dům potravin

Kniha *Průvodce pražským pohostinstvím* od Jana Šusty, z roku 1983, nám k Domu potravin sděluje následující informace:

*Dům potravin*
*Praha 1, Václavské náměstí 59*
*Skupina: I*
*Provozní doba: 8.00 – 21.00*
*(v sobotu do 14.00)*
*Zavírací den: neděle*
*Pouze jídla na objednávku*
*Speciality: Svíčkové řezy Grimaldi*
*Entrecote Provensále*
*Pivo: Plzeň Prazdroj 12°*
*Víno: z oblasti Mikulova*
*Postaveno: 1957*
*Renovováno: 1977*
*1 místnost 60 míst (včetně baru)*
*Provozovatel: Potraviny Praha, závod 12-11, Gorkého náměstí 11, Praha 1*[139]

Bývalá budova Domu potravin se nachází v horní části Václavského náměstí a byla nově postavena v roce 1957. Dnes zde jsou různé prodejny s pestrým sortimentem, v dolní části sídlí slavný řetězec McDonald´s. Dříve však, v dobách své největší slávy, se v celé budově prodávalo pouze potravinářské zboží, lahůdky a cukrovinky.

Dům potravin také uváděl do prodeje nový sortiment zboží a nabízel potravinářské speciality jak výroby tuzemské, a to včetně vlastních cukrářských a lahůdkářských specialit, tak i z dovozu. Nedílnou součástí bylo dárkové oddělení, kde na přání zákazníků zaměstnanci vytvářeli

139 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 65.

dárkové balíčky a dárkové koše. Ty se posléze mohly doručovat například autem, poštou, ale také letadlem na dobírku.

Dvoupatrový objekt byl rozdělen na přízemí a 1. patro, kde mohli spotřebitelé vybírat z velké nabídky lákavého zboží, a na 2. patro, kde byly poskytovány pohostinské služby a nacházel se zde denní bar a restaurace. Jak je uvedeno v *Průvodci pražským pohostinstvím*, služby byly poskytovány vskutku kvalitní a na vysoké úrovni. „*Podávají se pouze jídla na objednávku ze stálého jídelního lístku, který ale je pravidelně obměňován a doplňován o speciality kuchyní z celého světa a široký výběr lahůdek a cukrářských specialit z vlastní výroby. K jídlu se podává lahvový plzeňský Prazdroj, jinak je široký výběr tuzemských i dovážených lihovin a vín (převážně odrůdová vína z Mikulova). Káva se zde vaří ze směsi MOCCA ARABIA, která je pražena a prodávána pouze v Domě potravin.*“[140] Velké oblibě se tedy těšily gastronomické, lahůdkářské a cukrářské speciality i teplá jídla podle vlastních receptů.

Mimo jiné tento objekt nabízel i pultový prodej zmrzliny s výborným zázemím v kiosku na Václavském náměstí.[141]

Dům potravin patřil v době normalizace, co se týče výběru a kvality prodávaného zboží, k tomu nejlepšímu, co naše hlavní město skýtalo. *„…Dům potravin to byla perla mezi potravinářským obchodem. Jednak tam bylo nesmírně kvalitní lahůdkářství a výroba, dole zmrzlina, lahůdky jako prodejna jako taková. Nesmírně prostě nadstandardní úroveň a nahoře byla jednička vlastně restaurace, kde vařili na tehdejší dobu jako bez legrace špičkoví kuchaři prostě světovou kuchyň. Tam chodil třeba i pan Werich normálně na jídlo. A prostě se tam scházely celebrity tý doby, ale celebrity ty skutečný. Jako ne to čemu říkáme celebrity dneska. Takže to vlastně byla špička a to zaniklo, že jo. Dneska je tam dole Mekáč a nahoře nějaký kabelky nebo já nevim.*“[142]

140 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 64-65.
141 *Večerní Praha*, roč. XXXI., č. 158, 14.8.1985, Zmrzlinová pouť centrem, s. 1-2.
142 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

Paní Mračková do Domu potravin ráda zavítala pro kvalitu zdejšího zboží a ani jí nevadilo, že musí za lahůdky zaplatit o něco vyšší cenu. Oceňovala totiž vysokou kvalitu, například ve srovnání s běžnými provozovnami.

*VK: ,,A myslíte si, že todle zboží bylo cenově jako pro vás tehdy přijatelný nebo…?“*

*JM: ,,Ano. To šlo. Bylo to dražší trošičku, ale ne moc. Bylo ale výborný, bylo to dobrý. To bylo v Domě potravin, to prostě se poznalo, když jste dala na stůl uzeniny, který jste koupila v Domě potravin nebo v tom Gastronomu než když jste je koupila někde jen tak.*“[143]

Zákazníci do místních prostor zavítali rádi, když potřebovali pro své blízké vyrobit dárkový koš z kvalitních potravin. „*…tak jsme tam chodili do Domu potravin si nechat dělat dárkový balíčky. Buď ti dali, buď sis mohla k tomu koupit košík takovej proutěnej a oni tam prostě nabídli ti sortiment a teď ti to tam nádherně upravili, dali tam kompoty, dali tam salám nějakej špičkovej a třeba zrovna i rybičky, prostě všelijaký věci. No a hezky to zabalili, dali na to velkou mašli a vypadalo to reprezentativně a tak to jsme spíš využívali, když jsme někomu potřebovali udělat takovou vyjímečnou radost.“*[144] Paní Soudková to vidí podobně: „*Ale když člověk potřeboval třeba nějakej dárek nebo dárkovej koš nebo něco, lepší kafe, lepší víno, tak zase to byl Dům potravin, kde teda měli jednak připravený ty dárkový koše a takovýhle věci a nebo se s nima člověk mohl domluvit, takže mu přímo vybrali a udělali jako dárkový koš na míru. Jo, někdo já nevim byl víc na kafe, tak třeba mohl mít já nevim dva tři druhy kafe. Někdo byl na víno, někdo zase chtěl třeba i cigarety do toho, někdo salám a todle. Takže se daly teda a opravdu to byly i koše. Že si tam mohl člověk vybrat opravdu do košíku nebo do celofánu nebo třeba do krabice a různě to zabalili, že tam dali mašli, udělali tomu jako nádhernou ozdobu i nějakou kytku tam k tomu připnuli. Takže to byl opravdu nádhernej dárek. Cenově to možná bylo,*

143 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.
144 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

*no ne možná, bylo to dražší než v běžnym krámě, ale v běžnym krámě člověk takovýhle věci vůbec nesehnal.“*[145] Tato poslední věta jasně zdůvodňuje fakt, proč do Domu potravin stále proudily davy zákazníků a proč byl tak oblíben. Bylo zde možné totiž zakoupit to, co leckde jinde nikoliv. A rozhodně velkým pozitivem byla i ona dárková balicí služba.

Lidé sem však zavítali i při příležitosti různých rodinných či přátelských setkání, kdy skutečně požadovali kvalitní a chutné lahůdky. „*Ale tam jsem šla jen, když byla nějaká oslava, nebo když jsme potřebovali něco domů lepšího skutečně. A ty sýry tam měli výborně udělaný, připravený. Vždycky nakrájený na tenoučko.“*[146]

A pro jaké lahůdky se sem ještě například chodilo? Pro *„Lovečák. Lovečák, ten byl nedostatkovej a ten měli výbornej v Domě potravin. Ten loveckej salám.“*[147]

Dům potravin byl tedy vyhledávaným místem k nákupům i přes skutečnost, že zákazník musel sáhnout hlouběji do kapsy. Zdá se, že ani v době Československa to nijak nevadilo a lidé si za kvalitu rádi připlatili. Vždyť Dům potravin patřil mezi preferované prodejny s vybraným sortimentem zboží, i zahraniční provenience, které se do běžné sítě provozoven nedostalo. Mezi tyto upřednostňované prodejny, co se týče sortimentu, budou patřit i následující, o kterých se v práci zmíníme.

### 5.2. Paris-Praha

O kousek níže, v přilehlých ulicích, se nacházelo v těsném sousedství hned několik prodejen, které stejně tak, jako Dům potravin, organizačně spadaly pod podnik Potraviny Praha 1. Jednou z nich byla provozovna Paris – Praha (Příloha č.6).

145 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
146 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.
147 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.

Tato luxusní prodejna s dováženým francouzským potravinářským zbožím se nacházela v Jindřišské ulici, naproti Hlavní poště. Nabízela především vyhlášené lahůdky jako originální sýry, paštiky, polévky, omáčky, francouzskou hořčici, 12-15 druhů vín i aperitivy. K dostání však byly i výrobky tuzemské výroby. Nabídka specialit se denně měnila, střídaly se čtyři desítky druhů (Příloha č. 7). Hosté si výrobky mohli zakoupit buď domů, nebo je mohli konzumovat ve vinárně, která byla součástí prodejny. Specialitou zde byl například gratinovaný jazyk, Korsický terč, humrové medailónky, paštičky Bordeaux, Burgundská játra a další pochoutky, podávané v restaurační části podniku. Zde se prodávaly i francouzské cigarety. Jistě vynikající chuť všech lahůdek umocňovala i velká barevná fotografie Paříže i gastronomická mapa oznamující francouzský původ lahůdek.

Zdejší vinárna byla zařazena do II. cenové skupiny s provozní dobou 8.30 až 19.00 hod., v sobotu pak do 13.00 hod. Neděle byl zavírací den. Zákazníkům pak nabízela 30 volných míst.[148]

Jak uvedl časopis *Zpravodaj* v rámci dvacetiletého výročí od otevření prodejny, zdejší provoz byl zahájen v srpnu roku 1968, původně jako dočasná čtrnáctidenní akce prodeje francouzských výrobků v Praze. Vzápětí však byla uzavřena smlouva mezi zastupující francouzskou stranou, pařížskou firmou ETS G. CAMEY-KOPF, a českým partnerem zastoupeným podnikem Potraviny Praha. Francouzská společnost, která reprezentovala tamější prvotřídní výrobce, českou prodejnu zásobila. Podnik Potraviny Praha pak na základě uzavřené smlouvy zajistil provoz s cílem zpestřit tuzemský trh žádanými výrobky z Francie. Ty byly do Československa dováženy čtvrtletně na základě objednávek, a to dle zájmu zákazníků. Nejvíce šlo o kečupy, omáčky, olivy, hořčice, žvýkačky, vína, lihoviny a tabák. Oblibě se těšily také francouzské plísňové a tavené sýry. Velmi žádanou byla káva, kterou přímo pro obchod připravovaly Balírny obchodu ve 100g sáčcích. Z výrobků tuzemských pak šla na odbyt

148 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 200-201.

karlovarská Becherovka, archivní vína z Moravských závodů či různé druhy cukrovinek jako například bonboniéry výrobce Diana Děčín.[149]

Ovšem exkluzivností se v této prodejně nevyznačovalo pouze zboží, ale také ceny. Zákazník si samozřejmě za dovoz z lákavé ciziny musel ovšem řádně připlatit a na to ne zdaleka každý měl finanční prostředky. *„Zdálo se mi to hodně drahý, a protože jsem v tu dobu, to bylo i bych si možná vzpomněla, počkej. Osmdesát devět, v nějakym osmdesátym osmym roce, v tuhle dobu jsem pracovala i jako au pair v jedný japonský rodině pro velvyslanectví a oni tam občas jako něco koupili, ale já jsem jim to teda pak rychle vymlouvala. Jsem řikala to je šílený. Třeba já si nebudu vymejšlet, ale když třeba jsem jablka mohla koupit za dvacet korun, tak tam byly tutově za šedesát. Jo? Brambory, prostě tam měli i základní věci, ale tak strašně drahý a vim to konkrétně proto, že jsem jednou potřebovala něco jim dělat s pórkem a zapomněla jsem ho koupit, když jsem šla k nim, tak jsme řikali tomu otci tý rodiny až pude...oni maj pod Petřínem na Maltézskym náměstí vyslanectví...až pude...on že jde eště na Václavák, tak my jo, tak ať koupí jeden pórek a pak jsem myslela, že mi ani nebude chutnat (smích). Pórek, kterej bych koupila já nevim za patnáct korun, tak tam stál já nevim sedmdesát. Šíleně drahý. Jako až mi to přišlo nevkusný. No ale...“*[150]

V prodejně však bylo možno zakoupit i nějaké výrobky tuzemské, které zřejmě měly doplňovat sortiment zahraniční. Ten se totiž musel, jak již bylo uvedeno výše, objednávat ve Francii a finanční prostředky byly limitované. „*Samozřejmě tam byly i český věci, protože toho francouzskýho nebylo tolik. Ty fondy nebyly tak veliké. A u toho byl i malý úsek vlastně občerstvení taky. Paříž Praha, to byla taková, taky takovej jako... v první linii prodejna. Byla Paříž Praha, že jo.*“[151]

149 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1988, č. 1, PARIS – PRAHA dvacetiletá, s. 41-44.
150 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
151 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

### 5.3. Frionor

V tomto gril baru a prodejně se sídlem ve Vodičkově ulici bylo možno zakoupit rybí výrobky z Norska, které dovážela firma Frionor (Příloha č.8). Zmrazené mořské ryby a výrobky z nich si zákazníci zde mohli nakupovat již od šedesátých let 20. století. Zákazníci si ryby mohli kupovat v syrovém stavu a odnášet domů, ale byla možnost si je nechat připravit a konzumovat přímo na místě v gril baru. Denně bylo v nabídce několik druhů sladkovodních i mořských ryb, kaviár, mušle a krevety, a to v rozličných kulinářských úpravách. K nim byly v nabídce různé nápoje, především dovozová vína.

Provozní doba zde byla poměrně dlouhá, a to ve všední den od 9.30h. do 22.00 h., o víkendu bylo zavřeno.[152]

Pestrý sortiment ryb ze zahraničí přilákal milovníky této pochoutky. Pro své zajímavé provedení a tvary mělo obalované filé své fanoušky i mezi dětmi, které se nechaly nalákat například podobou vytvarované rybičky. „*No a Frionor, tam jsem chodila na takový specialitky, to byly holky malý, protože ti měli takový obalovaný kousky filé, ale určitě v dětskym tvaru. Vzpomínám si, že třeba měli takový rybičky jako kdyby byly vypíchaný formičkou, asi deset centimetrů velký, holky to milovaly, ale prostě jedly daleko líp.*“[153] Dětem v takovéto podobě tedy ryby chutnaly, ale ráda je konzumovala i celá rodina paní Králové. A ani jim nevadila skutečnost, že si museli o něco připlatit ve srovnání s běžným rybím sortimentem na československém trhu. „*Takže nepamatuju si už přesně dneska cenu, to bych nemohla asi srovnat, ale vim, že to byla výborná kvalita. Nebylo to prostě tak levný jako bylo filé na trhu, no ale přineslo to pro nás právě ten užitek. Rádi jsme to prostě kupovali. Bylo to dražší zboží, ale pochutnala si celá rodina.*“[154] Kromě filé zde bylo možno zakoupit i neobvyklé rybí maso, například žraločí. „*Měli tam mořský ryby, výborný ryby a tam já jsem poprvé v životě měla stejk ze štiky nebo ze žraloka. To bylo tmavý maso. Já když jsem to viděla prvně, tak jsem*

152 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 68-69.
153 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
154 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

*z toho byla trošku paf a bylo to vynikající maso.“*[155] Takže i takové pochoutky, které nebyly vůbec v našich obchodech běžné. Zaměstnanci zákazníkům jejich vybrané zboží, které si chtěli odnést domů, vkládali do speciálních termotašek. „*A tam poprvé jsem i viděla, že měli takový tašky jakoby trošku chladící, jo. To co je dneska běžný, že když se nakoupí mražený zboží, tak aby to člověk donesl domů a nepovolilo to, tak to tam měli.“*[156] Takto bylo možné pohodlně s nákupem cestovat a v bezvadném stavu ho dopravit domů.

Speciality rybího sortimentu i zde představovaly vyšší ceny. Stejně jako v předchozích provozovnách. Paní Soudková uvádí, „*že to nebylo na to to kupovat pravidelně jako nebo na běžnou konzumaci. Vařit z toho jako že si řeknu tak dáme si to v pondělí, dáme si to v pátek, ale jako říct si tak víte co, dáme si rybu, uděláme si k tomu třeba bramborovou kaši nebo já nevim brambory. Takže dalo se to koupit. Jo, nebylo to takový, aby to člověka zruinovalo. To v žádnym případě. Jo. Ty věci byly dražší.“*[157] Když si tedy chtěl milovník ryb pochutnat na opravdových lahůdkách, jednou za čas zašel právě do Frionoru. A zřejmě mu ani nevadil fakt, že sem nemohl zavítat každý den.

### 5.4. Cukrárna Myšák

V 80. letech 19. století byl ve Vodičkově ulici postaven novorenesanční dům, který v roce 1910 zakoupil a později nechal přestavět známý pražský cukrář František Myšák. Brzy se tato provozovna stala známá a věhlasná po celé Praze. Chodili sem například i Oldřich Nový či Ema Destinová. Mezi zákazníky se prý ale řadil i komunistický prezident Klement Gottwald, který si zde nechával zhotovovat dorty, které mu byly dodávány na Hrad.[158]

155 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
156 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
157 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
158 Legendární cukrárna Myšák otevírá a láká na klasiku. iDNES.cz [online]. 2008.[cit. 2015-11-30]. Dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/legendarni-cukrarna-mysak-otevira-a-laka-na- klasiku-fxp- /ekonomika.aspx?c=A081120_140009_ekonomika_ven

Jedinečná cukrárna v honosném domě na známé adrese v centru hlavního města se stala velkým lákadlem, a to nejen pro Pražany. Interiér cukrárny patřil v období první republiky v Praze mezi nejvyhlášenější a uspěl i v takové konkurenci, kterou tvořily provozovny Berger, Štěrba či Juliš. Kvalita zdejších zákusků i zmrzlin byla vynikající a sám pan Myšák a později i jeho pokračovatel, syn, si dali opravdu záležet, aby věhlasu své cukrárny nezůstali nic dlužni. A proto svá mistrovská díla zde tvořili vynikající cukráři.
Přestože v roce 1941 František Myšák, zakladatel společnosti, zemřel a jeho syn byl komunisty po jejich převzetí moci na určitý čas uvězněn v jáchymovských dolech, sladké výtvory získávaly ocenění na zahraničních výstavách. Přesto: „*v dalších letech se však přítomnost Františka Myšáka stala v cukrárně nežádoucí.*“[159]

V roce 1949 byla firma pronajata národnímu podniku Odkolek, aby za další rok byla znárodněna. Syn původního majitele poté pracoval v podniku Tatran. Mezi jeho sladké vynálezy patřil karamelový pohár či marcipánové houby, kterými se proslavil na světové výstavě v Bruselu. Jisté je, že jak výrobky pana Myšáka staršího, tak i mladšího, získaly mnohá ocenění na světových výstavách.[160]

Cukrárna si ale zachovávala svou dobrou pověst i kvalitu v době komunismu. I když pod jiným názvem, a to Jahodový bar.[161] Jak píše Jan Šusta ve svém *Průvodci pražským pohostinstvím*, Jahodový bar – to je prodejna a kavárna v 1. patře. Vchod do prodejny byl možný z ulice, ale do kavárny bylo možné vstoupit jak prodejnou, tak domem. Kavárna představovala pohodlí s až 130 křesly a patřila mezi nejhezčí v našem hlavním městě. Jedna místnost byla pro nekuřáky a druhá

159 ŘEZNÍČKOVÁ, Alena. Cukrárna Myšák: rekonstrukce za 30 milionů. iDNES.cz [online]. 2008. [cit. 2015-11-21]. Dostupné z: http://bydleni.idnes.cz/cukrarna-mysak-rekonstrukce-za-30-milionu-f10-/architektura.aspx?c=A081204_015123_architektura_rez
160 Historie cukrárny Myšák. Oficiální stránky cukrárny v Galerii Myšák [online]. 2012. [cit. 2015-11-21]. Dostupné z: http://www.mujmysak.cz/historie.html
161 ŘEZNÍČKOVÁ, Alena. Cukrárna Myšák: rekonstrukce za 30 milionů. iDNES.cz [online]. 2008. [cit. 2015-11-21]. Dostupné z: http://bydleni.idnes.cz/cukrarna-mysak-rekonstrukce-za-30-milionu-f10-/architektura.aspx?c=A081204_015123_architektura_rez

pro změnu vybavena klimatizací. Zákazník si zde mohl pochutnat nejen na výše zmíněných zákuscích a zmrzlině, ale také na alkoholických nebo nealkoholických pohárech, kávě, limonádě a míchaných nápojích.[162] Místní lahůdky i interiérové vybavení, spolu s dojmy popisuje jedna narátorka následovně „*A bylo to vlastně místo, kde jsem se setkávala se svojí kamarádkou, protože Myšák byl vyhlášenej jednak dortama, pak teda zmrzlinama a pro nás mladý holky tam v prvním patře byl i kuřácký koutek. Takže jsme se tam setkávaly, dávaly jsme si tam karamel a hlavně co tam měli tu specialitu z jedlých kaštanů, kterou jsem předtím vůbec neznala. Tam jsem to poprvé ochutnala. Byla to taková placička, která měla strašně dobrou chuť a už nikdy jindy jsem jí potom nikde neochutnala. No a teda různý dortíky všech možnejch tvarů a chutí. Říkám zmrzlinový poháry, ale co se nám tam taky líbilo, že v tom prvním patře byly nádherný stolečky kulatý a říkám, tam se dalo dát víno, mohly jsme si tam zakouřit a tam jsme v podstatě prodrbaly odpoledne a strávily krásný den. Dole spíš seděly starší dámy, kterým teda vadil kouř, ale to odvětrání bylo takový, že nahoře jsme mohly kouřit bez toho, že by si někdo stěžoval, že to někomu u tý kávy vadí, nebo ho obtěžuje. Obsluha tam byla výborná a cenově bych řekla, že i na to, že jsme byly mladý holky a vydělávaly jsme si, takže se to dalo a klidně dvakrát do měsíce jsme se tam mohly ukázat. Já si na to hrozně ráda vzpomínám a v podstatě u novýho Myšáka jsem ještě nebyla.“*[163] Pochoutka z jedlých kaštanů jí opravdu moc chutnala a stále vzpomíná „*Já jsem to do tý doby vůbec neznala. To bylo takový jakoby zvláštní jako něco mezi pyré a takovou placičkou politou čokoládou a hmota, která byla neskutečně dobrá. Trošililinku mně ta chuť připomínala jako kdyby tam bylo trošku marcipánu jo, a nebo rozemletý oříšky. Ale ta chuť! Říkám, od tý doby jsem to nejedla ani jsem to nezkoušela doma nějak vyrobit nebo tak.“*[164]

Dlouholetou tradicí, výhodnou polohou v centru Prahy, příjemným prostředím a v neposlední řadě i skvělými výrobky vlastní výroby patřila

162 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 318.
163 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
164 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.

tedy tato provozovna vždy k nejvyhledávanějším cukrárnám v našem hlavním městě. „*...nebyl ten sortiment stejný jako v každé jiné cukrárně. Přece jenom byla to vyhlášená cukrárna. Myslim si, že si tam ty dorty dělali sami, že tam byla vyloženě přípravna. Takže bylo to tim vyhlášený. Proto se tam stavovalo nebo proto se tam scházelo tolik lidí. Že měli ty svoje speciality. A nemyslim, že by byly nějak předražený, že by si tam člověk na to nemohl jít sednout nebo že by za to dal horentní peníze. I na tu dobu bych řekla, že to bylo tak nějak jako dostupný, jo. Nebylo to nic, že by to bylo luxusní, že bych řikala jéžiš marija dneska jsem byla u Myšáka a teď musim čtrnáct dní šetřit. To v žádným případě.*“[165]

Ve druhé polovině 80. let se v těchto prostorách dokonce pořádaly výstavy amatérských, ale i profesionálních malířů. Jak je uvedeno v časopise *Socialistický obchod* z roku 1988, v této kavárně zhlédlo obrazy v období čtrnácti dnů konání výstavy 7 000 až 10 000 návštěvníků. Podnik Potraviny Praha obdržel povolení k pořádání výstav od Svazu výtvarných umělců. Jednotlivé akce pak schvaloval odbor kultury Národního výboru hlavního města Prahy. V prostorách Jahodového baru tak mohly být vystaveny také obrazy, které byly po léta uloženy kdesi v depozitáři.[166]I když v počátcích panovala jistá rozpačitost a možná i nedůvěra ze stran umělců, zda je vůbec vhodné v takovémto prostředí vystavovat umělecká díla. Nakonec se však v interiéru kavárny výstavy grafiky, obrazů a umělecké fotografie zabydlely. A tak se ve zdejších prostorách v pravidelných čtrnáctidenních cyklech vystavovaly rozmanité výtvarné žánry. Vůbec první výstava byla uvedena v únoru 1986. Svá díla představili nejen výtvarní umělci, ale také například herci Blanka Bohdanová, Miroslav Horníček nebo Jan Kanyza v rámci výstavy 'Herci malují'. U vchodu do kavárny byly k dispozici informační tiskoviny s údaji o vystavujícím autorovi a jeho vystavovaných dílech. Hosté mohli své dojmy zaznamenat do knihy, která byla k dispozici.[167]

165 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
166 *Socialistický obchod,* roč. 1988, XXXIV, č. 1, Za kávou i za uměním do Jahodového baru, s. 3-4.
167 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1987, č. 3, Umění mezi dorty, s. 45-47.

Místní provoz byl však jistou dobu ohrožen. V jeho těsném sousedství totiž v roce 1996 došlo ke zboření dvou historických budov a zároveň i dvorních křídel, která byla součástí společně navrženého čtyřkřídlého novorenesančního domu s nádvořím. O osm let později byla vlivem hloubení podzemního kolektoru ve Vodičkově ulici staticky narušena jeho štítová stěna. V době před uskutečněnou rekonstrukcí se v přízemí a v prvním patře objektu nacházely obchody a ve vyšších poschodích byty.[168]

V 90. letech legendární cukrárna zanikla a v roce 2006 se velká část domu z důvodu havarijního stavu zřítila.[169]

Rozsáhlá rekonstrukce objektu probíhala tři roky. K novému slavnostnímu otevření došlo v listopadu roku 2008. Autorům projektu šlo o zachování původních prvků. „*Návštěvníci se tak mohou těšit na obnovený původní historický portál cukrárny a většinu původních prvků včetně dveří. Také štuky byly po odborném sejmutí a rekonstrukci vráceny na svá místa, stejně tak se lidé mohou těšit na mozaikovou, takzvanou piškotovou podlahu v přízemí, malby na stropě, mramorové schodiště a dřevěné niky.*“[170] Na místě bývalé proluky mezi objekty ve Vodičkově ulici vznikly nové obchody, kanceláře a byty.

Po znovuotevření rekonstruovaného objektu se ve zdejší pekárně denně pečou zákusky dle původních originálních receptů Františka Myšáka. Samozřejmostí jsou kvalitní suroviny a nabídka asi 35 druhů zákusků denně.[171]

168 HANZLÍKOVÁ, Kateřina. Kauza Myšák.Věstník Klubu Za starou Prahou [online]. 2005. [cit. 2015-11-30]. Dostupné z: http://stary-web.zastarouprahu.cz/ruzne/mysak.htm

169 Myšák opět vábí mlsné jazýčky. Stránky Praha 1 [online]. 2008. [cit. 2015-11-30]. Dostupné z: http://www.praha1.cz/cps/media/2008_prosinec_0029.pdf

170 Myšák opět vábí mlsné jazýčky. Stránky Praha 1 [online]. 2008. [cit. 2015-11-30]. Dostupné z: http://www.praha1.cz/cps/media/2008_prosinec_0029.pdf

171 Provozní cukrárny Myšák: Staleté tradice se držíme. Novinky nabízíme také. Naše Praha centrum. cz [online]. 2014. [cit. 2015-11-30]. Dostupné z: http://www.naseprahacentrum.cz/rozhovory/provozni-cukrarny-mysak-stalete-tradice-se-drzi

### 5.5 Italská cukrárna

Vodičkova ulice skýtala však ještě na svém opačném konci další lahůdku, tedy spíše lahodné studené potěšení ve formě mnoha druhů italské zmrzliny (Příloha č.9).

Prodejna byla v provozu již několik let, ale teprve od roku 1966 se zde po provedené rekonstrukci začaly prodávat italské speciality. Cukrárna si získala oblibu u našich spoluobčanů, a to především díky specializované nabídce sortimentu.[172]

Po pěti měsících od jejího znovuotevření, ke kterému došlo na podzim roku 1982, uvedl tehdejší vedoucí Bohuslav Ludvíček v rozhovoru pro *Večerní Prahu*: „*Myslím, že jsme se uvedli dobře. Zájem o naše výrobky je přímo enormní, tržíme až 12 000 korun denně a ze schválených dvaadvaceti receptur se na pultech objevuje každé ráno třináct až patnáct druhů zákusků.*“[173] Dále bylo uvedeno, že tato zmrzlina neobsahuje žádné chemické přídavky a je vyráběna pouze z másla, čokolády, cukru, kvalitních kompotů a sušeného ovoce. Na recepturách se podílel v hojné míře sám pan vedoucí, který čerpal i ze zkušeností, které nabyl na zahraničních cestách a také se řídil vlastní fantazií. Další, a to neméně důležitý krok pak spočíval na cukrářském mistrovi, který přetvářel vše ve skutečnost. Poté došlo k ochutnávání výrobků a k případným úpravám až k naprosté spokojenosti personálu. Konečně mohl jít výrobek k odběrateli. A nejednalo se pouze o zmrzlinu, nýbrž i o zákusky, jako byly například rolády, ovocné košíčky či další sladký sortiment.

Našla se však i překážka k plné všestranné spokojenosti – výrobní prostory pro tuto provozovnu byly těsné a malé.[174] I když však prodejna patřila k nejmenším pražským provozovnám, žádná z tehdejších cukráren nebyla tak populární jako tato, a to díky své specializované nabídce

172 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 317.
173 *Večerní Praha,* roč. XXIX., č. 50, 11.3.1983, Cukrář s fantazií, s. 3.
174 Tamtéž.

převážně italských specialit. Okénkem do ulice se také prodávaly výborné zmrzliny jako čokoládová, vanilková, jahodová či oříšková. Hlavní prodej však probíhal uvnitř provozovny. Cukrárna zajišťovala celoroční prodej zmrzliny i zmrzlinových pohárů, při denním sortimentu 15-20 druhů. Ovšem celkem jich měla až 30 druhů. Zákazníci si mohli pochutnat na pohárech s italskými názvy jako Salerno, Viareggia, Adria, Bari, Palermo a další, s přísadami ovoce, jádrovin, vín či likérů. Likéry a aperitivy, také italského původu, si hosté mohli zakoupit i samostatně. Kdo neměl chuť na zmrzlinu nebo aperitiv, jistě nepohrdl výbornou kávou espreso, zákuskem nebo nealko nápojem. Bylo zde neustále plno, 30 míst k sezení jakoby nestačilo, stále čekali lidé na místa.[175]

Však tato provozovna byla také označena za největší výrobnu zmrzliny v Evropě svého času a také za cukrárnu udávající tón ve spotřebě zmrzliny nejen v Praze, nýbrž i v celém tehdejším Československu. Hold se jí dostalo i ze strany samotného italského výrobce strojů Carpigiani, který Italské cukrárně vyslovil evropský primát. Denně se zde vyrobilo přes tisíc dvě stě litrů mražené pochoutky, a to ve varně s pěti automatickými stroji.[176]

Velkou popularitu cukrárna získala jistě především díky panu Ludvíčkovi, který, jak už bylo zmíněno, se ve velké míře sám podílel na cukrářských receptech a místní provozovně věnoval jistě hodně svého času. „*...bylo to jeho dítě, protože klobouk dolů ten prostě tu prodejnu zařídil i z Itálie mašiny přivez, ze začátku suroviny, protože tam se vařilo z Fredokrému. To byly takový jako kondenzovaný mlíko, ale velký piksly a z toho se vařila ta zmrzlina. Ta byla skutečně vařená. My jsme jeden čas na tý Italský byla jediná zmrzlina, která se vařila, protože jinde to bylo z Mixaru, z pytliku. To se nasypalo do vody, zamíchalo a šlo to do mašiny. Takže my jsme byli jediný, který jako v tý době jsme vařili zmrzlinu z těch prodejen, ale to jsem odbočila. Prostě pan Ludvíček tam byl od rána*

175 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 316-317.
176 *Večerní Praha,* roč. XXXI., č. 117, 18.6.1985, Zmrzlé myšlenky, s. 5.

*do večera, bylo to jeho dítě.“*[177]

Vedoucí Ludvíček však doplatil na svou neochotu mít otevřenou cukrárnu o víkendech, což se krajně nelíbilo Obvodnímu národnímu výboru (ONV) na Praze 1. Rozpory probíhaly delší dobu, až v červnu 1986 vydal odbor obchodu a služeb ONV rozhodnutí o víkendové otevírací době. Přesto Ludvíček prodejnu na soboty a neděle dál zavíral.....[178] Odbor obchodu a služeb ONV Praha 1 z tohoto důvodu zahájil s podnikem Potraviny Praha správní řízení s vyměřenou pokutou ve výši 100 000,-- Kčs.[179] Statutární zástupce generálního ředitele Potravinářského obchodu Ing. Jaroslav Zach nakonec uložil řediteli podniku Potraviny Praha Karlu Řezníčkovi zajistit otevření Italské cukrárny o víkendech.[180] Bohuslav Ludvíček byl po celé anabázi odvolán z funkce vedoucího provozovny a jak sdělil ředitel závodu 12-11 podniku Potraviny Praha J. Ruda, od nastávajícího víkendu již mělo být dále otevřeno i o sobotách a nedělích.[181] Tak se také výměnou vedoucího stalo. Ač měly totiž prodejny organizačně nad sebou závod 12-11, zpovídat se musely Obvodnímu národnímu výboru, v jehož rozsáhlé pravomoci bylo například nařizovat pevně danou otevírací dobu provozovny a rozhodovat o dalších skutečnostech. Národní výbor musel být o každé změně informován. „*...vlastně my jsme podléhali liniově podniku, ale svůj dopad jsme měli od Obvodních národních výborů. Takže když třeba někdo onemocněl, vedoucí onemocněl, tak se muselo běžet na úřad, nechat si potvrdit, že můžeme třeba zavřít, nebo že můžeme krátit prodejnu, a tak dále. No když se stalo prostě, že ten souhlas nedali, takže prostě prodejna frčela dál. Zejména v těch místech, který bylo okrajový a nebylo tam nic dalšího. Takže ta dvojkolejnost toho řízení, kdy oni nezodpovídali za nic, ale diktovali nám vlastně co smíme dělat. To samý když se nějaká prodejna chtěla zavřít nebo otevřít jinde, všechno muselo probíhat na bázi partaj,*

177 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
178 *Večerní Praha,* roč. XXXII, č. 153, 7. 8. 1986, Víkendy u Itala, s. 3.
179 *Večerní Praha*, roč. XXXII, č. 160, 18. 8. 1986, Víkend (stále) nedobytný, s. 3.
180 *Večerní Praha*, roč. XXXII, č. 164, 22. 8. 1986, Opona spadla, s. 3.
181 *Večerní Praha,* roč. XXXII, č. 169, 29. 8. 1986, Konečné slovo, s. 3.

*ROH a příslušný Obvodní národní výbor.“*[182]

Pozdější zaměstnankyně této provozovny vypráví „*A pak už mu, protože už mu bylo taky, nezbejvalo moc síly, a postavil si hlavu, že soboty neděle bude zavřeno. Na Italský. Jenomže to se nelíbilo Obecnímu úřadu na Praze 1, a nutili ho, aby prostě kvůli cizincům, aby tu sobotu neděli otevřel. A on prostě si myslel bohužel, že je strom, kterej vyrost do nebe a prostě si postavil hlavu a i přes nařízení ředitele, tenkrát myslím, že to byl Řezníček, prostě si postavil hlavu že otevřeno mít nebude v sobotu v neděli. Takže nakonec to dopadlo tak, že byl odejit a místo něj tam vlastně figuroval jako hlavní vedoucí můj šéf tehdejší Lambe Vasilevski.“*[183] Dále pak líčí zkušenosti ze svého působení v cukrárně a místy se přeci jen znovu zmiňuje o bývalém vedoucím, který zde jistě zanechal nesmazatelné stopy. „*...tam byla nějaká paní Staňková, ta dělala zástup Ludvíčkovi, tak ta tam zůstala jako vedoucí úseku. Zastřešoval to Vasilevski a já tam šla jako mě požádal teda šéf, i když jako řek (smích), že to moc potřebuje a mně se tam zoufale nechtělo, protože jsem se zmrzlinou nikdy neměla co do činění. Tak, a tady byla úžasná parta lidí na tý Jadrance. My jsme byli jako rodina za ty roky. No ale nicméně dopadlo to tak, že jsem tam šla jako zástupce vedoucího úseku. Tak jako fungovalo všechno, bylo v pohodě tam, my jsme tam měli hlavně teda tu točenou vařenou zmrzlinu. Jak teda v těch okýnkách, tak i do pohárů, dorty jsme neměli. My jsme měli jenom jako poháry ovocný, no a zmrzlinu. Vlastně ta byla vyráběná podle technologie pana Ludvíčka. A já se musim přiznat, pochlubit, že jsem měla pořád v hlavě višňovou zmrzlinu. Nevim proč, ale ta chuť jako trošku navinulá, ta se mi jako líbila. No ale nicméně mi to vyšoupla nebo vzala pani Staňková. Udělala si jí sama, si jí postavila a můžu říct, že nedopadla. Moc dlouho se neprodávala, jako nebyla odezva. A já jsem si vymyslela kokosovou. A bylo to tak, že tam vlastně ty ingred.... za prvé se voda dávala do těch kotlů kde se vařila voda, do toho přišel ten Eurokrém, a ty chutě vlastně se přidávaly až při chlazení. Takže vlastně se to uvařilo a lilo se to do těch mašin, který to šlehaly a chladily a do toho se třeba dával*

182 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
183 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

*pistáciovej prášek a různý ty ingredience podle toho, jaká ta zmrzlina měla bejt. A jelikož já jsem to postavila tak, že jsem dala ten kokos vařit, tak jsem nebyla spokojená. Tak nakonec jsem to vymyslela tak, že půlku tý směsi, kokosu teda, jsem dala vařit a tu druhou půlku jsem dala přesně tak, jak se dávala ta pistácie nebo prostě tydlety jiný ingredience. No a vyšla z toho úžasná zmrzlina, která okamžitě teda si jako získala zákazníky a dokonce pan Ludvíček, kterej šel okolo si mě nechal zavolat a řekl mi, že klobouk dolů, že se mi povedla. Tak to pro mě byla úžasná ani tak ne ty lidi, že to řekl on, kterej prostě opravdu to měl v malíčku.“*[184]

Prodavačky se zde skutečně tedy nenudily, měly neustále plné ruce práce. Však také musely denně oloupat přes 20 kilogramů mandlí, odstopkovat velké množství rozinek a zbavovat doslova desítky kilogramů jader vlašských ořechů zbytků skořápek, pražit mandle atd.[185] (Příloha č.10).

Ovšem leckdy ne vlastní vinou se cukrárna dostala do problémů s výrobou. Nastala totiž i taková situace, že dodavatel nedodal včas dle smluv potřebné suroviny na výrobu. Průmysl mléčné výživy Hradec Králové sem například dodával směs pro výrobu zmrzliny složenou z vajec, cukru a smetany, avšak s problémy stále se stupňujícími. Místo surovin v určeném množství přišlo na prodejnu množství v menším rozsahu nebo opožděně. Tak se taky stalo, že předem stanovená uzavírka prodejny v zimě, která se opakovala každý rok za účelem seřízení, oprav strojů, dalším technickým událostem a také přípravě surovin, musela být například v roce 1986 prodloužena. Místo 2. dubna byl provoz zahájen až 16. dubna.[186] Což jistě nebylo příjemné a tato skutečnost nepotěšila ani pověřené vedení cukrárny a ani zákazníky. Fredokrém byl tedy pro prodejnu tohoto typu nezbytný, ale bohužel také nedostatkový.

Tuto věhlasnou cukrárnu však nemohli opominout svým zájmem kromě zákazníků také kontroloři, kteří sem docela často zavítali.

184 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
185 *Večerní Praha*, roč. XXX., č. 63, 28. 3. 1984, Lahůdková zmrzlina, s. 3.
186 *Večerní Praha,* roč. XXXII., č. 83, 29. 4. 1986, Mrazené starosti, s. 2.

A tak hygienici, ač byli spokojeni s čistotou a pořádkem jak na prodejně, tak i ve varně zmrzliny a přilehlých prostorách, uspokojeni byli i skutečností, kdy jedna prodavačka porcovala zmrzlinu a druhá inkasovala peníze, přeci jen našli drobnou závadu – předčasně připravené kornoutky ve výdejním okénku do ulice, kde se na ně prášilo. Jinak ovšem tuto provozovnu chválili.[187]

### 5.6. Zlatý kříž

*„Zlatý kříž je vlastně lidové označení křižovatky Václavského náměstí s třídami Na příkopě a Národní (přesně s ulicí 28. října, na kterou Národní navazuje). Zlatý kříž obchodu a služeb ale zahrnuje celou oblast kolem Václavského náměstí a tak do něj pochopitelně spadá i Jungmannovo náměstí.“*[188]

Jak s velkým nadšením informoval časopis *Socialistický obchod,* o znovuotevření prodejny s dia sortimentem v samém centru našeho hlavního města, bychom se mohli dozvědět z čísla 3 vydaného v roce 1986. Prodejna sídlila v Jungmannově ulici, měla prodejní plochu v rozsahu 100 m² a pro svůj objem služeb, které poskytovala, byla do značné míry vyhledávána zákazníky. Bylo možné sem zajít na dobré cukrářské a lahůdkářské výrobky širokého sortimentu, a to i pro diabetiky. V nabídce se objevovaly jak dorty, poháry, tak například i různé rolády, a to zdobené neslazenou šlehačkou, či dietní obložené chlebíčky, různé saláty dle dietních norem, včetně salátu bramborového. Dále to byly kompoty, oříškové sušenky nebo džemy a marmelády, u nichž nastával problém dostatečně uspokojit poptávku zákazníků.[189]

V těsném sousedství této provozovny sídlila známá prodejna lahůdek na Zlatém kříži, které byl současně s provozem nové trasy metra B dán také

187 *Večerní Praha,* roč. XXXI., č. 158, 14. 8. 1985, Zmrzlinová pouť centrem, s. 1-2.
188 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 198.
189 *Socialistický obchod,* roč. 1986, XXXII, č. 3, Nakupujeme cestou v nových a rekonstruovaných prodejnách, s.103-106.

nový kabát, tedy rekonstrukce. Provozovna zaujímala velmi dobré strategické místo na rohu Jungmannova náměstí a Jungmannovy ulice.

Toto lahůdkářství má poměrně dlouholetou historii. Bylo založeno před více než sto lety panem Zoufalým. Byla zde určitá spojitost s francouzskými delikatesami. V lahůdkářství se prodávali například šneci. Pan Zoufalý však provozoval i vedlejší vinárnu, kde samotná jídla, stolování i obsluha byly na vynikající úrovni. Pan Zoufalý si potrpěl na poskytování kvalitních služeb, poctivost a preciznost. Po roce 1948, kdy bylo lahůdkářství znárodněno, fungovalo dále, avšak již pod názvem Zlatý kříž.[190]

Jak informoval *Socialistický obchod* *„Široký a vysoce kvalitní sortiment lahůdkářského zboží láká k nákupu stále větší počet zákazníků, ale i všechny kolemjdoucí…“*[191] Provozovna nabízela různé druhy lahůdek, uzeniny, chlebíčky, saláty, přímo v prodejně grilovaná kuřata, vína a lihoviny. Jak uváděl vedoucí prodejny V. Trčka, denní obrat, který před rekonstrukcí činil 60 000 až 70 000 korun vzrostl až ke 100 000 korunám.[192]

Prodejna se mohla pochlubit nejen čerstvým a pestrým sortimentem, ale v dobách dřívějších také určitou zvláštností, dle slov jedné z narátorek. *„Dokonce si pamatuji, ještě když jsem začínala, jako kvalitářka u tohoto podniku, že uprostřed prodejny U Zoufalých na Zlatym kříži byl velký pražící buben a pražila se tam káva. A vonělo to. Lidi prostě viděli přímo tím plexisklem, tim uzávěrem, tim víkem vrchnim, jak tam se točej ty zrnka kávy, jak se pražej. To bylo docela zajímavý.“*[193] Takže zákazníky do prodejny jistě přilákala i libá vůně čerstvě namleté kávy. A jak byla tato velká prodejna rozvržena a jaká měla oddělení s pultovým prodejem? *„No tak oddělení lahůdkařiny, to znamená, že tam se prodávaly chlebíčky, saláty, aspikové zboží. Pak tam bylo oddělení vín a lihovin. Pak tam bylo*

190 O nás. Oficiální stránky Lahůdkářství Zlatý kříž [online]. 2016. [cit. 2016-03-09]. Dostupné z: http://www.lahudkyzlatykriz.cz/o-nas.
191 *Socialistický obchod,* roč. 1986, XXXII, č. 3, Nakupujeme cestou v nových a rekonstruovaných prodejnách, s. 103-106.
192 *Tamtéž.*
193 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.

*oddělení cukrovinek. Pak tam byl pult občerstvení, kde byly i cukrářské výrobky, vařila se káva, podávaly se nealko nápoje i alkoholické nápoje. No a běžný sortiment, konzervy, no běžný sortiment. Uzeniny.“*[194]

Lahůdkářství bylo velmi oblíbené a mělo velké množství svých stálých zákazníků, kteří se sem rádi vraceli. A svými službami si získávalo i zákazníky nové. „*Tam ta prodejna byla velice dobře jako zapsaná mezi spotřebiteli pražskými. A myslím že ano, že tam stále bylo lidí hodně. Skutečně obrat měli velký a jako lidi si zvykli na to, že tam to zboží je kvalitní a rádi si tam na ten chlebíček třeba došli nebo prostě dát si tam k tomu to vínko nebo kafíčko.“*[195] Tato slova potvrzuje i paní Soudková, která na Zlatý kříž často zavítala, aby si zde pochutnala na chlebíčcích nebo i dalších pochoutkách. K nim jistě patřilo grilované kuře, různé druhy sýrů, čerstvě pražená káva. Radost bližnímu mohla udělat i výběrovou bonboniérou. Nejčastěji si však kupovala chlebíčky. „*Jo tak to pozor, když chlebíčky, tak na chlebíčky to byl jinej krámek, to teda byl vyhlášený Zlatý kříž v Jungmance. A to byla vyhlášená prodejna, kde teda měli svojí výrobnu a to byly chlebíčky. Ale ty byly! A těch druhů co tam měli.“*[196] Takto chválí výrobu z vlastní výrobny, která k prodejně náležela. Chlebíčky šly rychle na odbyt a výrobna se měla co činit, aby dodala z podzemních prostor, kde se nacházela, o poschodí výš do prodejny výrobky nové, čerstvé. Prodejna svou výhodnou polohou v centru města na Jungmannově náměstí hned u východu z metra trasy B přilákala nejen v poledne mnohé konzumenty. Zákazníci, kteří sem zavítali, si buď mohli pochutnat na vybraném sortimentu u stolků nebo si nakoupit domů či do kanceláře. Samozřejmě se zde tvořily fronty, ale prodavačky si musely poradit a případný nápor zvládnout. „B*yl tam velikej obrat, byla tam vždycky fronta, ale personál byl perfektně vycvičený a vim, že teda když jeden tácek a člověk řikal jé oni už nemaj tydlety. V zápětí tam přinesli další tác, doplňovali pravidelně, takže člověk nemusel se bát, že teď dojdou*

194 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
195 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
196 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.

*chlebíčky. Do šesti do večera tam měli všechny.“*[197] Vlastní výrobna byla pro prodejnu tedy nespornou výhodou.

Nutno ovšem poznamenat, že ke Zlatému kříži náležela ještě sousední denní vinárna, prodejna s občerstvením Tempo v podchodu metra a hlavně vlastní výrobna lahůdek, která sídlila v podzemní části budovy.

Denní vinárna s barem nabízela až 60 míst k sezení, sortiment alkoholických a nealkoholických nápojů, teplou i studenou kuchyni. Od 10.00 do 22.00 hodin vinárna slibovala výběr až ze třinácti teplých jídel. Také byl k dispozici k různým slavnostním příležitostem salónek.[198] Zákazník si ve vinárně mohl buď posedět na vysokých židlích u baru, nebo se mohl oddávat nerušenému soukromí v boxech s dřevěnými mezistěnami. Pochutnat si pak mohl na specialitách vinárny, především minutkách, v době obědů i na hotových jídlech, které bylo možno zapít vínem z bzenecké oblasti nebo třeba francouzským či jiným dováženým. Tato provozovna byla zařazena do II. cenové skupiny.[199]

Ve výrobně lahůdek měl personál, čítající okolo patnácti žen, denně zhotovit pět tisíc chlebíčků a tři druhy salátů (Příloha č.11). S prací se začínalo okolo páté hodiny ranní a kolem půl osmé se jejich výrobky objevovaly na pultech prodejny samotné, ale i na přilehlé prodejně Tempo, ve vlastní denní vinárně, nebo také v prodejně lahůdek v ulici 28. října č. 4, na Václavském náměstí č. 20, ve dvou bufetech divadla Semafor a konečně také v bufetu Českých energetických závodů, který občerstvuje své zaměstnance.[200] Aby byl tedy uspokojen zájem mnoha obyvatel našeho hlavního města, ženy z výrobny si musely vskutku přivstat a začít se činit ve velmi brzkých ranních hodinách. „*No a dole prostě pod tou lahůdkářskou prodejnou v podzemí byla velká výrobna chlebíčků, kde se teda vyrábělo takových asi podle mě pětadvacet určitě druhů*

197 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
198 *Socialistický obchod,* roč. 1986, XXXII, č. 3, Nakupujeme cestou v nových a rekonstruovaných prodejnách, s. 103-106.
199 ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983, s. 198-199.
200 *Socialistický obchod,* roč. 1986, XXXII, č. 3, Nakupujeme cestou v nových a rekonstruovaných prodejnách, s. 103-106.

*chlebíčků. Vyráběly se tam saláty, vyráběly se tam bagety plněné, aspikové výrobky. No a vozili jsme to jako rozvoz ještě na okolní prodejny. No a převážná část se prodala nahoře, na té prodejně nad námi, a jinak jsme teda měli rozvoz ještě do okolí.“*[201]

Prodejna v podchodu metra zvaná Tempo nabízela své služby na celkové prodejní ploše 189 m² kromě pondělka, kdy byl uzavírací den, každý den od 6.00 do 23.00 hodin, což bylo na tehdejší dobu téměř nevídané. Víkendový provoz pak byl od 14.00 do 23.00 hodin. Takže se zde mohli občerstvit zákazníci i večer cestou z kina či divadla nebo ti, co prostě během dne jen něco zapomněli. Zdejší nabídku činily konzervy, polotovary, masné výrobky, sýry, mléko, chléb, pečivo, těstárenské výrobky, cukr, sůl, kakao, cukrovinky, protlaky, kompoty, nealkoholické i alkoholické nápoje, káva, čaj, pochutiny, lahůdkářské výrobky, cigarety i základní drogistické zboží. Největší zájem byl zřejmě o pečivo, chléb a mléko, kterého se údajně každý den prodalo 100 kartónů a dle slov tehdejšího vedoucího prodejny pana Koptiše by se jednoznačně prodalo i více, jen kdyby byla prodejna více zásobována, jak si postěžoval.

I zde zaměstnanci, převážně ženy, pracovaly již od páté hodiny ranní a musely se střídat ve třech směnách, a to až skoro do půlnoci.

Jak je z článku z časopisu *Socialistický obchod* patrné, všechny provozovny Zlatého kříže se potýkaly s nedostatkem pracovních sil, všude panoval podstav zaměstnanců.[202]

Přesto tento nedostatek zřejmě nijak výrazně negativně nepoznamenal chod provozu. Klientela se na Zlatý kříž stále vracela, a to za účelem nákupu osvědčeného lahůdkářského zboží.
*T: ,,A jak jste byla spokojená s úrovní toho Zlatého kříže, s tím sortimentem tam, chlebíčkama a tak?“*

201 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.
202 *Socialistický obchod,* roč. 1986, XXXII, č. 3, Nakupujeme cestou v nových a rekonstruovaných prodejnách, s. 103-106.

*JM: ,,No tam jsme všechny byly spokojený, tam bylo všechno no. Co jsme chtěly, tam jsme to vždycky sehnaly. A šly jsme najisto, věděly jsme v tolik hodin jim vozí to zboží, v tolik hodin jim vozí jiné zboží. Tak jsme prostě jak nás tam byl kolektiv žen, tak vždycky některá šla tam, některá tam, abychom to stihly. Ten nákup.“*[203]

Vskutku, otevírací doba provozovny až do třiadvacáté hodiny, byla ojedinělá. Většina prodejen měla otevřeno od 6.00 či 7.00 hodin do 19.00 hodin. Postupem času docházelo k úpravám a k rozšíření počtu prodejen s touto pracovní dobou. Jak uvádí dobový tisk, k úpravám uvedené otevírací doby docházelo od února roku 1979. V rozhovoru, který poskytl na konci ledna 1979 tehdejší ředitel podniku Potraviny Praha pan Karel Řezníček tisku *Večerní Praha*, uvedl, že až do této doby mělo od 06.00 hod. do 19.00 hod. otevřeno něco přes 50% prodejen v rámci podniku. V rámci jednání podniku s národním výborem došlo od počátku února 1979 k rozšíření počtu prodejen s prodlouženou pracovní dobou do 19.00 hodin, a to o dalších 100 obchodů. Dalších 28 provozoven mělo mít otevřeno od pondělí do pátku do 18.30 hodin a prodejny, které měly otevřeno déle než do 19.00 hodin, zůstaly beze změn.

Na dotaz kvality zásobování ředitel sliboval, po četných jednáních s dodavateli, dostatek zboží na provozovnách s prodlouženou prodejní dobou až do stažení rolety. Dokonce měla být zvýšena kontrola od inspektorů prodejen. Při možných nedostatcích sliboval rychlou a účinnou nápravu řešení k plné spokojenosti zákazníků.[204]

### 5.7. ESO prodejny

Na tehdejším trhu tyto provozovny vznikly z důvodu zpestření nabídky potravinářského sortimentu a také měly nutit výrobce k větší aktivitě a přizpůsobení se požadavkům spotřebitelů. Zpřístupnit zákazníkovi cestu ke zboží zahraničnímu, ale také k výběrovému českému.*„Prodejny ESO, ty vznikly s takovou touhou zajistit těm lidem*

203 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.
204 *Večerní Praha*, roč. XXV., č. 20, 29. 1. 1979, Prodloužená prodejní doba, s. 1,3.

*trošku malinko lepšího zboží. Bylo to zřejmě možná po vzoru vim, že v NDR fungovalo něco jestli se to jmenovalo Delikates nebo tak něco. V NDR byly prodejny tohoto typu, tak si myslim, že to bylo malinko motivováno touto cestou.“*[205]

Vůbec první prodejna ESO byla otevřena v roce 1983, a to v našem hlavním městě, v ulici Na Poříčí (Příloha č. 12), v roce 1984 to bylo dalších 10 prodejen na území ČSR, v roce 1985 ve vybraných okresních městech postupně 12 prodejen s výběrovým potravinářským sortimentem.[206] Během následujícího roku 1986 bylo otevřeno na celém našem území 24 prodejen a na samém konci výše uvedeného roku bylo jen v Praze celkem 5 provozoven ESO.[207]

Největší ESO v republice vůbec bylo otevřeno 7. října roku 1986, a to právě v Praze, v samém centru města, v ulici Na Příkopě. Provozovna vznikla přebudováním bývalého Tempa a nabízela zboží ve stejné cenové relaci jako před adaptací. ESO si muselo své fanoušky postupně získat, neboť zpočátku panovaly jisté rozpaky, zákazníci byli nesví „*a téměř se báli vejít. Odrazoval je nápis ESO na dveřích a většinou si posteskli, že dříve tu byl bufet, teď prodejna výběrových potravin.“*[208]

Své zákazníky si však tato síť exkluzivních prodejen postupem času rozhodně našla. Jen panovaly i jisté obavy u návštěvníků i běžných provozoven.

Lidé po prvotním nadšení totiž nabyli obav, že 'lepší' výrobky, které se zde vyskytují, naopak mizí z běžných prodejen maloobchodní sítě. Jak v rozhovoru pro Večerní Prahu uvedl ing. V. Krejbich, vedoucí odboru obchodu a cestovního ruchu, v roce 1986, byla to záležitost pouze dočasná. Esa bylo nezbytné výborně zásobovat, a z toho důvodu vymizelo z vybraných lahůdkářských provozoven určité zboží. Uvedl také podporu

205 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
206 *Zpravodaj. Časopis socialistického obchodu,* roč. 1986, č. 3, Prodejny ESO v roce 1985, s. 6-9.
207 *Zpravodaj. Časopis socialistického obchodu,* roč. 1987, č. 6, Rozvoj prodejen ESO, s. 6-12.
208 *Večerní Praha*, roč. XXXII., č. 197, 8. 10. 1986, ESO jako Tempo, s. 2.

pro otevření dalších těchto prodejen, neboť se výborně osvědčily jak u tuzemských, tak i zahraničních zákazníků. Současně tehdejší ředitel podniku Potraviny Praha K. Řezníček ujistil, že jedním z cílů je zajistit rozšíření zboží prodávaného v Esu i do jiných, vybraných lahůdkářských prodejen.[209]

Podnik Potraviny – Pramen měl například ke konci roku 1987 celkem 54 provozoven ESO na území Československa. Součástí nabízeného sortimentu zde byly výrobky vlastní výroby, a to lahůdkářské, masné a cukrářské, vyráběné v zázemí té které prodejny (Příloha č. 13). K datu roku 1987 také až 47 prodejen nabízelo tyto výrobky vlastní výroby. V počátcích se však moc s vlastní výrobou nepočítalo, spíše se zbožím z dovozu. Postupem času se však vlastní výroba stala nutností. Cílem bylo zvýšit podíl tuzemské výroby na maloobchodním obratu, ale také ukázat zručnost a šikovnost výrobců z vlastních řad. Ovšem vyvstaly problémy s tím, že většina provozoven měla na výrobu velmi malé zázemí. Především v počátcích, kdy se tyto prodejny zaváděly, otevíraly se v malých prostorách, které neskýtaly mnoho místa na výrobu a konzumaci potravin. Nabídka vlastních výrobků byla tedy poměrně nízká a nebylo to rozhodně dáno skutečností, že by zaměstnanci nebyli schopní prvotřídní tvorby. Zhotovené lahůdkářské a cukrářské výrobky mohly výrazně ztratit na kvalitě převážením mezi provozovnami. Jiná situace však byla s výrobky masnými, které nijak převozem neutrpěly. Výrobky masného charakteru se těšily velké oblibě u spotřebitelů.[210] Další překážkou k rychlému uvádění nových výrobků a rozšiřování sortimentu specialit pro prodejny ESO byl například nedostatek surovin, potřebných strojů, obalů nebo dlouhých termínů v tisku etiket.[211]

I přes postupné zvyšování nárůstu z obratu se zdůrazňovalo, že stále není zabezpečena plná spokojenost spotřebitelů, včetně uspokojení spotřebitelské poptávky. A to i díky omezeným zdrojovým možnostem

209 *Večerní Praha*, roč. XXXII., č. 82, 28. 4. 1986, ESA v ESU, s. 3.
210 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1988, č. 4, Lahůdkářská výroba pro ESO, s. 38-42.
211 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1986, č. 3, Prodejny ESO v roce 1985, s. 6-9.

z tuzemské výroby.[212] Jak uváděl *Zpravodaj*, časopis potravinářského obchodu, ve svém čísle 4 z roku 1988, kdy státní potravinářský obchod slavil 40 let od svého vzniku: „ *Zvláštní pozornost je třeba věnovat zkvalitňování vlastní výroby a činnosti prodejen ESO. V souladu s potřebami trhu je třeba plnit záměry koncepce rozvoje vlastní výroby, zabezpečovat rozvoj výroby lahůdkářských a cukrářských výrobků pro diabetiky a využívat všech možností zvyšování podílu vlastní výroby na realizovaném maloobchodním obratu. V nabídce zboží mimořádné kvality v prodejnách ESO je třeba zvýšit tlak na objem a plynulost dodávek od tuzemských dodavatelů.“*[213]

Dosahování výsledků se pravidelně sledovalo, prodejny byly každý měsíc hodnoceny. Podniky Potraviny za každou prodejnu vyplňovaly 'Měsíční přehled výsledků prodejny ESO', z čehož bylo patrné, jakého výsledku plnění maloobchodního obratu docílily. Tyto přehledy byly zpracovávány Početnickou a organizační službou na počítači. Po vyhodnocení bylo možno porovnat jednotlivé potravinářské podniky mezi sebou. Za rok 1986 činil maloobchodní obrat, který byl dosažen v Praze, v jeho pěti prodejnách, celkem 102.453,-- Kčs, což bylo nejvíce ze všech krajů.[214]

Když bychom měli zmínit, o jaké zahraniční produkty byl největší zájem, stranou by určitě nezůstaly dovážené kečupy, paštiky, sýry, olej, rybí konzervy, pivo v plechovkách a soudcích, čokolády, čokoládové i nečokoládové cukrovinky, omáčky a ochucovadla, instantní kávy a čaje atd. Od tuzemských výrobců šly nejvíce na odbyt výrobky Masného průmyslu, OP Čokoládoven a koncernu Konzerváren a lihovarů. Především však v prvních letech provozu těchto exkluzivních provozoven se u zboží tuzemské výroby nedařilo uskutečňovat záměr docílení rozhodujícího podílu na maloobchodním obratu. Zatímco objem prodeje

212 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1987, č. 4, Spokojenost v prodejnách ESO?, s. 7-16.
213 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1988, č. 4, poslední stránka.
214 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1987, č. 6, Rozvoj prodejen ESO, s. 6-12.

zboží z dovozu za rok 1985 činil 66,22%, tuzemský pouze 33,78%.[215] Tuzemské výrobky prodávané v ESO provozovnách byly schválené pro přímý a výhradní prodej v této specializované síti. Právě prvotní záměr při vytvoření těchto prodejen představoval aktivní působení na tuzemské dodavatele s postupným cílem dosáhnout 60% na podílu tuzemského zboží na celkovém maloobchodním obratu prodejen ESO.[216] Dosáhnout tohoto se však stále nedařilo.

Přesto při provedeném průzkumu v roce 1987, kdy bylo osloveno 729 zákazníků provozoven ESO vyplynulo, že více než polovina dotázaných (50,4%) zde hodnotila úroveň nabídky a obsluhy na velmi dobré úrovni. V Praze 68,2% respondentů uvedlo, že za nákupy do těchto prodejen se vrací za konkrétním nákupním úmyslem (mimo hlavní město to bylo 43,2% kupujících). Zákazníci si tedy zvykli a vraceli se sem. Nejvíce pro kečupy, párky, bonboniéry či sýry. Z domácích výrobků to byly výběrové párky, salám Herkules, sýr Jadel, oříškové hrudky, piva v soudcích nebo káva Arabika. Z dovozu to pak byly kečupy, sýry, cukrovinky či nápoje v prášku Tang. Stálý okruh zákazníků se do těchto míst vracel pro nejúspěšnější tuzemský výrobek – výběrové párky.[217]

„*Takže byly i výrobky, které se dělaly vysloveně jenom pro ESO, že jo. Nejznámější v hlavě zůstanou asi ty ESO párky, které se vyráběly nebo i byla taková zvláštní sekaná a salámy a jiné druhy sýrů plus se tam trochu koncentroval ten dovoz, který by normálně se rozptýlil po síti, tak se nakoncentroval do těch Es.*“[218] Takzvané ESO párky byly vskutku známou a velmi oblíbenou pochoutkou. Zákazníci neváhali vystát si na tuto lahůdku frontu. *„…já si pamatuju, že byly takový hodně tenký, byly takový menší a byly na váhu.*“[219] Avšak jejich kroky sem vedly i za jinými laskominami. Jak uvádí jedna narátorka o jedné uličce v centru města *„…kde bývala ta prodejna Esa a tam měli vynikající párky. Na to se teda*

215 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1986, č. 3, Prodejny ESO v roce 1985, s. 6-9.
216 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1987, č. 4, Spokojenost v prodejnách ESO?, s. 7-16.
217 Tamtéž.
218 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
219 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

*pamatuju. Ty se opravdu absolutně kvalitou nedaly srovnat se stejným sortimentem, který v tu dobu byl k dostání v jiných prodejnách ve městě.“*[220] Na dotaz, zda byly na prodejně vždy, paní Králová odpovídá „ *….neměli je, to bylo zase tak, že prostě na to ses musela zeptat a prostě si to musela pohlídat.“*[221]

### 5.8. Jadranka

„*S Vegetom sa bolje jede, Koprivnica Podravka“*

Dnes již neexistující prodejna jugoslávských specialit se nacházela na dnešní vyhlášené a nejdražší třídě v Praze, v Pařížské ulici. V současné době zde můžeme nakoupit luxusní zboží vyhlášených zahraničních výrobců, převážně z oblasti módního průmyslu. Ať už je to Swarovski, Sergio Rossi, Hermés či další světoví giganti. Adresu pro svůj obchod v této ulici se symbolem elegance vybíral dokonce Jean Louis Dumas – Hermés osobně. A i jiní si Pařížskou, jako svoji pražskou základnu, vybrali pro její podobnost s francouzskými bulváry.[222] V dobách komunismu to však taky nebyla zcela obyčejná ulice obsazená pouze běžnými obchody. Mimo těch běžných provozoven jako byla čistírna, papírnictví, foto-kino, Mléko-pečivo či hodinářství, si tu sídlo našla i prodejna s francouzskou kosmetikou Dior. Tato značka v osmdesátých letech jistě byla velkým znamením luxusu pro socialistického občana. Nacházelo se zde i několik cestovních kanceláří a leteckých společností. Cukrárna Jadranka sídlila v těsném sousedství obchodu Ovoce-zelenina, aerolinií LOT a JAT a společností Lufthansa a Rekrea.[223] V těchto místech se však již v padesátých a šedesátých letech 20. století kladl důraz na vybudování reprezentační obchodní sítě, stejně jako v samotném centru hlavního města. Takže již do tohoto období můžeme Pařížskou ulici zařadit jako 'jediný pražský bulvár', vedoucí od Staroměstského náměstí k nábřeží.

220 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
221 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
222 KRÁLOVÁ, Martina. Pařížská – la rue de luxe 2007/1987. Hospodářské noviny [online]. 2007. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z: http://hn.ihned.cz/c1-20383830-parizska-la-rue-de-luxe-2007-1987
223 Tamtéž.

Později jistě k reprezentaci této třídy také přispělo vybudování prvotřídního luxusního hotelu Intercontinental.[224] Avšak Jadranka představovala také něco lepšího a atraktivního, se svým sortimentem dovezeným přímo z Jugoslávie. „*Jadranka tenkrát byla na tý Pařížský jedna z nejlepších prodejen, neřkuli nejlepší, a ještě to nebyla taková prestižní ulice jako je to dneska.“*[225] Paní Hladíková, která zde nějakou dobu pracovala, líčí „*... byla to taková jakoby prestižní prodejna, starali se vlastně o nás Jugoslávci, přímý zboží bylo z Jugoslávie a mělo to ohromnej ohlas teda, jo, po Praze.“*[226]

Jadranku si jistě v současné době vybaví mnoho tehdejších zákazníků v souvislosti s vynikajícím ochucovadlem s názvem Vegeta. Vegetu je dnes možné si běžně zakoupit takřka ve všech velkých, ale i malých provozovnách. Tuto směs koření a zeleniny vyrábí i tuzemská firma Vitana. V letech osmdesátých se však pouze dovážela z Jugoslávie, byla vyráběna společností Podravka a prodávala se snad pouze v prodejně v Pařížské ulici. Našla si množství svých věrných spotřebitelů, kteří sem pro ni pravidelně chodili. „*Protože tenkrát vlastně začínala Vegeta, kterou tady nikdo neznal, sušená zelenina, tak to bylo, to bylo neuvěřitelný. Co se tam dělo, jaký byly fronty. Specielně na Vegetu.“*[227] Fronty se sice stály, tak jako všude jinde, ale zdá se, že Vegeta byla k dispozici ve větší míře. Když ovšem přišlo z Jugoslávie zboží. Jako v jiných prodejnách, i zde se lidé předem zeptali na datum dovozu a ve zmíněný den si na svoje zboží vystáli frontu. „*No ale je pravda, že prostě to zboží tam bylo. A že skutečně ty lidi si na to zvykli, jezdil tam jeden pán ze Slovenska vlakem. Nevim, ani nechci vědět kde měl schovaný peníze, ale protože se bál že usne, tak je měl někde prostě na těle. A ten vozil teda neuvěřitelný množství Vegety na Slovensko.“*[228] Takže patrně Jadranka byla možná i jediná prodejna v Československu, kde se dal kořenící přípravek zakoupit. „*Naděje koupit*

224 FRANC, Martin: *Výkladní skříň socialismu. Obchod s potravinami v Praze v padesátých a šedesátých letech 20. století.* In: KÁRNÍK, Zdeněk, KOPEČEK, Michal (eds.). *Bolševismus, komunismus a radikální socialismus v Československu.* Praha: Ústav pro soudobé dějiny AV ČR – Dokořán, 2005, s. 222-240.

225 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

226 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

227 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

228 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

*jí vlastně byla v Jadrance, že jo. Tak to už bylo trochu pro mě z ruky, takže to spíš bylo otázkou náhody jestli bude nebo nebude. Ale když se mi zadařilo sehnat, tak jsem byla moc ráda a musim říct, že jsem dodneška zůstala u Vegety*“[229], říká paní Králová. V 80. letech měla v prodejně známou, která zde byla zaměstnaná. Když přišla z Jugoslávie Vegeta, její kamarádka jí vždy dala nějaké to balení stranou. Ona tak nemusela čekat dlouhé minuty ve frontě. „*Takže nebyla běžně, ale musim prozradit, že jsem tam měla známou, tak ta mi třeba i řekla kdy. To byla právě prodejna, já jsem neměla moc známých tady v týhle branži, ale tady v tý branži jsem měla známou a ta mi řekla kdy je. No a třeba mi to i někdy teda se přiznám schovala.“.*[230] Což nesporně představovalo velkou výhodu a pro paní Královou i úsporu času. Takto to ale běžně chodilo, samozřejmě se vyplatilo mít nějakého známého či známou v některé z provozoven se žádaným sortimentem. Známí mohli mít přeci jen o něco větší šanci, že se na ně dostane než ti, co si museli vystát dlouhé minuty v nejistotě, zda jejich čekání bude korunováno úspěchem.

Kromě již zmíněného ochucovadla z Jugoslávie se tu prodávalo i jiné dovážené zboží, avšak zákazník si mohl pochutnat i na místních specialitách. Ať už ve výrobně prodejny vyrobených, nebo dovezených odjinud. „*A měli jsme i jiný zboží, měli jsme i úsek jako občerstvení, takže tam se vařilo kafe, pak jsme měli úsek lahůdek, kde jsme měli úžasnou studenou kuchařku, teda (smích) salátku, a ta dělala nádherný věci, tak to mělo taky velkej úspěch. No a jinak jsme dostávali zboží z Domu potravin saláty a takovýdle věci, takže lidi si tam chodili, protože tam byla Lufthansa, naproti Židovská obec, takže docela jako tam na tu dobu ten šrumec byl a ty zákazníci z Kontíku chodili, z Intercontinentálu taky chodili jak zaměstnanci, tak cizinci, ale nebyl tam eště takovej ten, to co je dneska, to v žádným případě.“*[231] Zákazníci si sem chodili pochutnat i na výrobcích zhotovených místní zaměstnankyní, salátkou. Dělala lahůdky jako „*plněný papriky jako lodičku, s nivovým krémem nebo s lososem. To prostě bylo*

229 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
230 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
231 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

*vidět akorát v Domě potravin a eště ne tak hezký. Jo, co ona....ona byla kouzelnice. Takže košíčky si sama pekla a plnila. To nebylo eště jako běžný, že jo. To bylo opravdu tak na Domě potravin, ale jinak tydlety věci vyloženě krásný, to nebylo levný pochopitelně. Ale prostě ty lidi si to dali, protože nejenže teda to vypadalo hezky, ale bylo to i dobrý a bylo to něco jinýho."*[232] Z uvedeného vyplývá, že zákazníci si rádi připlatili za kvalitu a chutné zboží. Paní Hladíková má i úsměvnou historku na období svého působení na Jadrance, a to s dováženým výrobkem kaštanové pyré. *„No, kaštanový pyré, to je náplň do dortů, tak s tim mám takovou úsměvnou historku, kdy pani přišla a....a taky hodně se kupovalo, protože to vůbec po Praze nebylo, já upřímně řeknu já jsem ho viděla jenom na Jadrance, a od tý doby jsem ho ani neviděla, tak nepátram po tom. Ale tam byla jedna godina záruční lhůta a pani přišla před krám a vrátila se a říká to já, ale nedojedu ani domů prosim vás za jednu hodinu. No, takže jsme se tomu smáli, já jsem si myslela, že si ze mě dělá nejdřív legraci, no takže to byla úsměvná historka."*[233] (Pozn. autora: jedna godina znamená jeden rok nikoli jedna hodina). Dnes historka jistě úsměvná, nicméně je pravda, že tenkrát se nijak originál jugoslávské výrobky sem dovážené nijak nepřelepovaly českými překlady pro informovanost zákazníků. Ti byli tedy odkázaní na pomoc a rady prodavačů. Nebo na svou schopnost překladu.

*„Nic jinýho nebylo, nebylo přelepený vůbec nic.*

*T: ,,Vůbec to v češtině nebylo?"*

*IH: ,,Ne, ne. To prostě tak, jak to přišlo, jo, tak to šlo na krám. Nebylo vůbec."*

*T: ,,Takže lidi se museli s vámi radit co to je za výrobek..."*

*IH: ,,Přesně tak. Jaký je složení. Kdo uměl, tak si to přečet. Ale to je právě to kaštanový pyré, takže jako tam vznikaly takovýdle legrace. Ale to vůbec tenkrát neexistovalo něco přelepovat. To vůbec."*[234]

Zahraniční zboží si vedoucí prodejny objednával přímo u obchodního zástupce, Jugoslávce, který působil v Praze a s prodejnou spolupracoval.

232 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
233 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
234 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

Takže co se týká dodávek zboží, „*to fungovalo úplně perfektně, protože tady byl Jugoslávec, jako stabilně. Bydlel tady, a ten se prostě o nás staral, takže prostě my jsme měli spoustu skladů, takže se vždycky udělala inventura, zjistilo se, co je potřeba objednat a on to objednal a přišlo to. To jako málo kdy se stalo, že by lidi pro něco přišli a my jsme to neměli.*“[235] Obchodní zástupce byl přímo z podniku Podravka, vyrábějící Vegetu. Je zajímavostí, že podnik dával prodejně volný prostor k objednávkám a nijak jejich výši a četnost nereguloval. Patrně proto, že vše fungovalo v naprostém pořádku, neobjevovaly se žádné stížnosti a také vedoucí prodejny, též Jugoslávec, pan Vasilevski, byl na podniku dobře uveden. Takže podnik neomezoval … „*I to co se týče množství, jako vopravdu do toho nemluvili, protože tomu nikdo nerozuměl, nikdo nevěděl, jo, takže prostě nechávali volnou ruku šéfovi, protože to klapalo, všechno bylo v pořádku, nikdo si nestěžoval. Takže jako v tomhletom…a Vasilevski měl velký slovo na podniku.*“[236] Zřejmě k tomuto člověku panovala i velká důvěra.

A jak si místní zaměstnanci poradili, když poptávali nějaké zboží v sousedních prodejnách? „*No, byla to nádherná doba. Byla to doba výměnná, by se dalo říct, protože vedle nás byla zelenina a jako tenkrát to zboží moc nebylo, i když ta jednička byla hodně preferovaná, co se týče dodávek. A je pravda, že třeba uherák, čabajka a tydlety záležitosti, ty se přidělovaly. To si museli ty vedoucí napsat kolik chtěj a dostali někdy v tom listopadu prosinci dostali ten příděl. No ale nicméně teda jsme měli pak něco v ruce a mohli jsme jít do zeleniny a do masny*“.[237] Mezi prodejnami probíhal čilý výměnný obchod k všeobecné spokojenosti. Ovšem zmíněný uherák a čabajku i tato prodejna, tak jako všechny ostatní, dostala pouze v omezeném rozsahu a jistě takovém, jaký si třeba vedoucí provozovny nepředstavoval. Přidělený sortiment v podstatě rozdělil mezi sebe, své zaměstnance a známé, jak vzpomíná paní Hladíková: „*Samozřejmě, že mi dal uherák. Nebo prodal. Že mi prodal uherák,*

235 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
236 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
237 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

*ale kdybych chtěla ještě támhle pro Aničku Vomáčkovou, tak to už ani bych si to nedovolila. Protože sem dostala příděl jednu šišku uheráku a já nevim kilo čabajek a byla sem ráda, že mi to vůbec nechal, že jo. No, protože von těch známejch, to tam říkám to tam chodilo procesí herců, zpěváků, fotbalistů, hokejistů a na všechny muselo zbejt".*[238] Takže v tomto ohledu to nebylo snadné, protože ani zaměstnanci nebyli vždy uspokojeni tak, jak by si představovali. Ale dokázali si poradit a výměnným obchodem se ještě podělit „*U Kontiku bylo papírnictví a my jsme jí říkali Hvězda. To byla pani, vona teda se ráda napila, ale všechno když děti šly do školy, tak sem přišla, měla sem připravený. No protože vona věděla, že přijde a dostane uherák, že jo. Tenkrát to tak prostě fungovalo."*[239] Když se sotva výběrové zboží dostalo mezi zaměstnance a známé, těžko už se mohlo objevit na pultě pro obyčejné zákazníky. Ještě nutno podotknout, že, jak už zmínila narátorka, k pravidelným zákazníkům Jadranky patřily velmi známé osobnosti z řad zpěváků, herců či sportovců.

Paní Hladíková na období, kdy pracovala v této provozovně, velmi ráda dodnes vzpomíná. „*Já na to ráda vzpomínám. Byla to krásná doba. Sice komunisti jako samozřejmě..., ale jinak lidi na sebe byli hodný a prostě nikdo nikomu nic nezáviděl, protože všichni měli houby. Takže jako to byly nejkrásnější roky mýho života. Jadranka, Italská už ne, ale Jadranka."*[240]

238 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
239 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
240 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.

## 6. Přehlídky, soutěže, mimořádné akce

### 6.1. Přehlídky

Podnik Potraviny Praha ve spolupráci se Střediskem pro rozvoj veřejného stravování a obchodní sítě v Praze, za účasti například Masného průmyslu Čakovice a Masného průmyslu Písnice, organizoval přehlídky lahůdkářských, cukrářských a uzenářských výrobků. Tyto přehlídky se konaly ve Slovanském domě, kde probíhala ukázka výrobků s možností jejich degustace.

Pozváni sem byli zástupci z oblasti pohostinství, závodních jídelen, kantýn, nemocničního a školního stravování. Docházelo zde k navazování různých kontaktů mezi dodavateli a odběrateli. Zájemci dostávali přehledný seznam lahůdkářských výroben Potravin i struktury sortimentu. V seznamu byly uvedeny jak telefonické kontakty na výrobny, tak i jejich adresy. A též i okruhy zásobovaných objektů.

Mezi předváděné výrobky patřily různé druhy salátů, majonéz, pomazánek, výrobků v aspiku, velké množství druhů obložených chlebíčků, dále cukrářské výrobky zahrnující dorty a zákusky.[241] Tyto přehlídky měly mimo jiné přispět k pestrosti a většímu výběru nabízených výrobků na trhu.

Své výrobky, které si osobně vymyslely, prezentovaly jednotlivé prodejny i na ředitelství podniku Potraviny Praha 1. „*...a dělali se taky na podnikovém ředitelství u nás se dělaly, měli jsme zasedací síň, tam se dělaly přehlídky nových výrobků. Každý rok se dělala prostě přehlídka, přihlásily se do toho ty výrobny, kde přihlásily svoje lahůdkářské výrobky, cukrářské výrobky. No a bodovalo se to, hodnotilo se to a vítězné výrobky potom se teda na ně udělaly normy a ty si pak oni prodávali.*“[242] Prodávat se mohly i výrobky nevítězné, avšak prodejny, jejichž produkt vyhrál, obdržely jakousi větší prestiž, zviditelnily se a měly

241 *Socialistický obchod,* roč. 1988, XXXIV, č. 6, Nabídka potravin pro společné stravování, s. 206-207.
242 Rozhovor s Jaroslavou Jelínkovou ze dne 6. 12. 2014, uloženo v archivu autorky.

opět další šance na příliv nových zákazníků.

### 6.2. Soutěže

V době komunistického Československa, kdy byla velmi důležitá stranická legitimace, účasti, aktivity a plodná spolupráce na budovaných socialistických projektech, byl do všeobecného dění samozřejmě zapojován i takový podnik jako Potraviny Praha. Musel se zapojovat do různých soutěží o nejlepší pracovní kolektiv, ale také třeba i do řádných úprav výloh ve svých maloobchodních jednotkách v rámci státnických oslav a výročí. Výsledky této práce jistě nezůstaly nepovšimnuty, naopak často byly hodnoceny a porovnávány mezi sebou. Propagační činnost se tedy zaměřovala nejen na prodávaný sortiment té které prodejny, ale samozřejmě také na významné politické události.

Důležitou úlohu hrály tzv. BSP – Brigády socialistické práce, do kterých bylo zapojeno velké množství pracovníků. Úkolem BSP bylo mimo jiné zlepšení hospodářství i charakterových vlastností pracujících. Původně měly brigády pomáhat válkou poničené zemi. Dobrovolnické brigády tehdejší režim odměňoval volnou cestou k funkcím, odborářským zájezdům i ke studiu. BSP, jako nejvyšší forma socialistického soutěžení, přišla do Československa ze Sovětského svazu.[243] V roce 1958 ji iniciovaly kolektivy horníků z dolu Nosek v Tuchlovicích. Rychle se však šířila dál.[244] Do dvou let bylo v soutěži přes 200 000 pracovníků, oproti tomu v polovině 80. let již soutěžilo okolo 3 000 000 pracujících. Pracovní kolektivy se zavazovaly splnit, nebo ještě lépe překročit výrobní úkol. Součástí závazku byla například jak tvorba nástěnek, tak kolektivní návštěvy divadel či jiných kulturních zařízení.[245] Kromě již výše uvedených úkolů měly brigády socialistické práce také za cíl „*přetvářet své členy a jejich vztah k práci ve smyslu 'socialistického uvědomění', což odpovídalo*

243 Brigáda. Česká televize – Retro [online]. 2008. [cit. 2016-02-05]. Dostupnéz:http://www.ceskatelevize.cz/porady/10176269182-retro/208411000360910/

244 KNAPÍK, Jiří, FRANC, Martin a kolektiv: *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967.* Praha:Academia, 2011, s. 158.

245 Brigáda. Česká televize – Retro [online]. 2008. [cit. 2016-02-05]. Dostupnéz:http://www.ceskatelevize.cz/porady/10176269182-retro/208411000360910/

*základnímu heslu Socialisticky pracovat, socialisticky žít.“*[246] Titul brigáda socialistické práce se kolektivům propůjčoval, a to na dobu, kdy docházelo k plnění všech bodů závazku. Pracovníci totiž nejen plnili společné závazky, ale také se společně účastnili jak různých kulturních, společenských akcí, tak i například zájezdů. I když soutěžení bylo v 70. a 80. letech notně formalizováno, přesto často vedlo k utužování vztahů a kolektivů na pracovištích.[247]

V červenci roku 1976, kdy byla BSP utvořena kolektivem oddělení propagace, se připojil i závod 12-11 podniku Potraviny Praha. Zakládajících členů bylo 15, tvořilo ji 13 žen a 2 muži. V roce 1979 získal kolektiv čestný titul brigáda socialistické práce a vyznamenání bronzovými odznaky. V roce 1983 pak 8 členů získalo odznaky stříbrné. Počet členů se postupně zvyšoval a například k roku 1985 mu bylo zapůjčeno celkem 18 bronzových a 7 stříbrných odznaků. Pracovníci aranžovny byli chváleni za obětavou, poctivou a především vysoce angažovanou činnost nad různorodou tematikou. To se týkalo bezpochyby i úpravy prodejen, samozřejmě i v rámci různých státních výročí a významných událostí. Pracovníci byli politicky proškolováni a současně se dbalo na jejich angažovanost ať už v KSČ, SSM [Socialistický svaz mládeže], Svazarmu a jiných státem upřednostňovaných organizacích.[248] Výkladová tvorba musela splňovat představy vysokých činitelů, měla plně odpovídat uvědomělému budování socialismu a upozorňovat na důležité mezníky v dějinách Československého státu, ovšem opět dle představ komunistického vedení. Brigáda socialistické práce se tedy pravidelně zúčastňovala vyhlášených soutěží, a to jak politického, ale i kulturního charakteru.

Mezi politické události, které jednoznačně nemohly zůstat bez opomenutí, patřilo i 40. výročí osvobození Československa Sovětskou armádou. Při této příležitosti vedoucí strana dbala na řádnou politickou

246 KNAPÍK, Jiří, FRANC, Martin a kolektiv: *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967.* Praha:Academia, 2011, s. 159.
247 Tamtéž.
248 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1985, č. 4, Je to jen osm let..., s. 35-40.

propagandu a zdůrazňovala též správný socialistický způsob života. Pro toto výročí byla Potravinářským obchodem speciálně vytvořena značka, v černobílé i barevné variantě, která byla využita jak například v tisku a inzerci, tak i jako symbol k výzdobě interiérů a exteriérů prodejen. Politická propagace ve výkladních skříních, ať už také spojena s propagací zboží nebo bez, musela každopádně naplňovat tu správnou ideu. A v případě, že se daná prodejna rozhodla pro politickou výlohu spolu se zbožím, musela dbát na správný a nezávadný výběr výrobků, jejich vhodnou etiketu, obal a podobně. Podle mnohých kritérií pak byly v soutěži prodejny hodnoceny.[249]

Takže když se například slavilo 40. výročí Vítězného února spolu se 40. výročím vzniku socialistického obchodu v roce 1988, velký podnik nemohl zůstat stranou. K této příležitosti vyhlásilo generální ředitelství Potravinářského obchodu soutěž ve výkladové tvorbě, a to s přesně danými podmínkami i ideovým zaměřením. Mezi danými tématy pro představu bylo: 40. výročí Února a současná realizace strategické linie KSČ k urychlení sociálního a ekonomického vývoje, 40. výročí Února jako základ k budování socialismu a východisko pro budování a rozvoj socialistické společnosti u nás či podíl Potravinářského obchodu na realizaci závěrů XVII. sjezdu KSČ. Velmi dobře se činil například Dům potravin, který vytvořil seriál šesti výloh s heslem 'Dny, které rozhodly' s důrazem na únorové dny roku 1948. V jednotlivých výkladních skříních byly zvětšeniny fotografií událostí oněch dnů a v postranní části výlohy pak byla textem připomenuta samotná událost.[250] (Příloha č.14).

Konaly se ale i takzvané komerční soutěže ve výkladové tvorbě, kdy se projevovala snaha prodejen o upoutání pozornosti spotřebitele na určitý výrobek či skupinu výrobků. Ministerstvo obchodu vyhlašovalo například soutěž s názvem 'Vánoce s obchodem', která byla zaměřena na oblast Zlatého kříže v našem hlavním městě. Soutěže se zúčastnily

249 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1985, č. 1, Politická témata v našich výlohách, s. 47-50.
250 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1988, č. 4, Ke 40. výročí Února, s. 4-5, 9.

všechny obchodní organizace i provozovny Restaurací a jídelen. Za rok 1986 se v kategorii obchodních domů, vedle Kotvy, Máje, Bílé labutě, Domu módy a dalších umístil na 3. místě Dům potravin. Prodejna Zlatý kříž skončila též na 3. místě, a to v kategorii výzdoby interiérů.[251](Příloha č.15).

Ve dvouletých intervalech se pořádala soutěž s názvem Merkur. Dne 24.4.1987 se konal již patnáctý ročník. Celooborová soutěž Merkur 1987 byla kláním o nejlepší výrobek z vlastní výroby, kdy výrobky byly rozděleny do několika skupin. Do každé ze čtyř skupin mohly podniky přihlásit dva až tři výrobky, celkem tedy možných až 12 výrobků. V roce 1987 do této soutěže přihlásil podnik Potraviny Praha 9 svých výrobků, celkem se ve vrcholné soutěži objevilo výrobků 63, soutěže se zúčastnily všechny podniky Potraviny – Pramen. Výrobky byly rozděleny do skupin lahůdkářská, cukrářská, z mléčných jídelen + dietní a diabetická a pro prodejny ESO. Čtyři hodnotitelské komise, vždy po třech členech, byly složeny z vedoucích útvarů řízení výroby podniků Potraviny – Pramen. Z předložených 63 výrobků bylo oceněno 18, a to 4 získaly nejvyšší titul Zlatý Merkur, 4 titul Stříbrný Merkur a 10 čestné uznání. Podnik Potraviny Praha sice ani Zlatý a ani Stříbrný Merkur nezískal, avšak obdržel 3 Čestná uznání z celkem devíti přihlášených výrobků. Bylo to za soubor plněných hermelínů (sýr rozkrojený na polovinu ve čtyřech variantách a plněný pomazánkami, ozdoben na povrchu strouhaným eidamem a podle pomazánky okurkou a kapií, sýrem, ananasem či sterilovanými žampióny), Pařížské vejce (obložené vejce, kde byly na žampiónový podklad vloženy půlky vajec žloutkem nahoru, ozdobeny majonézou, šunkovým salámem, kapií, okurkou a žampiónem) a řezy Ingrid (sladké řezy z piškotových plátů s krémem, mandlovým griliášem, rumem, praženými mandlemi a potřeno pařížským krémem). Ke každému z těchto výrobků byla kromě uznání udělena i finanční odměna ve výši 500,-- Kčs. Udělená ocenění včetně finančních odměn (Zlatý Merkur - 4000,-- Kč a Stříbrný Merkur – 2000,-- Kčs) však byla podnikům pouze propůjčena

251 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1987, č. 4, Úspěchy v soutěžích, s. 51-55.

s tím, že teprve po ročním vyhodnocení objemu či rozsahu výroby jim budou buď ponechána, nebo odebrána.[252] Pro zajímavost v soutěži, která se konala o dva roky dříve, v dubnu 1985, a to za rok 1983 a 1984, získal podnik Potraviny Praha z dvanácti přihlášených výrobků dvě čestná uznání. Bylo to za Budějovickou pomazánku a Kaspický chlebíček.[253]

### 6.3. Československá spartakiáda

Jednou z velkých událostí a svátků komunistického Československa bylo konání spartakiády na pražském Strahově, která se konala každých pět let. Při této příležitosti se sešlo několik stovek tisíc cvičenců z celé země, a to různých věkových kategorií, aby předvedly svá nacvičená sportovní vystoupení. Jednalo se například o kategorie mladší či starší žáci a žákyně, dorostenci a dorostenkyně, učňovská a vysokoškolská mládež, vojáci, rodiče s dětmi nebo muži a ženy. Hudba a choreografie byla vytvořena přímo pro spartakiádu, která se skládala z několika kol. Vrcholem byl právě strahovský stadión, kam se dostali jen ti nejlepší.

Samotné započetí stavby stadionu na Strahově je spjato již s VIII. Všesokolským sletem v roce 1926. Při terénních úpravách bylo vykopáno a přesunuto 380 tisíc metrů krychlových zeminy a skály. Během následujících let vznikaly postupně západní, severní, jižní a východní tribuna i šatny. Rozsah cvičební plochy představuje 63 tisíc čtverečních metrů a drží tak světový primát. Synchronizované cvičení mohlo probíhat od té doby, kdy byly instalovány podzemní reproduktory na plochu stadionu. Než se tak totiž stalo, divák viděl jen vlnu, která probíhala mezi cvičenci, neboť než se hudba přenesla od prvního cvičence k poslednímu, trvalo asi 2-3 vteřiny.[254] Jak píše časopis *Architekt* „*Pozici každého cvičence během spartakiádního vystoupení určoval divákům neviditelný průsečík os na geometrické mřížce. Tato mřížka neboli značková síť se skládala z 96 řad a 144 sloupců, přičemž vzdálenost mezi*

252 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1987, č. 5, Merkur 1987, s. 6-13.
253 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1985, č. 5, Merkur 1983 - 1984, s. 6-10.
254 Architekt. Nezávislý měsíčník architektů, roč. IL, č. 6, 2003, ROUBAL, Petr: *Sportování jako obřad. Strahovský stadion: prostor disciplinární.* Praha: J. H. & ARCHYS. Il, 2003, č. 6, s. 48.

*průsečíky os byla 195 cm do šířky i do hloubky. Jednotlivý cvičenec – označovaný například souřadnicí 38/142 – se takto vydělil z masy cvičících a stal se analytickou jednotkou, která mohla být řízena, kontrolována a studována z jakéhokoliv místa stadionu.“*[255]

Komunistická strana Československa si zakládala na této masové tělovýchovné tradici, nicméně ji dávala do souvislosti s uvědomělou činností občanů pro stát a spojovala ji s budováním socialismu a se vztahem k politice Komunistické strany Československa. Jednalo se o propagandu širokých rozměrů.

Při takovéto události mimořádného rozsahu a počtu jak cvičenců, tak i přihlížejících, bylo nezbytné zajistit samozřejmě i dostatek občerstvení a nápojů. Na tom se spolupodílel z velké míry i podnik Potraviny Praha, který v těchto dnech musel zvládnout nejen větší nápor zákazníků ve svých prodejnách, ale poskytoval své služby a prodej přímo v areálu Strahova a ve stravovacích zařízeních pro cvičence. Zásoboval také cvičence z armády ve vojenském městečku. Například při konání spartakiády v roce 1985 byl přímo v areálu z celkového počtu 65 stánků, které byly na Strahově rozmístěny, podnik Potraviny Praha zastoupen dokonce počtem 25. Pro představu podnik Pramen maso měl 10 stánků, podnik Zelenina 13 stánků, Drobné zboží Praha 5 stánků, Domácí potřeby Praha 2 stánky, Textil a Oděvy Praha 3 stánky, Obuv Praha 2 stánky a Poštovní novinová služba 5 stánků. Potraviny Praha nabízely především prodej teplých a studených nápojů, teplého i studeného občerstvení, ovoce a mražených výrobků. Kromě toho byly stánky umístěny také na přístupových cestách k areálu Strahova. Celkem se na prodeji zboží podílelo 450 zaměstnanců Potravin Praha. Došlo také k prodloužení prodejní doby na provozovnách a prodej byl na hlavních ulicích i v místech, kde byli cvičenci ubytovaní, zajištěn i v neděli. Prodejní doba leckdy začínala už od 4.00 - 5.00 hod.

255 Architekt. Nezávislý měsíčník architektů, roč. IL, č. 6, 2003, ROUBAL, Petr: *Sportování jako obřad. Strahovský stadion: prostor disciplinární.* Praha: J. H. & ARCHYS. Il, 2003, č. 6, s. 48.

a končila i v 22.00 hod.[256] Ovšem vybrané prodejny v centru města měly otevřeno až do 24.00 hod.[257]

Na vše dohlížela Hygienická stanice hl. m. Prahy, která dbala na řádný prodej výrobků bez závad. I takováto akce byla podnětem k soutěžení mezi obchodními organizacemi. Tak jako v předchozích letech, tak i v roce 1985 vyhlásil Městský výbor odborového svazu pracovníků obchodu v Praze spolu s odborem obchodu a cestovního ruchu Národního výboru hl. m. Prahy socialistickou soutěž o nejlepší kolektiv pracovníků obchodních organizací. Jednotlivé organizace uzavřely socialistické závazky na počest spartakiády a hlavně, jak se zdůrazňovalo, ke 40. výročí osvobození Československa Sovětskou armádou.[258]

256 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1985, č. 3, Československá spartakiáda 1985, s. 1-6.
257 *Večerní Praha*, roč. XXXI., č. 116, 17. 6. 1985, Sladká neděle, s. 3.
258 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* roč. 1985, č. 3, Československá spartakiáda 1985, s. 1-6.

## 7. Ocenění podniku Potraviny Praha

Podnik Potraviny Praha, i se svými zaměstnanci, byl několikrát ve své historii pozitivně oceněn. Především z hlediska poskytování kvalitních služeb obyvatelstvu.

V roce 1983 převzali zástupci podniku na počest 35. výročí vzniku socialistického obchodu tzv. putovní Rudou standartu generálního ředitele Potravinářského obchodu. Ta jim byla zapůjčena v rámci splnění všech hospodářských ukazatelů za předešlý rok a poukazovala na kvalitu práce. Tehdejší ředitel Potravin Praha, pan Karel Řezníček, v rozhovoru zmínil výraznou modernizaci, zvětšení prodejních jednotek, zvýšení maloobchodního obratu ze 4700 miliónů na 6800 miliónů korun, a taktéž otevření některých specializovaných prodejen. K nim se řadil Dům potravin, Jadranka, či Frionor. Neopomenul také zmínit rozrůstající se počet vznikajících samoobsluh na celém pražském území.[259]

Ovšem podnik byl nadřízenými orgány ceněn i za zkvalitňování vybavenosti provozoven, které byly hojně zákazníky navštěvovány. Nejen tedy za výběr sortimentu výrobků, jejich kvalitu, ochotu zaměstnanců, prodloužení prodejní doby, včetně nedělního prodeje, ale v první řadě za zprovoznění nových prodejen a úpravy těch stávajících. Centrum města udávalo tón, proudí zde i vždy proudilo velké množství občanů, a to ať za kulturou, společenským vyžitím, zaměstnáním nebo za nákupy. Jak uvádí *Zpravodaj*, časopis potravinářského obchodu, *„…mimořádné úsilí pracovníků podniku Potraviny Praha bylo vysoce hodnoceno stranickými, hospodářskými i odborovými orgány.“*[260]

Oceňováni byly při různých příležitostech i jednotliví zaměstnanci či kolektivy podniku a jeho provozoven. Ať už šlo o jubilea životní, státní nebo se psalo o vzorném pracovníkovi. Dotyčný oceněný byl víceméně vždy angažovaný straník, který šel kolektivu a pracovníkům příkladem.

259 *Večerní Praha,* roč. XXIX., č. 81, 26. 4. 1983, Obchodu je pětatřicet, s. 1-2.
260 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1986, č. 2, Na nové trase metra, s. 25-31.

Svou prací, angažovaností a pilností.

Ostatně dostat se do významnějších a vyšších funkcí nebylo jen tak. Bylo třeba získat si důvěru kádrů. „*Byly funkce, který byly takzvaně nomenklaturní, to byly některé významné prodejny a vedoucí pozice na závodech a na podniku. Bez prostě posvěcení partají nebylo možno, aby se někdo stal jako vedoucím nebo i třeba vedoucím právního oddělení. Přesto jsem v partaji nikdy nebyl, tak u mě museli odsouhlasit, že já to můžu dělat, že jo. Svůj palec na to muselo položit potom i vedení ROH [Revoluční odborové hnutí]*.“[261] Takto líčí svůj nástup na post vedoucího právního oddělení na podniku pan Stross, který sice členem komunistické strany nebyl, avšak jeho volba musela projít složitým procesem schvalování.

V roce 1988 tomuto zaměstnanci bylo uděleno vyznamenání jako vzornému pracovníkovi podniku, kdy tento návrh byl projednán a schválen základní organizací KSČ a Závodním výborem ROH. Zdůrazněno také bylo, že se pan Stross v letech 1968-1969 nezúčastnil žádných protisocialistických akcí (Příloha č.16).

Dne 20.11.1985 byl u příležitosti svých 60. narozenin oceněn, jako vzorný a angažovaný pracovník, za své mimořádné pracovní úsilí při rozvoji socialistického obchodu, tehdejší vedoucí Domu potravin Svatoslav Aldorf. Bylo mu za přítomnosti několika činovníků, včetně vedoucího tajemníka OV KSČ Praha 1, předáno generálním ředitelem Potravinářského obchodu státní vyznamenání 'Za zásluhy o výstavbu'. Soudruh Aldorf byl velmi chválen za svůj pozitivní přínos Domu potravin, kdy toto několikaposchoďové obchodní centrum pod jeho rukama dosahovalo velmi příznivých hospodářských výsledků. Dlouholetý zaměstnanec působil několik let i v Sovětském svazu, kde se podílel jako technolog mléčných výrobků na výstavbě moderních prodejen. Jak přímo uvedl časopis *Zpravodaj*, tento soudruh svou každodenní činností prosazoval realizaci stranických usnesení a od roku 1962 působil zejména ve vedoucích

261 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

stranických funkcích.[262] Ovšem nutno poznamenat, že Dům potravin byl opravdu věhlasný a hojně navštěvovaný. Jak pro svůj nabízený pestrý sortiment, tak i pro dárkové a další služby.

262 *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu*, roč. 1986, č. 2, Jubileum uprostřed plodné práce, s. 17-19.

## 8. Včera nebo dnes?

*„…lidi na sebe byli hodný a prostě nikdo nikomu nic nezáviděl, protože všichni měli houby.“*[263]

Pokud bychom měli porovnat dobu socialistického Československa s dobou dnešní a pak zhodnotit klady a zápory jednotlivých období, každý člověk by to patrně viděl trochu jinak. Dle svého subjektivního názoru. Proto zde nebudu popisovat jednotlivé atributy či nevýhody, avšak chtěla bych tehdejší dobu přiblížit prostřednictvím sdělených pocitů pamětníků, s nimiž jsem vedla rozhovory. Dobu, která zasáhla svými událostmi a postojem našich politických špiček všechny sféry lidského života. Doba a okolnosti se dotkly samozřejmě i způsobu našeho stravování a žití vůbec *„…když se ohlédnu zpět, tak osmdesátá léta a teď, opravdu to jsou úplně jiný možnosti. Když pominu neskutečné možnosti mladých, například studovat ve světě třeba specielně gastronomii a marketing a obrátím pozornost na možnosti nákupu na trhu, no je to až neuvěřitelné.“*[264]Ano, rozhodně jsou v současnosti mnohem větší možnosti ve všech směrech, ale otázkou zůstává, zda je to vždy ku prospěchu. Můžeme si sice v prodejně potravin zakoupit například velké množství druhů jogurtů různých příchutí od několika výrobců, ale otázkou zůstává, zda jsou tyto výrobky všechny v patřičné kvalitě. A také rozhodně nemusejí být kvalitnější než dříve prodávané jogurty. Jen si zákazník za socialismu mohl koupit zboží v omezeném výběru sortimentu. A zřejmě byl leckdy vděčný, že se něco podařilo koupit, zejména úzkoprofilový sortiment. *„…to je tak úžasnej pocit, když něco koupíš, co prostě neni a ty to dostaneš koupit.“*[265] Mnohým z mladší generace se dnes může zdát neskutečné nebo nesmyslné stát nějaké fronty na určité potravinářské produkty, vždyť například ovoce a zeleniny je ve všech obchodech nepřeberné množství. Tak se leckdo může pozastavit nad výpovědí paní Králové, která líčí své nákupní zážitky takto: ,,*…co bylo v zelenině. Tam si tenkrát*

263 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
264 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
265 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

*vešla a byly tam brambory, zelí no a skoro nic moc jinýho. A potom v osmdesátých letech jako to bylo už lepší trochu, protože vlastně to už po šedesátým osmym kdysi se to vylepšovalo. Tak to bylo lepší, no ale to co je dneska, tak to prostě nebylo. Pomeranče, banány, který byly kvalitní, čerstvý, nešizený, no to bylo na prvního máje. A bylo to u průvodu, abys do toho průvodu musela. Takže sis tam koupila ty banány a zdrhlas domu no.“*[266] Naši státníci cítili potřebu, aby národ byl spokojený a najedený. Jinak by se mohl bouřit a vyvolávat neklid. Že nebylo všeho zboží dostatek? Zajistit bylo třeba alespoň základní potraviny. „*Ale prodejny musely být jakoby naplněný. Přiznejme si, že obchod potravinářský zejména, že jo, pak maso uzeniny, zelenina, to byla politika v rukou prostě tehdejších mocipánů. Protože měli pocit, aby lidi dostali jakoby najíst, že bude klid. Takže představa, že by dělnická třída nedostala chleba, rohlíky, mlíko, tak jim vstávaly vlasy hrůzou. Jestli si to tak vymysleli nebo jestli to tak bylo, to dneska už nikdo nezjistí, že jo. Ale jako když to zlehčim, prodejny musely být těhotné chlebem, že jo. To jsme tenkrát říkali, že na prvního máje stály před ředitelstvím závodu Avie s chlebem, kdyby někde na prodejně prostě došlo, tak se muselo operativně zavízt, aby dělnická třída měla chleba a večer si ho mohli dát k těm špekáčkům.“*[267]

Je pravda, že životní okolnosti a nedostatek lecčeho nutily lidi být pokornými a vděčnými téměř za cokoliv. Tedy vystát si frontu a získat svou vytouženou pochoutku, nebo alespoň pochoutku jinou, která se běžně na pultech nevyskytovala vždy. Jak popisuje paní Králová své zkušenosti s prodejnou ESO. „*Proto specielně právě před víkendem jsme buď já nebo strejda vystáli frontu nebo prostě jsme tam přišli, abysme měli štěstí a nebylo to nadlouho a nebo tam prostě bylo těch dvacet lidí, ale vždycky jsme si tam něco našli, nějakou pochoutku, na kterou se celá rodina těšila, i kdyby třeba zrovna v tu chvíli ty párky neměli. Ale měli tam další věci. Třeba originál maďarskou čabajku, uherák. No to když se tenkrát podařilo koupit, to byl svátek. Je to až směšný dneska, když je tak neskutečný výběr*

266 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
267 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

*uzenin.“*[268] Dále vypráví zážitky s nákupy ve Frionoru: „*Docela si vzpomínám, myslim, že sem tam měla zážitek, že jednou, když sme tam stáli frontu, protože tim, že sme to měli, Kája, strejda to měl z práce dvě minutky, tak se tam zeptal kdy má přijít zboží, oni mu to řekli a pak už sme to nevzdali. No a, takže nám řekli zhruba já nevim ve čtvrtek příde zboží, tak už sme se tam prostřídali ve frontě. No a protože sme věděli dost přesně co chceme, tak vzpomínám si třeba, že sme hrozně rádi kupovali ruskou konzervu Chatku.“*[269] Takže nákupní horečka vyžadovala jistě i správné informace od prodavačů kdy žádané zboží dorazí, trpělivost vystát si frontu a leckdy patrně také potřebu nedodržovat tak zcela pracovní dobu. „*Tak protože sme to už měli ty zkušenosti, tak jsme samozřejmě věděli, kdy to chodí, jestli chodí ráno v deset nebo odpoledne ve dvě, tak to sme si to hlídali, neměli sme to zase tak.... pracovní doba byla, že sme si mohli odskočit prostě, třeba sme nešli na voběd a řekli sme, my si pak dojdem něco koupit a to se tolerovalo tenkrát. To nebyl problém.“*[270]

Národ byl ale zřejmě pokorný a prostě se situaci přizpůsobil. A lidé si vystačili s tím, co bylo k dispozici. Jinak to ani nešlo. Neexistovala svoboda projevu, pohybu. Občané, kteří se s režimem neztotožňovali a nechtěli mít problémy, žili v přetvářce a dávali si pozor na to, co ve společnosti vysloví a i na své postoje. Byli zaměření na jiné věci a okolnosti, žili si své vlastní životy, chalupařili. Dokázali si své životy vychutnávat, i přes nedostatky, žili jaksi poklidněji než je tomu v dnešní hektické době. A je také pravda, že si mohli své nákupy někteří zajistit i během pracovní doby, která se dříve nadřízenými tolik nehlídala, oproti současnosti. Podle vyprávění lidé drželi jaksi víc při sobě, opět při srovnání s dneškem. Paní Hladíková opět vzpomíná na své oblíbené působiště – prodejnu Jadranka. „*Nechci bejt sentimentální, ale prostě to jsme se navštěvovali doma rodiny, chodili jsme všichni já nevim do kina, plavat. Prostě žili sme tim životem....dneska to je prostě ... Pani od kasy úžasná. To prostě pani Krausová to byla shodou okolností*

268 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
269 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
270 Rozhovor s Cyrillou Královou ze dne 18. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.

*manželka Krause ze Židovský obce. Strašně hodná pani. Vyměňovali sme si tam recepty samozřejmě na vánoční pečivo. Prostě rodina, rodina. Krásná doba.“*[271] Avšak i další zaměstnanec podniku pan Stross se zmiňuje kladně o 80. letech a svém působení v potravinářském oboru. „*... když řeknu otevřeně byla to nejlepší doba mé právničiny. Byla tam nejlepší parta. My jsme při tom co jsme užili legrace, tak jsme udělali obrovský množství práce jako. To fakt bylo a byl to život sám. My jsme byli uprostřed toho života toho dění, že jo, protože na těch prodejnách se odehrával život lidí a odehrával se tam.... to jak to prostě bylo v životě, tak to bylo na těch našich prodejnách, že jo. Takže my, i když jsme byli úředníci, tak jsme do těch prodejen stejně chodili, že jo.“*[272] Mnozí lidé si jistá omezení ze strany komunistického režimu v běžném životě vynahrazovali mimo jiné i vstřícnými vztahy na pracovištích. V době normalizace byly patrně vztahy na pracovištích lepší než jaké jsou dnes. Pracovní tempo nebylo tak hektické jako je v současnosti, většina lidí byla na podobné mzdové úrovni a bylo také více času.[273]

Je to jistě dobou a skutečností, kam se dále po revoluci odvíjela naše společnost. Na dotaz, jak to narátoři vidí s úslužností prodavaček a zaměstnanců v obchodech za socialismu, většina odpověděla kladně. „*Já myslim, že byly ochotný a že byly slušný. Nevim. Nemůžu to teď už jako... Dlouho nechodim už nakupovat, tak nevim přesně. Ale myslim si, že dřív byly víc zainteresovaný zřejmě provizema a tak na tom prodeji a na tom, aby to všechno klapalo, bály se zápisu do těch Knih přání a stížností a toho, takže skutečně bych řekla, že to bylo dřív lepší. Že teď se chovaji hůř ty prodavačky teda.“*[274] Podobně to vidí i paní Soudková. „*Jako nesetkala jsem se s tim, že by mi někdo odsekával, řekl ne nemáme. To v žádnym případě. Kdyžtak, tak to bylo s obrovskou omluvou. Prosim vás zkuste se zastavit dejme tomu v ten čtvrtek přijde zboží, jo. Tak doplníme. A ještě se ohromně omlouvaly, že jako tentokrát... A nebo nabízely jiný*

271 Rozhovor s Irenou Hladíkovou ze dne 19. 8. 2015, uloženo v archivu autorky.
272 Rozhovor s Miloslavem Strossem ze dne 16. 9. 2015, uloženo v archivu autorky.
273 SCHINDLER-WISTEN, Petra: *Pozor, vizita!* In: VANĚK ,Miroslav, KRÁTKÁ, Lenka (eds.). *Příběhy (ne)obyčejných profesí. Česká společnost v období tzv. normalizace a transformace*. Praha: Univerzita Karlova, 2014, s. 437.
274 Rozhovor s Janou Mračkovou ze dne 18. 3. 2015, uloženo v archivu autorky.

*varianty. Jo, heleďte tak zkuste ještě todle, je to třeba podobný nebo ochutnejte to.“*[275]

Když bychom se zamysleli a porovnali design obalů na výrobcích a pestrost obalového materiálu tenkrát a dnes, jednoznačně by zvítězil současný sortiment. Současná obalová technika je na mnohem vyšší úrovni a užívá se nejrůznějšího kvalitního materiálu. Zatímco dříve si zákazník nemohl moc vybírat a dostal svou porci salátu do obyčejného papíru, který se po chvíli promastil, dnes se tyto potraviny dávají například do nepropustných kelímků a vaniček. I když přeci jen i výjimky v balení dříve existovaly, jak uvádí paní Soudková „*stálo za to jet teda na Zlatý kříž, protože tam si člověk vybral takových druhů chlebíčků. Věděl, že jsou stroprocentně čerstvý, krásně zabalený, jo. Opravdu už jenom ten pohled na ně, to voňavý. A když ne chlebíčky, a když si to chtěl člověk třeba udělat doma, tak vim, že tam prodávali výběr různých salátů. Takže na přípravu domácích chlebíčků. Ale dávali to do kelímků. To když jsem šla třeba já nevim támhle na (nesrozumitelné - smích), tak mi to plácli na papír, doma jsem to seškrabávala. Tady jsem to měla hezky připravený nebo v těch kelímkách.“*[276]

Spotřebitelé nakupují hlavně očima, protože výrobci balí své zboží úmyslně do pestrých, barevných a různě tvarovaných obalů z rozmanitých materiálů. Toto vše vyplývá hlavně ze soutěživosti výrobních společností mezi sebou a nalákání kupujících. V dobách socialistického Československa byl u nás omezený trh a dostupné tuzemské zboží baleno víceméně standardně. Dnes na zákazníka útočí reklama ze všech stran, ať už ve formě letáků, bilboardů, degustací přímo v obchodech či z médií. V době, o které píši v diplomové práci, nebyly upoutávky takového rozsahu a lidé nakupovali, „co bylo“. Na nedostatkové zboží ze zahraničí stáli lidé dlouhé fronty a byli velmi vděční, když neodešli domů s prázdnou, což v současnosti si mladší generace sotva umí představit.

275 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.
276 Rozhovor s Táňou Soudkovou ze dne 21. 7. 2015, uloženo v archivu autorky.

## 9. Závěr

V této práci jsem se pokusila přiblížit provoz specializovaných prodejen působících v obvodu Prahy 1 v 80. letech 20. století se zaměřením na jimi prodávané výběrové zboží a jeho dostupnost. Zajímalo mne, jestli bylo výběrové zboží, prodávané ve specializovaných prodejnách, běžně dostupné či nikoli? Dbalo se dostatečně na jakost zboží a byla současně dostatečná kontrola nad touto jakostí ze strany podniku Potraviny Praha n.p.?

Na základě mého bádání a uskutečněných rozhovorů jsem dospěla k závěru, že výběrové zboží bylo sice dostupné ve specializovaných prodejnách, ne však vždy. Nízké obchodování především se západními státy mělo za vliv omezené zásobování zajímavým zahraničním zbožím, které se vyskytovalo v malé míře a nárazově. Dnes se nám zdá nepředstavitelné, že v 80. letech museli vedoucí provozoven požadované suroviny na vlastní výrobu žádat na vedení podniku i půl roku dopředu, a to ještě bez jistého výsledku, že toto zboží bude opravdu dodáno. Tyto provozovny dostávaly výše zmíněný sortiment či suroviny v omezeném množství, často na příděl dle rozhodnutí kompetentních zaměstnanců z podniku Potraviny Praha. I přes to, že obchody, o kterých se zmiňuji, patřily podnikem k nejvíce preferovaným, stávalo se, že potřebný sortiment například na výrobu chlebíčků a dalších lahůdek, dostaly v nepatrném množství nebo ho nedostaly vůbec. Vedoucí těchto provozoven se poté museli přizpůsobit a vycházet z běžně dostupných surovin a dané situaci podřídit výrobu i prodej. V obchodech se prodávat muselo. Na druhou stranu je také fakt, že když některé velmi žádané suroviny na prodejnu přišly, ale v malém množství, vedoucí si je rozdělovali pro sebe, zaměstnance a známé. Touto okolností se na pulty obchodů toto zboží dostalo v míře menší či žádné. V běžných maloobchodních jednotkách se tento sortiment vůbec nevyskytoval. Socialistický zákazník si tedy čas od času mohl jídelní stůl zpestřit potravinami, které nebyly na pultech výběrových prodejen vždy, ale přeci jen se někdy objevily. Spotřebitel si musel zjistit, kdy ono zboží bude dáno do prodeje,

poté si vyšetřit určitý čas, stoupnout si do fronty, vyčkat a doufat, že se na něj dostane zboží, po kterém touží, a nebo alespoň jiná vybraná lahůdka, taktéž ne zcela běžná a vždy k mání. Nic jiného by mu ani nezbylo, protože bylo velmi málo možností, kde ono zboží zakoupit. Někdy i určitá prodejna byla v tom daném momentě jediná. Největší jistotou byly patrně přátelské kontakty v oněch prodejnách a možnost, že jim zaměstnanec či zaměstnanci nějakou pochoutku schovají.

Výběrový sortiment i speciality daného podniku byly nepatrně dražší, což zmiňují narátoři, avšak zároveň podotýkají, že si rádi za ně připlatili, jelikož byli přesvědčeni, že se jedná o kvalitní zboží, a zároveň neměli negativní zkušenosti s jeho kvalitou. Na kvalitu bylo velmi dbáno, a to nejen kontrolními orgány podniku Potraviny Praha, ale i ze strany státních institucí jako např. České obchodní inspekce či Hygienické stanice. Zejména v centru města, kde se soustředilo nejvíce zákazníků, turistů a cizinců, se na jakost velmi dbalo, a to i z důvodu dobrého jména vyhlášené prodejny a hrozby vysokých sankcí. Podnik Potraviny Praha měl své Oddělení kontroly jakosti a hygieny, odkud vysílal pravidelně své zaměstnankyně na kontroly. V případě zjištěných nesrovnalostí byly udělovány finanční postihy či další nepeněžní sankce. Výrobek se také musel stáhnout z prodeje a byl proveden zápis do inspekční knihy. Po zjištění závad byla nařízena náprava, jejíž splnění bylo ověřováno následnou kontrolou. Kromě zmíněného kontrolního orgánu na jakost zboží dohlížely i jiné státní organizace, jako například Česká obchodní inspekce, Státní inspekce výrobků potravinářského průmyslu, Hygienická stanice či Odbor obchodu a cestovního ruchu. Nutno poznamenat, že z těchto kontrolních orgánů měli vedoucí prodejen velký respekt, neboť šlo o prestiž provozovny, a tudíž si kvalitu prodávaného zboží velmi hlídali.

Existence specializovaných prodejen přinášející kupujícím výběrové zboží byla jistě přínosem, jelikož se jejich prostřednictvím mohlo dostat na jejich stůl a obohatit tak jejich jídelníček.

Centrální plánování a řízení se v socialistické společnosti projevovalo a promítalo do všech lidských sfér a oblastí. Výjimku netvořil ani potravinářský průmysl a obchod. Příděly sortimentu, plánování výroby, cenové kalkulace, prodejní doba a další, to vše bylo pod neustálou kontrolou dozorčích nadřízených orgánů. Spletitý mechanismus, u kterého by se jistě našly další otázky, návrhy a témata k novým bádáním.

## 10. Seznam použité literatury a zdrojů

### Literatura


DUFEK, Oldřich, DOSTÁL, Jaroslav a kol.: *20 let potravinářského obchodu*. Praha: Potravinářský obchod v Merkuru, 1968. 200-1360-68.

KNAPÍK, Jiří, FRANC, Martin a kol.: *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967*. Praha:Academia, 2011. ISBN 978-80-200-2019-2.

KRUPAŘOVÁ, Maja, PERLÍN, Ctibor, PROKOPEC, Jindřich: *Analýza uplatnění komplexního systému řízení jakosti a stavu ukazatelů nutriční jakosti potravinářských výrobků: závěrečná zpráva věcné etapy P 11-129-206-02-01.01*. Praha: Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy, 1980.

KYSILKA, Hugo, ZAHRADNÍČEK, Ivan: *Cenová problematika v ČSSR*. Praha: Nakladatelství Svoboda, 1977. 25-082-77.

*Normy studené kuchyně*. Praha: Vydavatelství vnitřního obchodu, 1959. 301 07 13.

PETROV, Michal: *Retro ČS, Co bylo (a nebylo) za reálného socialismu*. Brno:Nakladatelství JOTA s.r.o., 2013. ISBN 978-80-7462-422-3.

PORTELLI, Alessandro:What makes oral history different. In *The Oral History Reader*. Ed. Perks Robert , Thomson Alistair. London: Routledge, 1998. ISBN 0-415-13351-3.

SCHINDLER-WISTEN, Petra: *Pozor, vizita!* In: VANĚK, Miroslav, KRÁTKÁ, Lenka (eds). *Příběhy (ne)obyčejných profesí. Česká společnost v období tzv. normalizace a transformace*. Praha: Univerzita Karlova, 2014. ISBN 978-80-246-2813-4.

ŠUSTA, Jan: *Průvodce pražským pohostinstvím.* Praha: Merkur, 1983. 51-333-83 07/25.

UNGERMAN, Antonín: Aktuální problémy rozvoje veřejného stravování v roce 1982. In *Aktuální otázky veřejného stravování v ČSSR.* Sborník přednášek z 29. pracovní porady zástupců národních výborů. Praha: Výzkumný ústav obchodu, 1982.

VANĚK, Miroslav, MÜCKE, Pavel: *Třetí strana trojúhelníku: teorie a praxe orální historie.* Praha: Fakulta humanitních studií UK v Praze – Ústav pro soudobé dějiny AV ČR, v.v.i., 2011. ISBN 978-80-87398-11-1.

ZAHRADNÍČEK, Ivan: *Tvorba a působení cen.* Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1982. 17-462-82.

ŽÁČEK, Zdeněk, VAKOČ, Miroslav: *Záruční lhůty potravinářských výrobků a péče o jakost zboží.* Praha: Merkur, 1980. 51-316-80 07/25.

**Dobový tisk**

*Socialistický obchod:*
Nakupujeme cestou v nových a rekonstruovaných prodejnách. *Socialistický obchod.* 1986, XXXII, č. 3.
Za kávou i za uměním do Jahodového baru. *Socialistický obchod.* 1988, XXXIV, č. 1.
Nabídka potravin pro společné stravování. *Socialistický obchod.* 1988, XXXIV, č. 6.

*Večerní Praha:*
Prodloužená prodejní doba. *Večerní Praha.* 29.1.1979, XXV, č. 20.
Pražské obchody s prodlouženou prodejní dobou. *Večerní Praha.* 1.2.1979, XXV, č. 23.
Proměny Prahy. *Večerní Praha.* 24.4.1980, XXVI, č. 81.
V sítu kontroly. *Večerní Praha.* 14.5.1980, XXVI, č. 93.

Slavnost potravin. *Večerní Praha*. 22. 5.1980, XXVI, č. 99.
Znaky pražských obchodů. *Večerní Praha.* 19.3.1982, XVIII, č. 55.
Cukrář s fantazií. *Večerní Praha.*11.3.1983, XXIX, č. 50.
Obchodu je pětatřicet. *Večerní Praha.* 26. 4. 1983, XXIX, č. 81.
Osm NEJ – osm NE. *Večerní Praha.* 8. 6. 1983, XXIX, č. 111.
Sladké vavříny. *Večerní Praha.* 23. 3. 1984, XXX, č. 60.
Lahůdková zmrzlina. *Večerní Praha.* 28. 3. 1984, XXX, č. 63.
Sladká neděle. *Večerní Praha*, 17. 6. 1985, XXXI, č. 116.
Zmrzlé myšlenky. *Večerní Praha,*18.6.1985, XXXI, č. 117.
Zmrzlinová pouť centrem. *Večerní Praha.* 14. 8. 1985, XXXI, č. 158.
ESA v ESU. *Večerní Praha.* 28. 4. 1986, XXXII, č. 82.
Mrazené starosti. *Večerní Praha.* 29. 4. 1986, XXXII, č. 83.
Víkendy u Itala. *Večerní Praha.* 7. 8. 1986, XXXII, č. 153.
Víkend (stále) nedobytný. *Večerní Praha.*18. 8. 1986, XXXII, č. 160.
Opona spadla. *Večerní Praha.* 22. 8. 1986, XXXII, č. 164.
Konečné slovo. *Večerní Praha.* 29. 8. 1986, XXXII, č. 169.
Dva vchody jednoho ESA. *Večerní Praha*. 17. 9. 1986, XXXII, č. 182.
ESO jako Tempo. *Večerní Praha.* 8. 10. 1986, XXXII, č. 197.

*Zpravodaj:*

Výjimky z norem. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1984, č. 4.
Otevíráme prodejny ESO. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1984, č. 6.
Politická témata v našich výlohách. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1985, č. 1.
Československá spartakiáda 1985. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1985, č. 3.
Je to jen osm let... *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1985, č. 4.
Merkur 1983 – 1984. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1985, č. 5.
Na nové trase metra. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1986, č. 2.

Jubileum uprostřed plodné práce. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1986, č. 2.
Prodejny ESO v roce 1985. *Zpravodaj. Časopis socialistického obchodu.* 1986, č. 3.
Značka – základní propagační fond. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu,* 1986, č. 7.
Umění mezi dorty. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1987, č. 3.
Spokojenost v prodejnách ESO? *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1987, č. 4.
Úspěchy v soutěžích. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1987, č. 4.
Merkur 1987. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.*1987, č. 5.
Rozvoj prodejen ESO. *Zpravodaj. Časopis socialistického obchodu.*1987, č. 6.
PARIS – PRAHA dvacetiletá. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1988, č. 1.
Lahůdkářská výroba pro ESO. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1988, č. 4.
Ke 40. výročí Února. *Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu.* 1988, č. 4.

**Archivní fondy**

Archiv hl. m. Prahy, *Návrh usnesení rady NVP* ze dne 16.11.1965 – poskytnuto e-mailovou korespondencí 6. 8. 2014.
Archiv hl. m. Prahy, *Usnesení rady NVP* ze dne 17.1.1967 – poskytnuto e-mailovou korespondencí 6. 8. 2014.

**Internetové zdroje**

Úplný výpis z obchodního rejstříku. Veřejný rejstřík a Sbírka listin. Justice.cz [online]. [cit. 2015-12-02].

Dostupné z : https://or.justice.cz/ias/ui/rejstrik-firma.vysledky?subjektId=421686&typ=UPLNY

Úplný výpis z obchodního rejstříku. Veřejný rejstřík a Sbírka listin. Justice.cz [online]. [cit. 2015-12-02].
Dostupné z : https://or.justice.cz/ias/ui/rejstrik-firma.vysledky?subjektId=444454&typ=UPLNY

Legendární cukrárna Myšák otevírá a láká na klasiku. iDNES.cz [online]. 2008.[cit. 2015-11-30].
Dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/legendarni-cukrarna-mysak-otevira-a-laka-na-klasiku-fxp-na-klasiku-fxp-/ekonomika.aspx?c=A081120_140009-ekonomika_ven

ŘEZNÍČKOVÁ, Alena. Cukrárna Myšák: rekonstrukce za 30 milionů. iDNES.cz [online]. 2008. [cit. 2015-11-21].
Dostupné z: http://bydleni.idnes.cz/cukrarna-mysak-rekonstrukce-za-30-milionu-f10-/architektura.aspx?c=A081204_015123_architektura_rez

Historie cukrárny Myšák. Oficiální stránky cukrárny v Galerii Myšák [online]. 2012. [cit. 2015-11-21].
Dostupné z: http://www.mujmysak.cz/historie.html

HANZLÍKOVÁ, Kateřina. Kauza Myšák. Věstník Klubu Za starou Prahou [online]. 2005. [cit. 2015-11-30].
Dostupné z: http://stary-web.zastarouprahu.cz/ruzne/mysak.htm

Myšák opět vábí mlsné jazýčky. Stránky Praha 1 [online]. 2008. [cit.2015-11-30].
Dostupné z: http://www.praha1.cz/cps/media/2008 prosinec 0029.pdf

Provozní Cukrárny Myšák: Staleté tradice se držíme. Novinky nabízíme také. Naše Praha centrum.cz [online]. 2014. [cit. 2015-11-30].

Dostupné z: http://www.naseprahacentrum.cz/rozhovory/provozni-cukrarny-mysak-stalete-tradice-se-drzi

O nás. Oficiální stránky Lahůdkářství Zlatý kříž [online]. 2016. [cit. 2016-03-09]. Dostupné z: http://www.lahudkyzlatykriz.cz/o-nas

KRÁLOVÁ, Martina. Pařížská – la rue de luxe 2007/1987. Hospodářské noviny [online]. 2007. [cit. 2015-11-13].
Dostupné z : http://hn.ihned.cz/c1-20383830-parizska-la-rue-de-luxe-2007-1987

Brigáda. Česká televize – Retro [online]. 2008. [cit. 2016-02-05].
Dostupné z : http://www.ceskatelevize.cz/porady/10176269182-retro/208411000360910/

**Filmy**

*Žena za pultem* [ televizní seriál]. Režie Jaroslav Dudek. ČSSR, Krátký film Praha,1977.

**Rozhovory**

Všechny rozhovory vedla autorka diplomové práce Veronika Kiššová

Irena Hladíková, 19. 8. 2015, Černé Voděrady
Jaroslava Jelínková, 6. 12. 2014, Praha
Cyrilla Králová, 18. 9. 2015, Praha
Jana Mračková, 18. 3. 2015, Kladno
JUDr. Miloslav Stross, 16. 9. 2015, Praha
Táňa Soudková, 21. 7. 2015, Praha

E-mailová korespondence s Jindřichem Kubátem, 28. 3. 2014.

## 11. Seznam příloh

**Příloha č. 1:** Proměny Prahy**,** Dům potravin, rok 1945 a 1980

**Příloha č. 2:** Značka podniku Potraviny Praha s logem Pramen uprostřed obrázku

**Příloha č. 3:** Logo podniku Potraviny Praha, závod 12-11

**Příloha č. 4:** Logo prodejen Jadranka a Frionor
Značky vybraných prodejen používané v 80. letech 20. století

**Příloha č. 5:** Inspekční záznam poř. č. 037788

**Příloha č. 6:** Prodejna Paris – Praha, Jindřišská ul., Praha 1

**Příloha č. 7 :** Interiér prodejny Paris – Praha

**Příloha č. 8:** Prodejna Frionor – Vodičkova ul., Praha 1

**Příloha č. 9:** Italská cukrárna – stánek s hlubokomrazenou zmrzlinou

**Příloha č. 10:** Italská cukrárna – přípravna

**Příloha č. 11:** lahůdky Zlatý kříž – výrobna chlebíčků

**Příloha č. 12:** Výkladní skříň prodejny ESO – ul. Na Poříčí, Praha 1

**Příloha č. 13:** Interiér prodejny ESO

**Přílha č. 14:** Výkladová tvorba na politické téma – výloha Domu potravin, Václavské nám., Praha 1

**Příloha č. 15:** Soutěž ve výkladové tvorbě – oceněná prodejna Zlatý kříž

**Příloha č. 16:** Vyznamenání – Vzorný pracovník podniku

## 12. Přílohy

### Příloha č. 1

Proměny Prahy, Dům potravin, rok 1945 a 1980

(Zdroj: Večerní Praha XXVI, č. 81, 24. 4. 1980)

životem přehlídkových vojsk. Vltava. »Objem jsme sice s po-

**Proměny Prahy** za 35 let od konce války k socialistické současnosti, to bylo téma naší nedávné fotosoutěže. Mezi pozoruhodné práce patřily dokumentární snímky našeho 70letého spolupracovníka Lva Pachnera z Prahy 1. Jeho dva snímky, které dnes přinášíme, vám ukazují jeden z rohů Václavského náměstí pod Muzeem. Na spodní fotografii poznáte Dům potravin, to nahoře je dokument, jak toto místo vypadalo v květnu 1945.

Pro

Praha
zinárodnic
a 35. výr
venska Sov
se včera v
manifestační
ských odboj
představitelé
Národní fron
úřadující mí
plk. Ladislav

Sn

Bolavá

Praha
ních obtíž
postihly
nejen dlou
se nejezdil
nutí mimo

Ne všu
Přes obět
kluzkých
se napřík
čit sjízdn
tech měst
jících o v
sněhem v
a pět sy
pravu, ze
a i dnes
mohly v
na i v
čtyř měn
na křižov
tograf u
vaje nah
se však
— v Ku
Křeslicích
ra dopole
ny.
Těžký
pil škody
mech. U
vic, jeřáb

**Příloha č. 2**

Značka podniku Potraviny Praha s logem Pramen uprostřed obrázku (Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 7/1986)

**Příloha č. 3**

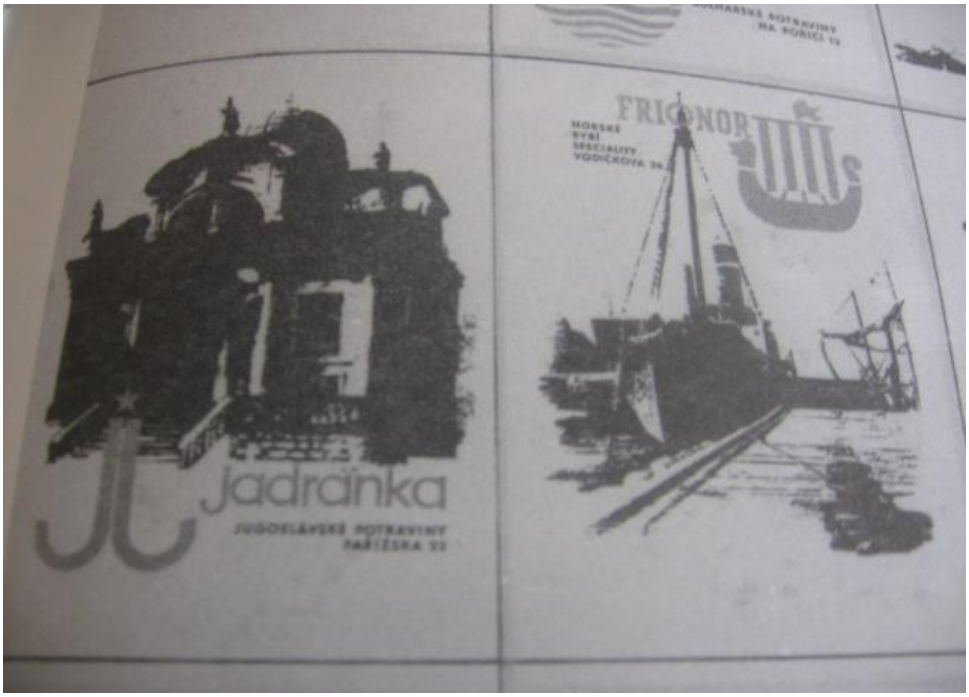
Logo podniku Potraviny Praha, závod 12-11

(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 6/1987)

**Příloha č. 4**

Logo prodejen Jadranka a Frionor

(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 7/1986)



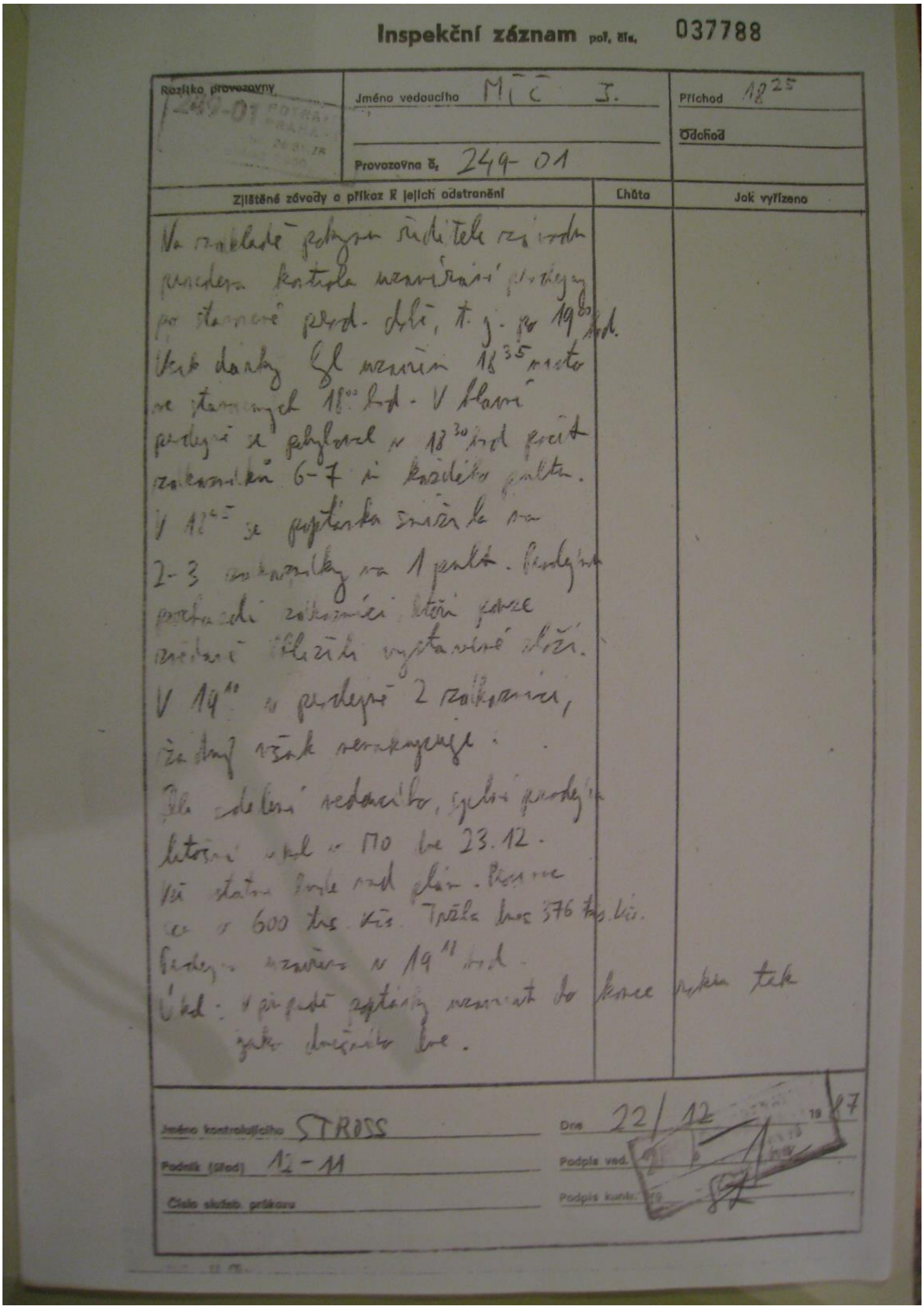

Značky vybraných prodejen používané v 80. letech 20. století

(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 7/1986)

**Příloha č. 5**

Inspekční záznam poř. č. 037788

(Zdroj: zapůjčeno ze soukromého archivu JUDr. Miloslava Strosse)



**Inspekční záznam** poř. čís. 037788

| Razítko provozovny | Jméno vedoucího MÍČ J. | Příchod $18^{25}$ |
|---|---|---|
| 249-01 [illegible] PRAHA | Provozovna č. 249-01 | Odchod |

| Zjištěné závady a příkaz k jejich odstranění | Lhůta | Jak vyřízeno |
|---|---|---|
| Na základě pokynu ředitele závodu provedena kontrola uzavírání prodejny po stanovené prod. době, t. j. po $19^{00}$ hod. [illegible] byl uzavřen $18^{35}$ místo ve stanovených $18^{00}$ hod. V hlavní prodejně se pohyboval v $18^{30}$ hod počet zákazníků 6-7 u každého pultu. V $18^{45}$ se poptávka snížila na 2-3 zákazníky na 1 pult. Prodejnou procházejí zákazníci, kteří pouze [illegible] vystavené zboží. V $19^{10}$ v prodejně 2 zákaznice, žádný však nenakupuje. Dle sdělení vedoucího, splní prodejna letošní úkol v MO dne 23.12. [illegible] plán. [illegible] ve 600 tis. Kčs. Tržba dnes 376 tis. Kčs. Prodejna uzavřena v $19^{11}$ hod. Úkol: v případě poptávky uzavírat do konce roku tak jako dosavadní dne. | | |

Jméno kontrolujícího STROSS

Dne 22/12 1987

Podnik (úřad) 12-11

Podpis ved.

Číslo služeb. průkazu

Podpis kontr.

**Příloha č. 6**

Prodejna Paris – Praha, Jindřišská ul., Praha 1

(Zdroj:  Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 1/1988)

**Příloha č. 7**

Interiér prodejny Paris – Praha

(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 1/1988)

**Příloha č. 8**

Prodejna Frionor – Vodičkova ul., Praha 1

(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 7/1986)

**Příloha č. 9**

Italská cukrárna – stánek s hlubokomrazenou zmrzlinou

(Zdroj: Večerní Praha XXXII, č. 131, 8. 7. 1986)

**Příloha č. 10**

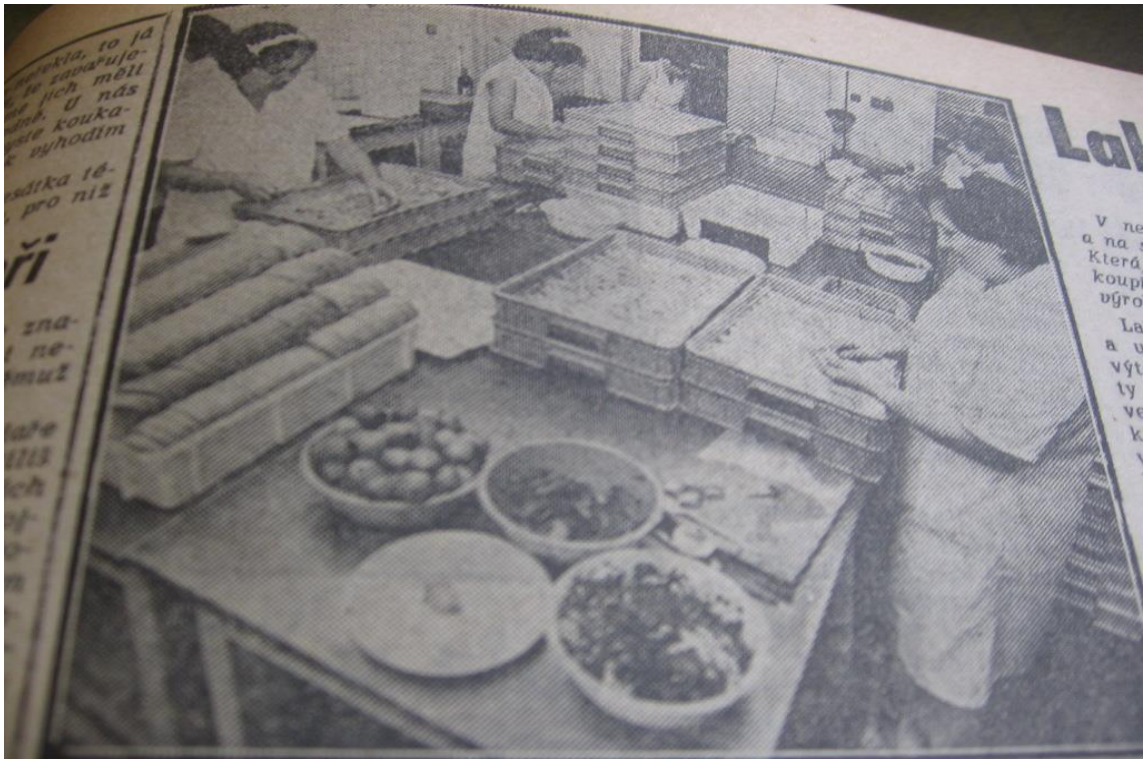
Italská cukrárna – přípravna

(Zdroj: Večerní Praha XXX, č. 63, 28. 3. 1984)

**Příloha č. 11**

lahůdky Zlatý kříž – výrobna chlebíčků

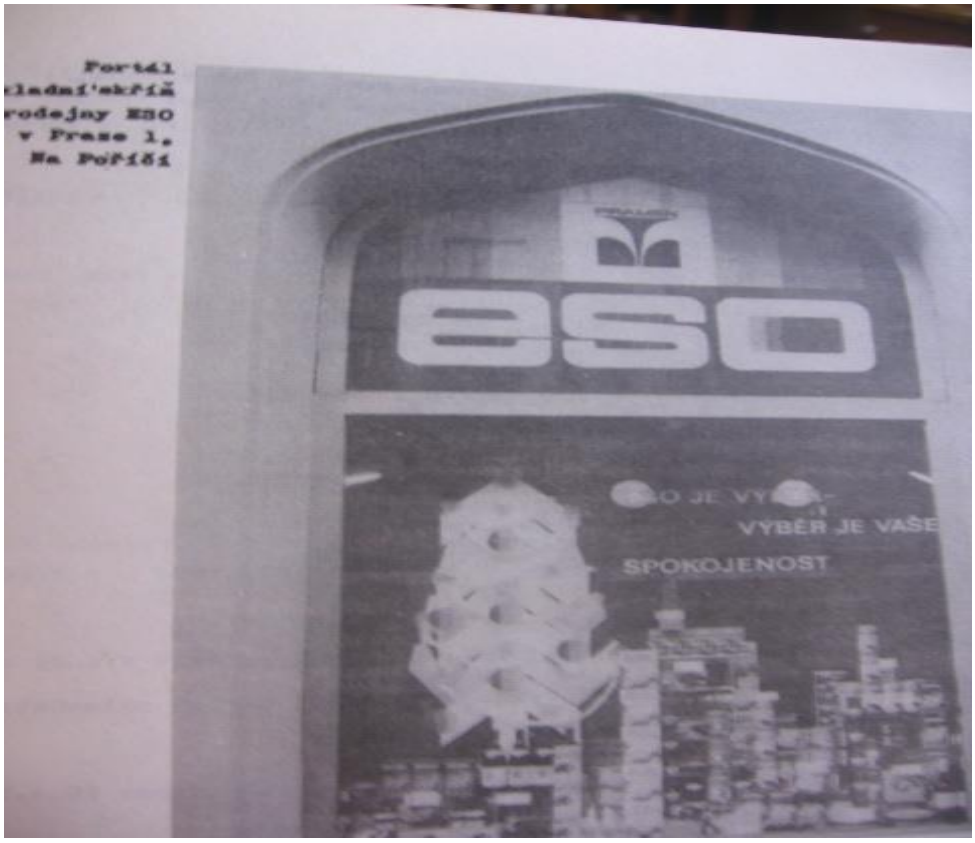
(Zdroj: Večerní Praha XXXII, č. 187, 24. 9. 1986)



**Příloha č. 12**

Výkladní skříň prodejny ESO – ul. Na Poříčí, Praha 1

(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 6/1984)



**Příloha č. 13**

Interiér prodejny ESO

(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 4/1987)

**Příloha č. 14**

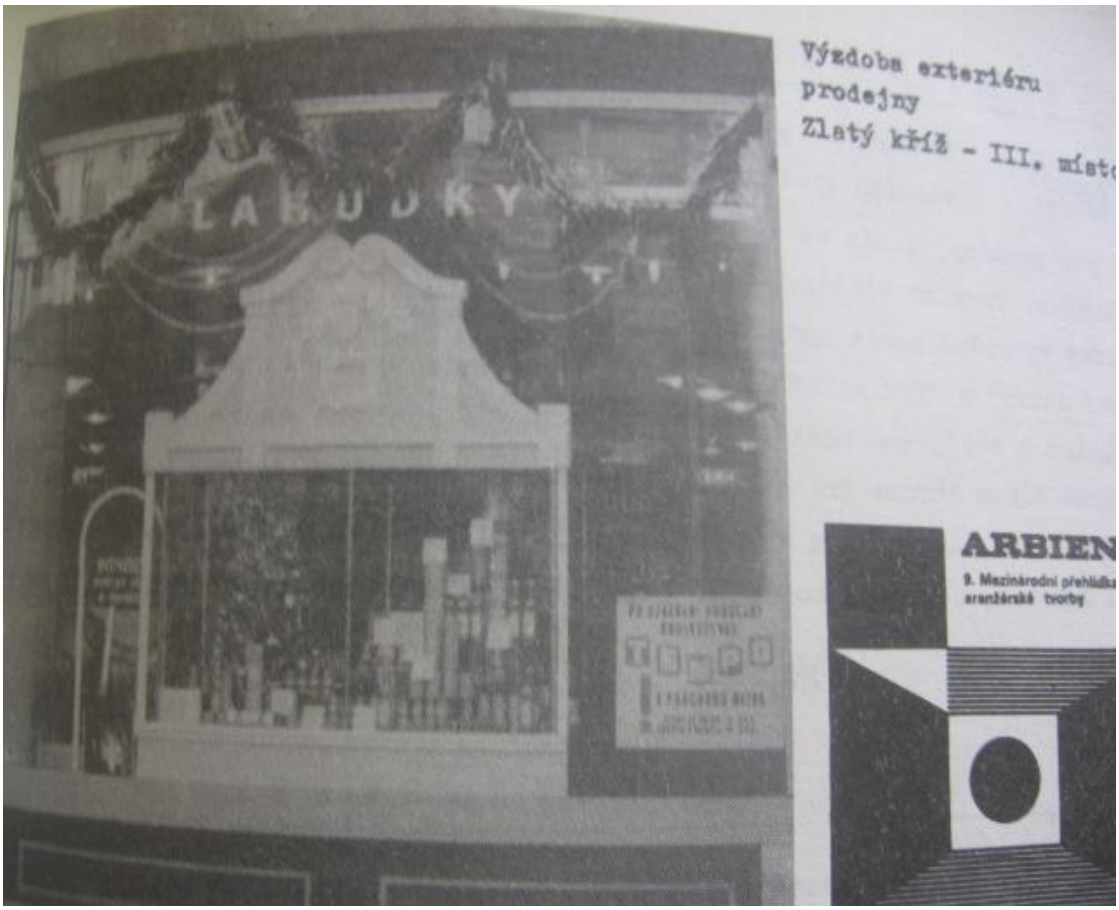
Výkladová tvorba na politické téma – výloha Domu potravin, Václavské nám., Praha 1

(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 4/1988)

**Příloha č. 15**

Soutěž ve výkladové tvorbě – oceněná prodejna Zlatý kříž

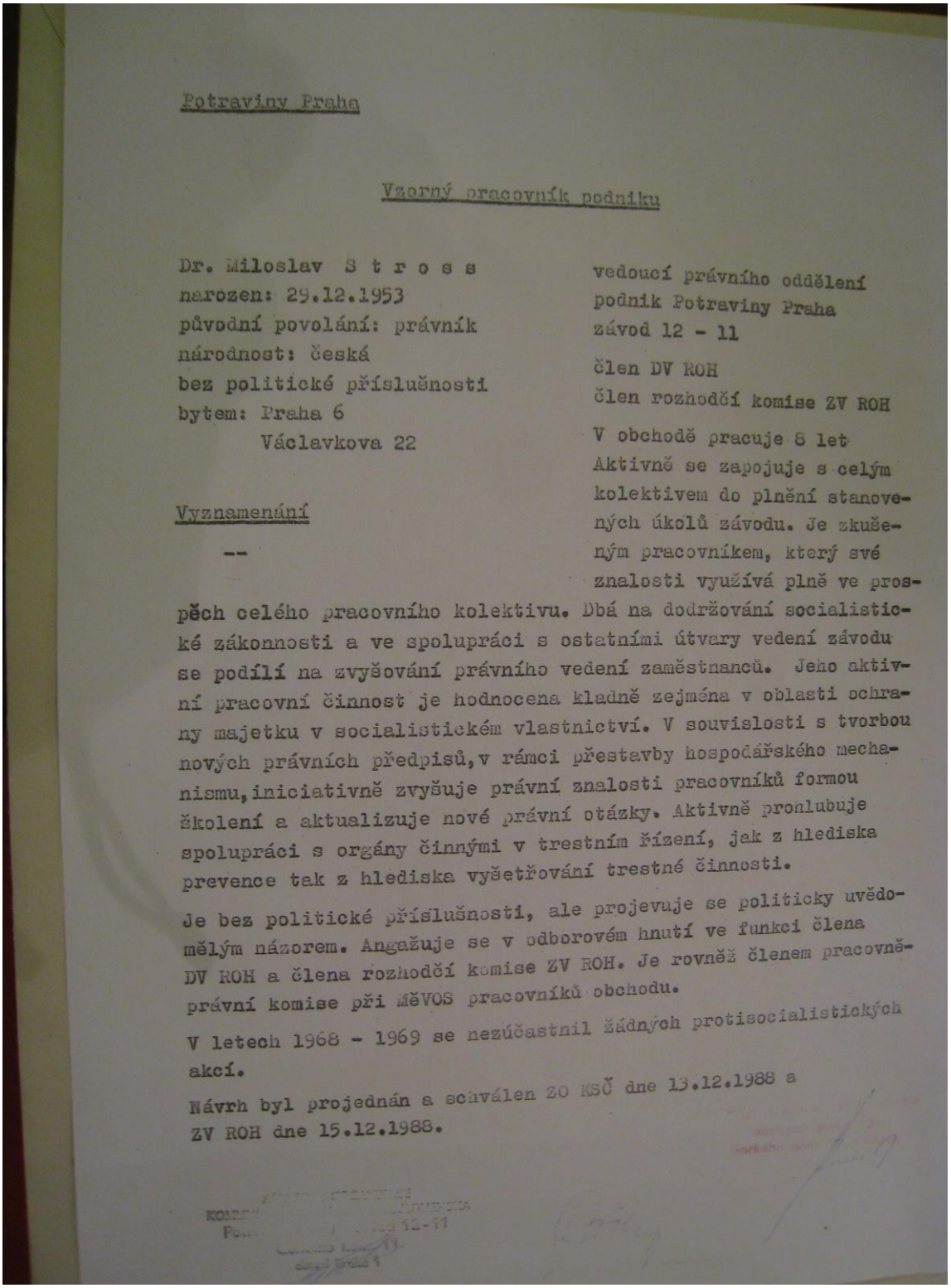
(Zdroj: Zpravodaj. Časopis potravinářského obchodu. 4/1987)



**Příloha č. 16**

Vyznamenání – Vzorný pracovník podniku

(Zdroj: zapůjčeno ze soukromého archivu JUDr. Miloslava Strosse)



Potraviny Praha

Vzorný pracovník podniku

Dr. Miloslav S t r o s s
narozen: 29.12.1953
původní povolání: právník
národnost: česká
bez politické příslušnosti
bytem: Praha 6
Václavkova 22

vedoucí právního oddělení
podnik Potraviny Praha
závod 12 - 11

člen DV ROH
člen rozhodčí komise ZV ROH

V obchodě pracuje 8 let
Aktivně se zapojuje s celým kolektivem do plnění stanovených úkolů závodu. Je zkušeným pracovníkem, který své znalosti využívá plně ve prospěch celého pracovního kolektivu. Dbá na dodržování socialistické zákonnosti a ve spolupráci s ostatními útvary vedení závodu se podílí na zvyšování právního vedení zaměstnanců. Jeho aktivní pracovní činnost je hodnocena kladně zejména v oblasti ochrany majetku v socialistickém vlastnictví. V souvislosti s tvorbou nových právních předpisů, v rámci přestavby hospodářského mechanismu, iniciativně zvyšuje právní znalosti pracovníků formou školení a aktualizuje nové právní otázky. Aktivně pronlubuje spolupráci s orgány činnými v trestním řízení, jak z hlediska prevence tak z hlediska vyšetřování trestné činnosti.

Vyznamenání

--

Je bez politické příslušnosti, ale projevuje se politicky uvědomělým názorem. Angažuje se v odborovém hnutí ve funkci člena DV ROH a člena rozhodčí komise ZV ROH. Je rovněž členem pracovněprávní komise při MěVOS pracovníků obchodu.

V letech 1968 - 1969 se nezúčastnil žádných protisocialistických akcí.

Návrh byl projednán a schválen ZO KSČ dne 13.12.1988 a ZV ROH dne 15.12.1988.