

Univerzita Karlova v Praze
Přírodovědecká fakulta
katedra sociální geografie a regionálního rozvoje

Lenka Ťopková

**ETNICKÉ KUCHYNĚ –
PŘÍPADOVÁ STUDIE VE ZLÍNĚ**

Bakalářská práce

Praha 2007

Vedoucí bakalářské práce: Doc. RNDr. Ivan Bičík, CSc.

Moje poděkování patří panu Doc. RNDr. Ivanu Bičíkovi, CSc. za odborné vedení této bakalářské práce, za cenné rady a připomínky, které mi poskytl v průběhu jejího zpracování.

Prohlašuji, že jsem předkládanou práci vypracovala samostatně s použitím uvedených pramenů a literatury.

V Praze dne 28.5. 2007

.....*Topková*.....

Obsah

1. ÚVOD	6
1.1. Cíle, hypotézy	7
2. METODOLOGIE.....	9
3. ZÁKLADNÍ POJETÍ GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB	11
3.1. Kategorizace a klasifikace stravovacích zařízení.....	12
3.1.1. Kategorizace stravovacích zařízení	12
3.1.2. Klasifikace stravovacích zařízení	19
3.2. Zahraniční národní kuchyně.....	19
4. GEOGRAFICKÉ ŠETŘENÍ ETNICKÝCH STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ.....	24
4.1. Terénní šetření ve Zlíně	24
4.1.1. Rozvoj stravovacích služeb	25
4.1.2. Etnická stravovací zařízení.....	25
4.1.3. Rozmístění etnických stravovacích zařízení	28
4.1.4. Příčiny vzniku etnických stravovacích zařízení	31
5. ZÁVĚR.....	34
6. SEZNAM POUŽITÝCH PRAMENŮ A LITERATURY	36
6.1. Literatura	36
6.1.1. Knihy a časopisy	36
6.1.2. Internetové zdroje.....	37
6.2. Prameny.....	37
6.2.1. Statistické	37
6.2.2. Internetové zdroje.....	37
6.2.3. Mapy.....	38
PŘÍLOHY	39

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Sektorová zaměstnanost v Česku a dalších zemích Evropské Unie v letech 1988 a 1998 (%)

Tabulka 2: Zastoupení jednotlivých kuchyní z hlediska počtu provozoven ve Zlíně v roce 2007

Tabulka 3: Zastoupení jednotlivých kategorií provozoven ve Zlíně v roce 2007

Tabulka 4: Zvyšování průměrných mezd v ČR od roku 1994 do roku 2006

SEZNAM SCHÉMAT

Schéma 1: Příklad kategorizace stravovacích zařízení

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Ukázka vyplněného evidenčního listu

Obrázek 2: Interiér Řecké taverny

Obrázek 3: Interiér pizzerie La strada

Obrázek 4: Bistro s čínskou kuchyní

Obrázek 5: Bar v Irské hospodě

Obrázek 6: Stánek s řeckou kuchyní

Obrázek 7: Rozmístění etnických stravovacích zařízení ve Zlíně v roce 2007

Obrázek 8: Model rozmístění provozoven s nabídkou etnické kuchyně ve Zlíně v letech 1998-2006

SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Vývoj počtu stravovacích zařízení ve Zlíně od roku 1976 do roku 2007

Graf 2: Vývoj počtu etnických stravovacích zařízení ve Zlíně v letech 1991 až 2006

Graf 3: 11 nejčtenějších státních občanství cizinců v ČR k 1.3. 2001

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1 (tabulka): Seznam etnických stravovacích zařízení ve Zlíně k 28. 4. 2007

Příloha 2 (tabulka): Seznam domácích stravovacích zařízení

Příloha 3 (mapa): Rozmístění stravovacích zařízení ve Zlíně k 28.4. 2007

Příloha 4 (graf): Vývoj počtu cizinců s trvalým pobytem a dlouhodobými pobyty nad 90 dní v ČR v letech 1993 – 2006

SEZNAM ZKRATEK

ČR – Česká republika

HDP – hrubý domácí produkt

IČO – identifikační číslo přidělené osobě či organizaci provozující živnost

Kč – korun českých

m² – metry čtvereční

OKEČ – Odvětvová klasifikace ekonomických činností

USA – Spojené státy americké

1. ÚVOD

Sektor služeb¹ je v současné době předmětem zájmu mnoha vědeckých oborů. V posledních desetiletí pozorujeme změny v sektorové struktuře vyspělých států ve prospěch služeb. Zatímco 19. a první polovina 20. století byly obdobím masivní industrializace, která byla spojena s odchodem pracovních sil do průmyslu, druhá polovina 20. století se již odehrává ve znamení služeb. Vzdávající význam terciéru ve 20. a začátku 21. století souvisí s procesem tzv. deindustrializace². Hlavními rysy deindustrializace jsou stoupající zaměstnanost v terciéru a jeho stále větší podíl na tvorbě HDP. Když srovnáme tehdejší Československo s vyspělými zeměmi, byl vývoj u nás v rozporu s vývojovými tendencemi ve světě - sektorová struktura českého hospodářství se vyznačovala větším podílem primárního, výrazně silnějším postavením sekundárního a závažným podhodnocením terciárního sektoru (Kopačka 1996). Po roce 1989 došlo k výrazným změnám sektorové struktury, jež jsou typickým projevem přechodu české ekonomiky od socialistické k tržně orientované (Kopačka 1996). Srovnání sektorové struktury vybraných států Evropské unie přibližuje tabulka 1.

Tabulka 1: Sektorová zaměstnanost v Česku a dalších zemích Evropské Unie v letech 1988 a 1998 (%)

	primér (zemědělství, lesnictví, rybářství)		sekundér (průmysl, těžba, veřejná správa, stavebnictví)		terciér (služby, doprava, komunikace, obchod, hotely, restaurace, státní správa, finančnictví, ad.)	
	1988	1998	1988	1998	1988	1998
Česko	12,3	5,7	47,4	40,6	40	52
Polsko	27,4	17,7	35	32,2	31,6	47,2
Maďarsko	20	7,5	37,4	34,2	42,6	56,7
Rakousko	7,9	6,8	37,5	30,4	53,5	62,8
Nizozemsko	4,3	3,1	23,9	20,8	63,2	69,6

Zdroje: Encyklopaedia Britannica, 1991. Encyklopaedia Britannica, 2005, upraveno

Poznámka: v roce 1988 jsou údaje za celé Československo a místo roku 1998 za rok 1997, u Maďarska a Polska jsou data místo roku 1988, za rok 1989

Služby jsou nejčastěji definovány jako „činnosti relativně oddělené od materiální výroby jejichž výsledek přímo nezahrnuje výrobu hmotného materiálu. Hlavní rozdíl mezi produkty průmyslové výroby a služeb je ten, že služby mnohem více přímo využívají

¹ sektor služeb je nazývaný také jako terciér

² znamená pokles podílu průmyslu i absolutního počtu pracovníků a jejich přesun do terciárních činností, aniž by to znamenalo pokles průmyslové produkce (Kopačka, 1996).

schopností, zkušeností a znalostí pracovních sil než fyzická práce začleněna do procesu zpracování“ (Marshall et al. 1988, cit. v Johnston et al. 2000, s. 734). Předmět zájmu geografie služeb je shodný jako u celé geografie, která se zabývá „významovým rozlišením reálných struktur a na ně vázaných procesů, tedy vzájemných vztahů přírodních a sociálních jevů, formování regionálních komplexů. Geografie studuje krajinu jako komplex vzájemných vztahů mezi přírodou a lidskými aktivitami od lokální po globální úroveň“ (Bičík 2005, s. 92). Johnston et al. (2000, s. 353) říká, že human geography, která zahrnuje i geografii služeb „se zajímá o prostorovou diferenciaci a organizaci lidské aktivity a jejich vztahem k fyzickému prostředí.“

Pro následující bakalářskou práci jsem si vybrala v Česku dosud opomíjené téma stravovacích služeb. Stravovací služby jsou jedinečné v tom, že zabezpečují základní potřebu člověka, tedy výživu. Jejich existence doplňuje či nahrazuje běžné stravování v domácnostech, ale kromě toho má také funkci společenskou a zábavní. „V průběhu druhé poloviny 20. století se v ekonomicky vyspělých zemích stává gastronomie samostatným, prosperujícím odvětvím, které postupně vykazuje i většinu znaků rozvíjející se mezinárodní globalizace“ (Mlejnková 2005, s. 7). Jedním, nejspíš nejviditelnějším, znakem globalizace gastronomických služeb je vznik etnických stravovacích zařízení. V této práci se budu zabývat právě těmito zařízeními. Zaměřím se na vznik, fungování a rozmístění zahraničních gastronomických zařízení ve Zlíně. Dosud jsem se v české literatuře nesečkala s prací s podobnou tematikou, proto doufám, že její zpracování bude přínosné.

1.1. Cíle, hypotézy

Předmětem této studie jsou gastronomická zařízení³ ve městě Zlín zaměřená na přípravu jídel a nápojů zahraničních národních kuchyní.

Tato práce si klade následující cíle:

- rozdělení gastronomických zařízení podle kategorií a druhu národní kuchyně;
- popis rozmístění a zpracování kartografického výstupu tohoto rozmístění;
- analýza prostorového rozmístění domácích a etnických gastronomických zařízení;

³ gastronomickým (stravovacím) zařízením se v této práci rozumí každá veřejnosti přístupná provozovna, v jejíž náplni je příprava a podávání jídel a nápojů, tato práce se nezabývá účelovými stravovacími zařízeními (závodní jídelny, menzy, nemocnice)

- stanovení příčin rychlého vzniku a šíření zařízení s aplikací národních kuchyní v posledních letech a srovnání jejich četnosti s ostatními provozovny poskytujícími gastronomické služby.

Na základě uvedených cílů lze formulovat následující hypotézy:

- po přechodu k volnému trhu od roku 1989 začal stoupat počet gastronomických zařízení zaměřených na zahraniční kuchyně;
- rozšíření etnických gastronomických služeb souvisí s globalizačními tendencemi dnešního světa;
- druhy zahraničních kuchyní souvisí s nejpočetnějšími imigranty v Česku;
- s rostoucím zvyšováním průměrného platu v České republice roste zájem o podobné, ještě nedávno exotické služby.

Práce je rozdělena do šesti kapitol. Po úvodní kapitole, ve které jsem si vytyčila cíle a formulovala hypotézy, následuje kapitola zabývající se metodami výzkumu stravovacích zařízení ve Zlíně. Třetí kapitola je věnována vysvětlení používané terminologie a třídění etnických stravovacích zařízení podle různých kritérií. V další, stěžejní kapitole této práce nazvané Geografické šetření etnických stravovacích zařízení prezentuji a diskutuji výsledky terénního bádání ve Zlíně. Kapitola pátá se pak snaží shrnout výsledky celé práce, připomenout cíle a potvrdit nebo vyvrátit hypotézy. V závěrečné kapitole uvádím seznam použitých zdrojů a literatury.

2. METODOLOGIE

Výzkum zahrnuje všechny provozovny, přístupné široké veřejnosti, nabízející stravovací služby s etnickou zahraniční kuchyní ve městě Zlín, jeho městské části Zlín. Ačkoli neexistuje žádná instituce, která by disponovala informacemi za obce, jež se týkají stravovacích zařízení, byla data týkající se těchto zařízení pořízena sběrem v terénu. Sběr probíhal od prosince 2006 do dubna roku 2007, kdy jsem navštívila všechny veřejně přístupná stravovací zařízení. Podmínkou pro zařazení provozovny do skupiny „se zahraniční etnickou kuchyní“⁴ bylo, aby většina pokrmů zde nabízených byla typická pro danou kuchyni. Tyto provozovny jsem zahrнула do seznamu etnických stravovacích zařízení ve Zlíně (viz příloha 1).

Na místě byla zjišťována a zapsána do evidenčního listu (viz obr. 1) následující fakta: název provozovny, adresa, druh kuchyně, provozní doba, rok zahájení provozu, plocha provozovny přístupná veřejnosti, IČO⁵, obsah jídelního lístku, popř. další specifika. K doplnění některých údajů jsem využila informací dostupných v Registru živnostenského podnikání, poskytujícího informace na základě IČO.

Obrázek 1: Ukázka vyplněného evidenčního listu

Název: Pizzerie La strada
Adresa, místní část: tř. Tomáše Bati 5359, Zlín, centrum
Druh zahraniční kuchyně: italská
Kategorie: pizzerie
Rok založení: 2003
Plocha provozovny přístupná veřejnosti: 45 m²
Provozní doba: 11:00-23:00 Po-Čt, Ne 11:00-24:00 Pá, So
IČO: 49158805
Další poznámky (internetová adresa, provozovna součást řetězce stravovacích zařízení): www.pizza-zlin.cz

Zdroj: vlastní zpracování

⁴ bližší definice v kapitole 3. Základní pojetí gastronomických služeb

⁵ IČO – identifikační číslo přidělené osobě či organizaci provozující živnost

Při návštěvě provozovny byly údaje získány kombinací rozhovoru s vlastníkem popř. obsluhou a vlastním pozorování.³³ Pokud nebylo možné zjistit plochu provozovny z rozhovoru, učinila jsem po konzultaci s personálem odhad. Všimla jsem si vzhledu exteriéru a interiéru provozovny, reprodukované hudby, způsobu obsluhy. Vyžádala jsem si a zaznamenala jídelní lístek. Ostatní informace jako otevírací doba, adresa a IČO byly opsány z vývěsky při vchodu do provozovny.

Pro srovnání bylo nutné pořídit také informace týkající se ostatních stravovacích zařízení ve Zlíně, u kterých jsem zjišťovala název, adresu a kategorii stravovacího zařízení.

3. ZÁKLADNÍ POJETÍ GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB

Geografické bádání v oblasti gastronomie vyžaduje alespoň základní představení a vysvětlení některých pojmů, specifických pro toto odvětví. Většina definicí pochází z ekonomické sféry, nebo oblasti služeb a gastronomie, od kterých geografie pojmy přejala.

Stravovací služby a stravovací zařízení

Stravovací služby (*foodservice*) jsou definovány „jako prodej jídla a pití pro přímou spotřebu buď v provozovně, ve které byly zakoupeny nebo v jídelní oblasti k tomu určené, společné s jinými provozovateli těchto služeb, nebo v případě odebrání jídla s sebou, čerstvě připravené jídlo pro okamžitou spotřebu“ (Foodservice Industry Profile 2005).

„Stravovací služby všeobecně zahrnují ta místa, instituce a společnosti odpovědné za jídlo konzumované mimo domov“ (encyklopedie Wikipedia). Druhá, širěji uchopená definice, odpovídá spíše dnešnímu pojetí, kdy do těchto služeb zahrnujeme i jiné aktivity např. rozvoz jídla, catering⁶ ad. Sala (1992, cit. v Kaczorek 2001) zahrnuje do těchto služeb také zábavní program nabízený v kavárnách, nočních klubech ad.

Místa⁷ nejčastěji spojována se službami stravování jsou bezesporu stravovací zařízení (gastronomická zařízení), která jsou chápána jako „objekty, prostory nebo plochy, kde je veřejnosti poskytováno stravování“ (Pásková 2002, s. 280).

Etnická stravovací zařízení – jsou stravovací zařízení, jejichž nabídku tvoří pokrmy popř. nápoje zahraniční etnické kuchyně (dále už jen etnické kuchyně).

Gastronomie

Pojem gastronomie (pochází z řečtiny a skládá se ze slov „gaster“, což znamená v doslovném překladu žaludek a „nomos“ řád nebo zákon) je vykládán jako „nauka o kuchařském umění“ (Akademický slovník cizích slov 2000, s. 258). Kromě tohoto významu je možno pojmout gastronomii i jako „souhrn specifických znaků a způsobů přípravy jídel a nápojů na území státu, regionu, označuje se též kuchyně“ (Pásková 2002, s. 94).

⁶ catering – „zajišťování špičkových stravovacích služeb mimo vlastní stravovací zařízení nebo i v něm např. na banketech, svatbách, konferencích, rautech, nabízejí zpravidla specializované cateringové firmy, které dodávají obvykle vše, co souvisí se zajištěním stravovacích služeb – jídlo, nápoje, inventář, nádobí, obsluha“ (Pásková 2002, s. 41)

⁷ „Obecné označení pro místo, kde jsou poskytovány hostům stravovací služby je odbytové středisko.“ (Pásková 2002, s. 201)

Etnická kuchyně (národní kuchyně) je druh kuchyně určité etnické skupiny, vyznačující se originálním způsobem přípravy pokrmů a nápojů, z typických surovin a specifickým postupem přípravy a charakteristikami, které je odlišují od jiných stejně či podobně definovaných kuchyní.

3.1. Kategorizace a klasifikace stravovacích zařízení

Před rokem 1989 v Česku existovalo přesné třídění stravovacích zařízení. Monitorování a shromažďování statistických údajů za kraje, okresy a obce zajišťoval tehdejší Federální statistický úřad. Toto rozdělení z roku 1976 se dnes již nepoužívá a neexistuje ani jeho nová verze na rozdíl např. od ubytovacích zařízení, pro které jsou pravidla jejich zařazení stanovena zákonem. Dřívější třídění jsou dnes zastaralá a pro dnešní účely se již nehodí. Přestože neexistuje zákonná úprava rozlišování jednotlivých typů stravovacích zařízení a možná právě proto, existuje velké množství různorodých klasifikačních systémů.

3.1.1. Kategorizace stravovacích zařízení

Kategorizace je „proces zařazování zařízení poskytujících služby do kategorií podle druhů zařízení, který vychází z typů poskytovaných služeb a způsobu jejich poskytování“ (Pásková 2002, s. 133). Struktura gastronomických zařízení se za posledních pár let radikálně změnila stejně jako služby, které tato zařízení poskytují. Zatímco dříve byla příprava teplých jídel záležitostí výhradně restaurací, dnes nabízí v určitou dobu tyto služby většina provozoven. Podstatně se tak ztížila úloha jednoznačného zařazení provozovny do určité skupiny. Nesnadný je tento úkol i tím, že absence jakýchkoli zákonných kritérií, umožňuje jejich provozovatelům nazvat např. hernu restaurací.

V roce 1994 zpracovalo Ministerstvo hospodářství ČR ad. Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení, které rozděluje hostinská zařízení podle statistické metody Evropské unie. Toto rozdělení (Odvětvová klasifikace ekonomických činností⁸) používá pro statistické účely Český statistický úřad (ČSÚ). OKEČ rozděluje stravovací zařízení na: restaurace⁹, výčepy a bary, stravování

⁸ Odvětvová klasifikace ekonomických činností = OKEČ

⁹ restaurace - tato třída zahrnuje restaurace, samoobslužné restaurace, zařízení rychlého občerstvení (např. bufety), podniky prodávající jídlo přes ulici, cukrárny, jídelní vozy železnic nebo jiné prostředky osobní přepravy, stánky s prodejem bramboráků, párků atd.

účelové¹⁰ a dodávky hotových jídel“ (ČSÚ 2007). Statistické údaje jsou zjišťovány za vyšší územněsprávní jednotky než jsou obce, proto jsem je ve své práci nepoužila. Stravovací zařízení lze rozřídít z různých úhlů pohledu např. podle způsobu obsluhy (samoobsluha, číšnická obsluha), „podle lokalizace (provozovny ve spádových oblastech, provozovny mimo spádové oblasti), podle vztahu k cestovnímu ruchu (provozovny s většinovým podílem účastníků cestovního ruchu, provozovny sloužící pouze místnímu obyvatelstvu), podle postavení v celkové síti provozoven (jednotlivé provozovny, provozovny jako součást řetězce)“ (Mlejnková 2005, s. 13).

Sala (1992, cit. v Kowalczyk 2000, s.133) rozděluje stravovací zařízení gastronomické sítě podle jejich přístupnosti pro veřejnost (viz schéma 1) na:

- „veřejně přístupná stravovací zařízení,
- veřejnosti uzavřená stravovací zařízení,
- zařízení v hotelech nebo jiných objektech k přenocování.“

Kategorizace etnických stravovacích zařízení

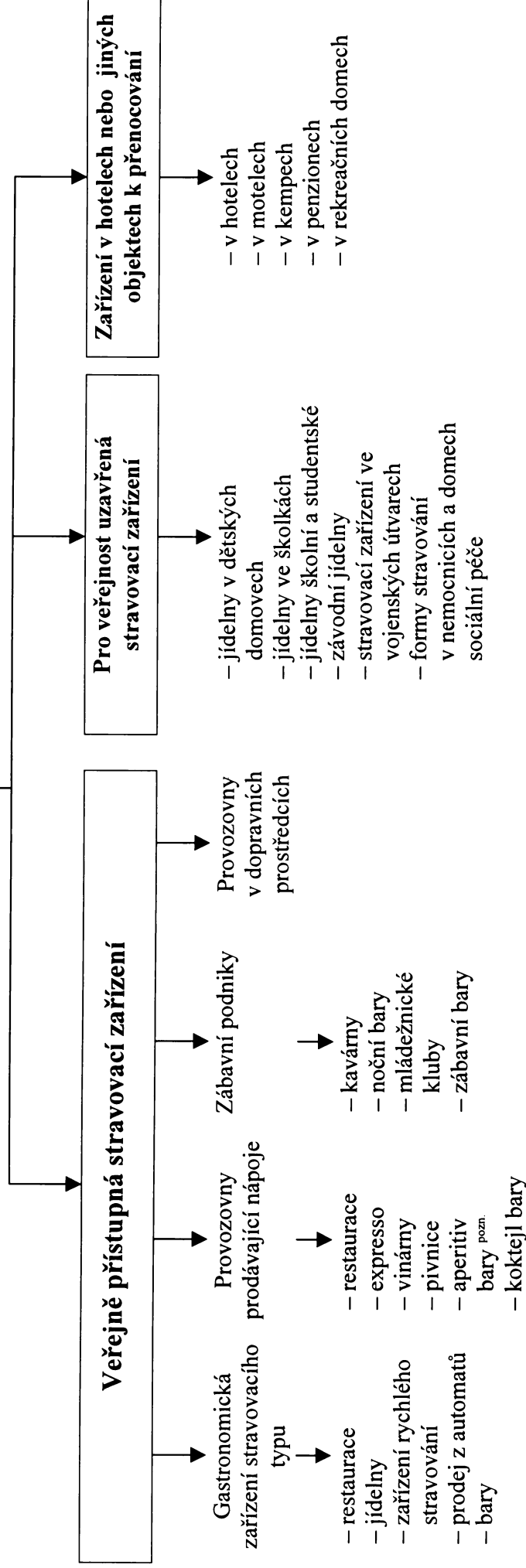
Nabízení pokrmů etnické kuchyně se dnes omezuje jen na některé kategorie provozoven. Zatímco na začátku devadesátých let jsme se mohli se zahraniční kuchyní setkat pouze v prvních restauracích, dnes existují takto zaměřená bistra, hospody, stánky s rychlým občerstvením i provozovny specializující se na rozvoz pokrmů na požadované místo. Provozování těchto stravovacích zařízení nemá ve světě moc dlouhou historii. Nejdelší tradici má ve Spojených státech a souvisí s tamějším prolínáním národů. K nám se rozšířilo ve větší míře až po změně sociálně-ekonomického systému v roce 1989 a největší rozmach zaznamenává v posledních letech v souvislosti s globalizačními tendencemi. Kategorizace etnických stravovacích zařízení v Česku nebyla dosud vytvořena. Inspirovala jsem se tedy prací (Kaczorek 2001) a vytvořila vlastní rozdělení na:

- restaurace,
- pizzerie,
- bistra, rychlé občerstvení (fast-food),
- hospody,
- stánky s rychlým občerstvením.

¹⁰ stravování účelové – je stravování v závodních kuchyních ve školních zařízeních, menzách

Schéma 1: Příklad kategorizace stravovacích zařízení

GASTRONOMICKÁ SÍŤ



Zdroj: Sala 1992, cit. v Kaczorek 2001, s. 9, upraveno

^{pozn.} aperitiv bar – „druh denního baru nabízející především nápoje a výrobky studené kuchyně. Nápoje se převážně připravují před hostem. Součástí střediska je barový pult doplněný případně stolovým zařízením“ (Pásková 2002, s. 23).

Výše uvedené rozdělení je určeno výhradně pro potřeby této práce. Vzniklo na základě pozorování a vztahuje se pouze k provozovnám ve Zlíně. Podle již uvedeného rozdělení (Sala 1992, cit. v Kowalczyk 2000) spadají všechny kategorie do skupiny veřejnosti přístupná stravovací zařízení. ve Zlíně se vyskytují i etnické restaurace v hotelech, ale protože jsou volně přístupné i široké veřejnosti, zařadila jsem je také do této skupiny. Jestliže ve Zlíně existují veřejnosti nepřístupná stravovací zařízení se zahraniční kuchyní, tato práce se jimi nezabývá. Při vytyčení jednotlivých kategorií byly brány v úvahu převažující znaky poskytované služby (způsob obsluhy zákazníka), sortiment nabízených jídel, převažující charakter pokrmů (hlavní či doplňkové) ad. Podle těchto rysů se rozdělují základní kategorie etnických stravovacích zařízení ve Zlíně na:

Restaurace

- bývají označovány obchodním názvem, který je pro zahraniční charakter podniku příznačný (Hacienda Mexicana, Asijská restaurace Dragon), stylový vzhled (viz obr. 2) umocňuje etnická hudba;
- nabízí především hlavní chody dne - tedy obědy a večeře dané národní gastronomie;
- podávané pokrmy a nápoje připravené speciální přípravou jsou tradiční pro uváděnou kuchyni;
- poskytuje číšníckou obsluhu u stolů;
- pokrmy jsou připravovány v provozovně a podávány čerstvě připravené hostům.

Obrázek 2: Interiér Řecké taverny



Zdroj: <http://www.moskva-zlin.cz/>

Pizzerie

- název provozovny předjímá italský typ kuchyně, často obsahuje slovo pizza (Bowling Pizza, Pizzerie U Čápa);
- jejich hlavní činnost spočívá v přípravě pizzy, doplňkový sortiment často tvoří těstoviny, gnocchi, saláty;
- zajišťuje číšníckou obsluhu u stolů;
- jako dodatkové služby často nabízí odvoz jídla domů, do práce.

Pásková (2002, s. 213) vykládá pizzerii „jako druh denního baru fungující jako provozovna rychlého občerstvení, která nabízí pouze pizzu popř. vaječné a moučné speciality.“ Tato práce rozlišuje různé kategorie provozoven¹¹ poskytující pizzu jako hlavní sortiment.

Obrázek 3: Interiér pizzerie La strada



Zdroj: <http://www.pizza-zlin.cz/fotogalerie.php>

Bistra, rychlé občerstvení (fast-food)

- nabízí rychlé občerstvení stejně jako hlavní pokrmy dne, tedy obědy případně večeře dané zahraniční kuchyně;
- vzhled interiéru a exteriéru mnohdy podtrhuje etnický charakter zařízení (viz obr. 4);

¹¹ provozovny spadají do různých kategorií podle zde zmíněných kritérií

- jídla a nápoje jsou podávány formou samoobsluhy, mohou být podávány v nevratných obalech;
- jsou vytvořeny podmínky pro přímou konzumaci uvnitř;
- relativně nízké ceny, vysoký obrat, nízká marže¹²;
- umožňuje odnos čerstvě připraveného jídla s sebou nebo nabízí odvoz na požadované místo.

Obrázek 4: Bistro s čínskou kuchyní



Zdroj: foto autorky

Hospody

- typická atmosféra a interiér zařízení (viz obr. 5) sloužící nejen občerstvení, ale i společenskému vyžití ve stylu zahraničního vzoru;
- základním prvkem v nabídce jsou různé druhy točeného piva, alkoholických a nealkoholických nápojů zahraniční produkce;
- nabídka nápojů je doplněná jak hlavními pokrmy národních receptur tak i menšími jídly;
- forma obsluhy číšníkem.

¹² marže - rozdíl mezi prodejní a pořizovací cenou zboží

Obrázek 5: Bar v Irské hospodě

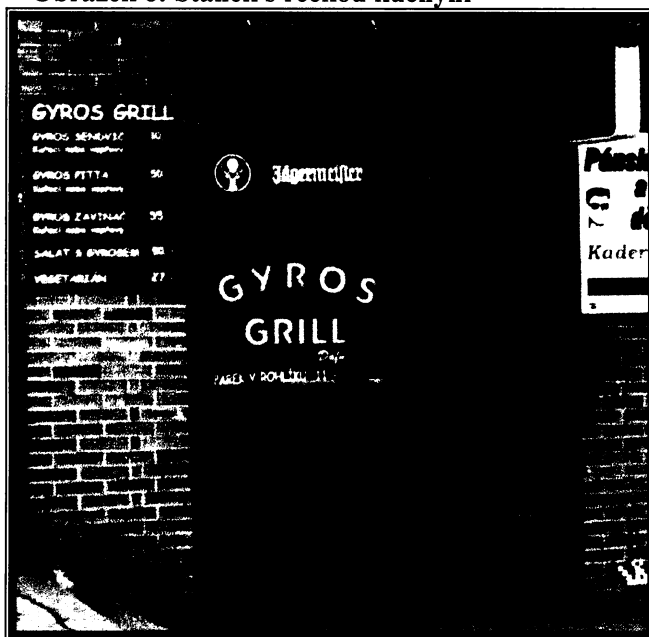


Zdroj: <http://www.moskva-zlin.cz/>

Stánky s rychlým občerstvením

- provozovny jak v budovách (viz obr. 6) tak v mobilních stáncích, které neposkytují místo k sezení;
- obsluha probíhá formou z ruky do ruky přímo na ulici;
- úzký sortiment etnických jídel dokončovaných a servírovaných přímo před zraky zákazníka;
- jídlo je podávané v nevratných obalech.

Obrázek 6: Stánek s řeckou kuchyní



Zdroj: foto autorky

3.1.2. Klasifikace stravovacích zařízení

Stravovací zařízení lze rozdělovat také podle kvality a rozsahu poskytovaných služeb. V roce 1976 bylo zavedeno třídění jednotlivých kategorií podle stupně vybavení, rozsahu a úrovně poskytovaných služeb na skupiny (IV., III., II., I. a výběrová), které byly přesně definovány. V současné době neexistuje žádná závazná klasifikace stravovacích zařízení.

3.2. Zahraniční národní kuchyně

„Jedním z charakteristických znaků v současné gastronomii ve vysoce rozvinutých zemích je rychlá expanze podniků, jež nabízejí jídlo etnických kuchyní“ (Kowalczyk 2000, s. 136). Etnické kuchyně se objevují v různých zemích čím dál častěji a většinou odděleně od domácí kuchyně, mnohdy se však přizpůsobují chuťovým požadavkům zákazníků v té dané zemi. Mezi zařízení s etnickou kuchyní zařazujeme podniky, jejichž sortiment tvoří pokrmy typické pro daný národ či region. Každá národní kuchyně má více či méně výrazné zvláštnosti. Utvářela se ve specifických přírodních podmínkách a je odrazem společensko-kulturního a ekonomického vývoje jednotlivých národů. Z kulturních aspektů mělo na utváření svébytné gastronomie největší vliv náboženství, které spojuje s jídlem většina náboženských rituálů.

Uváděný počet existujících etnických kuchyní se v různých zdrojích liší, ale jisté je, že jich jsou desítky. Kdybychom to vzali doslova, počet etnických kuchyní by měl odpovídat počtu národů ve světě. Jako etnické kuchyně označujeme také kuchyně mnohonárodní jako kuchyni americkou¹³, středomořskou, africkou, evropskou, středovýchodní Evropy, jihoamerickou. Tyto kuchyně jsou vymezeny z územního hlediska. Jedná se o geografické oblasti, v jejichž rámci se gastronomie podobá stravovacími zvyklostmi, používanými surovinami a chuťovými charakteristikami. „Asi nejčerstvější seznam národních kuchyní publikovala nedávno francouzská společnost Ithaca“ (Černý 2006, s. 32), která uvádí 63 kuchyní. Zdaleka ne všechny jsou v České republice zastoupeny. Ve Zlíně, modelovém území této práce, se můžeme setkat s kuchyní čínskou, řeckou, mexickou, italskou, irskou a americkou. V dalším textu budou popsána specifika těchto jednotlivých kuchyní.

¹³ kuchyně světadílu Severní Amerika

Čínská kuchyně

Typické pro všechny kuchyně jihovýchodní Asie je, že nezná chody, tedy postupné přinášení jednotlivých jídel v pořadí, jako u nás. Všechny pokrmy jsou servírovány najednou, host je má všechny před sebou a vybírá si ten pokrm, na který má chuť. Kdykoliv se k němu může vrátet. Mnohé čínské restaurace se však přizpůsobily místním zvykům. Základem jejich kuchyně je zelenina, rýže, drůbež, těstoviny a sója. Vyznačuje se zvláštní přípravou potravin: zelenina i maso jsou krájené na nudličky, používá se bramborový škrob, sojová omáčka, různé druhy koření, čínské houby. Masitá jídla se často připravují se zeleninou. Obvykle se vaří v pánvi wok, ve které suroviny procházejí krátkým tepelným opracováním. Nejoblíbenější přílohou je rýže, která se vaří nebo dusí. Ze sladkostí jsou oblíbené kompoty. Z nápojů se nejvíce pije čaj.

Čínská kuchyně je velmi rozmanitá, což je dáno především různorodostí přírodních podmínek rozlehlé země. Z kulinárního hlediska se Čína tradičně dělí na čtyři základní oblasti: oblast pekingské kuchyně na severu, šanghajske kuchyně na východě, sečuánské na západě a na kantonskou na jihu. Tyto oblasti se odlišují jak způsobem přípravy tak použitými surovinami (Klíma 2002).

Jižní kantonská kuchyně je považována za neznámější. Pochází z oblasti čínských ostrovů Taiwan a Hainan, proto zde dominují pokrmy z mořských živočichů a rostlin. Tato kuchyně používá velmi málo koření (sojovou omáčku, čerstvý zázvor, víno) a nechává vyniknout chuti každé jednotlivé suroviny. K přípravě se používá kuřecí vývar. Nejčastějším zástupcem této kuchyně v českých podnicích je *kantonská kachna* plněná nařovou cibulkou a fazolovou pastou (ta se vyrábí z vařených červených fazolí či z fazolové mouky smíchané s vodou, moukou a trochou cukru).

Západní s'ečchuansko-chunanská kuchyně vznikla v čínském vnitrozemí v téměř tropickém prostředí. V s'ečchuánské kuchyni najdeme náznaky indických pokrmů. Vyznačuje se silně kořeněnými, pepnými až pálivými poměrně olejnatými pokrmy, které jsou kombinované se sladkokyselou chutí. Z koření se používá chilli, koriandr a před rýží se dává přednost těstovinám. Mezi místní speciality patří *vepřové nebo hovězí maso po s'ečchuánsku*, *s'ečchuánská kachna* (okořeněná pepřem, zázvorem, skořicí, pomerančovou kůrou a koriandrem, marinovaná celý den a potom vařená 2 hodiny v páře a posléze uzená). Z této oblasti pochází i známá specialita - *kuře Kung-Pao* (na nudličky nakrájené kuřecí maso se připravuje ve sladkokyselou ostrou omáčku a chilli papričkami, zázvorem a arašídami).

Centrem severní pekingsko-šantungské kuchyně je oblast kolem hlavního města Číny. Podnebí zde není tak příznivé jako na jihu, proto se zde tolik nepěstuje zelenina, ovoce či

rýže. Ze zemědělských plodin převládá pěstování arašídů a sójových bobů. Příznačné pro tuto kuchyni je lehké a jemně kořeněné jídlo. Rýži nahrazuje pečivo - chléb, bochánky či nudle a nudlové pokrmy (nudle se zde připravují z pšeničné mouky, vajec a vody). Nejznámějším pokrmem pekingské kuchyně je *pekingská kachna* a hlavně *jarní závitky*.

Kuchyně východního pobřeží (ťiangsusko-čet'iangsko-fu'ienská) neboli také kuchyně šanghajská je podobná kuchyni japonské. Vešla ve známost jídly z mořských ryb a delikátními polévkami. Pokrmy jsou ostře pálivé - typickou ingrediencí je sečuánský pepř. Do této kuchyně patří jídla jako *polévka ze žraločích ploutví*, *kachna dušená v sojové omáčce*, *úhoř zabalený do marinovaných zelených listů*.

Řecká kuchyně

Řecká kuchyně patří mezi nejstarší. Jídla jsou lehká a jednoduchá, při jejich přípravě se používá čerstvá zelenina, bylinky, především oregáno a řecký olivový olej. Olivový olej se objevuje prakticky ve všech řeckých jídlech. Tradiční řecká strava se dnes považuje za jednu z nejzdravějších na světě. Protože jde o stát přímořský, nechybí zde ryby a jiné mořské plody. Z masa je nejčastěji připravováno skopové, ale také telecí a vepřové. Hodně se upravuje maso dušené, předem osmažené, ale také mleté. Řecká kuchyně používá plochý a kulatý chléb pita. K oblíbeným nápojům patří aperitiv *ouzo*, tedy čistý alkohol, jehož základní složkou je anýz. Znamější je medově chutnající brandy *metaxa*. K jídlu se kromě čisté vody pije bílé víno *retsina* s příchutí pryskyřice.

Mezi tradiční řecká jídla patří *moussaka* (nákyp s baklažány, mletým masem a hustou bešamelovou omáčkou ochucenou skořicí), *souvlaki* (vepřové nebo jehněčí masona špizu, ochucené kořením, citronovou šťávou a olivovým olejem), *skordalia* (bramborové pyré s olejem a větším množstvím česneku), *keftedes* (maso smíchané s vejci a stouhankou, ochucené kmínem a mátou peprnou, osmažené v oleji a podávané se šafránovou rýží). ve světě je asi nejznámější gyros. *Gyros* je jehněčí (ale i kuřecí či vepřové) maso napíchané na tyči, které se zvolna opéká. Kuchaři z něj odřezávají kousky masa, které se stačily propéct. Podává se s hranolky nebo v pitě se zeleninou a *tzatziki*, což je zálivka z bílého jogurtu, okurek, olivového oleje a česneku.

Mexická kuchyně

Základem mexické kuchyně jsou cukrová kukuřice, chilli papriky, fazole a rajčata pocházející z dob starých aztéckých a mayských civilizací. S příchodem Španělů se začíná

používat rýže, citrusové plody, sýr, hovězí a vepřové maso. Kukuřice se používá jako základní surovina všech tradičních jídel. Z kukuřičné mouky se připravuje tortillová placka, která slouží zároveň jako miska. *Tortilly* tvoří základ mnoha mexických pokrmů. *Tacos* jsou tortilly plněné různými směsmi - často zeleninové, luštěninové, sýrové nebo masové. Pšeničná tortilla figuruje i u dalšího typického mexického hlavního jídla zvaného burritos. *Burritos* existují ve více variantách hovězí a kuřecí, fazolové a špenátové. Z masových pokrmů je asi nejznámější *fajitas* - jemné marinované grilované maso s opraženou čerstvou zeleninou, servírované rovnou na horké pánvi. Jako omáčka se připravuje *salsa* připravená rozemletím rajčat, koriandru, pálivých papriček jalapeños¹⁴ a avokáda.

Typickým nápojem je *atole*, což je rozvařená kukuřičná hmota, zředěná vodou, osolená, připomínající mléko. Podává se i káva a čokoláda (ochucenou medem, pálivým chilli, vanilkou a novým kořením. Z alkoholických nápojů je nejznámější *tequila*, která se pije se solí, zakápnutá šťávou z citronu, a *mezcal*, což je uzená tequila s housenkou "guzano".

Italská kuchyně

Italská kuchyně se rozšířila do zbytku Evropy z Ameriky od tamějších přistěhovalců, kteří pocházeli převážně z jihu Itálie. To určilo obraz italské kuchyně v celém světě. Mezi typicky italské pokrmy patří rajská omáčka ze spařených oloupaných rajčat ochucená kořením někdy s mletým masem, ke které se podávají těstoviny. Těch existuje spousta druhů a dostaly jméno podle svého tvaru, např. *lasagne* (pláty těsta), *makarony* (dlouhé duté těstoviny), *farfalle* (mašličky). *Ravioli* a *tortellini* jsou plněné rozličnými náplněmi. Těstoviny se často kombinují se sýry – parmezánem, mozarellou, gorgonzollou či se zeleninou. Znamé jsou i uzenářské výrobky jako *mortadela* (připravuje se z libovějšího hovězího a vepřového s kostičkami slaniny a kořením) nebo *prosciutto de Parma* (parmská šunka). Specifickými surovinami jsou vinný a balsamický ocet, piniové oříšky. Nejslavnějším italským pokrmem je ale bezesporu *pizza* – slaný koláč pečený s pestrou oblohou. Stejně jako u pizzy existuje nespočetné množství variant *rizotta*, rýže vařené v hovězím vývaru se zeleninou, houbami či masem. K jídlu se podává víno. Světově známé jsou dezerty jako *tiramisu* a italská zmrzlina.

Irská kuchyně

Irská kuchyně je hodně podobná té anglické. Irsko je známe především kvůli svým nezaměnitelným hospůdkám, kde se čepují irská piva jako *Guinness*, *Kilkenny* ad. Irsko

¹⁴ mexická kuchyně zná až 140 druhů papriček

proslavila také whiskey. Je třikrát destilovaná a zraje nejméně 3 roky v dubových sudech. Nejznámější značky jsou *Paddy*, *Tullamore*, *Jameson* a *Bushmills*. Vyskytují se i v méně obvyklých nápojích jako irská káva nebo smetanové likéry. Mezi základní přísady jídel stále patří hovězí a skopové maso a nejrůznější ryby. U nás je asi nejznámější *irish stew* – skopový guláš. Na jídelním lístku nesmí chybět sea food, mořské produkty. V rychlém občerstvení je nejběžnější *fish and chips*, tedy smažené rybí filety s hranolky a různé druhy toastů.

Americká kuchyně

Kuchyně USA je velmi různorodá. Díky pestré skladbě obyvatel se zde prolínají kulinařské styly různých částí světa. Přistěhovalci si s sebou do Nového světa přinesli své oblíbené recepty, které přizpůsobily místním zdrojům a díky tomu vznikla zcela specifická kuchyně. Jako první určovali její podobu evropští osadníci. Angličané sebou přivezli svůj tradiční pokrm – pečené fazole, tzv. "*baked beans*". *Hot-dogy* a mleté hovězí *hamburgery* v zemi začali podávat němečtí emigranti. Tento jednoduchý pokrm tu brzy zdomácněl a obliba hovězích hamburgerů se stala pro Ameriku typickou. Původní jídelní zvyky Evropanů se časem smísily se zvyky domorodých indiánů, kteří přistěhovalce seznámili s dosud neznámými plodinami jako kukuřice, rajčata či brambory. V posledních letech je velmi populární mexická a čínská kuchyně, zdomácněla zde také italská *pizza*. Z masa se nejvíce konzumuje původní *krocán*, kuřecí a hovězí, které se používá při oblíbených grilování („*barbecue*“). Kromě již jmenovaných národů obohatili jídelníčky nejvíce řecká, francouzská, indická a japonská kuchyně. Z nápojů jsou oblíbeny sladké limonády a kofeinové nápoje.

4. GEOGRAFICKÉ ŠETŘENÍ ETNICKÝCH STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍ

Protože francouzské restaurace z první republiky neměly s francouzskou kuchyní mnoho společného, můžeme za první stravovací zařízení se zahraniční kuchyní v Česku považovat čínskou restauraci (Černý 2006). Vznikla na začátku 50. let, kdy byla čínská kuchyně ve stření Evropě zcela neznámá (Černý 2006). Čínská restaurace v Praze představovala luxusní zařízení s vysokými cenami a objednávkou míst. Tím se zásadně lišila od typických a většinových čínských restaurací západní Evropy či Severní Ameriky. Její vznik tenkrát nepodmínil ani tak zájem konzumentů, ale spíše politické přátelství komunistických zemí. Příčin vzniku etnických restaurací ve světě, potažmo v každé jednotlivé obci, může být mnoho. Tento trend dnes pozorujeme ve všech vyspělých státech světa. Co je příčinou jejich vzniku a kdy a kde ve Zlíně zahraniční etnická stravovací zařízení vznikla? Na tuto otázku se budu snažit nalézt odpověď po terénním průzkumu stravovacích zařízení ve Zlíně.

Město Zlín jsem si vybrala, protože města obecně se vyznačují větší dynamikou a rychlým šířením inovací, které město mění a spolu s nimi se mění i potřeby lidí v oblasti gastronomických služeb (Kaczorek 2001). Rychleji se tu projevují nové tendence, uplatňují nové technologie a vznikají provozovny s užším zaměřením a vyšším standardem. Dalším důvodem je moje dobrá znalost tamějšího prostředí.

4.1. Terénní šetření ve Zlíně

Zlín je krajské město Zlínského kraje které se nachází na východě České republiky. S 80¹⁵ tis. obyvateli je 12. největším městem v ČR. Mezi krajskými městy patří k těm menším. V současné době je Zlín známý svým vysokým podílem podnikatelsko-obchodních aktivit, ale v posledních letech se nedaří snižovat stále rostoucí míru nezaměstnanosti.

Pro tuto studii jsem si zvolila jeho městskou část Zlín¹⁶, která zabírá plochu 1885 ha, bydlí zde většina obyvatel města (55 706¹⁵) a zároveň je tu soustředěna naprostá většina analyzovaných zařízení.

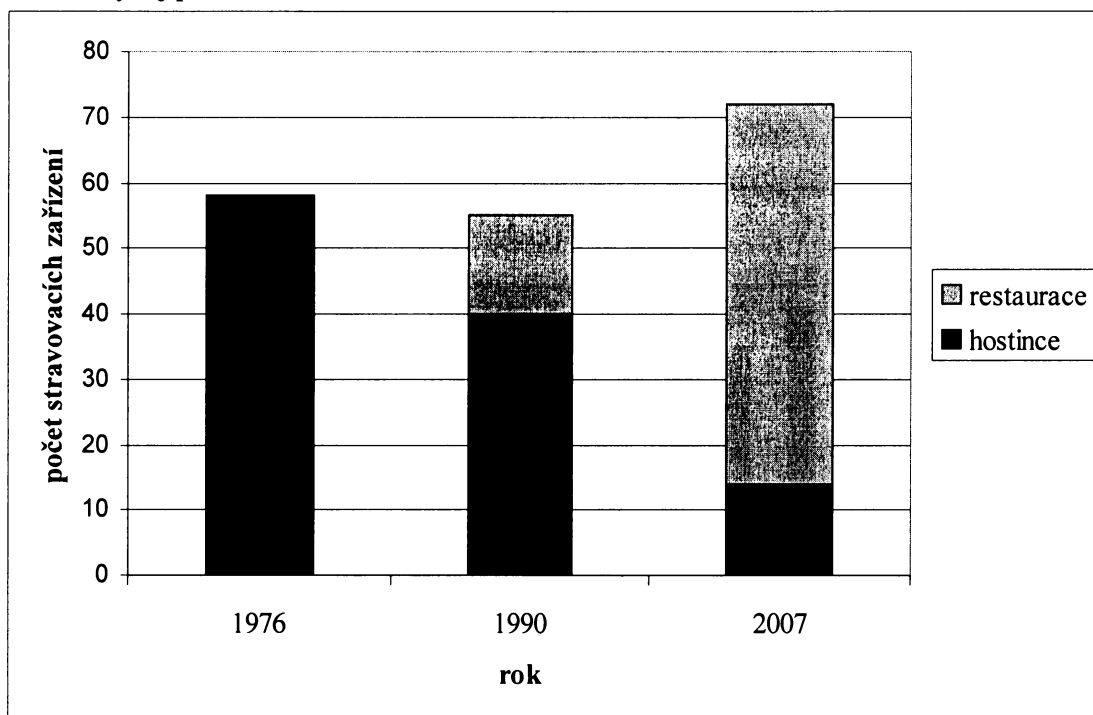
¹⁵ údaje z roku 2001

¹⁶ dále jen Zlín

4.1.1. Rozvoj stravovacích služeb

Svého největšího rozvoje dosáhlo město v meziválečném období spolu s rozvojem obuvnické firmy Baťa, kdy se z malého městečka stalo průmyslové město s 50 tis. obyvateli. V té době zaznamenává Zlín rychlý nárůst také v oblasti služeb. Firma poskytovala zaměstnancům možnost stravovat se v kantýnách. Vzniklo mnoho restaurací a kaváren, které sloužili ke stravování a zároveň kulturnímu vyžití. Po nástupu komunistického režimu a zestátnění Baťových závodů v roce 1945 přichází stagnace. Další rychlý rozvoj nastává až po roce 1989. Přejít k tržnímu hospodářství, restituce a možnost podnikání využívá mnoho lidí k založení živnosti poskytující veřejné stravovací služby. Vývoj počtu stravovacích zařízení ve Zlíně v posledních desetiletí přibližuje graf 1.

Graf 1: Vývoj počtu stravovacích zařízení ve Zlíně od roku 1976 do roku 2007



Zdroj: Obce v číslech, 1991, vlastní šetření

Poznámka: v roce 1976 je znám jen počet restaurací a hostinců celkem

4.1.2. Etnická stravovací zařízení

První provozovna s nabídkou etnické kuchyně vznikla ve Zlíně v roce 1992. Jednalo se o pizzerii Barli na Mostní ulici, která je od minulého roku uzavřena. Vznik dalších provozoven přinesl až rok 1995 od té doby jejich počet neustále roste. Výjimkou je rok 2002, kdy zanikl stánek s tureckou a řeckou kuchyní otevřený 1998 na náměstí T. G. Masaryka a nevznikl žádný nový provoz (viz graf 2). V roce 2007 najdeme ve Zlíně už 21 etnických

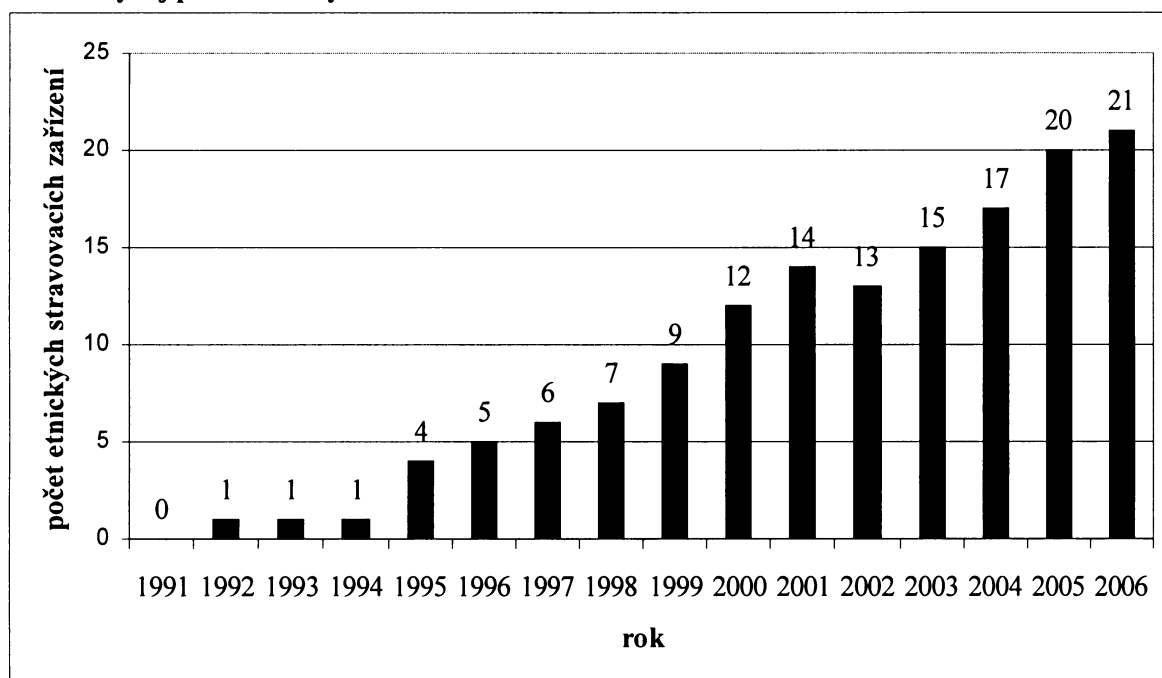
stravovacích zařízení, což zde činí 17 % všech 125 veřejně přístupných stravovacích zařízení. Rozšiřuje se jak nabídka druhů zahraniční kuchyně tak množství kategorií, ze kterých může místní občan vybírat. Jak už bylo řečeno v kapitole 3.2. setkáme se zde s gastronomií řeckou, italskou, irskou, mexickou, americkou a čínskou. Největší podíl zaujímá kuchyně italská s 11 provozovny a kuchyně čínská se 4 provozovny. Další zastoupení je patrné z tabulky 2.

Tabulka 2: Zastoupení jednotlivých kuchyní z hlediska počtu provozoven ve Zlíně v roce 2007

kuchyně	italská	čínská	řecká	mexická	irská	americká, mezinárodní
počet provozoven	11	4	3	1	1	1

Zdroj: vlastní šetření

Graf 2: Vývoj počtu etnických stravovacích zařízení ve Zlíně v letech 1991 až 2006



Zdroj: vlastní šetření

Z pohledu kategorií etnických stravovacích zařízení se ve Zlíně nejčastěji setkáme s pizzeriemi, kterých je tu 10. Dalšími nejpočetnějšími kategoriemi jsou restaurace (4) a bistra (3) (viz tabulka 3).

Tabulka 3: Zastoupení jednotlivých kategorií provozoven ve Zlíně v roce 2007

kategorie	pizzerie	restaurace	bistro	stánek s rychlým občerstvením	hosпода	fast-food
počet	10	4	3	2	1	1

Zdroj: vlastní šetření

Na začátku rozvoje zahraniční gastronomie ve Zlíně vznikali především restaurace (Hacienda Mexicana, Řecká taverna, Čínská restaurace Úspěšný), které bychom mohli zařadit do vyšší cenové kategorie. Tyto restaurace navštěvuje vyšší a střední vrstva obyvatel. Průměrná cena hlavního jídla s přílohou se zde pohybuje od 160,- Kč v Řecké taverně do 260,- Kč v Hacienda Mexicana. V restauracích je zákazníkům ve Zlíně průměrně k dispozici 130 m² vnitřní plochy.

Vůbec první pizzerií, která vznikla ve Zlíně v roce 1992 byla pizzeria Barli. Zákazníci pizzerií jsou většinou mladí lidé. Tomu odpovídá také zařízení těchto provozoven. Často se zde nabízí možnost nejen ke stolování ale i k zábavě v podobě bowlingu (Bowling Pizza, Pizzeria Maxx's), šipek, přístupu k internetu apod. Cenová hladina nabízených pokrmů se pohybuje kolem 100,- Kč. Téměř všechny pizzerie nabízejí rozvoz jídla na požadovanou adresu. Pizzeria Bowling Pizza, La strada, Maxx's a Rychlý Drak prezentují svou nabídku na internetových stránkách. Vnitřní plocha přístupná veřejnosti je průměrně 125 m².

Bistra a fast-foody začaly vznikat ve Zlíně až v roce 2000. Tím prvním bylo rychlé občerstvení s celosvětově známým názvem Mc Donald's provozované formou franchisingu¹⁷, které nabízí americkou kuchyni po celém světě. Kromě americké kuchyně bývá občas součástí nabídky i jiná kuchyně např. mexická, řecká. Stejně jako u pizzerií je tento typ stravování oblíben především mladšími obyvateli města. Od roku 2003 respektive 2004 se ve Zlíně nalézají 2 pobočky Dragon-restaurant kategorie bistro. Jejich další pobočky najdeme na celé Moravě. V jejich nabídce, která je zveřejněna se seznamem všech poboček na jejich webové stránce, najdeme levná čínská jídla v ceně, která se nejčastěji pohybuje kolem 60,- Kč za hlavní jídlo s přílohou. Klientelou těchto zařízení je převážně nižší vrstva obyvatel, v poledních hodinách ji využívají zaměstnanci okolních firem k zakoupení obědu. Pizza Halló se zabývá především rozvozem a prodejem pizzy přes ulici, ale umožňuje i

¹⁷ franchising – smluvní vztah, ve kterém franšizér poskytuje svou značku a právo užívat předmět podnikání své společnosti, tj poskytuje své know how, včetně systému řízení a zabezpečování služeb, a nabyvatel franšizy se zavazuje zaplatit smluvně stanovenou odměnu a dodržovat komerční politiku poskytovatele. Nabyvatel zůstává nezávislým subjektem, vlastníkem (Všeobecná encyklopedie Diderot v osmi svazcích 1999).

konzumaci pokrmu uvnitř bistra. Průměrná plocha vnitřních prostor v bistrech a fast-foodech činí cca 140 m².

Stánky s rychlým občerstvením, jejichž devízou je především rychlá příprava pokrmu, nabízejí jednoduchá jídla podávaná v nevratných obalech. Ve Zlíně najdeme stánky s řeckou kuchyní, jejichž produkty se pohybují v cenové relaci od 30,- Kč do 50,- Kč za gyros. Nemají vyhrazen prostor ke konzumaci pokrmů, proto je plocha jejich vnitřních prostor pro zákazníky zanedbatelná.

Jedinou hospodou etnického charakteru je Irská hospoda, jež vznikla v roce 1999. Přestože jejím hlavním sortimentem jsou nápoje, nabízí i širokou nabídku hlavních jídel s průměrnou cenou 190,- Kč. Prostory tohoto podniku s výměrou 80 m² vyhledávají především lidé z vyšších vrstev.

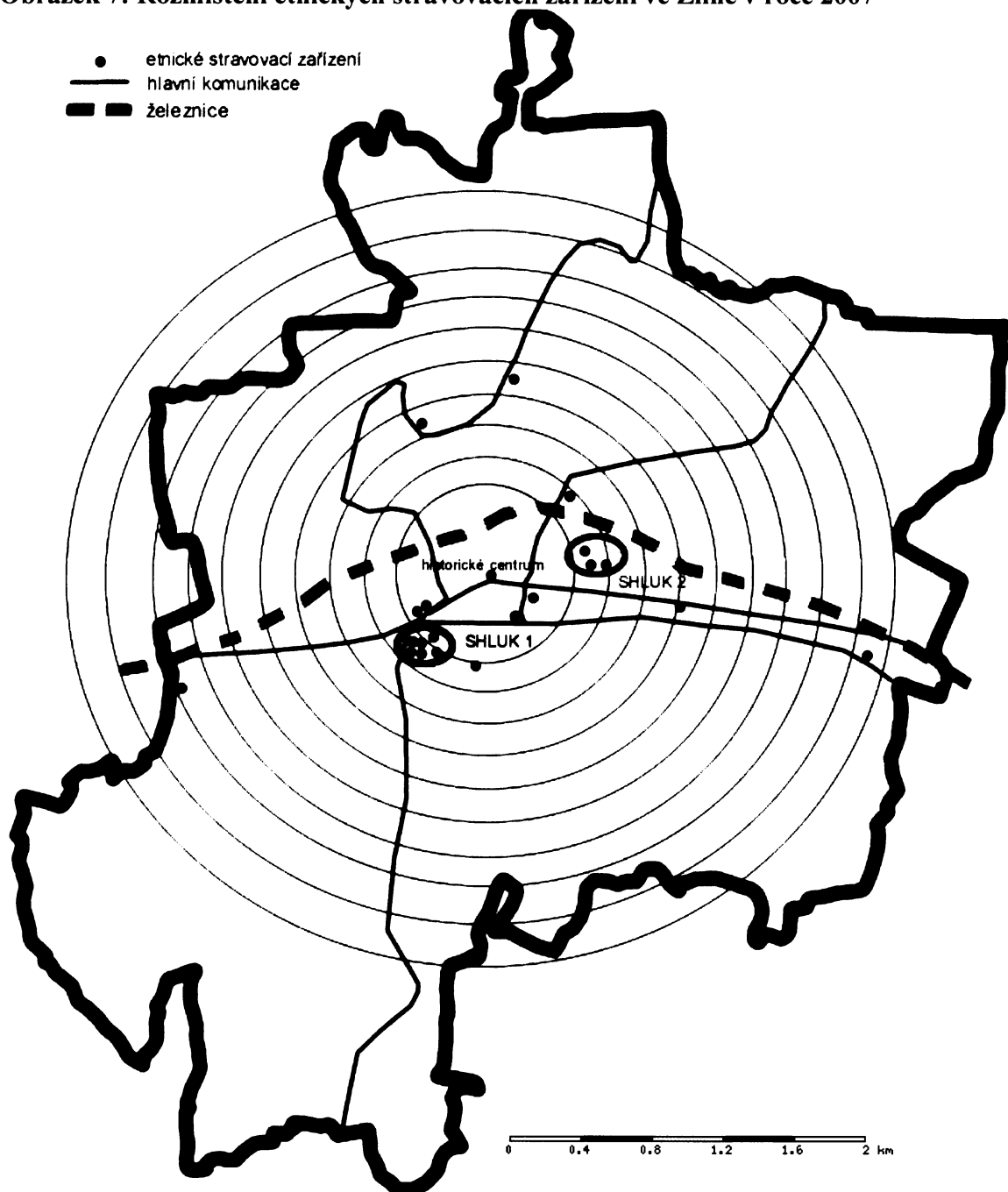
4.1.3. Rozmístění etnických stravovacích zařízení

Etnická stravovací zařízení se až na 4 výjimky koncentrují do středu města Zlína. Největší koncentrace (shluk, angl. *cluster*) provozoven je na náměstí Práce a v jeho blízkosti. Zde najdeme v blízkosti 6 provozoven z toho 4 se nacházejí ve veřejných prostorech Interhotelu Moskva (Hacienda Mexicana, Bowling Pizza, Řecká taverna, Irská hospoda) další 2 jsou v blízkých budovách obchodního domu Prior (Dragon) a hotelu Garni (Čínská restaurace Úspěšný) na náměstí T.G. Masaryka (viz obr. 7 – SHLUK 1). Další seskupení vytváří 3 provozovny na ulici Kvítková, kde se v těsné blízkosti nachází bistro Drogon-restaurant, Asijská restaurace Dragon a pizzerie Maxx's (viz obr. 7 – SHLUK 2). Když se na tyto shluky zaměříme důkladněji, zjistíme, že provozovny, které jsou si blízké svou polohou jsou zaměřeny na různé druhy zahraniční kuchyně, popř. mají-li shodné zaměření, liší se typem poskytovaných služeb a tedy také zařazením do kategorie (bistro Dragon a restaurace Úspěšný s čínskou gastronomií ve shluku 1). Jejich koncentrace do jednoho místa znamená, že nad konkurencí zde převažuje synergický efekt, jehož působení přiláká celkově více zákazníků. Shluky vznikly v místech, kde se koncentrují také provozovny s domácí kuchyní. Provozovny, pokud nejsou součástí jednoho ze shluků, leží v blízkosti hlavních komunikací ve Zlíně (kromě Pizza Halló). Blízkost hlavní komunikace spojuje také čtyři pizzerie, které jsou mimo centrum v klidnějších lokalitách pro bydlení.

Pro hodnocení vývoje rozmístění stravovacích zařízení jsem si vybrala model koncentrických zón. V případě Zlína jsem střed města umístila na náměstí Míru, kde se nachází zlínská radnice. Koncentrické kružnice vymezují zóny, ve kterých se nalézají

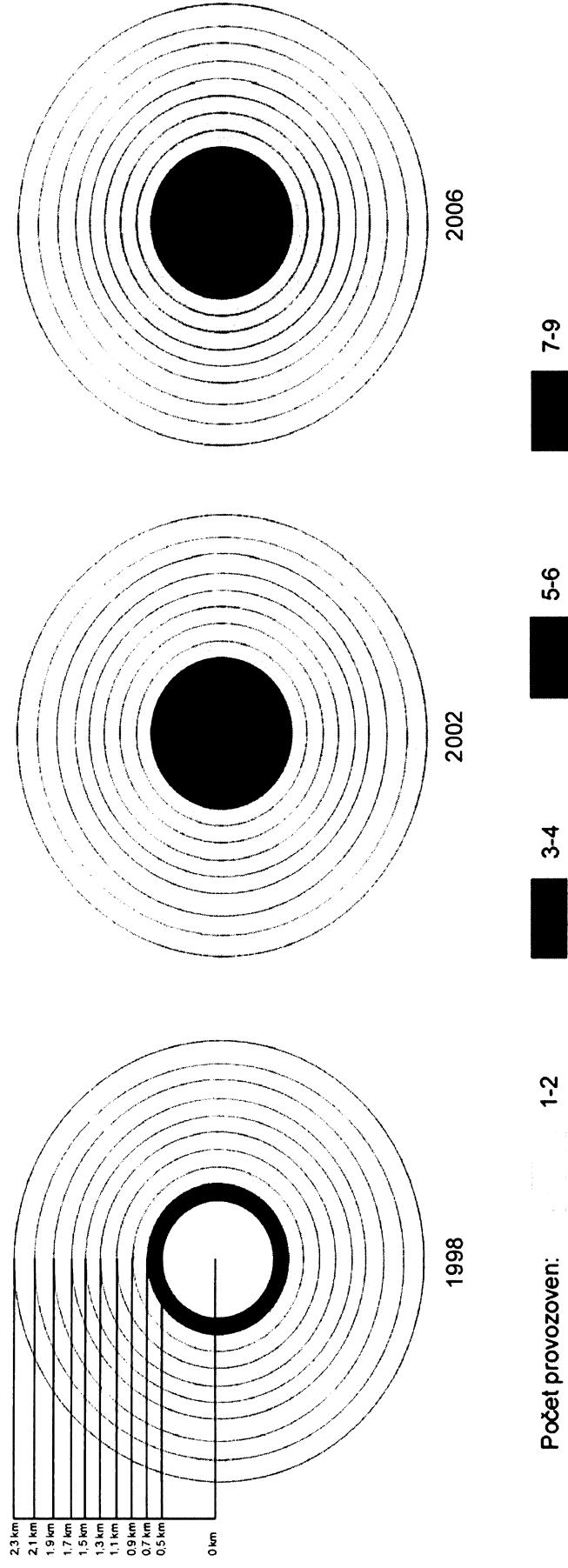
jednotlivé provozovny. Vymezení jednotlivých zón můžeme vidět na obrázku 7. Nevýhodou tohoto modelu je, že zvolení středu města i vymezení zón je subjektivní. Naopak výhodou je možnost srovnání rozmístění provozoven v různých letech (viz obr. 8) popř. srovnání s ostatními městy. Z modelu můžeme vyčíst, že největší koncentrace provozoven s etnickou kuchyní je ve všech letech v centrálních zónách, ale v roce 2004 je už patrný trend šíření těchto zařízení i do vnějších zón.

Obrázek 7: Rozmístění etnických stravovacích zařízení ve Zlíně v roce 2007



Zdroj: vlastní zpracování, jako podklad použit mapový prohlížeč (<http://www.mestozlin.cz/>)

Obrázek 8: Model rozmístění provozoven s nabídkou etnické kuchyně ve Zlíně v letech 1998 – 2006



Zdroj: vlastní zpracování

Srovnání rozmístění etnických stravovacích zařízení a stravovacích zařízení s domácí kuchyní vychází z přílohy 3 (mapa). Je patrné, že etnická stravovací zařízení oproti tradičním vykazují větší koncentraci do centra města. Zatímco etnických stravovacích zařízení se v centru města vyskytuje 81 %, u ostatních stravovacích zařízení to činí pouze 49 %. Tendence koncentrace těchto provozoven do centra města je možné přikládat více faktorům. Za prvé je zde dobrá přístupnost veřejnou dopravou i automobilem a jsou zde významné dopravní uzly. Za druhé se zde nacházejí hotely, různé instituce (např. krajské úřady, Univerzita Tomáše Bati) a kulturní a historické atrakce (Velké kino, funkcionalistické památky Zlína). Seskupení těchto faktorů přitahuje do centra města spoustu návštěvníků, potenciálních zákazníků. Protože se jedná o nabízení exotických gastronomických služeb, které jsou doménou zejména větších měst, koncentrují se tyto služby do těchto frekventovaných míst, kde se pohybují nejen obyvatelé ale i návštěvníci Zlína, jejichž bydliště tyto služby nenabízí. Zvláštním případem jsou hotely (Interhotel Moskva, hotel Garni), v nichž je kromě tradiční české restaurace etnická restaurace také určitým luxusním prvkem.

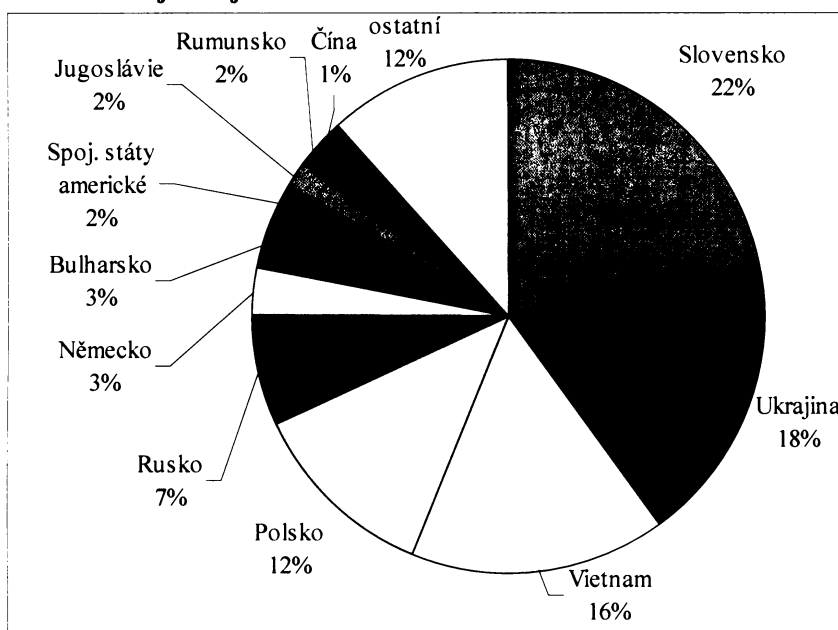
4.1.4. Příčiny vzniku etnických stravovacích zařízení

Jak už bylo v předchozím bádání zjištěno, k rozvoji etnických stravovacích zařízení dochází ve Zlíně od začátku 90. let 20. století. Proto bych se nyní pozastavila nad příčinami stoupající popularity zahraničních gastronomie v Česku. Jednou z možných příčin může být imigrace cizinců ze zemí výše jmenovaných kuchyní.

Velký „boom“ zažívají etnické kuchyně v Česku až po roce 1989, kdy Česká republika otevřela své hranice imigrantům. Od té doby v Česku stoupá počet přistěhovalců (viz příloha 4). Ti se mnohdy rozhodnou založit tady živnost v podobě stravovacího zařízení, které propaguje jejich domácí kuchyni. To platí zejména pro imigranty ze zemí, které jsou zaostalejší než ČR (Vietnam, Čína). V případě Vietnamců, kteří zde produkují asijskou, především čínskou kuchyni, se jedná o jednu z nepočtenějších skupin přistěhovalců v ČR (viz graf 3) a zároveň menšinu s největším podílem živnostníků v ČR (97 %). Migrace Vietnamců do ČR začala ale už v 60. letech 20. stol, kdy k nám přicházeli jako pracovní síla do továren. Ještě starší jsou počátky přistěhovalectví Řeků, jejichž menšina tu žije od občanské války v Řecku ve 40. letech minulého století, kteří dnes již pravděpodobně vlastní české státní občanství. Je možné, že potomci těch imigrantů, kteří v ČR zůstali, dnes zakládají tato etnická stravovací zařízení, o čemž svědčí i některá cizokrajná jména provozovatelů těchto zařízení (*Stylianos Tornaritis* - Gyros-grill, *Son Vo Van* –Asijská

restaurace Dragon). Řekové jsou navíc ve světě uznávanými obchodníky, takže není s podivem, že po roce 1989 využili nově otevřené možnosti podnikat. Větší podíl obyvatel USA, nelze zřejmě spojovat se vznikem řetězců stravovacích zařízení s americkou kuchyní, které zde fungují pod franchisingovou licenci. Jiné státy, jejichž národní kuchyně jsou ve Zlíně zastoupeny, nemají na podílu imigrantů v ČR významný podíl. Proto bych souvislost druhu zahraničních kuchyní a imigračních národů v ČR spojovala pouze s vietnamskou a řeckou komunitou.

Graf 3: 11 nejčetnějších státních občanství cizinců v ČR k 1.3.2001



Zdroj: <http://www.czso.cz/> (ČSÚ)

Ostatní druhy národních kuchyní ve Zlíně mají nejspíš malou spojitost s přistěhovalectvím. Jsou to kuchyně západní a jižní Evropy a Ameriky, jejichž popularita se rozšířila po celém světě a stejně tak i v ČR. Příčinou vzniku těchto kuchyní jsou globalizační tendence dnešního světa. „Globalizace se jeví jako globální integrační proces. Zesilování interakcí velkých částí světa otevírá prostor pro hlubší globální dělbu práce a zesílenou komunikaci, neomezený pohyb kapitálu a do určité míry i lidí“ (Bičík 1999, s. 3). Jedním z projevů globalizace je podle Bičíka (1999) jednotné uspořádání velkoměst (centrum s mrakodrapy, výrobní a obytné zóny). Stejně tak dnes v každém větším městě najdeme Čínskou restauraci a bistro, Mc Donald’s, pizzerii. Tato stravovací zařízení se setkávají v ČR s čím dál větší poptávkou, za kterou stojí zejména změna životního stylu, kdy se návštěva etnické restaurace stává běžnou událostí a nikoli něčím netradičním jako tomu bezesporu

bylo dříve. Podle Sýkory (2000) je „postmoderní způsob městského života, kultury a architektury v globalizujících se městech charakterizován prolínáním místních a nadnárodních vlivů, které vyplývají z ekonomické a kulturní internacionalizace¹⁸.“ Jedním z nejviditelnějších rysů globalizace je právě nabídka zboží a služeb z celého světa.

Nemalý podíl na šíření speciálních gastronomických služeb má také kolísání životní úrovně obyvatel v České republice. Jedním z faktorů, který ovlivňuje životní úroveň je výše mezd. Změny reálných mezd sleduje index reálné mzdy (viz tab. 4).

Tabulka 4: Zvyšování průměrných mezd v ČR od roku 1994 do roku 2006

rok	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
index reálné mzdy	7,8	8,7	8,7	1,3	-1,4	6,2	2,4	3,8	5,4	6,5	3,7	3,2	3,9

Zdroj: <http://www.czso.cz/> (ČSÚ)

Poznámka : *Index reálné mzdy* je podíl indexu průměrné hrubé měsíční nominální mzdy a indexu spotřebitelských cen za shodné období.

Index reálné mzdy ukazuje o kolik % se zvýšila průměrná hrubá měsíční nominální mzda v ČR. Z tabulky můžeme vyčíst, že kromě roku 1998 se reálné mzdy neustále zvyšují. Je známo, že se zvyšováním životní úrovně vzrůstá zájem o ty služby, které si dříve mohla dovolit pouze vyšší vrstva obyvatel. Zároveň také vznikají provozovny s nízkou cenovou hladinou (pizzerie, rychlá občerstvení), které využívá i nižší a střední vrstva obyvatelstva.

¹⁸ internacionalizace „představuje mezinárodní obchod se zbožím, které je vytvářeno výrobou organizovanou v rámci národních hospodářství“ (Sýkora 2000)

5. ZÁVĚR

Stravovací zařízení jsou součástí sítě gastronomických služeb, které využívá ve světě i v České republice čím dál větší podíl obyvatel. Novým trendem v Česku jsou etnická stravovací zařízení, na které jsem se zaměřila v této bakalářské práci. Jako modelové území jsem si zvolila město Zlín.

Hlavním cílem bylo přinést základní orientaci v problematice stravovacích zařízení vznikajících ve Zlíně. V souladu s hlavním cílem jsem si vytyčila následující dílčí cíle. Zaprvé, rozdělit etnická stravovací zařízení podle kategorií a druhu národní kuchyně. Zadruhé, popsat a následně analyzovat prostorové rozmístění etnických stravovacích zařízení a porovnat ho s rozmístěním zařízení domácích s využitím vytvořené tématické mapy s těmito provozovny. Třetím cílem bylo stanovit příčiny rychlého vzniku zařízení s aplikací národních kuchyní v posledních letech a srovnat jejich počet s ostatními provozovny poskytujícími gastronomické služby.

Metodicky tato práce spočívala v terénním průzkumu stravovacích zařízení ve Zlíně a následné analýze a zhodnocení zjištěných informací.

V úvodní kapitole byly nastíněny základní hypotézy, na které jsem se zaměřila především kapitole 4. Geografické šetření etnických stravovacích zařízení. Shrnutí výsledků podle definovaných hypotéz je následující:

- Předpoklad, že po roce 1989 začal stoupat počet gastronomických zařízení zaměřených na zahraniční kuchyně, se potvrdil. Ve Zlíně před rokem 1989 neexistovalo ani jedno takto zaměřené stravovací zařízení. První pizzerie vznikla v roce 1992. Vznik dalších provozoven přinesl až rok 1995 od té doby jejich počet neustále roste. V dubnu 2007 jich zde existovalo 21.
- Tvrzení, že druhy zahraničních kuchyní souvisí s nejpočetnějšími imigranty v Česku, se nepotvrdilo. Největší souvislost s přistěhovalectvím může mít, dle mého úsudku, čínská kuchyně, kvůli vysokému počtu vietnamských a čínských občanů, a řecká kuchyně. Řečtí občané sice nepatří v Česku mezi nejvíce zastoupené národy, ale jejich komunita v Česku žije již od 40. let 20. stol.
- Dokázat, že rozšíření etnických gastronomických služeb souvisí s globalizačními tendencemi dnešního světa, se podařilo. Jelikož průvodními rysy globalizace dnešního světa jsou unifikace typů stravovacích zařízení po celém světě a nabídka zboží a služeb z celého světa.

- Index reálné mzdy ukázal, že průměrná reálná mzda v ČR se zvyšuje. Se stoupajícími reálnými příjmy stoupá také životní úroveň, jejíž zvyšování podmiňuje zájem o ty služby, které si dříve mohla dovolit pouze vyšší vrstva obyvatel. Je tedy pravděpodobné, že zvyšování příjmů iniciuje zájem o dříve vzácné gastronomické služby.

Tato práce je pouze stručným úvodem do této problematiky a její závěry vycházejí z vlastního úsudku, který je podložený zjištěnými fakty. Zahraniční etnické restaurace jsou zatím v Česku málo probádaným tématem, protože jejich působení zde nemá dlouhou tradici. V dalších letech se dá očekávat další nárůst jejich počtu s ohledem na vývoj v nejvyspělejších státech světa. Zda je možné, že zvyšující se poptávka po zahraničních kuchyních bude pomalu vytlačovat tradiční české provozovny, ukáže čas.

Nové příčinné souvislosti spojené s působení těchto provozoven by mohlo přinést dotazníkové šetření zaměřené na motivace jak majitelů tak občanů Zlína jako potencionálních zákazníků těchto provozoven. Problémem může být nemožnost setkání se s majitelem nebo v některých případech také jazyková bariéra, se kterou jsem se potýkala především v čínských provozovnách.

Další směřování výzkumu by mohlo být zaměřeno na srovnání vývoje a rozmístění etnické gastronomie v různých městech Česka. Zajímavé poznatky by mohlo přinést zejména bádání v hlavním městě Praze, kam se promítají celosvětové trendy nejdříve.

6. SEZNAM POUŽITÝCH PRAMENŮ A LITERATURY

6.1. Literatura

6.1.1. Knihy a časopisy

Akademický slovník cizích slov (2000). Praha, Academia, 834 s.

BIČÍK, I. (1999): Globalizace současného světa. Geografické rozhledy, ročník 8, č.3/98-99, Česká geografická společnost a Terra-klub, s. 2-4

BIČÍK, I. (2005): Proměny geografie zemědělství. Geografie – Sborník ČGS 110, č. 2, s. 91-102.

ČERNÝ, J. (2006): Etnické kuchyně a restaurace. Food service – magazín pro management hotelnictví a gastronomie 16, č.10,s. 28-35.

ELEFTERIADU, M. (1992): Řecká kuchyně. Praha, Corint, 150 s.

Encyklopedie kulinárního umění (1992): Italská kuchyně.Bratislava, Champagne avantgarde, 93 s.

JOHNSTON, R. J., GREGORY, D., PRATT, G. & WATTS, M. (eds.) (2000): The Dictionary of Human Geography. Blackwell Publishers Ltd 2000, 4. vydání, 958 s.

KACZOREK, A. (2001): Gastronomía etniczna w Warszawie. [Magisterská práce], Warszawa, Widzial Geografii i Studiów Regionalnych, 110 s.

KLÍMA, M. D. (2001): Nová mexická kuchyně. Praha, Grada Publishing, spol. s r. o., 198 s.

KLÍMA, M. D. (2002): Nová čínská kuchyně. Praha, Grada Publishing, spol. s r. o., 111 s.

KOPAČKA, L. (1996): Regionální aspekty transformace ekonomické sféry. In: Hampl a kol. (1996): Geografická organizace společnosti a transformační procesy v České republice. Demo Art, Praha, s. 219-237.

KOWALCZYK, A. (2000): Geografia turystyki. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 287 s.

MARSHALL, J. N. at al. (1988): Services and uneven development. Oxford: Oxford university Press. In: Johnston, R. J., Gregory, D., Pratt, G. & Watts, M. (eds.) (2000): The Dictionary of Human Geography. Blackwell Publishers Ltd 2000, 4. vydání, 958 s.

MLEJNKOVÁ, L. a kol. (2005): Služby společného stavování.VŠE Praha, 100 s.

PÁSKOVÁ, M., ZELENKA, J. (2002): Výkladový slovník cestovního ruchu. Česká republika, Ministerstvo pro místní rozvoj, 448 s.

SALA, J. (1992): Gastronomia w aglomeracjach miejskich. Determinanty i kierunki rozwoju, wyd. AE, Kraków. In: Kaczorek, A. (2001): Gastronomia etniczna w Warszawie. [Magisterská práce], Warszawa, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, 110 s.

SALA, J. (1992): Gastronomia w aglomeracjach miejskich. Determinanty i kierunki rozwoju, wyd. AE, Kraków. In: Kowalczyk, A.(2000):Geografia turystyki. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 287 s.

Všeobecná encyklopedie Diderot v osmi svazcích (1999). Praha, 543 s.

6.1.2. Internetové zdroje

SÝKORA, L. (2000): Globalizace a její společenské a geografické důsledky. In: JEHLIČKA, P., TOMEŠ, J., DANĚK, P. (2000): Stát, prostor, politika - vybrané kapitoly z politické geografie , KSGRR Přf UK - <http://prg.xf.cz/#skripta>

Foodservice Industry Profile: Czech Republic, Aug2005, p1, 21p;
<http://web.ebscohost.com/ehost/pdf?vid=2&hid=22&sid=97880a58-5ff4-4982-9523-71073f569f94%40sessionmgr9>

6.2. Prameny

6.2.1. Statistické

Obce v číslech (1991), Okresní oddělení ČSÚ ve Zlíně

Britannica Book of the Year 1991, Encyklopaedia Britannica, Chicago

Britannica Book of the Year 2005, Encyklopaedia Britannica, Chicago

6.2.2. Internetové zdroje

ČSÚ: <http://www.czso.cz>

Encyklopedie Wikipedia: <http://www.wikiedia.org>

Imigrační komunity v České republice: <http://www.domavcr.cz/lideazeme.shtml?x=152341>

Mapový prohlížeč města Zlín: <http://www.mestozlin.cz/page/29451.mapove-sluzby/>

Vaření.cz :http://www.vareni.cz/knihovna_chuti/mezinarodni-kuchyne/

Živnostenský rejstřík: <http://www.rzp.cz/>

<http://americkakuchyne.atlasweb.cz/>

www.bowlingpizza.cz

http://www.irsko-aktualne.cz/z_gastronomie.php?menuf=567

www.maxxs.cz

www.mcdonalds.cz

www.mexicana.cz

<http://www.moskva-zlin.cz/>

www.pizzahallo.cz

www.rychlydrak.hostuju.cz

www.volny.cz/dragonrestaurant/

6.2.3. Mapy

Zlín - plán města (2006), SCHOCart, spol. s r.o.

PŘÍLOHY

Příloha 1 (tabulka): Seznam etnických stravovacích zařízení ve Zlíně k 28. 4. 2007

název	druh zahraniční kuchyně	kategorie	adresa	otevírací doba	rok založení	plocha vnitřních prostor přístupných veřejnosti (m ²)	další poznámky	místní část
Asijská restaurace Dragon	čínská	restaurace	Kvítková 540/19	9:30-22:00 Po-Čt 10:00-22:00 Pá-So	1995	110 m ²		centrum
Hacienda Mexicana	mexická	restaurace	nám. Práce 1335 (IH Moskva)	11:30-24:00	1995	200 m ²	pobočka HACIENDA MEXICANA GROUP, a.s. www.mexicana.cz	centrum
Pizzeria U Čápa	italská	pizzerie	Benešovo nábřeží 2732	10:00-23:00	1995	140m ²		centrum
Čínská restaurace Úspěšný	čínská	restaurace	nám. T. G. Masaryka 1335 (hotel Garni)	11:00-23:00	1996	80 m ²		centrum
GREEK TAVERN s.r.o.	řecká	restaurace	nám. Práce 2512 (IH Moskva)	11:00-22:00 Po-So	1997	130 m ²		centrum
Bowling Pizza	italská	pizzerie	ul. Okružní (areál Delvity)	11:30-24:00 Po-Čt, Ne 11:30-02:00 Pá, So	1999	250 m ²	součástí provozovny je bowling www.bowlingpizza.cz	Jižní Svahy
Irská hospoda	irská	hospoda	nám. Práce 2512 (IH Moskva)	10:00-04:00 Po-Čt 10:00-06:00 Pá, So 10:00-04:00 Ne	1999	80 m ²		centrum

Mc Donald's	americká, mezinárodní	fast-food	náměstí Míru 8/1	7:30--21:00 Po-So 10:00-20:00 Ne	2000	170 m ²	McDonald's ČR, spol. s r. o. www.mcdonalds.cz	centrum
Red Dog - pizza bar	italská	pizzerie	Obeciny 143	12:00-23:00 Po-Pá 13:00-23:00 So 13:00-22:30 Ne	2000	120 m ²		Obeciny
U Deštníků	italská	pizzerie	Štefánikova 159	11:00-22:00 Po-St 11:00-23:00 Čt-So 11:00-20:00 Ne	2000	100 m ²	jedna ze dvou poboček PIZZERIA ZLÍN, s.r.o.	centrum
Bowling Pizza	italská	pizzerie	nám. Práce 2512 (IH Moskva)	11:30-24:00 Po-Čt, Ne 11:30-02:00 Pá, So	2001	120 m ²	součástí provozovny je bowling www.bowlingpizza.cz	centrum
Gyros-grill	řecká	stánek s rychlým občerstvením	Gahurova 4467 ABS CENTRUM	9:00-20:00 Po-Pá 9:00-13:00 So	2001	2 m ²	provozní doba je flexibilní podle poprávky, jídlo s sebou	centrum
Dragon - restaurant	čínská	bistro	Kvítková 4323 (hotel Ondráš)	8:00-22:00 Po-Pá 9:00-22:00 So-Ne	2003	300 m ²	pobočka sítě provozoven Dragon www.volny.cz/dragonrestaurant /	centrum
Pizzerie La strada	italská	pizzerie	třída Tomáše Bati 5359	11:00-23:00 Po-Čt, Ne 11:00-24:00 Pá, So	2003	45 m ²	www.pizza-zlin.cz	centrum
Dragon	čínská	bistro	nám. Práce 6 (OD Prior)	8:00-18:00 Po-Pá 8:00-12:00 So	2004	60 m ²	pobočka sítě provozoven Dragon www.volny.cz/dragonrestaurant	centrum
Kebab-grill	italská, řecká	stánek s rychlým občerstvením	Gahurova 5151	9:00-24:00 Po-Čt 9:00-02:00 Pá-So 12:00-22:00 Ne	2004	0 m ²	jídlo s sebou	centrum

Pizza Hallo	italská	bistro	nám. T. G. Masaryka 588	10:00-19:00 Po-Pá	2005	20 m ²	www.pizzahallo.cz především rozvoz	centrum
Pizzeria Maxx's	italská	pizzeria	Kvítková 274	10:00-24:00 Po-Čt, Ne 10:00-03:00 Pá, So	2005	130 m ²	součástí provozovny je bowling www.maxxs.cz na místě i rozvoz	centrum
Pizzeria Rychlý Drak	italská	pizzeria	Divadelní 1333	10:00-22:00 Po-Čt 10:00-23:00 Pá 11:00-15:00 So	2006	50 m ²	www.rychlydrak.hostuju.cz	centrum
Restaurace Rex	italská	pizzeria	Okružní 4701	11:00-24:00 Po-Ne 11:00-01:00 Pá-So 11:00-22:00 Ne	2006	250 m ²	jedna ze dvou poboček PIZZERIA ZLÍN, s.r.o.	Jižní Svahy
Restaurant, pizzeria Sára	italská	pizzeria	Nerudova 3/167	11:00-23:00 Po-Čt 11:00-24:00 Pá 16:00-24:00 So 16:00-22:00 Ne	2006	45 m ²		Letná

Zdroj: vlastní šetření

Příloha 2 (tabulka): Seznam domácích stravovacích zařízení

stravovací zařízení	kategorie zařízení	adresa	část města
Aisa new steak house	restaurace	Zarámí 4463	centrum
Aréna	bar	Česká 5388	Jižní Svahy
Bar 13	bar	Nad Stráněmi 4521	Jižní Svahy
Bar Podlesí	bar	Podlesí II 5194	Jižní Svahy
Bar U Modrého stromu	bar	Obeciny 143	Obeciny
Bar U Rudy	hospoda	Pasecká - fotbalové hřiště	Zlínské Paseky
Basket bar	restaurace a bar	Dukelská 5413	Bartošova čtvrť
Bobo	kavárna, bar	Kvítková 80/812	centrum
Bohemia	restaurace	nám. Práce 2512	centrum
Boston	pivnice	Prostřední 516	Lesní čtvrť
Café Archa	kavárna	tř. Tomáše Bati 190	centrum
Café Max	restaurace	Osvoboditelů 161	centrum
Caffé Bar	bar	tř. Tomáše Bati 3068	centrum
Club restaurant MS	restaurace	nám. T. G. Masaryka 1281	centrum
Čejchárna Gato	čajovna, kafirna	Podlesí IV	Jižní Svahy
Černohorská hospůdka	hospoda	Lazy II	Lazy
Devítka	restaurace	nám. Práce 1099	centrum
Dino	cukrárna	tř. Tomáše Bati 3118	centrum
Flip	restaurace a diskotéka	Gahurova 5265	centrum
Flip centrum	bar	Gahurova 1	centrum
Golf bar U 19. jamky	bar	nám. T. G. Masaryka 1335	centrum
Gratina	restaurace	Batří Jaroňků	centrum
Gurmán	bistro	Gahurova 5185	centrum
Hami	restaurace	Štefánikova 17	centrum
Hockey bar	bar	Mostní 1918	Lesní čtvrť
hospoda U Singrů	hospoda	U Kaple 354	Zlínské Paseky
Hospůdka U Hřiba	hospoda	K majáku 5005	čtvrť U majáku
Hospůdka U kovárny	hospoda	Lešetín I 610	centrum
Hospůdka U lesa	hospoda	Vršava 5421	Vršava
Hostinec Pod Lipou	hostinec	Mladcovská 566	Čepkov
Hostinec U Máců	hostinec	Tyršovo nábřeží 486	Cigánov
Charita	kavárna, cukrárna	Podlesí IV/5302	Jižní Svahy
Charlie's house	bar	Potoky 372	centrum
Chelsea	restaurace	Lešetín I 674	centrum
Jiné Cafě	kavárna	nám. Míru 2/488	centrum
Kanadská pivnice	pivnice	Gahurova 5265	centrum

stravovací zařízení	kategorie zařízení	adresa	část města
Kavárna "21"	kavárna	tř. Tomáše Bati	centrum
Kavárna, vinárna	kavárna, vinárna	Čepkovská 1792	centrum
Kolář	cukrárna a kavárna	Rabínova 183	centrum
Koliba U Černého medvěda	restaurace	Nad Zimním stadionem 4092	Letná
Korál	restaurace	Pasecká 4978	Zlínské Paseky
Kuželna club	restaurace bar	Ševcovská 1556	centrum
Lucerna	denní bar	Soudní 4	centrum
Luční	pivnice	Luční 5303	Jižní Svahy
Luční	restaurace	Luční 5303	Jižní Svahy
Malá Scéna	kavárna	Štefánikova 2987	centrum
Malibu	bar	Bartošova 40	centrum
Mallorca	bar	Dřevnická 4287	Bartošova čtvrť
Maruška	cukrárna	Vodní	centrum
Maxim	bar	Dlouhá 5136	centrum
Minutka Plus	bistro	nám. Míru 10	centrum
Monako	bar	areál Svít budova č. 16	centrum
Morava	restaurant café	Bartošova 40	centrum
Music land	hosпода	Antonínova 4379	Letná
Myslivna	restaurace	tř. Tomáše Bati 3250	centrum
Nicol	restaurace	Antonínova 5174	Letná
Novesta sport	restaurace	U zimního stadionu 4286	Letná
Ondráš	restaurace	Kvítková 4323	centrum
Onix	bar	nám. T. G. Masaryka 588	centrum
Picasso	restaurant	Broučkova 5240	Bartošova čtvrť
Pivní bar	bar	Příkrá 3536	Lesní čtvrť
Pivní bar "U zdi"	bar	Vršava	Vršava
Plamínek	bar	Santražiny 3713	centrum
Pohoda na Sadové	kafírna a čajovna	Sadová 3049	centrum
Poslední štace	bar	Kvítková 3642	centrum
Potrefená husa	hosпода	Tř. Tomáše Bati 201	centrum
Přerovanka - Snack bar CHOPPER	bar	Křiby 4718	Jižní Svahy
Puppa Bar	bar	Podvesná XII/144	Podvesná
Rally bar Yukon	bar	třída 2. května 1777	Cigánov
Rebel bar	bar	Štefánikova 2459	Obeciny
Restaurace Na Výsluní	restaurace	Na Výsluní 472	Nivy
Restaurace Triomarket	restaurace	Sv. Čecha 595	Podhoří
Restaurace u Septima	restaurace	Zarámí 78	centrum

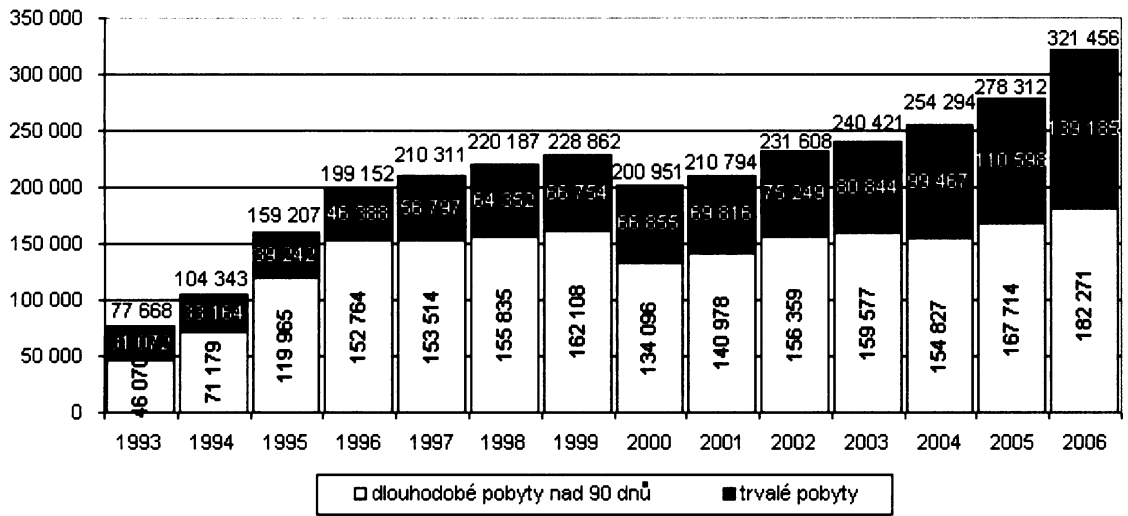
stravovací zařízení	kategorie zařízení	adresa	část města
Saloon	restaurace a pivnice	Tyršovo nábřeží 486	Cigánov
Saloon	restaurace a bar	Tyršovo nábřeží 487	Cigánov
S-bar	bar	Dlouhá 4217	centrum
Slovácká izba	vinárna	tř. Tomáše Bati 3250	centrum
Soptík	bar	Krátká 1937	Letná
Star club	pivnice	Kúty 4345	Kúty
Steak house	restaurace	Vršava 1492	Vršava
Stretto	bufet	vlak. nádraží Zlín-střed	centrum
Švec sport	restaurace	Tyršovo nábř.4381	Cigánov
U Barcuchů	restaurace	Mokrá 5215	Mokrá
U dvou slunečnic	restaurace	Sokolská 5147	Cigánov
U Jelínka	hospoda	Kříby 4718	Jižní Svahy
U Knapů	hospoda	pod Vodojemem 1738	Lazy
U Krtka	bar	Dlouhá 122	centrum
U Macka	denní bar	Podlesí IV	Jižní Svahy
U Mlsné kočky	cukrárna	Lešetín I 20/355	centrum
U Nás	pivnice	Podvesná XIV/1070	Podvesná
U Sedmi hříchů	restaurace	Kvítková 124	centrum
U Stromu	bar	nám. T. G. Masaryka 2433	centrum
U Sv. Huberta	restaurace	třída 2. května	Zálešná
U Zlaté pípy	bar	Středová 4998	Jižní Svahy
Vali	hospoda	Vejvanovská 52	Zlínské Paseky
Velryba music bar	bar	Okružní 4701	Jižní Svahy
Viktoria	restaurace a bar	Mostní 5139	Letná
Vlžan	restaurace	K Pasekám 4431	Zlínské Paseky
Vyhlička	restaurace	Okružní 5489	Jižní Svahy
Zámecká restaurace	restaurace	Soudní 1	centrum
Zelenáčova šopa	restaurace a hospoda	Dlouhá 111	centrum
Zimní stadion	restaurace a bar	Březnická 4068	Letná
Zlín restaurant	restaurace	nám. T. G. Masaryka 1335	centrum
Zlíňanka	cukrárna	tř. Tomáše Bati 196	centrum

Zdroj: sběr dat v terénu

Příloha 3 (mapa): Rozmístění stravovacích zařízení ve Zlíně k 28.4. 2007

Zdroj: vlastní zpracování, jako podklad byla použita mapa Zlín-plán města 2006

Příloha 4 (graf): Vývoj počtu cizinců s trvalým pobytem a dlouhodobými pobyty nad 90 dní v ČR v letech 1993 – 2006



Zdroj: <http://www.czso.cz> (ČSÚ)