

Mladá veda

Young Science

Špeciálne vydanie

Mladá veda

Young Science

MEDZINÁRODNÝ VEDECKÝ ČASOPIS MLADÁ VEDA / YOUNG SCIENCE

Január 2014 (číslo 1, špeciálne vydanie)

Ročník druhý

ISSN 1339-3189

Kontakt: info@mladaveda.sk, tel.: +421 908 546 716, www.mladaveda.sk

Fotografia na obálke: Jarný Prešov 2012. © Branislav A. Švorc, foto.branisko.at

REDAKČNÁ RADA

doc. Ing. Peter Adamišín, PhD. (Katedra environmentálneho manažmentu, Prešovská univerzita, Prešov)

doc. Dr. Pavel Chromý, PhD. (Katedra sociálnej geografie a regionálneho rozvoje, Univerzita Karlova, Praha)

doc. PaedDr. Peter Čuka, PhD. (Katedra cestovného ruchu, Slezská univerzita v Opavě)

prof. Dr. Paul Robert Magocsi (Chair of Ukrainian Studies, University of Toronto; Royal Society of Canada)

Ing. Lucia Mikušová, PhD. (Ústav biochémie, výživy a ochrany zdravia, Slovenská technická univerzita, Bratislava)

doc. Ing. Peter Skok, CSc. (Ekomos s. r. o., Prešov)

prof. Ing. Róbert Štefko, Ph.D. (Katedra marketingu a medzinárodného obchodu, Prešovská univerzita, Prešov)

prof. PhDr. Peter Švorc, CSc., predseda (Inštitút histórie, Prešovská univerzita, Prešov)

doc. Ing. Petr Tománek, CSc. (Katedra verejnej ekonomiky, Vysoká škola báňská - Technická univerzita, Ostrava)

REDAKCIA

Mgr. Richard Nikischer (Sociologický ústav Akadémie vied ČR, Praha)

Mgr. Branislav A. Švorc, šéfredaktor (Katedra turizmu a hotelového manažmentu, Prešovská univerzita, Prešov)

PhDr. Veronika Trstianska, PhD. (Ústav stredoeurópskych jazykov a kultúr FSS UKF, Nitra)

Mgr. Veronika Zuskáčová (Geografický ústav, Masarykova univerzita, Brno)

VYDAVATEĽ

Vydavateľstvo UNIVERSUM-EU, s. r. o.,

www.universum-eu.sk, Javorinská 26, 080 01 Prešov, Slovensko

© Magazín Mladá veda / Young Science. Akékoľvek šírenie a rozmnožovanie textu, fotografií, údajov a iných informácií je možné len s písomným povolením redakcie.

ANALÝZA TRHU POHOSTINSKÝCH SLUŽIEB V MESTE PREŠOV

THE ANALYSIS OF CATERING SERVICES MARKET IN PREŠOV

Anna Šenková, Magdaléna Gričová¹

Anna Šenková pôsobí ako odborná asistentka na Katedre turizmu a hotelového manažmentu Fakulty manažmentu Prešovskej univerzity. Magdaléna Gričová je študentkou Fakulty manažmentu Prešovskej univerzity.

Abstract

The people attend catering establishments for the purpose of satisfying their natural needs. Currently, there has been an opportunity to choose from various range of service that is different in various establishments. The main aim of this paper is to identify the current market situation of catering services in Prešov. The survey focuses on catering establishments that are the main providers of these services.

Key words: catering services, Prešov, market, survey

Abstrakt

Ľudia navštevujú pohostinské zariadenia za účelom uspokojenia svojich základných potrieb. V súčasnosti je možné vybrať si z rozmanitej ponuky služieb, ktorá je v rôznych zariadeniach odlišná. Hlavným cieľom tohto príspevku je identifikovať súčasnú situáciu na trhu stravovacích služieb v meste Prešov. Predmetom skúmania sú teda pohostinské zariadenia, ktoré sú hlavnými sprostredkovateľmi týchto služieb.

Kľúčové slová: pohostinské služby, mesto Prešov, trhový prieskum

Úvod

Gastronomický svet sa v súčasnosti mení každým dňom a poskytovanie stravovacích služieb aj v našich podmienkach naberá nový kurz. Dôvodom sú najmä neustále sa meniace potreby a nároky zákazníkov, ktorí majú vďaka cestovaniu viac skúseností s týmito službami vo svete a vyžadujú inovovanú ponuku a stále vyššiu kvalitu. Poskytovanie stravovacích služieb je súčasne dôležitým prvkom kultúrneho cestovného ruchu a národná gastronómia sa stáva významným zdrojom formovania identity národa. Stravovacie služby poskytujú rôzne druhy samostatných pohostinských zariadení, ale aj reštaurácie, ktoré sú súčasťou ubytovacích zariadení. Majitelia mnohých z nich už dávno zistili, že môžu výrazne profitovať, ak dokážu hosťom ponúknuť okrem uspokojenia ich základných ľudských potrieb aj nezapomenuteľný zážitok. Globalizácia a zmeny v životnom štýle v súčasnosti neobchádzajú ani stravovacie služby. Ľudia sa do väčšej miery zaujímajú o seba, o svoje zdravie, prostredie, v ktorom žijú, o jedlo, ktoré konzumujú. Podnikatelia v pohostinstve, ktorí chcú uspieť v silnej konkurencii,

¹ Adresa pracoviska: Ing. Anna Šenková, PhD., Prešovská univerzita, Fakulta manažmentu, Katedra turizmu a hotelového manažmentu, Konštantínova 16, 080 01 Prešov. E-mail: anna.senkova@unipo.sk

sú nútení sledovať tieto zmeny a prispôbiť sa im. Zákazníci prestávajú akceptovať stály nárast cien jedál a nápojov, ak za tým nie zároveň aj vyššia kvalita. Predpokladom úspešnosti na rozrastajúcom sa trhu gastronomických služieb je najmä silná značka a povest' podniku, čo v praxi znamená presvedčivý, transparentný a pre host'a zrozumiteľný projekt, ponuka špeciálnych produktov a služieb, ktoré sú aspektom účinnej propagácie.

Cieľ, materiál a metódy

Cieľom state je identifikovať súčasnú situáciu na trhu pohostinských služieb v meste Prešov, ktoré je krajským a zároveň najväčším mestom Prešovského kraja. Predmetom skúmania bola ponuka existujúcich pohostinských zariadení, ktoré sme analyzovali podľa jednotlivých mestských častí. Materiál, ktorý spracúvame tvoria primárne a sekundárne údaje o ponuke stravovacích služieb v meste Prešov, ktoré boli získané najmä vlastným terénnym prieskumom, ale aj z webových stránok o meste. Do analýzy sme zahrnuli všetky zariadenia poskytujúce širokú škálu pohostinských služieb nachádzajúce sa v mestských častiach Sídliisko II, III, Sekčov, Šváby, Solivar, v priemyselnej oblasti mesta a v centre mesta. Podrobnejšej analýze sme podrobili podniky s prevažne stravovacou funkciou. Základné údaje o kapacite a ponuke konkrétnych pohostinských zariadení sme získali riadeným rozhovormi so zamestnancami, prípadne s majiteľmi týchto podnikov. Prieskum bol realizovaný počas mesiacov február a marec 2013.

Výsledky a diskusia

Pohostinstvo má v cestovnom ruchu veľmi dôležité miesto, lebo stravovacie služby spolu s ubytovacími službami tvoria jeden zo základných pilierov tohto odvetvia. Sú významné aj preto, že uspokojujú základné ľudské potreby a ich kvalita v podstatnej miere ovplyvňuje spokojnosť návštevníkov v cestovnom ruchu. Stravovacie služby predstavujú základný produkt prevádzkovateľa a tvoria tiež veľmi významný doplnkový produkt cestovného ruchu. Pohostinské zariadenia podľa Sládeka (1997) poskytujú služby a uspokojujú potreby a želania nielen domáceho obyvateľstva ale tiež ostatných účastníkov cestovného ruchu, ktorý sa v danom mieste nachádzajú iba prechodne.

Pohostinské podniky

Primárne uspokojujú dopyt domáceho obyvateľstva a až sekundárne potreby návštevníkov cestovného ruchu. Ak sú pohostinské zariadenia súčasťou ubytovacích zariadení, potom poskytujú služby len alebo väčšinou návštevníkom cestovného ruchu. Gúčik (2010) uvádza, že obdobne je to aj pri pohostinských zariadeniach v rámci prepravy do cieľových miest (v lietadlách, na lodiach, pri cestných trasách).

Stravovacie služby zahŕňajú prípravu a predaj jedál a nápojov, poprípade doplnkový predaj tovarov a poskytovanie služieb, ktoré sa týkajú pohostinskej činnosti v pohostinských zariadeniach. Podľa Orišku (2011) stravovacie služby uspokojujú výživové potreby ľudí a tvoria väčší fond voľného času, ktorý zákazníci využijú na uspokojenie potrieb. „*Ide o služby základného stravovania (ponuka a predaj kompletného menu vrátane nápojov, ktoré poznáme pod označením obed alebo večera), doplnkového stravovania a občerstvenia ako aj spoločenské a zábavné služby, spojené s hudobnou produkciou, kultúrnym programom, prípadne ďalšie. Stravovacie služby poskytujú viaceré kategórie pohostinských zariadení*”

(Orieška 2011, s. 74). Autori Horner - Swarbrooke (2003) definujú rôzne typy poskytovania stravovacích služieb:

- zmluvní poskytovatelia stravovacích služieb, ktorí zabezpečujú stravovanie v prevádzkových zariadeniach,
- stravovacie zariadenia v hoteloch a strediskách cestovného ruchu,
- zábavné komplexy ponúkajúce stravovanie (nočné kluby, kasína),
- štýlové alebo bežné stravovanie v návštevníckych atraktivitách,
- stravovanie v oblasti dopravy (lietadlá, trajekty),
- bary, kde hlavnou činnosťou je výcap alkoholických a nealkoholických nápojov, no podáva sa tam aj jedlo,
- stravovacie služby s donáškou do domu,
- rýchle občerstvenia,
- lacné reštaurácie a bufety,
- reštaurácie, ktoré sú vo vlastníctve reťazcov,
- nezávislé reštaurácie, ktoré sú vo vlastníctve jednotlivcov,
- ústavné stravovanie (školy, nemocnice).

Mesto Prešov sa nachádza na východe Slovenska a je krajským mestom Prešovského kraja, ktorý je svojou rozlohou najväčším krajom na Slovensku. Mesto Prešov dnes tvoria štyri katastrálne územia – Prešov, Nižná Šebastová, Šalgovík a Solivar. Celková rozloha administratívneho územia je 73 km² a žije tu cca 93 000 obyvateľov. Prešov tvorí metropolu regiónu Šariš a je tiež tretie najväčšie mesto v rámci Slovenska. Je to jediné mesto na Slovensku, kde cez jeho historické centrum prechádza 49. rovnobežka (<http://www.saris.eu.sk>). Samotné mesto je bohaté na kultúrne podujatia, nachádzajú sa tu galérie, múzeá či divadlá. Počas letných mesiacov sa organizuje veľa akcií ako sú Dni mesta Prešov, Prešovská hudobná jeseň, Prešovský jarmok alebo festival skupín (<http://www.presov.sk>).

Analýza ponuky pohostinských zariadení so stravovacou funkciou v meste Prešov

Ponuka pohostinských zariadení v meste Prešov vytvára dostatočné podmienky na uspokojovanie dopytu po stravovacích službách. V Prešove sa nachádzajú rôzne druhy pohostinských zariadení s rozdielnou úrovňou ponúkaných služieb ako napríklad reštaurácie, pizzerie, jedálne so samoobsluhou, denné bary, kaviarne, vinárne, pivárne, nočné bary, hostince a bufety. Prostredníctvom terénneho prieskumu sme analyzovali ponuku na trhu pohostinských služieb v mestských častiach Sídliisko II, III, Sekčov, Šváby, Solivar, v priemyselnej oblasti mesta a v centre mesta.

Sídliisko II

Sídliisko II je našou prvou skúmanou oblasťou. Keďže tvorí časť mesta kde sú vysoké školy, je tam veľká koncentrácia študentov, mladých ľudí. Dobré známymi podnikmi je pre nich kaviareň Balada, Déjá Vu či Teacher's café. V rámci uspokojenia stravovacích potrieb je najbližšou reštauračnou prevádzkou reštaurácia Hviezda. Je to reštaurácia na úrovni, ktorá má bohatú ponuku jedál a samozrejmosťou je tiež denné menu. Má podstatne veľkú kapacitu, pričom môže svoje služby poskytnúť väčšiemu počtu ľudí a jej priestory je vhodné využiť aj

na organizovanie akcií akéhokoľvek druhu. Veľmi časté sú diskotéky, ktoré využívajú mladí bývajúci či už prechodne alebo natrvalo v meste Prešov. V porovnaní danej prevádzky s reštauráciou Centrál, je úroveň podniku Centrál na oveľa nižšej úrovni. Aj napriek tomu, že poskytuje reštauračné služby a jeho kapacita je 100 miest, interiér a prostredie zariadenia napovedá, že ide o podnik nižšej kategórie. No na druhej strane kvalita služieb súvisí aj s cenou. Tento podnik využívajú hlavne ľudia z okolitých panelákov, ktorí sa chcú dobre najesť či občerstviť sa a nepotrpia si na do detailov upravenom interiéri. Ponuka pozostáva väčšinou z jedál slovenskej kuchyne či už mäsitých alebo bezmäsitých. Nevýhodou pre ďalšie dva podniky Arkáda a Ice restaurant je ich poloha. Sú viacej vzdialené od centrálného miesta tohto sídliska. Pozitívom pre zákazníka však môže byť príjemné prostredie a kvalita jedál reštaurácie Arkáda. Reštaurácia Ice má zase dostatočnú kapacitu na sedenie a organizovanie akcií. Eldorado je reštaurácia a penzión, čo môže byť aj jeho konkurenčnou výhodou. Jeho návštevníci môžu okrem stravovacích a ubytovacích služieb využiť tiež tenisový či cyklistický areál pri rieke Torysa. Jedinou pizzeriou v tejto časti mesta je Ufo pizza, ktorá je ukrytá v areáli Centrál. Táto prevádzka však nemá sedenie a ponúka iba donášku pizze, cestovín a bolonských špagiet. Vzhľadom k veľkosti pizze, výške ceny a donáške nad 3 a viac jedál zdarma má svojich verných zákazníkov, ktorí jej služby využívajú.

Sídlisko III

Pohostinské služby v tejto časti mesta sú viac rozvinutejšie. Návštevníci tu môžu nájsť 3 reštaurácie, o niečo viacej pizzerii a svojim interiérom neprehliadnuteľný Aquabelly club s najväčším akváriom na Slovensku. Za zmienku určite stojí aj Bizarre bar, v ktorom sa konajú rôzne hudobné akcie a práve tie vedia prilákať stále nových zákazníkov. Samotná ponuka však nepozostáva len z nápojov. Zákazníci si okrem dobrej hudby a známych slovenských kapiel či sólových spevákov môžu vychutnať aj zahraničnú kuchyňu, steaky, rizotá či dezerty. V ponuke je tiež široký výber miešaných nápojov. Špeciálnou ponukou bezlepkovej pizze a cestovín, ktorá je určená pre celiatikov sa môže pochváliť reštaurácia Amici trojka. Jej gastronomické služby sú zamerané na taliansku kuchyňu, v ktorej dominujú pizza, šaláty či rôzne druhy cestovín. Organizovanie zážitkových akcií pre zákazníkov je typické pre reštauráciu Bowling pri trati. Tá sa snaží zákazníkom priblížiť jedlá českej alebo talianskej kuchyne. V rámci zážitkovej gastronómie sa tu ešte konajú akcie typu Fašiangová zabíjačka či sezónne Kačacie a husacie hody. K všetkým týmto pozitívnym stránka reštaurácie patrí aj možnosť využitia bowlingových dráh. Koloseum pizza ako jediná spomedzi existujúcich pizzerii na tomto sídlisku nemá prevádzku so sedením. To sa snaží vykompenzovať akciovými cenami. Pri odbere jedál nad 3 kusy ponúka donáškovú službu zdarma, pričom to isté platí v pondelky bez ohľadu na počet jedál. Okrem pizze si zákazníci môžu objednať cestoviny a nápoje až do neskorých večerných hodín. Čo sa týka kapacitného priestoru, v rámci fungujúcich podnikov má Wallstreet pizza až 100 miest. V doplnkovej ponuke je detský kútik, ktorý je využiteľný hlavne pre najmenších zákazníkov. Naopak starší zákazníci či už mužského alebo ženského zastúpenia si okrem pizze môžu pozrieť aj nejaký ten športový zápas. Pizzeria Koruna sa z centra mesta presťahovala do už zriadených priestorov malého motoristického areálu. Jej ponuka sa nezmenila, kuchyňa pripravuje denné menu pozostávajúce z jedál slovenskej a zahraničnej kuchyne. Pizzeria U Kuba má

v porovnaní s ostatnými najmenšiu kapacitu, no svoje služby ponúka aj v rámci donášky jedál.

Sídlisko Sekčov

Sekčov ako časť mesta je najväčším sídliskom Prešova. Nachádzajú sa tu nákupné centrá, rôzne samostatné obchodné reťazce, a preto aj ponuka podnikov je na rôznej úrovni. Je tu viacero kaviarní zastávajúcich vyššiu úroveň, príkladom ktorej môže byť Raffaello caffè alebo KA coffee. No tak ako na každom sídlisku aj tu sú podniky na nižšej úrovni ako napr. hostinec Papučka či iné bary. Vysokú úroveň gastronomických služieb má reštaurácia hotela Polo, ktorý sa nachádza ukrytý medzi panelákmi, no napriek tejto polohe jeho vonkajší dizajn pritiahne oko nejedného okoloidúceho. Pre interiér platí to isté. Kapacitou reštaurácie cez 100 miest a ostatnými priestormi je vhodným prostredím pre zorganizovanie oslavy alebo firemného stretnutia na úrovni prislúchajúcej tomuto zariadeniu. Gastronomická ponuka sa špecializuje na jedlá zahraničnej kuchyne a lobby bar slúži ubytovaným či neubytovaným zákazníkom nepretržite. V blízkosti hotela Polo sa nachádza ďalšia reštaurácia Caffé Gurmania. Tá má v svojej ponuke jedlá slovenskej a zahraničnej kuchyne. Návštevníci si môžu vybrať z grilovaných jedlách, jedlách z viacerých druhov mäsa a z ponuky nápojov. Medzi gastronomickými podnikmi v tejto oblasti majú svoje podstatné miesto aj pizzerie. Ponuka pizzerií Dubrovník a Olive pizza pozostáva nielen z pizze ale aj z denného menu. Dubrovník poskytuje jedlá zahraničnej kuchyne, špeciality z rýb, hydiny či bravčového mäsa. S cieľom udržania si zákazníkov ponúka aj donášku v rámci obchodného centra. Zákazníci v rámci stravovania môžu využiť aj služby herne. Keďže podnik Olive pizza organizuje akcie aj so živou hudbou, jeho veľký počet miest spĺňa predpoklady na uspokojenie očakávaní zákazníka. Gastronomické zariadenie, ktoré je špeciálne zamerané na ponuku pravej talianskej pizze je Pizzeria 7 divov sveta. Názov podniku sa premietol aj do názvu pizze, a tak si zákazníci môžu pochutnať na Cheopsovej pyramíde v Gíze či na Diovej soche v Olympii. Je tu tiež možnosť sledovania prípravy pizze v rámci konceptu otvorenej kuchyne. Stravovanie formou fast foodov – rýchle stravovanie pozná každý a obľubu v ňom majú hlavne mladí. Na sídlisku Sekčov sa nachádza viacero takýchto zariadení. Do tejto oblasti zahŕňame dva podniky, a to dobre známy McDonald's a Top grill. Ponuku McDonald's tvoria hamburgery, cheesburgery, sendviče alebo wrapy. Prevádzka je otvorená až do polnoci a zákazníci môžu na objednanie jedál využiť službu McDrive. Čo sa týka polohy, nachádza sa oproti nákupnému centru, takže zákazníci po vyčerpávajúcich nákupoch zamieria práve tam. Zariadenie Top grill zaradujeme k bufetom, keďže v priestoroch nákupného centra nemá presne vyhradený priestor na sedenie, a tak sa spolu s ostatnými podnikmi delí o toto miesto. Zákazníkovi je schopný ponúknuť grilované jedlá, steaky, bagety alebo gyros. Šťastná hodina je podľa typu podniku zaradený k bistru. Tento podnik ponúka denné menu a jedlá z mäsa alebo z rýb, cestovinové jedlá, pizzu a šaláty. Čo sa týka otváracej doby, zákazníci môžu jeho služby využiť najneskôr do polnoci .

Sídliska Šváby a Solivar

Sídlisko Šváby a Solivar sú vzdialenejšie od centra mesta, a preto aj ponuka gastronomických služieb tu bude slabšia. Ľudia bývajúci v tejto časti Prešova môžu využiť gastronomické služby reštaurácie a pizzerie Rio. Tá má predpoklady na uspokojenie potrieb zákazníkov. Jej

ponuku tvorí denné menu, jedlá domácej a zahraničnej kuchyne a tiež pizza a ponuka nápojov. Vonku pred reštauráciou je veľká letná terasa s kapacitou do 100 miest. Kvalitu gastronomických služieb v oblasti Solivar pozdvihuje reštaurácia na Kutuzovovej ulici, ktorá je súčasťou komplexu Plaza Beach. Je to reštaurácia so širokou ponukou jedál zahraničnej kuchyne, steakov, grilovaných jedál či šalátov. Zákazníci si môžu vybrať aj z ponuky rôznych druhov pizze, ktorá je pripravovaná priamo pred očami zákazníka. V areáli sa nachádza aj Cocktail a Fruit bar s pestrou ponukou miešaných nápojov. Majitelia a zamestnanci tohto zariadenia zákazníkov v sezónnom období lákajú na kúpanie sa v bazénoch, tenisový kurt, plážový volejbal, posedenie v príjemnom prostredí či možnosť využitia bowlingu. Vďaka veľkým priestorom je možná organizácia rôznych osláv a stretnutí. Podobnú gastronomickú ponuku má aj podnik Šport pub. Ten organizuje sezónne akcie ako sú Rybacie a poľovnícke hody a pre zákazníkov je schopný nachystať Mikulášsku párty či Dámsku jazdu. Medzi doplnkové služby využiteľné v tejto prevádzke patrí organizovanie rodinných podujatí a firemných stretnutí a bowling.

Priemyselná oblasť

Do priemyselnej oblasti zaradzujeme gastronomické zariadenia nachádzajúce sa vo vzdialenejšej oblasti od centra mesta, v časti mesta, ktorej podstatnú plochu zaberajú firmy a priemyselné budovy. Aj napriek tomu tu svoje služby poskytuje reštaurácia Lineas, ktorá je súčasťou hotela a ktorá má k dispozícii aj relaxačné centrum. Gastronomické služby poskytuje hotelovým aj nehotelovým hosťom vo forme raňajok, denného menu alebo večere. Ubytovacie služby ponúka aj penzión Radlinka. V rámci stravovania môžu zákazníci využiť priestory reštaurácie alebo jedálne. V ponuke sú špeciality slovenskej kuchyne v podobe mäsitých a bezmäsitých jedál. V prípade, že sa tu nekoná žiadna akcia, je cez víkend zatvorené. Novovzniknutá reštaurácia, ktorá je spomedzi týchto podnikov bližšie k centru, je Da Gioacchino. Už z pomenovania vyplýva, že sa zameriava na taliansku kuchyňu. Jej ponuka zahŕňa okrem denného menu aj viaceré druhy pizze. Čo sa týka aktivít pre zákazníkov, snaží sa zaujať organizovaním kurzov taliančiny a akciami typu Francúzsky či Orientálny večer. Kapacitne rovnako veľkými stravovacími zariadeniami sú Modrá jedáleň a Jedáleň Majo. Obe sa zameriavajú skôr na jedlá slovenskej kuchyne, na ponuku denného menu a na organizovanie udalostí, ktoré si žiadajú väčšie priestory. Tie sa konajú zväčša cez víkendy, kedy sú jedálne otvorené len na objednávku. Okrem základnej ponuky služieb sa Modrá jedáleň snaží šetriť zákazníkom čas dovozom jedál.

Centrum mesta Prešov

Každé mesto má svoju centrálnu časť, oblasť, kde je najviac sústredené dianie v meste. Aj v meste Prešov sa na hlavnom námestí konajú mnohé akcie a kultúrne podujatia a svoju nepostrádateľnú rolu tu zohrávajú aj pohostinské zariadenia. Vzhľadom na veľké množstvo tu pôsobiacich reštauračných podnikov, členíme danú oblasť na centrum mesta a na oblasť blízke okolie centra.

Centrum mesta

Svoje stravovacie potreby v centre mesta môže človek uspokojiť prostredníctvom široko rozvinutej ponuky služieb. Aj náročnejší zákazník tu nájde gastronomickú ponuku na vysokej úrovni, kde kvalita zastáva popredné miesto. Ak hovoríme o kvalitných službách na vyššej

úrovni, okrem iných je potrebné spomenúť podniky ako La Gondola, Metropolis, Kolégium, Double Tiffany či jej sesterskú prevádzku Tiffany Café Restaurant. Z jedálneho lístka týchto podnikov si zákazníci môžu vybrať jedlá zahraničnej kuchyne, ktoré ulahodia nielen chuťovým bunkám ale aj oku. Samozrejmosťou ponúkaných služieb na takejto úrovni sú aj vyššie ceny a veľký vplyv na ne má aj poloha podnikov. Ďalšími reštauráciami, kde sa okrem dobrého jedla nájde aj výborná šálka kávy je Film café, Tiffany Café Restaurant alebo Via magna. Tie okrem stravovacích služieb ponúkajú aj služby kaviarenských zariadení. V súvislosti s ponukou nápojov sú služby reštaurácie Kolégium či Metropolis rozšírené o vínnu kartu a priestory o vináreň s ponukou vín nielen zo Slovenska. Zariadenia ako Alex, Trattoria, Átrium či Bella Sicilia môžu svojim zákazníkom ponúknuť aj ubytovacie služby. Hotel Dukla okrem ubytovania a wellness centra disponuje vysokokapacitnými priestormi na usporiadanie akcií akéhokoľvek druhu. Prevádzka Čierny orol je zase známa usporadúvaním veľkých slávností rodinného či obchodného charakteru, na ktoré je možná príprava menu podľa želania zákazníka. Nielen obyvatelia Prešova ale aj ľudia z okolitých miest si radi pochutnajú na dobrom jedle. O to viac ich vie prilákať chuť sezónnych špecialít akými sú Husacie a kačacie hody, alebo tiež Jahňacie hody. Tie do svojej gastronomickej ponuky zahŕňa reštaurácia Via Magna, Metropolis, Trattoria či Átrium. Ich kuchyňa sa špecializuje aj na niekoľkodňovú ponuku zahraničných jedál, kde sa organizujú Dni maďarskej, talianskej, mexickej či japonskej kuchyne. Tak sa zákazníkom otvára možnosť ochutnať kuchyne iných krajín aj napriek tomu, že neopustia hranice štátu. Inú cestu ako zaujať a diferencovať sa od ostatných si zvolili podniky Tequilas, Šarišská chiža u Kľúčika, Čínska reštaurácia či Film Café. Tequilas je reštaurácia, ktorá svoju ponuku smeruje na jednu krajinu. V jedálnom lístku majú svoju pozíciu špeciality mexickej kuchyne ako sú nachos, fajitas a iné. Nápojový lístok zase pozostáva zo špeciálnej ponuky tequil a piva vyrábaného v Mexiku. Šarišská chiža u Kľúčika sa zameriava na naše regionálne jedlá, jej ponuka pozostáva z mäsitých a bezmäsitých jedál slovenskej kuchyne. Interiér reštaurácie je prispôbený zameraniu reštaurácie, nachádzajú sa tu dobové predmety, hrnce, krosná. Názvy jedlá sú v jedálnom lístku uvádzané v šarištine. Reštaurácia a kaviareň Film Café sa nachádza na začiatku mesta. Špecifický je štýl tohto zariadenia. Steny v interiéri podniku sú vo filmovom štýle. Obedové menu, jedlá slovenskej a zahraničnej kuchyne, burgery, steaky sú súčasťou jedálneho lístka a zákazníci si môžu vybrať aj z ponuky nápojov.

Blízke okolie centra

Niektoré reštaurácie nachádzajúce sa v blízkosti centra poskytujú jednak ubytovacie služby a tiež služby stravovania. Ubytovacie služby v rámci tejto práce považujeme za doplnkové a gastronómická oblasť je pre nás podstatnejšia. Reštaurácie, ktoré sme si vymedzili ako zariadenia nachádzajúce sa v blízkom okolí centra majú ponuku zameranú nielen na slovenskú kuchyňu ale tiež na zahraničné jedlá. Podnik s názvom Kepasa v rámci svojej reštauračnej ponuky dáva možnosť voľby medzi mäsitými a vegetariánskymi jedlami. Zákazníkov láka aj na grilované jedlá, pizzu či cestoviny. Vďaka veľkému kapacitnému priestoru dokáže obslúžiť veľký počet hostí, a to nielen vo vnútri zariadenia. Podobnú ponuku jedál má aj reštaurácia Spirit, no navyše ponúka hamburgery a pita menu. Jahňacina v jedálnom lístku nechýba v reštaurácii hotela Enchanté či v reštaurácii Platan, zamestnanci ktorého radi pripraví aj steaky či pečené prasiatko. Formu obmeny jedálneho lístka

sezónnymi potravinami uskutočňujú reštaurácie, ktoré si chcú udržať zákazníkov. Chcú zmeniť stereotyp ponúkaných jedál a priniesť niečo nové, čo ich ponuku obohatí. Týmto smerom ide už spomínaná reštaurácia Kepasa. Priblíženie sa k zákazníkovi spôsobom donášky si zvolila reštaurácia Dukát a Spirit. Zaujímavou cestou ako prilákať hostí je aj usporiadanie akcií, kde hrá živá hudba. Na to sa zameriava reštaurácia Spirit a Kepasa. Ide vlastne o spôsob, kde zákazník príde do podniku za účelom zábavy a popritom využije služby stravovania či pitia. Skoro vo všetkých nami skúmaných podnikoch v rámci tejto oblasti sa dajú organizovať rodinné a firemné akcie, kde sa pri príprave slávnostného menu kladie dôraz na požiadavky a očakávania zákazníka. Podnikov zameraných na ponuku pizze je v centre mesta a v jeho okolí niekoľko. Nie všetky ponúkajú len pizzu. Okrem nej, ich ponuka pozostáva aj z denného menu a z rôznych druhov jedál. Pizzeria Allegro sa špecializuje aj na ponuku talianskych špecialít a Pizza na rohu má v svojej ponuke mexické špeciality či slovenské jedlá. Podnik La Cucaracha, ktorý má na Hlavnej ulici dve prevádzky, poskytuje aj latinsko-americkú kuchyňu, tortilly, steaky, cestoviny či zeleninové šaláty. Pizzerie Pomodoro, Borsalino a Torino sa sústreďia výlučne na ponuku rôznych druhov pizze a medzi svoje služby zahrnuli aj donášku. Novovzniknutým podnikom je pizzeria Tulipán, ktorá má podobnú gastronomickú ponuku s pizzeriou Fun Fun Tulipán, keďže patria pod spoločného prevádzkovateľa. Čo sa týka umiestnenia týchto podnikov, pizzerie Redbox a La Cucaracha majú svoje prevádzky na rozličných miestach. Môžu tak svoje služby poskytnúť nielen v centre mesta ale aj na vzdialenejších sídliskách. Na Hlavnej ulici v Prešove sa nachádzajú aj dve zariadenia ponúkajúce služby jedálne. Jedáleň Mirka má v porovnaní s jedálňou Eckhaus oveľa väčšiu kapacitu a cez víkendy je otvorená len na organizovanie akcií pre zákazníkov. K svojim službám si započítava aj donášku. Eckhaus je zase bližšie k centru a v nedeľu ponúka svoje služby aspoň v doobedňajších hodinách. Táto stravovacia prevádzka je určená pre menší počet zákazníkov a v ponuke má okrem teplých jedál aj studené jedlá a obložené misky. Bistro Avenue 7 poskytuje svoje stravovacie služby len počas pracovného týždňa. Keďže je súčasťou penziónu v ponuke má raňajky pre ubytovaných. Pri organizovaní akcie je schopní zákazníkovi vyhovieť v rámci gastronomickej ponuky a zostaviť mu menu na želanie. V rámci rýchleho občerstvenia si zákazníci môžu vybrať Istanbul Kebab, ktorý sa nachádza priamo na autobusovej stanici. Nemá rozsiahlu ponuku, no na rýchle občerstvenie z bufetového stánku to postačí. Zaujímavým gastronomickým zariadením je DB Deaf Kebab, kde obsluhu tvorí jeden nepočujúci a jeden počujúci. Zákazníci si tu môžu objednať kebab alebo tortillu a pritom sa naučiť posunkový jazyk. O & M Kebap má v centre dve prevádzky, ktoré ponúkajú tureckú kuchyňu, zemle a döner kebab. Zo širokej ponuky bagiet, wrapov alebo sladkého pečiva si zákazníci môžu vybrať v Bagetérii Krotuchem a Happy Belly. Prevádzkovatelia Kliklak-u nemajú vlastné stravovacie zariadenie, a tak tieto služby ponúkajú v podniku Netopier rock cafe na Slovenskej ulici. V ponuke majú aj donášku jedál.

Záver

Mesto Prešov má širokú ponuku stravovacích služieb. Zákazníci si môžu vybrať podľa preferovanej kuchyne, chuti, ceny, existujúceho prostredia či obsluhujúceho personálu. Aby zákazníci ostali verní a stále sa vracali, je potrebné pre nich urobiť aj to, čo samotná ponuka nezahŕňa. Ľudia si intenzívnejšie zapamätajú, ak prežili niečo jedinečné. V rámci

pohostinských zariadení môže ísť o pozitívne dojmy z celkovej ponuky jedál a nápojov. Najlepší spôsob ako si získať zákazníkov je organizovať akcie, z ktorých budú mať zážitok a ktoré na ne silno zapôsobia. Do úvahy prichádza napríklad organizovanie rôznych tematických hostín s ponukou regionálnej gastronómie alebo etnických kuchýň. Zaujímavým a v zahraničí vyhľadávaným je koncept otvorenej kuchyne, ktorý ponúka zákazníkovi možnosť nahliadnuť do tajomstiev prípravy jedla a sledovať dokončenie svojho pokrmu na vlastné oči.

Na záver môžeme zhodnotiť, že najviac podnikov poskytujúcich stravovacie služby sa nachádza v centre mesta Prešov a v jeho blízkosti. Čím sú miesta vzdialenejšie od centra, tým je podnikov mene. Vo všeobecnosti sa na sídliskách nachádzajú podniky s nižšou kvalitou služieb, na nižšej úrovni a samozrejme aj s nižšími cenami. V rámci typov ponúkaných kuchýň je ponuka rozmanitá. Vplyvom globalizácie sa k nám dostávajú kuchyne iných národov a medzi ľuďmi sú obľúbené. Zákazník si má z čoho vybrať. Záleží len na jeho požiadavkách, s ktorými prichádza do konkrétneho stravovacieho zariadenia. Jeho zamestnanci sa mu snažia vyhovieť a splniť jeho očakávania. Či sa im to podarí sa ukáže, ak sa zákazník vráti a jeho služby využije aj druhýkrát.

Tento príspevok je súčasťou riešenia projektu GAMA/13/12 „Analýza turistických tokov v okrese Prešov s dôrazom na motiváciu účasti na turizme a využitia fondu voľného času s cieľom vylepšenia turistických produktov“.

Použitá literatúra

1. GŮČIK, M., 2010. *Cestovný ruch - úvod do štúdia*. Banská Bystrica: Slovak-Swiss Tourism. ISBN 978-80-89090-80-8.
2. HORNER, S., SWARBROOKE, J., 2003. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času : aplikovaný marketing služeb*. Praha: Grada Publishing. ISBN 80-247-0202-9.
3. ORIEŠKA, J., 2011. *Služby v cestovnom ruchu I. časť*. Banská Bystrica: Slovak-Swiss Tourism. ISBN 978-80-89090-93-8.
4. Prešov [online]. [cit. 2013-04-08]. Dostupné z: <http://www.presov.sk/portal/?c=12&id=9944>
5. SLÁDEK, G., 1997. *Podnikanie v pohostinstve a hotelierstve*. Bratislava: EPOS. ISBN 80-8057-011-6.
6. Šariš [online]. [cit. 2013-04-08]. Dostupné z: <http://www.saris.eu.sk/presov/sk/pamiatky.html>
7. ŠENKOVÁ, A., 2013. *Hotelová gastronómia*. Prešov: Bookman, s.r.o, ISBN 978-80-8165-008-6