

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- AUTORSKÝ TÝM spol. s.r.o. Hotel Restaurant Management Consulting Řízení stravovací činnosti aneb Food & Beverage management na konci 90. let. Hotel Restaurant Management Consulting, Praha 1997
- BERÁNEK, J.: Provozujeme pohostinství a ubytování. MAG Consulting ve spolupráci s Grada Publishing, Praha 2004
- BERÁNEK, J.: KOTEK, P., Řízení hotelového provozu, třetí, přepracované vydání. MAG Consulting ve spolupráci s Grada Publishing, Praha 2003
- INDROVÁ, J.: Hotelový management. VŠE, Praha 1996
- INDROVÁ, J., PETRŮ, Z., VAŠKO, M.: Podnikatelská činnost ve stravování a hotelnictví. VŠE, Praha 1996
- KIRÁLOVÁ, A.: Marketing hotelových služeb. Ekopress, Praha 2002
- KOSMÁK, P.: Hotelové podnikání a integrační procesy. VŠH, Praha 2003
- KOTLER, P.: Marketing management (10. rozšířené vydání). Grada Publishing, Praha 2001
- MALÁ, V.: Základy cestovního ruchu. VŠE, Praha
- MORRISON, A. M.: Marketing pohostinství a cestovního ruchu. Victoria Publishing, Praha 1989
- PÁSKOVÁ, M., ZELENKA, J.: Výkladový slovník cestovního ruchu. Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, Praha 2002
- ŠTĚTINA, V. a kol.: Jídelní lístek – Nástroj řízení a věc prvořadého významu. Editpress, Praha 2002
- VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. a kol.: Bezpečnost pokrmů v gastronomii. České a slovenské odborné nakladatelství, Praha 2004
- Ročenka cestovního ruchu, ubytování a pohostinství České republiky. Mag Consulting, Praha 2003



**Periodika:**

Food Service

COT

Minutka

**Internetové adresy:**[www.cestovni-ruch.cz](http://www.cestovni-ruch.cz)[www.socr.cz](http://www.socr.cz)[www.gastrocr.cz](http://www.gastrocr.cz)[www.gastronews.cz](http://www.gastronews.cz)[www.cotmedia.cz](http://www.cotmedia.cz)[www.CZeCOT.cz](http://www.CZeCOT.cz)[www.cccr-info.cz](http://www.cccr-info.cz)[www.mmr.cz](http://www.mmr.cz)[www.mvcr.cz](http://www.mvcr.cz)[www.czso.cz](http://www.czso.cz)[www.nfhr.cz](http://www.nfhr.cz)[www.horeka.cz](http://www.horeka.cz)[www.foodservice.cz](http://www.foodservice.cz)[www.minutka.cz](http://www.minutka.cz)[www.orea.cz](http://www.orea.cz)**Seznam příloh:**

Příloha č. 1: Některé zákony a předpisy upravující činnost gastronomických podniků včetně předpisů souvisejících

Příloha č. 2: Kalkulační list – kalkulace prodejní ceny

Příloha č. 3: Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven

Příloha č. 4: Raut, Menu, Nápojové balíčky

Příloha č. 5: Dotazník – sledování spokojenosti se službami v hotelovém bistro

Příloha č. 6: Dotazník – sledování spokojenosti se službami



## ODKAZY

- 1) Hotelový management, Jarmila Indrová, VŠE, 1996, str. 49
- 2) zdroj: Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení, MH ČR, ČSÚ, ČCCR, NFHR a další, Praha 1994, str. 7
- 3) Jídelní lístek – nástroj řízení a věc prvořadého významu, Vladimír Štětina a autorský tým spol. HRMC, EDITPRESS, Praha, 2002, str. 89
- 4) Food servis č. 2 – 3/2004, str. 36
- 5) zdroj: Food servis č. 7 – 8/2003, str. 20
- 6) zdroj: Provozujeme pohostinství a ubytování, Jaromír Beránek, MAG Consulting, Praha 2004, str. 49; Zákoník práce, § 132 - 138
- 7) Marketing management, Philip Kotler (10. rozšířené vydání), Grada Publishing, Praha 2001, str.421
- 8) Provozujeme pohostinství a ubytování, Jaromír Beránek, MAG Consulting, Praha, 2004, str. 99
- 9) zdroj: Řízení stravovací činnosti aneb Food & Beverage management na konci 90. let, autorský tým spol. s.r.o. Hotel Restaurant Management Consulting, Praha 1997, str. 41
- 10) zdroj: Řízení hotelového provozu, Jaromír Beránek, Pavel Kotek, MAG Consulting, Praha 2003, str. 52-55
- 11) zdroj: Provozujeme pohostinství a ubytování, Jaromír Beránek, MAG Consulting, Praha, 2004, str. 102 -105
- 12) Časopis Minutka č. 3/2002
- 13) Marketing management, Philip Kotler (10. rozšířené vydání), Grada Publishing, Praha 2001, str. 24
- 14) Marketing hotelových služeb, Alžběta Királ'ová, Ekopress, Praha 2002, str. 15

