

Specifické problémy etikety v hotelnictví

Martina Šupová

Bakalářská práce
2007



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav potravinářského inženýrství

akademický rok: 2006/2007

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Martina ŠUPOVÁ**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**
Téma práce: **Specifické problémy etikety v hotelnictví**

Zásady pro vypracování:

Definice a význam etikety v hotelnictví, psychologický vliv.
Vyjmenovat jaké jsou obecně legislativní a další předpisy týkající se etikety v ČR a zahraničí.
Konkrétní případy jak postupovat, uplatňovat zásady správné etikety.
Příklad neetického chování.
Diplomatický protokol.

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

Dle doporučení vedoucího bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:

doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D.

Ústav potravinářského inženýrství a chemie

Datum zadání bakalářské práce:

8. ledna 2007

Termín odevzdání bakalářské práce:

4. června 2007

Ve Zlíně dne 2. května 2007



Ignác Hoza
prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
děkan

L.S.

Ignác Hoza
prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
ředitel ústavu

ABSTRAKT

Bakalářská práce je věnována vybraným tématům společenského styku, pravidlům společenské etikety, zejména těm, které souvisejí s formální stránkou mezinárodních styků. V práci jsou uvedeny poznatky, které pomohou lépe pochopit zahraniční partnery a vyhovět jejich přáním. Je zde popsáno organizování a příprava různých pracovních a společenských akcí pořádaných jak v tuzemsku tak i v zahraničí. Podává základní informace a stručný přehled o diplomatickém protokolu a diplomatické praxi.

Klíčová slova:

společenská etiketa

společenský styk

diplomatický protokol

ABSTRACT

The bachelor thesis is written about these themes-social intercourse, rules of social formality especially which are connected with formal international intercourse. There are some findings in the essay, which help us to understand better foreign business partners and their requests. It is described how to organize and prepare some work and social meetings in the Czech Republic and abroad. There is basic information about diplomatic protocol and practice.

Keywords:

social formality

social intercourse

diplomatic protocol

Děkuji vedoucí práce doc. Ing. Janu Hraběti, Ph.D. a panu Václavu Formanovi za odborné vedení, za cenné rady a připomínky poskytované v průběhu celého řešení zadaného úkolu.

Ve Zlíně 28. 5. 2007

Prohlašuji, že jsem na celé diplomové práci pracovala samostatně a použitou literaturu jsem citovala.

Ve Zlíně, 30. 05. 2007

.....

jméno diplomanta

OBSAH

ÚVOD	8
I TEORETICKÁ ČÁST	9
1 SPOLEČENSKÝ STYK A ETIKETA	10
1.1 SPOLEČENSKÝ STYK	10
1.2 ETIKETA	11
1.3 SPOLEČENSKÉ PŘEDNOSTI	12
2 SPOLEČENSKÉ PODNIKY A PŘÍLEŽITOSTI	14
2.1 ETIKETA POZVÁNEK	14
2.2 TYPY SPOLEČENSKÝCH UDÁLOSTÍ	15
2.3 VÝBĚR A ZPŮSOB PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ	19
2.3.1 Základní pravidla	19
2.4 PRAVIDLA STOLOVÁNÍ.....	20
2.4.1 Úprava stolu	20
2.4.2 Prostírání	20
2.4.3 Chování u stolu	21
2.4.4 Jídelní příbory	22
3 STYK SE ZAHRANIČNÍMI HOSTY	25
3.1 ZVYKLOSTI ZAHRANIČNÍCH PARTNERŮ PŘI STOLOVÁNÍ.....	25
4 DIPLOMATICKÝ PROTOKOL	37
4.1 O DIPLOMATICKÉM PROTOKOLU.....	37
ZÁVĚR	39
SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	40

ÚVOD

Od samého počátku lidské společnosti existovaly určité zvyklosti, práva, způsoby jednání a chování lidí vůči sobě. Vznikaly na základě každodenní praxe ve snaze zavést řád do života společnosti. Tyto zvyklosti se vyvíjely řadu generací a přizpůsobovaly se změnám náboženských, kulturních, ekonomických a klimatických podmínek. Čím více se společnost propojovala a civilizovala, tím byly požadavky na společenské chování komplikovanější. Vznikaly nepsané tradice, zvyky a obyčeje, které určovaly, jak se kdo má chovat a ty se neustále měnily a mění.

V dnešní době nejde nebo nemá jít pouze o chování ve vyšší společnosti, ale o pravidla pro nejšířší okruh osob. Společenská výchova nás učí jednání s jinými lidmi. Toto jednání nemá pevnou formu a je ovlivněno proměnlivou dynamikou okamžiku. Společenský život je mnohotvárnější tak, jak se diferencují jednotlivé společenské vrstvy a třídy. Neprobíhá jen v omezeném prostoru, ale v mezinárodních měřítcích. Nové zkušenosti přináší i cestování, ale současně nás staví před nové, mnohdy neznámé či nečekané situace.

Smyslem této práce je přispět k budování nových společenských vztahů v České republice, ale i za jejími hranicemi. Má popsat základní pravidla etikety v každodenním životě i při významných příležitostech. Přiblížit přípravu a organizaci pracovních i společenských akcí a zásady slušného chování při návštěvě společenských podniků. Seznámit se společenskými zvyklostmi při styku se zahraničními hosty a podat základní informace o diplomatickém protokolu.

Předpokládám, že shromážděné a zpracované informace poslouží jako dobrý zdroj informací týkající se etikety a společenského styku v oblasti hotelnictví a gastronomie a pomohou k osvojení základních společenských pravidel při různých životních situacích.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 SPOLEČENSKÝ STYK A ETIKETA

1.1 Společenský styk

Lidská společnost je velmi složitým, neustále se vyvíjejícím organismem. S každým dnem v životě přicházejí různé situace, na které je člověk nucen reagovat. Tím dochází k vzájemnému styku osob ve společnosti a to na různých úrovních. Zásady společenského chování nevznikaly na základě vydané normy, utvářely se přirozenou cestou dle nutnosti a potřeby a jejich obsah ovlivňovalo mnoho faktorů, ať už geografické, politické, kulturní či náboženské a mnoho dalších. Postupem času se normy společenského chování měnily a vyvíjely, tak jak se vyvíjela lidská společnost. [5]

Slušnost či neslušnost se projevuje v jakémkoli prostředí. Slušnost a slušné chování je obecně přijatelné chování člověka ve společnosti, při vzájemném styku a komunikaci. Pojem slušnost ale není univerzální, co se u nás považuje za slušné, nemusí se tak jevit v jiné společenské kultuře.

Zdvořilost se liší od slušnosti tím, že se jí musíme naučit, na rozdíl od slušnosti, která může být vrozená. Je hodně způsobů jak zdvořilost vyjadřovat, mimo jiné např. uctivost, skromnost, laskavost a ochota.

Takt můžeme charakterizovat jako přizpůsobování zásad a pravidel společenského styku konkrétní situaci a osobám s kterými jednáme. Měli bychom být snášenliví a ohleduplní k jiným osobám a jejich názorům. Taktní člověk se snaží být vnímavý a citlivý, dokáže druhého upozornit na nedostatky, aniž by ho urazil nebo na ně upozornil ostatní. Taktním jednáním také můžeme zapůsobit na naše obchodní partnery. Opakem taktu je netaktnost. Jedná se o pomlouvání, neustálé zdůrazňování vlastní osoby, nevhodné probírání soukromých záležitostí apod.

Ohleduplnost by měla být přirozenou vlastností každého kulturního jedince. Ohleduplný člověk je velmi tolerantní, má své zásady. K sobě je kritičtější než k ostatním lidem. Snaží se, aby nebyl na obtíž a nedosahoval výhod na úkor jiných. Důležitou složkou ohleduplnosti je snaha usnadňovat život lidem kolem sebe. Musí však souviset s upřímností, která nám nedovolí vyhýbat se problémům tím, že nepoukážeme na jevy, které se neshodují s morálkou, pracovními povinnostmi nebo jinými platnými řády a zásadami.

Úcta k lidem neznamena přehnaně uctivé chování. Je dokladem toho, že si vážíme jednotlivého člověka i všech lidí. Samozřejmě znamená to i úctu k lidské práci a jejím výsledkům. Proto bychom se měli snažit bojovat proti vandalům, proti rušení klidu a pořádku i proti lidské lhostejnosti.

Estetičnost hraje významnou roli při vytváření prvního dojmu o člověku a má vliv na celé jeho chování a projevy ve společnosti. Vítaným společníkem nebývá člověk se zanedbaným zevnějškem nebo s nechutnými návyky. Smysl pro krásu člověka neustále obohacuje, vytříbený vkus je obrazem osobnosti a přispívá k jejímu dalšímu rozvoji.

Bonton – je to pojem převzatý z francouzštiny, používaný obecně v užším smyslu slova jako synonymum společenského chování, přesnější odpovídající význam je dobré chování. Francouzština má pro společenskou etiketu výstižný výraz – savoir vivre – umění žít.

Etika (z řeckého éthos = mravy) je filosofická věda zabývající se teorií morálky. Je to nauka o původu a podstatě morálního vědomí a jednání, o mravnosti jako společenské stránce života člověka. Posuzuje lidské úkony z hlediska svědomí a dělí tyto úkony na dobré a zlé, správné a nesprávné, užitečné a škodlivé.

Společenský kodex – je uceleným soupisem pravidel společenského chování, je připravený s cílem napomoci v jednoznačném prosazování jejich závaznosti. Použitým označením, převzatým z legislativní praxe se zdůrazňuje, že sebraná pravidla mají být chápána jako závazná, jednotně vykládaná, tzn. kodifikovaná.

1.2 Etiketa

Slovo etiketa vzniklo ze starofrancouzského „stiquer“, jehož předchůdcem bylo starogermánské „stechen“, přičemž obě slova znamenají „přípevnit“ nebo „vyvěsit“. Před řadou století se pravidla, jež se měla dodržovat u královského dvora a pravděpodobně i v objektech určených pro strážce a vojsko, vyvěšovala na zeď.

Pravidla chování se ve společnosti postupně odvozovala z principu hierarchie, z dvorské tradice, která jasně určovala, kdo smí zaujmout místo vedle panovníka a kdo si musí sednout dál. Také pořadí zdravení bylo přesně stanovené a muselo se dodržovat. Od té doby pojem etiketa a jeho význam doznaly značného vývoje a jejich současné pojetí se liší od dřívějších názorů. [5]

Společenský život, především na oficiální úrovni, podléhá na jedné straně pravidlům etikety, na druhé straně se dodržuje tzv. diplomatický protokol (ten vznikl v době

Vídeňského kongresu v letech 1813 až 1815 a od té doby se nezměnil). Protokol platí jako všeobecná, velmi praktická pomůcka mezinárodního soužití, dodržuje se při všech státních a politických událostech, platí i při jiných velkých společenských příležitostech. Zdar podniku je v přímé úměře závislý na znalosti diplomatického protokolu, velmi často se ovšem také pravidla etikety (společenská pravidla) mylně zaměňují za protokolární předpisy. Mnozí se domnívají, že se jimi musí řídit i v soukromém a společenském životě – protokolární předpisy, ale neměli a nemají žádný vliv na jednání ani na chování v soukromém životě. Pravidla běžného společenského života se přizpůsobují situacím od formálních po uvolněné, protokolární jsou přísná, závažná, odrážejí politický záměr. Etiketa byla a vždy bude výrazem ducha doby, mocenských poměrů, sociální struktury. [4]

V etiketě jsou zahrnuty pravidla chování, vycházející z právních norem a dále pravidla určené zvyklostmi. V každé společnosti, tvořené různými vrstvami, najdeme etiketu, díky níž si je každý vědom jaké chování se od něho a ostatních osob vzájemně očekává. Společnost se neustále mění a s vlivem těchto změn se mění i zvyklosti etikety

1.3 Společenské přednosti

V každodenním životě, v pracovním i společenském styku jsou situace, které vyžadují, aby určitým osobám byla poskytována přednost před jinými, a to jednak z důvodů čistě praktických (např. s cílem vyloučit vzájemné srážení ve dveřích, vstupování nebo vystupování do a z určitých prostor či místností apod.). Poskytování společenských předností je ale také projevem úcty k věku, vztahu a pohlaví nebo postavení osob. Osoby, kterým se dává přednost před jinými, můžeme považovat za osoby společensky starší (vyšší). Osoby, které poskytují přednost, pak za osoby společensky mladší (nižší).

Pro dělení na osoby společensky starší a společensky mladší platí určitá základní pravidla, která ani u nás nejsou neměnná a vždy záleží na dané situaci a okolnostech. V různých zemích se projevují jinak. Rozdíly mezi oběma skupinami jsou zřetelné zvláště při pozdravu, seznamování a představování i při některých dalších příležitostech a v běžném životě.

Dělení na osoby společensky starší a mladší se ve středoevropském regionu řídí kritérii, jimiž jsou věk, pohlaví, funkce.

Jde-li pouze o mužskou nebo ženskou společnost, a nejde-li o vztahy pracovní, je rozhodující věk. Ve vztahu žena a muž má přednost žena. Neplatí to však pro případy, kdy

jde o mladou ženu a o hodně staršího muže, který v tomto případě je společensky starší. Třetí hledisko, funkční, může představovat v praxi určité potíže. Jde-li o určitou organizaci či instituci, ať jde o firmu či úřad, řídí se postavení osob v pracovním styku výhradně hledisky funkčními. Jestliže se však lidé setkají na jiném místě než na pracovišti, např. při návštěvě kulturního podniku, pak je na místě se řídit kritérii věku a pohlaví.

Do kategorie společenských předností patří i jednání s návštěvníky a hosty, včetně zahraničních. Obecně je návštěvník a host, zvláště je-li pozván, považován za osobu společensky starší. Zde však velice záleží na dané situaci, při níž by mělo být přihlíženo i k základním pravidlům. Zahraničním hostům bychom měli věnovat stejnou pozornost jako tuzemským hostům a návštěvníkům. Mělo by zde platit pravidlo o slušnosti, o rozumné míře předností, nikoli však podlézání, poniženosti apod. [5]

2 SPOLEČENSKÉ PODNIKY A PŘÍLEŽITOSTI

Společenské podniky se mohou pořádat v návaznosti na pracovní jednání, ale také při řadě jiným příležitostí. Úroveň, na jaké se takové podniky pořádají, bývá často velmi odlišná, od velmi formálních setkání až po naprosto neformální, se sportovním, zábavním či jiným charakterem. Ve styku se zahraničními partnery se takové setkání pořádá např. při příležitosti návštěvy důležité osobnosti nebo delegace, zahájení či ukončení jednání, podpisu závažných dokumentů, oslavy státního svátku a celé řadě dalších příležitostí.

Cíle společenských podniků a akcí mohou být různé. Dá se říci, že čím menší je počet účastníků, tím konkrétnější je smysl takového setkání (např. podpis dohody). Společenské podniky obvykle navazují na předchozí jednání, jejich průběh často umožňuje projednat v uvolněnější a méně formální atmosféře ty otázky, které bylo obtížné řešit při vlastním jednání.

Společenské podniky s velkým počtem pozvaných dávají možnost potkat celou řadu osob, s nimiž bývá za normálních okolností obtížné se setkat a umožňují navazovat nové známosti. Obecně převládá názor, že na společenských podnicích typu recepcí u příležitosti státního svátku či návštěvy významné osobnosti není nejdůležitější podávané občerstvení, nýbrž setkávání se, výměna názorů a získávání informací. [5]

2.1 Etiketa pozvánek

Potom, co hostitel stanoví datum a místo konání a také výběr zvaných, rozhodne o způsobu pozvání. To se může uskutečňovat ústně nebo písemně. Většina pozvání bývá písemná, ústní pozvání lze volit při společenském podniku pro menší skupinu osob, např. oběd během delšího jednání. Velkou pozornost musí hostitel věnovat výběru hostů, aby v průběhu společenského podniku nevznikaly nepříjemné situace. Není proto vhodné zvát osoby, jejichž přítomnost by mohla vyvolat konflikty, problémem mohou být také osoby nespolečenské, obtížně komunikující nebo také neovládající cizí jazyky. Hostitelé někdy umísťují na pozvánku informaci: Tato pozvánka je nepřenositelná (Invitation not transferable), to slouží jako obrana proti nezvaným hostům.

Oficiální pozvání bývá zasíláno na tištěných kartičkách na kvalitním bílém papíře, časté jsou také osobní dopisy. Jejich obsahem je jméno a funkce hostitele, jméno zvaného, příležitost, pro kterou je pozvání zasíláno, den, hodina a místo uskutečnění setkání a žádost o oznámení účasti či neúčasti. Je-li pozvánka předtištěna, dopisuje jméno pozvaného,

případně další údaje výhradně rukou. Pokud je pozvánka vytištěna dvojjazyčně, má, v našem případě čeština, před druhým jazykem přednost. Pozvánky se rozesílají buď dopisem nebo rozdávají osobně, ale vždy s časovým předstihem, minimálně týden předem.

Pozvánka se vztahuje pro jednu pozvanou osobu, bez doprovodu. Jsou-li při některých příležitostech zvány manželky nebo manželé, u tuzemských pozvánek je pak za jménem pozvaného uvedeno „s manželkou“, „s manželem“. U zahraničních partnerů se uvádí „M. et Mme“ nebo „Mr. and Mrs.“ Žádost o potvrzení účasti je v tištěných pozvánkách vyjádřena písmeny R. S. V. P. (répondez s'il vous plait) nebo R. L. O., obojí znamená rače laskavě odpovědět. Pokud hostitel nevyžaduje odpověď, tak předtištěná písmena škrtně. Je-li vyžadováno specifické oblečení, bývá uvedeno v levém dolním rohu pozvánky, např. smoking (black tie), společenský oblek (informal) nebo neformální oblečení. Na pozvánky je nutné co nejdříve odpovědět, aby hostitel měl přehled kolik osob a kdo se zúčastní. Pokud se na společenskou akci nemůžeme dostavit, je slušné s odmítnutím uvést důvod. Na pozvánce bývá uvedeno telefonní číslo, kam je možné zavolat a také adresa pro písemnou odpověď.

2.2 Typy společenských událostí

Snídaně – jsou často organizovanými společenskými podniky, jsou oblíbené, protože spojují několik výhod. Jsou méně formální, lze u nich vytvořit dobrou atmosféru v příjemném prostředí a jsou časově méně náročné. Počet osob na pracovní snídani bývá omezený, v průběhu se nepodávají alkoholické nápoje.

Brunch – slovo vzniklo spojením anglických termínů *breakfast* (snídaně) a *lunch* (oběd). Označuje se tak vydatný neformální oběd, který většinou začíná před 12. hodinou a končí nejpozději okolo 14.00. Je vhodné nepříliš formální oblečení. Partnera s sebou bereme, pokud to povolí hostitel.

Matiné – dopolední oslava spojená s kulturní událostí, jakou je např. koncert, uvedení nového filmu apod., bývají přítomni umělci. Doporučuje se společenské oblečení, ale ne večerní. Podávají se většinou nealkoholické a slabší alkoholické nápoje a studené občerstvení.

Oběd, večeře – podává se menu s nápoji, večeře bývají bez polévky. Pánové si berou oblek, dáma šaty nebo kostým, k večeři pak malou večerní róbu. Večeře se považuje za společensky významnější, bývá také časově volnější. Přicházíme pokud možno přesně,

partnera bez pozvání nebereme. Jako dárek jsou vhodné květiny. Ke stolům se usedá až po shromáždění všech pozvaných. U méně slavnostních příležitostí při odchodu do jídelny vyzve hostitelka přítomné dámy a sama vchází za nimi, o pány se stará hostitel. Muži usedají až poté, kdy usedne hostitelka a přítomné ženy. Při oficiálních příležitostech má vstup do jídelny svá pravidla. Jako první vstupuje hostitel s manželkou hlavního hosta, hostitelka s hlavním hostem pak jako poslední, nikdo si nesesedá dřív. První začíná jíst hostitelka, podle které se řídí tempo podávání dalších chodů. Je neslušné odcházet dříve než ostatní hosté.

Odpolední káva, čaj – zpravidla odpolední setkání (five o'clock tea = čaj o páté), nejčastěji pro dámy nebo dvojice. Trvá kolem dvou hodin. Většinou se servírují teplé alkoholické nápoje a k nim zákusky a cukroví. Někdy se podává i alkohol a k němu chlebičky apod. Obsluhuje buď personál nebo nalévá čaj paní domu. Přesný příchod se nevyžaduje, oblečení neformální. Pokud jde o setkání mladých lidí může být spojeno také s tancem. Jako dárek hostitelce jsou vhodné květiny.

Číše vína – krátké setkání, velmi často pracovní, za účelem seznámení. Může se pořádat v kteroukoli denní dobu. Pořádá se při příležitostech státních svátků či podpisu obchodních smluv. Zpravidla netrvá déle než 30 minut, proto je vhodné přijít přesně. V poslední době se číše vína stává oblíbeným společenským podnikem pro množství různých příležitostí: vernisáž, výstavy, tisková konference, křest knihy či CD. Servírují se sekty, víno, případně nealkoholické nápoje, podává se lehké studené občerstvení, které konzumujeme ve stoje. Oblečení bychom měli mít společenské, ale ne večerní. S partnery se v tomto případě nepočítá. Hostitelé se vítají u vchodu s přicházejícími a loučí se s odcházejícími hosty.

Vernisáž – nejčastěji se pořádá při zahájení výstavy, otevření nových prostor apod. Jde zpravidla o velmi neformální setkání a tomu odpovídají i uvolněná pravidla. V oblečení se meze nekladou. Jídlo si většinou berou hosté ze studeného bufetu, u nápojů nejsou dána pravidla. Při příchodu se toleruje i velké zpoždění. Je povoleno přijít s partnerem.

Koktejl – jde zpravidla o setkání pro menší společnost. Pořádá se dopoledne nebo odpoledne, méně často večer. Trvá dvě až tři hodiny. Často se při něm stojí podobně jako při rautu. Účelem je navazování nových kontaktů a je tedy na místě konverzovat s každým, kdo o to projeví zájem. Servírují se míchané nápoje, případně další alkoholické a nealkoholické nápoje. K nim se nabízí většinou studené občerstvení. Můžeme přijít s menším zpožděním a také dříve odejít. Oblékáme se podle denní doby a podle charakteru

akce. Oblek, který nosíme do práce, ale není vhodný. Jako dárek se hodí květiny pro hostitelku.

Bowle – je podobná koktejlu, ale pořádaná zpravidla pro dámy, v tom případě se servírují alkoholické bowle nebo pro děti nealkoholické. Bowle se podávají ve velké skleněné míse a rozlévají se do skleněných šáleků. Hosté dostávají malou vidličku nebo lžici, aby mohli vyjíst ovoce. Jako občerstvení se podávají obložené chlebíčky a zákusky.

Piknik – je výlet do přírody s občerstvením. Většinou trvá celý den. Pohoštění tvoří jídla studené kuchyně a zpravidla je zajišťuje hostitel. Jí se na předem vybraném místě, ve vybranější společnosti se na zem pokládají ubrusy. U oblečení a obutí je dobré myslet na to, že půjdeme delší dobu pěšky. Partneři jsou zpravidla vítáni.

Barbecue – pečení masa pro rodinu a přátele je americkou specialitou, ale razí si cestu i do Evropy. Přípravu jídla má většinou na starosti sám hostitel. Barbecue mívá neformální charakter a na to myslíme i při výběru oblečení.

Zahradní slavnost (Garden party) – nejčastěji jde o soukromou slavnost podobnou rautu, pořádá se v zahradě zpravidla odpoledne nebo večer. Mívá uvolněnější atmosféru než raut v sále, ale stále jde o společenskou událost. Toleruje se i vyšší míra zpoždění. Podávají se teplá i studená jídla např. opékané nebo grilované maso, alkoholické a nealkoholické nápoje. Často bývá spojena s tancem. Zda jsou zváni i partneři se dozvíme z pozvánky.

Výlet lodí (River party, Sea party) – je akce určená pro větší společnost, většinou se koná večer. Hostitel většinou objedná profesionální obsluhu, podávají se alkoholické i nealkoholické nápoje a teplé i studené občerstvení. Oblečení bývá předepsáno společenské, často je vyžadováno přímo večerní. Zpravidla bývá spojena s tancem.

Soirée – obdoba matiné, ale pořádaná večer.

Bridžový večer – takto bývá nazýváno posezení, na kterém se mohou hrát i jiné karetní hry než bridž. Oblečení se doporučuje večerní, ve vyšší společnosti bývá často povinný smoking. Podává se studené občerstvení, víno a destiláty. Doporučuje se včasný příchod a zásadně přicházíme bez partnera.

Večírek – zpravidla jde o velmi neformální akci. Oblečení proto volíme podle vlastního uvážení. Jídlo i nápoje si většinou hosté berou sami ze studeného bufetu. Je tolerováno i větší zpoždění. Partneři jsou obvykle vítáni, pokud se tedy nejedná o pánskou nebo

dámskou jízdu. Na narozeninový večer přineseme samozřejmě dárky, jinak hostitelce květiny, drobnou pozornost nebo hostiteli dobrý alkohol.

Raut – jde asi o dnes nejčastější formu oficiálních společenských setkání. Raut je zpravidla určen pro větší množství lidí, mívá méně formální atmosféru než například banket. Může se konat dopoledne, odpoledne i večer. Pokud není uvedeno jinak, je povinný oblek, dámy si berou malou večerní róbu. Připravíme se na to, že budeme asi většinu času stát. Toleruje se i vyšší míra zpoždění. Jídlo bývá rozmístěno po bufetových stolech a upraveno na vidličku, tedy tak, aby se dalo bez problémů nabírat a jíst pouze vidličkou, často se tak servírují i teplá jídla. Je dobré vědět, že ze společných mís si správně nabíráme velkou lžící a vidličkou tak, že tyto dva příbory držíme v jedné ruce a ve druhé máme talířek. Není ale žádným prohřeškem si talířek položit, vzít do jedné ruky vidličku, do druhé lžící a nabírat pokrmy. Nabíráme si decentní porci a vždy od jednoho druhu jídla, nikdy ne např. maso i zákusek zároveň. Jíme buď ve stoje a talíř držíme v ruce nebo, pokud je to možné, si jej položíme na stůl. Talíře odkládáme na určené místo, na každý další druh jídla si bereme vždy čistý. Nápoje buď nabízejí číšníci z táců nebo si pro ně chodíme k baru. Pokud přecházíme z jednoho druhu na jiný, požádáme o novou sklenici. Pijeme až po jídle. S kávou je nejvhodnější si sednout.

Banket – obvykle tak označujeme slavnostní oběd nebo večeři s obsluhou u tabule. Má pevně dané menu a časový plán, proto se toleruje zpoždění pouze do 15 minut. Pro dámy je povinná velká večerní róba, pro pány zpravidla smoking. Hosté bývají usazováni ke společné tabuli podle zasedacího pořádku. Aperitiv se někdy pije ve stoje, potom se společnost přesune ke stolu. Pokrmy se servírují ze společných mís. Káva a digestiv se někdy pijí opět mimo stůl. Hosté by měli hovořit jen se sousedy po pravé a levé ruce, přes stůl pouze tehdy, osloví-li je starší a významnější osoba.

Recepce – bývá většinou součástí nějaké pracovní nebo společenské akce. Může být dopolední, odpolední nebo večerní a má buď podobu rautu nebo banketu. Podle toho se řídíme i při výběru oblečení. Recepce má svůj organizační řád. Po slavnostním zahájení následují projevy, přípitky a pak přichází slavnostní zakončení. Přicházíme pokud možno přesně.

Reprezentační ples – pořádá jej nejčastěji nějaká organizace nebo instituce. Část vstupenek dostávají její členové, část jde do prodeje. Organizuje jej plesový výbor. Oblečení se vyžaduje večerní. Pořadatelé hosty vítají u vchodu. Zpravidla se kromě studeného

občerstvení podává teplá večeře, servírují se alkoholické i nealkoholické nápoje. Je vhodné, aby stoly, u kterých se jí, byly mimo taneční sál.

2.3 Výběr a způsob podávání nápojů

Svá přesná pravidla má nejen podávání jídel, ale také nápojů. Čím společensky důležitější akce, tím více je nezbytné dbát na přísné dodržování etikety a prestiže. Kvalita jídel a nápojů musí být zachována při jakékoli společenské akci, ale například při státním banketu je původ a ročník vína mnohem důležitější než například při koktejlu, kde víno roznáší již nalité do skleniček obsluhující personál.

2.3.1 Základní pravidla

Jako aperitiv je možno podávat v podstatě jakýkoli nepříliš sladký nápoj. Mezi nejběžnější aperitivy patří Martini, Campari, Cinzano, u nás také Becherovka. Jako aperitiv je možno podávat rovněž suchý sekt, sherry a ovocnou šťávu.

Ke studenému předkrmu se podává obvykle lehké suché bílé víno, k teplým předkrmům podle jejich charakteru vína bílá, růžová i červená, vždy ovšem jemné a lehké druhy.

Pivo a minerálku je možno podle potřeby podávat průběžně

K rybě a plodům moře se hodí sušší bílá vína, k drůbežímu masu lehká bílá a růžová vína, ke zvěřině a červenému masu různé druhy červených vín. K tradiční české kuchyni se obvykle podává pivo.

K sýrům se podle druhu sýra podává obvykle bílé, někdy i červené víno, k některým druhům sýrů pivo.

K moučníkům je zvykem podávat sekt nebo desertní vína (vermouth, portské).

Jako digestiv a ke kávě se podává koňak, brandy, armagnac nebo sladší likéry.

S menším časovým odstupem po podávání kávy je možno nabídnout ještě tzv. „long drink“, whisky nebo gin se sodou, případně jiný podobný nápoj, čímž dá hostitel taktně najevo, že společenská akce končí. Další setrvání by již bylo nevhodné.

K dalším pravidlům podávání nápojů patří jejich správná teplota. Nejchladnější by měl být sekt (7 – 8 °C), dále bílá vína (12 – 14 °C) a červená vína (16 – 18 °C).

V průběhu slavnostního večera bývají obvykle pronášeny přípitky. Ty je nutno přednést ve stoje a z paměti, neměly by být dlouhé. Jako první pronáší přípitek hostitel, obvykle po

hlavním jídle. Poté následuje přípitek hlavního hosta. Hosté v průběhu přípitku sedí, avšak je nezdvořilé při projevu jíst nebo pít, rovněž obsluhující personál by neměl rušit odklizením nádobí apod.

2.4 Pravidla stolování

Pravidla stolování, tedy způsob chování u stolu při jídle, se vyvíjela spolu s ostatními zásadami etikety. Ovlivňována byla mimo jiné také rozvojem kuchařského umění, nástupem techniky do zařízení kuchyní a rozvojem stolního náčiní. Základní zásady stolování však zůstávají dlouhodobě neměnné.

2.4.1 Úprava stolu

Celková úprava prostorů, ve kterých se společenská akce koná, je velmi důležitá a přispívá k navození příjemného prostředí, hlavním však bývá správně připravený stůl. Správně prostřený stůl umožňuje nejen se dobře najíst a napít. Poskytuje také určitý estetický zážitek, zvyšuje uspokojení z jídla a pití a přispívá k vytvoření příjemné atmosféry.

Mezi hlavní požadavky na úpravu stolu patří jako naprostá samozřejmost čistota a pořádek, dále vkusné aranžmá. Prostřený stůl má odpovídat charakteru pohoštění, které bude podáváno. Musí zapadat do interiéru místnosti, signalizovat slavnostní příležitost a vytvářet s okolním prostředím harmonický celek.

Ke slavnostním příležitostem se stůl prostírá bílým damaškovým ubrusem. Slavnostní ráz podtrhují vázy nebo mísy s květinami. Aranžované květiny mají být čerstvě řezané, barevně sladěné a umístěné na stůl tak, aby nepřekážely ve výhledu na protějšího hosta. Není vhodné na stůl aranžovat silně vonící květiny, protože jejich vůně by mohla rušit vůni pokrmů. Výzdobu stolu je možno doplnit svícný. Význam společenské akce je zdůrazněn kvalitou a krásou jídelní a nápojové soupravy a jejich bohatostí. [5]

2.4.2 Prostírání

Obvyklým způsobem přípravy jídelních příborů je u nás tzv. „anglický“ způsob. Je sice poměrně náročný na místo, neboť prakticky všechny příbory jsou od počátku stolování připraveny na stole, ale usnadňuje hostiteli práci s přípravou. Kromě toho je podle počtu připravených příborů do počátku jasné, kolik chodů se bude podávat.

Příbory klademe od vnější strany k vnitřní, tedy blíže k talíři, v tom pořadí, v jakém je budeme pro jednotlivé chody používat. Napravo od talíře se kladou nože a polévková lžice,

nalevo vidličky. Vidličky a lžíce se kladou zaoblenou stranou na stůl, nože ostřím k talíři. Nad talíř se umisťují příbory na sýr, moučník nebo ovoce. Obecně platí zásada neumisťovat na stůl více jak tři sady příborů. Má-li být podáváno více chodů, další příbory se přinášejí zároveň s těmito chody.

Poněkud odlišný je „francouzský“ způsob prostírání. Na stole je připravena vždy jen jedna kompletní souprava příborů (lžíce, nůž, vidlička), příbory pro další chody se přinášejí vždy až s novým chodem. Rozdílný je rovněž způsob kladení vidličky a lžíce na stůl, kdy na ubruse spočívá obvod lžíce a hroty vidličky, nůž však zůstává jako v předchozím způsobu otočen ostřím k talíři.

Nalevo od talíře se umisťuje talířek s pečivem, dále miska na kompot nebo salát. Napravo od talíře pak sklenice v pořadí, v jakém se nápoje nalévají, zleva teda sklenice na vodu, pivo, bílé, červené víno, sekt, případně desertní víno, pokud hostitel hodlá všechny tyto možnosti vyčerpat, jinak samozřejmě pouze sklenice pro nápoje s nimiž se pro danou příležitost počítá.

Vždy pro každé dvě osoby by na stole měla být připravena souprava obsahující slánku a nádobku s pepřem.

Vizitka se jménem hosta se klade před talíř, případně se může opřít o nožku skleničky. Obvykle bývá pro danou příležitost vytištěno také menu, na němž mohou být uvedeny i ročníky a názvy vín v pořadí, v kterém se nalévají. Menu se umisťuje doprostřed před talíř každého hosta, může mít i charakter upomínky na slavnostní příležitost.

Prostor mezi talíři by měl být nejméně půl metru, aby si hosté vzájemně nepřekáželi, pokud je však vzdálenost příliš velká, hosté se cítí izolováni a rozmluva vážne. [5]

2.4.3 Chování u stolu

Při obědech a večeřích, kdy má každý host své určené místo, bývá buď u šatny nebo před příchodem do jídelního sálu vystaven zasedací pořádek. Již před vstupem do prostor jídelního sálu tak každý host zná přesně své určené místo a vyvaruje se hledání. Židle mají být odsunuty od stolů do vzdálenosti, která umožňuje pohodlné usednutí bez toho, aby musely být odstavovány.

O ženy, sedící na straně stolu, kde je hostitelka, se starají muži, sedící po jejich pravici. Na opačné straně stolu, tedy na straně, kde sedí hostitel, se o dámy starají muži, sedící po levici dam. Jednou z povinností mužů je pomoci usednout „své“ dámě, pokud se o to

nestará obsluhující personál. Péče o dámu trvá po celou dobu trvání společenské akce, především pokud jde o konverzaci, bylo by ovšem krajně neslušné nevěnovat se také sousedce na druhé straně, zvláště v případě, kdy by komunikace na její straně vážla.

U stolu bychom měli sedět zpříma, neopírat se zády o opěradlo, lokty o stůl a nekřížit nohy. Ženy si odloží kabelku na klín nebo ji zavěsí na opěradlo za sebe. Po usazení volně rozložíme připravený látkový ubrousek na kolena.

Platí zásada, že nemáme jíst ani příliš rychle ani příliš pomalu. Nabíráme malá sousta, která lze snadno vložit do úst, dáváme pozor, abychom necinkali příbory o talíř.

Při jídle, kdy je zaměstnána pouze pravá ruka (polévka, některé druhy jídel), zůstává levá ruka položena zápěstím na kraji stolu nebo – podle tzv. anglického způsobu, na levé noze.
[5]

2.4.4 Jídelní příbory

Příbory jsou podle způsobu použití buď jídelní nebo překládací. Jídelní příbory se používají výhradně k jídlu, překládací příbory používá především obsluhující personál. Používají se jednak k překládání pokrmů z mís na talíře a rovněž pro dohotovování pokrmů přímo u stolu hostů.

Kromě toho se používají ještě speciálně zhotovené příbory a jídelní pomůcky pro netradiční pokrmy (raci, šneci, humr, ústřice, grapefruit apod.).

Lžici nebo lžičku držíme vždy v pravé ruce třemi prsty (palec shora, ukazovák z boku, prostředník zespodu). Lžici bychom neměli nabírat zcela plnou, neseme ji uvolněně k ústům, hlavu přitom mírně skloníme. Ke rtům přikládáme lžici bokem špičky nahnutím tekutinu přeléváme do úst. V žádném případě se tekutina nemá srkat, je-li příliš horká, lžici položíme a chvíli počkáme. Míchání polévky a foukání není vhodné. Knedlíčky nebo noky v polévce krájíme v talíři hranou lžice.

Nůž držíme vždy v pravé ruce, vidličku obvykle v levé. V případě, že jíme pouze vidličkou (není-li nutné pokrm krájet), je možné držet ji v pravé ruce a případně si při jídle pomáhat kouskem ulomeného pečiva nebo chleba, který držíme v levé ruce. Zejména v Severní Americe je zvykem jíst pouze vidličkou, když si pokrm nejdříve nakrájíme příborem a poté nůž odložíme.

K ústům se pokrm přináší pouze vidličkou nebo lžicí, nůž se k ústům nikdy nepřibližuje.

K předkrmu se používá malý příbor. Polévka se servíruje buď v hlubokých talířích nebo v šálcích. Polévku nabíráme v talíři lžící směrem od sebe. Talíř nenahýbáme, zbytek polévky necháme na dně. Pokud se polévka podává v šálku s dvěma oušky po stranách, je přípustné po několika lžících zbytek vypít.

K rybě servírujeme speciální příbor s tupým a šikmo směřovaným ostrím. Rybí maso se nekrájí, ale tímto nožem shrnuje z kostí. V případě, že se do úst rybí kůstka přece jen dostane, je nutné ji jazykem přisunout ke rtům a opatrně vidličkou odložit na okraj talíře nebo speciálně připravený odkládací talířek.

K masitým pokrmům (kromě ryb) používáme klasický příbor. Při krájení masa dáváme pozor, aby přístroje necinkaly či po talíři neskřípaly. Proto i brambory, pokud se podávají ve standardní úpravě, je lépe krájet vidličkou. Sousta se napichují na vidličku tak malá, aby je bylo možno donést k ústům bez nebezpečí, že upadnou zpět do talíře.

Šťávu nebo omáčku, která na talíři zbude, není přípustné vyjít lžící nebo pomocí nalámaného chleba či pečiva.

Moučník se obvykle jí lžičkou nebo desertní vidličkou, pouze k několika druhům moučníků (omelety, palačinky, ovocné knedlíky) se servíruje desertní příbor.

K ovoci se podává speciální nožík a malá vidlička, k některým druhům ovoce (mango, grapefruit) též lžička. Teoreticky se má ovoce na talířku okrájet a připravit k jídlu, aniž by se jej člověk dotkl rukou. V praxi se to většinou nedodrhuje, protože terno způsob přípravy ovoce ke konzumaci vyžaduje značnou zručnost. V každém případě se však musíme snažit o to, abychom se ovoce dotýkali co nejméně a zejména abychom šťávou nepotřísnili své sousedy.

Obsluhující personál se má pohybovat tak, aby nevyvolával pozornost. Jídlo má servírovat opatrně a bezhlučně. Pokud to není nezbytně nutné (upozornění, přání), s hosty (ani hosté s personálem) nekomunikují.

Vzhled a uspořádání tabule nesmí být na úkor pohodlí hostů. Každý host musí mít u svého místa vše, co bude k pohodlnému stolování potřebovat.

Ke slavnostní tabuli patří látkové ubrusy, zpravidla ze stejného materiálu, jako je ubrus. Složený ubrousek se před příchodem hostů pokládá buď na talíř nebo se různě upravený klade vedle talíře, podle toho, zda se začíná předkrmem či polévkou. Host si po usednutí položí ubrousek na kolena, není vhodné jej zastrkávat za límec košile či si jej ovinout

kolem těla jako štít. Ubrousek kryje šaty před potřísněním a slouží k otření úst mezi jídlem a před pitím, aby na sklenici nezůstal mastný otisk rtů.

Po ukončení jídla před odchodem od tabule se ubrousek neskládá, ale volně přeložený se položí na stůl, vlevo od talíře. Při méně slavnostních příležitostech se podávají papírové ubrousky. Ty se na kolena nedávají, leží celou dobu vlevo vedle talíře a používají se jako látkové ubrousky k osušení či otření úst. Po skončení jídla se papírový ubrousek lehce zmačká a odloží do talíře.

Při některých příležitostech se používá základní servírovací talíř, na němž je položena malá ozdobná dečka. Tento talíř (někdy bývá označen jako klubový talíř) se používá po celou dobu podávání jídel jako podkladový talíř a ostatní talíře (hluboký talíř na polévku, mělký talíř pro hlavní jídlo) se pokládají na něj. Desertní talíř (rovněž mělký, ale menší než talíř pro hlavní jídlo) je obvykle servírován samostatně. [5]

3 STYK SE ZAHRANIČNÍMI HOSTY

Cizinci rádi poznávají naši národní kuchyni, ke které patří i tradiční nápoje. Patříme mezi pohostinné národy, při jednání se nabízí menší pohoštění a partneři bývají zváni na společenské akce. Některé pokrmy z naší gastronomie však není vhodně cizincům nabízet, ne všechno jim vyhovuje. V některých případech se liší i způsob objednání, přípravy pokrmů a stolování zahraničních hostů od našeho způsobu. Většinou cizinci ocení dobrou organizaci pracovních schůzek a společenských podniků.

Většina zahraničních hostů dává přednost cezené kávě, často si dávají do kávy i čaje mléko. Nemají v oblibě přílohy jako jsou knedlíky, brambory a rýži, ale uvítají zeleninu, zeleninové saláty, ovoce a ovocné moučníky. Kompoty a saláty jedí zpravidla jako hlavní chod.

3.1 Zvyklosti zahraničních partnerů při stolování

Němci

Jejich pracovní jednání bývají střízlivá, stejně jako pohoštění na nich podávané, které se pořádá v místě konání schůzky. Nabízí se nealkoholické nápoje, kávu, čaj a něco malého k zakousnutí, zpravidla sušenky. Alkohol se při jednáních nikdy nepije ani nenabízí. Když jsou hostiteli, zřídka pozvou hosty na soukromý oběd či večeři. Jsou-li hosty, rádi pozvání na oběd, večeři či sklenku piva nebo vína přijmou. Jsou nároční na poskytované služby, ocení dobrou restauraci s kvalitní obsluhou. Potrpí si na zvláštní potravinové kombinace – kysané zelí ke smaženým řízkům, k tlačenec chléb s máslem, teplé brambory ke studeným přílohám, teplé nápoje ke studeným jídlům. Ke snídani jedí nejraději studené masité pokrmy, vejce, ryby, mléčné výrobky, máslo, džem, med, pečivo, chléb i toasty. Pijí pouze cezenou kávu nebo čaj, obojí často s mlékem. Mají rádi uzeniny, pečené klobásy, teplé moučníky a všechny druhy zeleniny. Jsou zvyklí na odpolední kávu se zákuskem. Chutná jim české pivo, z nealkoholických nápojů upřednostňují jablečný mošt.

Francouzi

Během pracovních jednání zpravidla občerstvení nepodávají, ani čaj či kávu, nekouří se. Zásadně během pracovních schůzek nepijí alkohol, ani se nenabízí. Nejspíše čekejte ve Francii pozvání na pracovní večeři než oběd. Ten Francouzi považují za jedno z největších potěšení a polední přestávka je pro mnohé Francouze osobní nedotknutelnou záležitostí. Pracovní otázky se probírají od zahájení jídla. Kdo zve, ten i platí (což je obvyklé nejen ve

Francii, ale obecně). Vyžadují rychlou obsluhu, jsou nároční na její kvalitu. Vyznají se v gastronomii, způsobem jejich stolování však můžeme být zklamáni. Francouzi snídají vaječné pokrmy, šunku, sýry, ryby, mádlo, džem, čajové pečivo, zejména croisanty, také kompot. Pijí k tomu hlavně bílou kávu. Oběd ve Francii trvá až dvě hodiny, podává se aperitiv, víno i digestiv. V případě, že nás hostí partner ve Francii, sluší se projevit zájem o to, jaké víno se podává. U nás si pochutnávají na zvěřině a na ovčím sýru. Konzumují značné množství bílého pečivo, másla. Mají rádi zeleninové saláty a moučníky. Pokrmy s mákem, kmínem, knedlíky a husté omáčky jim nevyhovují. Nejoblíbenějším nápojem je červené víno, pivo, minerální vody a jablečný mošt. Během stolování někdy vyžadují dolévání i do nevyprázdněných sklenic. Být opilým je považováno za faux pas. Oběd či večeře se uzavírají koňakem a kávou.

Britové

Britové oddělují zábavu od práce, pracovní obědy se u nich objevili později než v jiných zemích. Krajně nezdvořilé je zeptat se při pracovním jednání, zda se počítá také s obědem. Britské obědy bývají skromné. Bývají to často sendviče, vaječné pokrmy, zeleninové saláty, zákusky a čaj nebo káva. Pracovní snídane se neorganizují, protože ve Velké Británii se snídáním přisuzuje velký význam a neměly by být rušeny pracovními záležitostmi. Jsou vydatné, padává se ovesná kaše, šunka nebo slanina s vejci, studené maso, uzené ryby, minutky z hovězího masa, ovoce, pomerančový džem, máslo, med, toasty. Pracovní večeře mívají společenský charakter, před prací je dávana přednost vzájemnému poznání. Večeře je vydatná, mívá tři chody – předkrm, hlavní chod a dezert. Mezi oblíbené předkrmy patří ryby, korýši, drůbež, meloun. Hlavním chodem bývá skopové nebo hovězí maso, ryby, drůbež, vše nejlépe na grilu. Jako dezert se podává pudink a koláče. Britové bohatě používají dochucovací prostředky. Pijí čaj s mlékem, pivo, víno, koňak, whisky, džin a ovocné šťávy. Britové u jídla nekouří.

Irové

Pracovní obědy jsou běžné, začínají obvykle ve 13 hodin, trvají kolem hodiny. Bývají jednoduché, drahý oběd není obvyklý. Pití alkoholických nápojů během pracovního oběda je velmi omezeno ne zpravidla jeden nápoj např. sklenici piva či vína. Společné pracovní večeře jsou neobvyklé, zpravidla jde o pozvání do pubu (baru), kam se chodí pouze ve společenském oblečení. V každém pubu je barový pult a většinou také krb. Každý si k barovému pultu musí dojít, objednat si a hned zaplatit. Je zvykem, že v pubu první rundu

zaplatí hostitel, další host. Pije se pivo – silný černý guinness či pravá irská whisky. Často se pije whisky se sodou nebo zázvorovým pivem s citronem (highball). Dámy dávají přednost irskému likéru – Bailey's. K jídlu se podává jen malé občerstvení. Pozvání do rodiny je výrazem velké důvěry, protože rodina je pro Iry posvátná. Vhodným dárkem pro hostitelku je bonboniéra, pro hostitele láhev alkoholu. Nejčastěji se podávají ryby (čerstvé i uzené), hovězí a jehněčí maso, specialitou je lososový pudink a čokoládový bramborový koláč.

Rakušané

Rakušané od nás očekávají vlídné přijetí a srdečné jednání. Jsou výborní hostitelé, každé pozvání okamžitě oplácejí a totéž očekávají od druhé strany. Jejich zvyklosti jsou podobné našim, pracovní obědy a večere jsou spíše společenské, o pracovních záležitostech se hovoří až v jejich závěru, většinou při kávě. Ke kávě se podává sklenka studené minerálky. Na prvním místě je u Rakušanů filtrovaná káva se šlehačkou (vídeňská). U stolu se nekouří, ale podává se alkohol. U nás mají rádi hovězí polévku, omáčky, hovězí maso s velkou oblohou, uzeniny, ovocné a tvarohové knedlíky, plněné taštičky, palačinky. Chutnají jim moravská a slovenská vína, z piv Budvar, z nealkoholických nápojů pijí nejraději ovocné mošty.

Poláci

Jejich životní styl je blízký našemu. Potrpí si však na dobré společenské vystupování. Pracovní snídane v Polsku se koná kolem 12. – 13. hodiny, oběd kolem 16. – 17. hodiny. V restauracích se platí hned po donesení jídla, nikoliv až při odchodu – s tím se setkáte jen v prvotřídních restauracích. V kavárnách se často neobsluhuje, jídlo si musíte objednat a zaplatit u pultu a také si ho donést na své místo. Ne ve všech restauracích se podává alkohol, protože je nutná speciální licence. Za polský národní nápoj je považována vodka zejména tzv. Zubrovka nebo Wodka wyborova, často se konzumuje se solenými okurkami. Stále větší oblibě se těší místní pivo. Nabízí se pivo bez pěny a objednat si můžete i různé speciality jako svařené pivo se sirupem nebo s rumem, s medem či vanilkou. V nabídce, podobně jako u nás, převládá maso s přílohami. Mezi typická jídla patří polévka z červené řepy „barszcz“, dále „bogos“ – maso vařené se zelím, „flaki“ – dršky, „chlodnik“ – studená zeleninová polévka. Polákům naše kuchyně zcela vyhovuje, mají rádi zeleninové a luštěninové polévky, houby, pokrmy na smetaně, mleté maso a zeleninu. Jedí všechny

druhy masa. Oblíbenými nápoji Poláků v ČR jsou pivo, ovocné šťávy a čaj, víno jen výjimečně.

Maďaři

Jsou výbornými hostiteli, považují za samozřejmé za své hosty útratu zaplatit. Obědy a večere začínají později než u nás. Zakládají si na své národní kuchyni a na kvalitě svých vín. Často podávají také lihoviny – hruškovici, meruňkovici, slivovici či bylinný likér Unicum. Kouření během jednání je běžné, kouří i ženy. V restauraci vždy platí muž, velkou pozornost číšníků považují za nezdvornost, kdo chce být obsloužen, dá to personálu jednoznačně najevo. Národním jídlem je perkelt (kuře na paprice s noky), plněné papriky, halászlé (rybí polévka, husí játra. K jídlu si dávají plněné pálivé papriky, potrpí si na uzeniny (čabajka, uherský salám). Maďaři si sice potrpí na kvalitní vína, ovšem nesmí se to s jejich pitím přehnat. Očekávají, že každé pozvání bude oplaceno. Maďaři ocení pozvání do vinárny s tancem, umějí se dobře a srdečně bavit. Mají rádi pokrmy na smetaně, k jídlu vyžadují zeleninový salát. Nepohrdnou moučnickem, zmrzlinou a silným espresem.

Rusové

Jsou velmi pohostinní, své partnery zvou do velmi drahých restaurací a pracovní obědy či večere trvají podstatně déle než u nás. Během oběda i večere se nabízí alkohol, běžně se kouří. Součástí oběda i večere jsou přípitky, které nelze odmítnout. Bývají dlouhé, často jsou to přímo ukázky řečnického umění. Běžné je pozvání domů k velmi bohatě prostřenému stolu, nelze odmítnout nabízené jídlo, je vhodné si dávat jen malé porce a stále vše chválit. Jako dárek pro hostitelku jsou vhodné květiny nebo parfém. Mezi typická ruská jídla patří boršč, ryby, kyjevský kotlet, hovězí Stroganoff, černý a červený kaviár. Oblíbeným nápojem je čaj a tzv. chlebový kvas. Ten, kdo odmítá striktně alkohol, je považován za neupřímného člověka, a může to být důvodem neúspěšného jednání.

Španělé

Jsou otevření, srdeční, rádi se baví a jsou velmi pohostinní. Stolují vesele a hlučně. Běžné je nejen pozvání na oběd nebo na večeri, ale také na divadelní představení nebo do kina. Často zvou své obchodní přátele na svačinu, která začíná kolem 17. hodiny a koná se v baru nebo kavárně. Oběd nikdy nezačíná před 13:30 a večerní akce mohou začínat kolem 22. hodiny. Večere se obvykle protáhnou za půlnoc. Třída restaurace se označuje vidličkami, ta nejvyšší jich má pět, zvyklostí je spropitné ve výši 5 – 10 % ceny. Španělská kuchyně používá olivový olej, česnek, šafrán, papriku k úpravě ryb a různých druhů masa,

specialitou jsou sušené šunky, ovčí a kozí sýry. Obědy trvají dvě až tři hodiny, pracovní otázky se probírají až u kávy, podává se alkohol, potrpí si na předkrmy. Při obchodních jednáních ve firmách se občerstvení nepodává, maximálně minerální voda, džus a káva. Alkohol se nepodává vůbec. Kouření je běžné během porad, obědů i večeří. Oběd začíná aperitivem, k tomu se nabízí malé jednohubky. Jako první chod se nabízí předkrm (zeleninové saláty, mořské plody, šunka) nebo polévka, která se však častěji podává večer. Jako hlavní jídlo bývá podáváno maso (hovězí, vepřové, skopové i pečená selata) nebo ryba. Typickým jídlem je paella (rýže s masem či mořskými plody), která se připravuje na mnoho způsobů, v podstatě každá rodina má svůj recept. Typicky česká jídla (např. knedlíky) neznají a je vhodné jim je nabídnout pouze jako teplý předkrm. U nás si rádi objednávat pečené husy, husí játra, pečené kachny, pečenou zvěřinu apod. Španělé se vždy nabídnou, že zaplatí účet. Pozvání domů je projevem velké důvěry. Pozvaný přináší hostitelce květiny, dárek pro hostitele a někde se doporučuje i malý dárek dětem. Většinou jde o pozvání „na skleničku“ před společnou večeří v restauraci.

Italové

Během obchodního jednání se občerstvení nepodává, spíš se jednání přeruší, aby bylo možné zajít si na kávu k baru. Italská káva je silná a podává se jí malé množství. Espresso je hodně slazené, ristretto velmi silné, cappuccino s mléčnou pěnou, caffè latte bílá káva a caffè-ghiacciato káva mražená. Oběd platí ten, kdo zve, podává se alkohol, zejména víno, které Italové pijí ke každému jídlu, často si ho ředí vodou, vyplácí se spíše umírněnost, protože sebemenší náznak opilosti znamená pouze následný neúspěch. Pracovní jednání probíhají během celého oběda a i ústní slib je považován za závazný. Během oběda i večeře se kouří, telefonuje, odbíhá, konverzuje. Pracovní snídaně se prakticky nepořádají, ostatně Italové si na ně nepotrpí ani doma. Obvykle si dají kávu nebo cappuccino cestou do práce. Před hlavním chodem se často místo polévky podávají těstoviny. U nás ale Italové mají rádi naše zeleninové polévky, silné vývary a jestliže se u nás zdrží několik dní vyzkouší i těstoviny, nesmějí být příliš uvařené, nejčastěji je jedí polité máslem a rajčatovou omáčkou, sypané sýrem. Pizzu většinou nenabízíme. Téměř všechny jídla si dochucují parmezánem. Rádi ochutnají naše aperitivy, vyhovuje jim nabídka našich studených předkrmů, sýrů a moučníků. Mají rádi silnou černou kávu často vylepšenou šlehačkou, kakaem nebo skořicí.

Bulhaři

Mají rádi jogurty, smetanu, používají hojně papriku a česnek. Při obchodních jednáních se vždy nabízí občerstvení. Jsou velmi pohostinní, své hosty zvou jak na obědy, tak na večeře. Při obchodních jednáních si na kávu nepotrpí, dají si spíš čaj.

Rumuni

Potrpí si na předkrmy, většinou podávají dva druhy. Mají rádi pokrmy z mletého a sekaného masa. Během obchodních jednání nabízejí občerstvení, pozvání na oběd nebo večeři je běžné.

Řekové

Jsou velmi pohostinní a návštěvě nabídnou to nejlepší, co mohou. Hosty při setkání a loučení líbají, běžně se líbají i muži mezi sebou. Pracovní snídani neorganizují, protože sami nesnídají, obědy podávají pozdě, mezi 15 a 15:30. Často se dodržuje siesta – od 13 hodin. Pracovní obědy nejsou běžné, běžnější jsou pracovní večeře, které začínají obvykle ve 21 hodin a mohou se protáhnout až do ranních hodin. Večeře probíhají v tavernách a podávají se tradiční řecká jídla – suvlaki (maso na jehle), gyros (plátky masa odřezané z otáčející jehly), tzatziki (okurka s česnekem v jogurtu) a řecký salát. Vždy se podává předkrm, který je bohatý a zabere asi hodinu. Podávají se plněné nebo pečené papriky, vinné listy s rýží, pasta z lilků apod. Obvykle se objednávají velké talíře, z nichž se vzájemně ochutnává. Před jídlem se podává aperitiv - ouzo – anýzový nápoj, který se míchá s vodou. Během jídla se pije víno s příměsí pryskyřice – retina. Připíjí se na zdraví a stále se dolévá. Za prohřešek se považuje opilost. Na závěr jídla se podává bílá káva, která se servíruje už slazená a se sklenkou vody. V létě je oblíbená studená káva – frapé. Za osobní urážku je považováno odmítnout jídlo nebo nápoj. Účet vyrovnává hostitel, ovšem čeká, že bude také pozván.

Dánové

Během obchodního jednání se podává káva, které se v Dánsku pije velké množství, denně kolem deseti šálků. Servíruje se v konvici, která je k dispozici během celého jednání. Jestli pozváni na jednání kolem poledne, vždy počítejte s obědem, ovšem nebývá to obvyklé. Když už k tomu dojde, zpravidla se obědvá v podnikové jídelně mezi 12 -12:30. Dánský oběd sestává zpravidla ze dvou až tří obložených chlebů (smorrebrod), které se konzumují příborem, a piva či nealkoholického nápoje. Dánové si před jídlem nepřejí dobrou chuť,

ovšem očekávají, že jim hosté za pozvání poděkují. Spropitné bylo v Dánsku zrušeno a poplatek za obsluhu je zahrnut v účtu.

Finové

Při jednáních nabízejí kávu a mléko, po skončení obvykle následuje pozvání do sauny. Ta je považována za národní symbol a její návštěva je tradicí. Finové tvrdí, že bez sauny není domov a sauny mají i podniky a státní instituce. V sauně může proběhnout i obchodní jednání. Po sauně následuje občerstvení, obvykle pivo s nižším obsahem alkoholu, chleba s rybou nebo uzeninou. Pozvání do sauny je slušnost přijmout. Lidé do ní chodí nazí, muži a ženy jsou zvlášť. Když Finové zvou na oběd či večeři, okamžitě očekávají pozvání na oplátku. K jídlu se podává pouze polévka nebo pouze jeden hlavní chod a salát (nikdy ne polévka, hlavní jídlo a salát). Finové vždy jídla dojírají, jestliže nedojíte, je to považováno za velký prohřešek. K jídlu vždy podávají chleba, často používají kopr a brambory někdy servírují ve slupce (hosté si je sami loupou). Specialitou je bochník tmavého žitného chleba uvnitř s nádivkou z malých ryb. Finské polévky jsou husté, k masitým pokrmům se často pije kyselé mléko. Často se podává ryba zapečená v chlebovém těstě. Specialitou je nápoj - sahti, který je podobný pivu, avšak daleko silnější. Finové nepovažují sladká jídla za hlavní chod, ale pouze za dezert, takže není vhodné nabízet k obědu palačinky nebo ovocné knedlíky.

Švédové

Pracovní porady se neobejdou bez kávy s mlékem, mimochodem Švédové patří k největším konzumentům kávy na světě, někdy k ní podávají sendvič či zákusek. Pozvou-li vás na oběd, pak očekávejte jen lehčí oběd, často pouze sendvič, k němuž nabídnou lehké pivo a jinak nealkoholické nápoje. Když vás Švédové pozvou na oběd, neočekávají, že je pozvete také. Pozvou-li vás domů, pak je povinnost se dostavit ve stanovenou dobu, zpoždění je považováno za prohřešek. Hostitelce je vhodné přinést květiny, nikoliv však bílé, ty se považují za pohřební. Hostiteli udělá radost láhev vína, protože alkohol je ve Švédsku drahý a prodává se pouze ve státních prodejnách. Hostitel pomáhá hostovi z kabátu, což je ve Švédsku tradice. Při oslavách si při přípitku přitukněte jen s nejbližším sousedem, ostatním jen pokyňte. Jinak přípitek je obřad – musíte pohlédnout do očí, po dopití sklenku pozvednout a opět se podívat do očí člověku, jemuž připijíte. Teprve pak sklenku postavte na stůl. Je třeba sníst vše, co máte na talíři, posléze za jídlo poděkujte. Oblíbené jsou ryby, husté polévky, kyselé mléko si Švédové sladí, sendviče jedí příborem.

O svátcích a oslavách se bohatě prostrou stoly, z nichž si hosté sami vybírají – odtud se rozšířil pojem švédský stůl. Za nezdvořilost je považováno, přijdete-li na návštěvu bez ohlášení. Také bavit se při jídle o práci je nezdvořilé.

Američané

Nejvhodnější dobou obchodního jednání je čas mezi 10. a 11. hodinou dopoledne a mezi 14. a 16. odpoledne. Zpravidla se jedná v kanceláři a pohoštění se nepodává. Američané se rádi nechají pozvat, mají rádi obchodní snídane, a to už od 8 hodin ráno. Trvají maximálně hodinu. Nesmí chybět ovocné a zeleninové šťávy, káva s mlékem, čaj s mlékem, obilninové kaše, šunka, vejce, ovoce, sladké pečivo, ba i maso. Pracovní obědy (lunch) nejsou časté, ale když už se konají, podává se drůbež, vaječné pokrmy a zeleninové saláty. Alkohol nepřipadá v úvahu. Pije se voda s ledem nebo ledový čaj. Upřednostňují kávu bez kofeinu. Američané často používají jenom vidličku, předtím ovšem jídlo nožem nakrájejí. Také rádi jedí rukama. Pozvání domů není časté, ale stane se. Pak očekávejte barbecue – zahradní party, kde se nápoje pijí z plechovek a jídlo se podává na plastických či papírových táčcích.

Mexičané

Obchodní snídane jsou zcela běžné, právě tak i obchodní obědy. Ty začínají kolem 15 hodin a trvají tři až čtyři hodiny. Podává se několik chodů, je obvyklé pít alkohol. Večeře začínají také velmi pozdě – ve 21 nebo 22 hodin. Je velmi nezdvořilé platit pouze za sebe. Když se u stolu sejde společnost, vždy se platí dohromady. Platí ten, kdo zve nebo kdo má z jednání větší prospěch. U obchodního jednání tedy ten, kdo prodává. Je zvykem dávat v restauracích spropitné, které činí 10% z ceny. Káva se podává vždy překapávaná. Při pozvání domů je zvykem přinést dárek, květiny se ovšem posílají předem.

Chilané

Chilská kuchyně je pro nás velmi přijatelná, podávají se ryby a mořské lody, hovězí a drůbeží maso, k tomu hodně zeleniny, po jídle sladké dezerty. K jídlu se pijí chilská červená a bílá vína, kouřit je možné i během jídla, ovšem je zvykem požádat ostatní o svolení. Při pracovních schůzkách se nepodávají alkoholické nápoje, Chilané totiž mají přísloví: Gentleman nepije před západem slunce.

Japonci

Pracovní obědy nejsou obvyklé, většina Japonců obědvá velmi krátce, návštěvy restaurace připadají v úvahu v pátek večer po práci, kdy se probírají obchodní otázky. Ženy se jich nezúčastňují. V japonských restauracích se sedí na zemi, na rohožích (tatami), muži sedí po turecku, ženy na patách. U vchodu se zouvá, jídlo objednává služebně nejvýše postavený, jako první začíná jíst nejstarší. Japonská kuchyně je zdravá a pohledná, převažuje rýže, zelenina a ryby. Jí se hůlkami. Typickým jídlem je suši. Typickým nápojem saké – víno z rýže, vody a droždí, které se podává v malých mističkách. Kdo nechce dál pít obrátí mističku dnem vzhůru. Japonské hůlky jsou kratší než čínské, po jídle se odkládají na zvláštní podložku nebo vodorovně na misku. Je neslušné, aby odložené hůlky mířili na nějakou osobu u stolu. Nepřípustné je zapichovat hůlky do jídla - to znamená, že někdo zemřel. V restauracích jsou připraveni na to, že hosté kterým dělá problémy jíst hůlkami, je požádají o příbor. Japonské večeře trvají velmi dlouho. Spěchat při jídle je považováno za nevychovanost. Japonci mají trochu zvláštní gastronomické zvyklosti. Klidně míchají pivo s vínem, polévku jedí k snídani, a když jim chutná, tak mlaskají, srkají, říhají a šťourají se párátkem v zubech. Tím vším chtějí naznačit, jako moc jim chutnalo. Za velkou nezdvořilost považují smrkání před lidmi, je slušné odejít na toaletu.

Číňané

Pracovní oběd začíná ve 13 hodin, večeře kolem 18 hodin, trvají hodinu až dvě. Dochvilnost je považována za samozřejmost. Jídlu předchází představení všech přítomných a pití čaje. Hostitelé přicházejí jako první a vítají příchozí potleskem. Je vhodné také zatleskat. Sedí se u kulatých stolů pro osm až dvanáct osob, v jejich středu je otočná deska, na níž se servírují misky, z nichž si hosté nabírají. Nejváženější host sedí na severní straně, hostitel na jižní. Jídlo zahajuje hostitel – nabídne jídlo nebo pronese připitek. Host je neustále vyzýván k další konzumaci, teprve několikrát zopakovaným poděkováním dá najevo, že už dál opravdu jíst nebude. V Číně je slušné jíst hůlkami, i když to host neovládá. Hostitel snahu ocení. Toho, kdo trvá na příboru, považují za nadřazeného člověka. Po jídle se hůlky na misce zkříží. Říká se, že když spadne hůlka na zem, přináší to smůlu. Při obědech a večeřích se nabízí spousta chodů, kolem deseti, proto je dobré brát si jen malé porce. Odmítnout poslední chod se považuje za nevychovanost. Stejně tak nepřijatelné je, natahovat se po jídle v misce na opačné straně stolu. Jako poslední chod se nabízí polévka, která se jí porcelánovou lžící. Je dobré jídlo stále chválit a

není vhodné sníst vše, co je na talíři, tím dáme najevo, že máme ještě hlad. Ovšem ponechat jídlo bez dotknutí je také nevhodné. Mezi nejznámější jídla patří pekingská kachna, pije se pivo, čaj, pálenka a víno. Odmítnout alkohol je nezdvořilé. Ovšem právě tak je nezdvořilé, když pije alkohol žena. Při společných obědích a večerích jsou obvyklé přípitky, začíná s nimi hostitel, pak následuje přípitek hosta. Nepřitukává se a pije se až do dna. Kouření při jídle je obvyklé, kdo chce kouřit, nabídne cigaretu i ostatním. Pivo a víno se nepodává chlazené, ale pokojové teploty, hlavním nápojem je zelený čaj, který se pije před jídlem i po něm. Ovšem příprava a druh čaje se liší podle oblasti. Na jihu Číny se pije solný černý čaj nebo datlový čaj, který je velmi dobře podobný kávě. Číňané při jídle mlaskají i říhají, čímž dávají najevo spokojenost. Projednávat hned na začátku jídla obchodní a pracovní záležitosti se považuje za nezdvořilé. Na závěr hostiny se nabídne čaj a teplé vlhké ručníky na omytí rukou. Což je signál k loučení. Hostina může také končit přípitkem hostitel. První odchází čestný host, po něm ostatní hosté, nakonec hostitelé. Při loučení hostitel obdaruje hosty drobnými dárky, nakonec se hostitel rozloučí i s personálem restaurace. Od hostů se čeká, že pozvání v dohledné době oplatí. Pokud jsou Číňané hosty u nás, nepohrdnou žádným druhem masa ani nápojem. Jako první je dobré podávat čaj a jako poslední polévku. Není vhodné nabízet mléčné výrobky.

Indové

Pracovní obědy nejsou obvyklé, pokud k nim ale dojde, platí ten, kdo zval. I když Indové se vždy nabídnou, že účet uhradí. Ale jde jenom o zdvořilost, kterou je třeba odmítnout. Ženy v restauracích neplatí nikdy. Vzhledem ke klimatu večere začínají pozdě večer, spíše až v noci, přihází se na ně s mírným zpožděním. Při pozvání domů je také vhodné se opozdit, nejméně o 15 minut, ovšem ne déle než o půl hodiny. Je vhodné pochválit hostiteli dům a jeho zařízení, zejména knihovnu. Očekává se, že přinesete drobné dárky, třeba sladkosti pro děti. Po prvním nabídnutí se sluší jídlo odmítnout, teprve pak si ho vezměte.

Vždy se nabízí sladký čaj s mlékem. Pije se vždy velmi pomalu. Indická kuchyně je chutná, často vegetariánská, v mnoha rodinách se nepodává alkohol. Ten se dokonce v některých státech ani neprodává. Některé náboženské skupiny se vyhýbají i kouření. Indové často jedí rukama, ovšem jenom pravou. Hinduisté nejedí hovězí a vepřové maso. Kráva je od 7. století před naším letopočtem považována za posvátné zvíře. Do jejich chrámů se dokonce nesmí vstoupit v kožené obuvi. Muslimové nejedí vepřové. Buddhisté nejedí maso vůbec. Džinisté nepoužívají potraviny, v nichž byla krev. Před jídlem i po něm se vždy myjí ruce. Při jídle se sedí na podlaze na polštářích či rohožích a jídlo se servíruje

na malé stolky, i když stoly a židle jsou také běžné. Nejdřív jsou obslouženi muži, teprve poté ženy. Po jídle se běžně řihá. Indové jsou střídmí, jedí dvakrát denně, zejména pokrmy z rýže, ryb, skopového masa, luštěnin, zeleniny. Milují polévky, moučníky s kokosem, s oříšky a s rozinkami. Pijí čaj, ovocné šťávy, rajčatovou šťávu, vodu. Odmítnout pozvání na oběd nebo večeři domů nelze, ovšem vždy je třeba je oplatit. Levá ruka je považována za nečistou, nikdy s ní nesmíte jíst ani jí podávat někomu jídlo. Dokonce s ní není dobré ani gestikulovat. Nikdy nelze použít příbor nebo sklenici, kterou už použil někdo jiný. Dotknout se někoho nohou nebo botou je považováno za urážku.

Vietnamci

Při pozvání do domácnosti se hosté přezouvají a je zdvořilé dostavit se přesně ve stanovenou dobu. Vietnamci se neurazí, když host některé jídlo odmítne. Host je obsloužen jako první, polévka se podává na závěr, jí se hůlkami. Ušpiněný ubrus je známkou, že hostům chutnalo. Je zvykem nechat v misce trochu rýže na důkaz že jste již sytí.

Při jídle je běžné mlaskání a po jídle říhnutí. V restauraci se setrvá i několik, většinou při čaji. Účet hradí hostitel. Kouření je zcela obvyklé i při jídle, na stůl se položí balíček cigaret, z něhož si všichni berou. Běžně se pije alkohol, přípitky jsou časté. Vietnamská kuchyně je podobná čínské, ovšem s francouzským vlivem. V nabídce se mohou objevit i hadi, ptáci, dokonce psi. Pití a kouření u žen je považováno za zcela nepřipustné. Hostům z Vietnamu není vhodné nabízet mléčné pokrmy či mléko. Jednak jim páchne, jednak jim způsobuje zažívací problémy.

Arabové

Patří k nejhospitalnějšími národů na světě. Říkají, že podle péče o hosta se pozná, jaký člověk je. Zvláště zdvořile se Arabové chovají k cizincům, jimž jsou kdykoliv připraveni poskytnout přístřeší a jídlo. Během jednání se vždy nabízí sladký čaj v malých kalíšcích. Na konci jednání se nabízí káva, která je oslazená a ochucená kardamomem. Během ramadánu muslimové od východu do západu slunce nejedí, nepijí ani nekouří. A arabské kuchyni převládají pokrmy z drůbežního, skopového, jehněčího, telecího a hovězího masa, které jsou připravené na oleji či na másle. Na polévky si Arabové nepotrpí, mají však rádi předkrmy, ovocné saláty a zmrzlinu. Pozvání na večeři je slušné nejprve odmítnout, teprve po druhé výzvě přikývnout. Jestliže se nabízí čaj, je dobré si vzít dva kalíšky. Kdo si vezme jen jeden, je považován za odměřeného člověka, kdo tři za nenasytého. Při odmítnutí se zakývá kalíškem ze strany na stranu. Při návštěvě arabského hosta u nás

připravujeme kávu v džezvě, podáváme ji společně se studenou vodou. Nepředkládají se uzeniny ani chlebičky, ale ovoce a jednoduché malé zákusky. Korán také zakazuje jíst vepřové maso a krev, pít alkohol.

Izraelci

Základem stravování Židů je košer kuchyně, tedy pokrmy připravené z čistých surovin, které přesně specifikuje Mojžíšův zákon. Košer jsou přežvýkaví sudokopytníci (krávy, ovce, kozy) a drůbež. Z ryb je košer pouze to, co má ploutve a šupiny (ryby). Zvíře musí být zabito humánně a zbaveno krve. Pije se pouze košer víno, pivo a ostatní nápoje.

Králičí, vepří a velbloudí, mušle, krabi, sépie, chobotnice, langusty, úhoři jsou nečistí, jídla z nich nelze konzumovat. Nesmí se kombinovat mléko a maso (nejdříve po šesti hodinách). Nádobí, příbory, dokonce i lednice jsou přísně rozděleny pro masitá a mléčná jídla. Zvláštní předpisy jsou pro slavnosti, např. sabat, které detailně rozepisují stolování, pořadí pokrmů, průběh celého obřadu stolování. Snídaně je vydatná (ovoce, pečivo, sýry, ryby, vejce), oběd lehký. Hlavním jídlem je večeře, která se podává po 21. hodině. Skládá se z předkrmu (olivky, saláty, zelenina), hlavního jídla (kebab, šašlik, shurma, maces, ryby), dezertu (koláče, pudinky, kandované ovoce). Používá se hodně koření. Po večeři se pije velmi sladký silný černý nebo mátový čaj nebo moka káva. Pijí se košer vína a anýzová pálenka. Restaurace mají u vchodu osvědčení rabína že připravované jídlo je skutečně košer. Hostům z Izraele není vhodné nabízet alkoholické nápoje ani výrobky z vepřového masa, jako jsou třeba chlebičky se šunkou. Nabízí se káva, minerálka, pečivo, ovoce.

Jihoafričané

Stravovací návyky jsou hodně podobné evropským. Pracovní oběd se odehrává v restauraci a trvá asi dvě hodiny, pracovní večeře začínají po 19. hodině a trvají déle. Obvyklé jsou i pracovní snídaně a také snídaně se šampaňským. Na návštěvu domů je dobré přinést květinu pro hostitelku a dárek pro hostitele (kvalitní víno). Oblíbené je grilované maso – hovězí, skopové a speciální klobásy. K nim se podává množství zeleniny a pivo. Pije se hodně vína, které je velmi kvalitní. Jsou velmi dobrými znalci vína. [4] [5]

4 DIPLOMATICKÝ PROTOKOL

Diplomatický protokol se zabývá formální, nikoli věcnou stránkou mezinárodních styků. Součástí diplomatického protokolu jsou formální pravidla společenského chování ve styku s diplomatickými představiteli cizích zemí, etiketa a ceremoniál uplatňované ve styku s těmito představiteli. Výraz diplomatický protokol také označuje útvar na ministerstvu zahraničí každého státu, který má na starosti styk s oficiálními a diplomatickými představiteli jiných států a organizační otázky s tím spojené. [5]

4.1 O diplomatickém protokolu

Diplomacie patří mezi nejstarší projevy lidské kultury. její možnosti znali již Číňané, obyvatelé Egypta, Persie, Řecka a Říma. Metody zahraniční politiky dosažené vyjednáváním velmi obratně využívali v Byzanci. Už před deseti stoletími vytvořili zřejmě první etiku (protokolární otázky). Název diplomacie se utvořil z řeckého slova diploma, slovo diplomat je daleko mladší, začalo se používat před dvěma stovkami let. Čím dál více bylo nutné vytvářet ceremoniály, etiku diplomatického protokolu – teda formální pravidla společenského chování ve styku s diplomatickými představiteli cizích zemí. Výraz protokol označuje také útvar na ministerstvu zahraničí každého státu, který má na starosti styk s oficiálními a diplomatickými představiteli jiných států. Řeší také s tím spojené organizační otázky. Zabývá se formami navázání diplomatických styků, postupy souvisejícími s nástupem (a ukončením) vedoucího diplomatické mise, oficiálními návštěvami představitelů státu v zahraničí, průběhem diplomatických přijetí atd. V současné době se v rámci Evropské unie začíná protokol všech členských států unifikovat.

Diplomatické mise navazují suverénní státy, které se uznávají a mají zájem vzájemně komunikovat. Stálé i dočasné mise můžeme podle povahy a rozsahu zmocnění vnitřně dělit na diplomatické (tedy ty, které mají zastupitelskou a reprezentační povahu) a nediplomatické (omezené svým výkonem na věci nepolitické, k nim patří např. konzulové). Diplomatická mise může také vykonávat konzulární funkce. V České republice zabezpečuje styk s orgány cizích států v zahraničí Ministerstvo zahraničních věcí. V jeho kompetenci je také výběr a schválení konkrétní osoby a její pověření vedením diplomatické mise. Než se vedoucí mise ujme své funkce, musí vysílající stát požádat přijímací stát o tzv. agreement (tedy souhlas s jeho osobou). Vedoucího diplomatické mise obvykle pověřuje touto funkcí hlava státu. Je vybaven pověřovacími listinami – ty mohou

platit i pro více zemí (důvody u vzdálenějších zemí jsou především personální a finanční). Dalšími členy mise je personál diplomatický, administrativní, technický a služební. Do okruhu diplomatického personálu náleží v pozicích od vyšších k nižším: vyslanec, rada vyslanectví, tajemníci a atašé. Sídlo diplomatické mise je obvykle v hlavním městě přijímajícího státu. Důvodů, pro zakončení funkce diplomatického zástupce, může být řada: od toho, že vysílající stát odvolá svého diplomatického zástupce až ke splnění mise či přerušeni vzájemných diplomatických styků.

Je možné, že některý člen mise je prohlášen přijímacím státem za „persona non grata“ neboli nepřijatelnou osobu. Pokud je takto člen mise označen, a nemusí přitom být uveden důvod pro takové rozhodnutí, ukončí vysílající stát funkční období této osobě a odvolá ji.

Slovo „doyen“ znamená v diplomatickém kontaktu formální hlavu diplomatického sboru – vedoucího mise, který je „služebně nejstarší“.

K diplomatickým a stálým misím patří soubor práv a výsad, který má zaručit nerušené plnění jejich funkcí. Imunita znamená, že diplomaté mají jistá oprávnění navíc, která obyvatelé přijímajícího státu nemají. Platí po celou dobu trvání mise a končí v okamžiku, kdy tato osoba opustí zemi. Výsady a imunity se vztahují k prostoru diplomatické mise i k jejímu personálu.

Diplomatický kurýr přepravuje už po staletí utajované písemnosti. Jen dřívější kurýrní pytel byl nahrazený speciálním kufříkem. Osoba kurýra musí být vybavena dokumentem, který osvědčuje jeho postavení (kurýrní pas), je osobně nedotknutelný, nesmí být zatčen a zadržen.

Zkratka CC (z francouzského corps consulaire) – je určena pro konzulární sbor v čele s doyenem.

V některých zemích se zřizují ne konzulární úřady, ale honorární konzulární úřady – jsou v místech, kde neexistuje trvalý konzulát.

Kromě zastupitelských úřadů pracují v mnoha zemích také Česká centra v zahraničí (jejich činnost navazuje na bývalá kulturní a informační střediska, která existovala před rokem 1989). Centra se orientují na kulturu, obchod a cestovní ruch. [4]

ZÁVĚR

V této bakalářské práci jsem se zaměřila na problematiku etikety a společenského styku v hotelnictví. Etiketa, jako taková, je součástí našeho každodenního života. Není univerzální, na její formě a obsahu se podílejí vlivy geografické, náboženské, hospodářské a mnoho dalších. Co je u nás považováno za slušné a společensky přijatelné, může jinde působit zcela nevhodně až urážlivě. Je také ovlivněna měnícím se životním stylem, to co bylo zvykem před mnoha lety, může být dnes k smíchu.

Mým úkolem bylo zabývat se vybranými tématy společenského styku a uplatňováním zásad správné etikety v oblasti hotelnictví a gastronomie. Do této práce jsem zahrнула poznatky potřebné jak v běžném životě, tak i při formálních příležitostech, jakými jsou např. návštěvy různých společenských podniků. Jsou zde také uvedeny rady, jak postupovat při jejich organizování a pořádání.

Dále jsem se věnovala styku se zahraničními partnery. V práci jsou popsány zvyky v různých zemích při našich pracovních cestách, ale také vhodné chování k zahraničním hostům při návštěvě České republiky.

V této práci jsem uvedla i základní informace o diplomatickém protokolu.

V každé kapitole jsou kromě pravidel společenské etikety uvedeny i příklady neetického chování, kterých bychom se měli snažit vyvarovat. Předpokládám, že poznatky uvedené v této práci poslouží k lepšímu pochopení zvyklostí zahraničních partnerů a k osvojení základních pravidel chování ve společnosti jak v tuzemsku tak i v zahraničí.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ*Monografické publikace:*

- [1] BACHRACHOVÁ, H., SMEJKAL, V.: Velký lexikon společenského chování, Praha: Grada, 2007. 354 s. ISBN: 978-80-247-1560-5.
- [2] BARSTON, R. P.: Modern diplomacy. Londýn: Longman 1988.
- [3] FANTA, V.: Nikdo nejsme dokonalí, Pardubice: Filip Trend 2002. 258 s. ISBN: 80-86282-12-0.
- [4] FORMÁČKOVÁ, M., ZINDELOVÁ, M.: Vysoká škola bontonu, Praha: Nakladatelství XYZ, 2006. 274 s. ISBN: 80-86864-56-1.
- [5] GULLOVÁ, S., MÜLLEROVÁ, F., ŠRONĚK, I.: Společenská etiketa, obchodní a diplomatický protokol, Praha: VŠE, 2004. 218 s. ISBN: 80-86578-33-X.
- [6] MATHÉ, I., ŠPAČEK, L.: Příruční encyklopedie slušného chování, ETIKETA, Praha: BB/art s.r.o., 2005. 192 s. ISBN: 80-7341-564-X.
- [7] PERNAL, E.: Savoir – vivre na obchodních cestách: průvodce světem mezinárodních zvyklostí, Praha: Ekopress s.r.o., 2003. 242 s. ISBN: 80-96119-59-9.
- [8] PERNAL, E.: Taktně, profesionálně, elegantně: pravidla jednání a vystupování v obchodním a společenském styku, Praha: Ekopress s.r.o., 2001. 270 s. ISBN: 80-86119-35-1.
- [9] SALAČ, G.: Stolničení, Praha: Fortuna, 2001, 217 s. ISBN: 80-7168-752-9.
- [10] SEDLÁČEK, I., SEDLÁČEK, T.: Jak se chovat ve společnosti, Praha: Computer press, 2001. 76 s. ISBN: 80-7226-483-4.
- [11] SMEJKAL, V.: Abeceda společenského chování, Praha: Horizont, 1989. 207 s.
- [12] ŠRONĚK, I.: Diplomatický protokol a praktické otázky společenské etikety, Praha: Karolinum, 2005. 166 s. ISBN: 80-246-0247-4.
- [13] ŠRONĚK, I.: Etiketa a etika v podnikání, Praha: Management Press, 1995. 213 s. ISBN: 80-8560-394-2
- [14] ŠŤASTNÝ, V.: Etiketa aneb společenské chování v profesním styku, Praha: ASPI Publishing, 2005. 176 s. ISBN: 80-7357-111-0.

WWW stránky:

- [15] Etiketa pro nevychované: [cit. 2007-05-24]. Dostupný z URL: <<http://talkman.blog.cz/rubriky/etiketa-pro-nevychované>>.
- [16] Etiketa společenského chování: [cit. 2007-05-26]. Dostupný z URL: <<http://week2.blog.cz/0603/etiketa-spolecenskeho-chovani>>.
- [17] Etiketa usnadňuje vzájemné vztahy mezi lidmi: [cit. 2007-05-23]. Dostupný z URL: <http://vzdelavani.ihned.cz/1-10014180-14098300-d00000_detail-29>.
- [18] Zásady společenského chování: [cit. 2007-05-23]. Dostupný z URL: <<http://www.sweb.cz/chovani/index.htm>>.
- [19] Zásady společenského chování: [cit. 2007-05-23]. Dostupný z URL: <<http://chovani.unas.cz/index.php?i=39>>.
- [20] Zásady společenského chování: [cit. 2007-05-23]. Dostupný z URL: <<http://www.referaty.info/referat.php?ref=198>>.