

# Závěrem:

Závěrem jsme, nejen pro kuchaře i milovníky tradičních jídel, připravili ve spolupráci s regionálními znalci kodex slušného poskytovatele služeb.

Náš projekt, jehož výstupem je tato publikace, se také snaží zapojit svými výstupy i dopady do celosvětového hnutí za trvale udržitelný rozvoj. Pokusit se vytvořit a udržet místní systém produkce založený na spolupráci místních partnerů pěstitelů, zpracovatelů a poskytovatelů místních produktů a služeb. V rámci společných jednání vznikl Kodex slušného poskytovatele služeb, kterého se účastníci projektu zavázali držet ve své praxi.

Následující kodex by měl mít na paměti každý kdo nabízí místní služby či výrobky pro návštěvníky. Slušnost a přiměřenost služeb vždy zanechá dobrý pocit v každém z nás. Rádi se na místo „kde bylo dobře“ opět vrátíme či o něm alespoň povíme svým blízkým.

## KODEX SLUŠNÉHO POSKYTOVATELE SLUŽEB

### **1. SNAŽÍME SE MÍT CO NEJVÍCE INFORMACÍ DŮLEŽITÝCH PRO ZÁKAZNÍKA O MÍSTĚ, LIDECH, SLUŽBÁCH AP.**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Místní vlastivědné muzeum poskytuje i aktuální informace o turistice v okolí, tím získá i nové návštěvníky do muzea a má nový prodejní artikl (mapy, pohledy); obdobně platí např. i pro agropenzion.

### **2. SNAŽÍME SE ZJISTIT, KDO JSOU NAŠI PARTNEŘI V POSKYTOVÁNÍ SLUŽEB V OKOLÍ A SNAŽÍME SE S NIMI SPOLUPRACOVAT S CÍLEM VYŠŠÍ SPOKOJENOSTI ZÁKAZNÍKA V REGIONU**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Místní hotel si vyhledá v okolí kvalitní poskytovatele v oblasti vinařství, turistických cílů (rozhledny muzea..) a poskytne tyto služby v rámci svého inzerovaného programu, tím více uspokojí zákazníka, rozšíří spektrum svých služeb, udrží návštěvníka déle v hotelu a vytváří si partnerství v propagaci (návštěvníci turistických cílů dostanou informace o ubytování a stravování).

### **3. CHOVÁME SE OCHOTNĚ, VSTRÍCNĚ, PŘÁTELSKY A PROFESIONÁLNĚ**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Nedáváme návštěvníkům najevo svoji špatnou náladu a problémy, snažíme se, aby v nás viděli osoby, na které se mohou obrátit s každým přáním nebo problémem.

#### **4. DÁVÁME NAŠIM ZÁKAZNÍKŮM VŽDY POCIT, ŽE JSOU VÍTÁNI**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Víτάme hosty úsměvem, pohledem do očí, přátelským pozdravem, když je to možné, vyjdeme jim vstříc – udělá jim to dobře a bude se jim u nás více líbit. Platí to jak v penzionu, tak v informačním centru, obchodě, kdekoliv ...

#### **5. SNAŽÍME SE POSKYTOVAT BEZCHYBNÉ SLUŽBY ZA ODPOVÍDAJÍCÍ CENU**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Pokoje v penzionu jsou vždycky perfektně uklizené, jídlo v restauraci je dobře uvařené, pivo je studené, víno, které prodáváme je dobré a ne to, kterého se potřebujeme zbavit. Nikdy, ani v duchu nepoužíváme rčení „To je dobrý, voní to stejně nepoznají“. Pokud chceme od hostů 100% ceny, musíme jim dát 100% službu.

#### **6. SNAŽÍME SE DÁT ZÁKAZNÍKŮM NĚCO NAVÍC, CO PŘEKROČÍ JEJICH OČEKÁVÁNÍ**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:**

- pro dítě balónek nebo hračku, které nám zbyly z nějaké reklamní akce
- v létě, na podzim talíř s čerstvě natrhaným ovocem ze zahrady
- dát jim ochutnat burčák, když je zrovna akorát
- dát jim ochutnat dobré víno (tím spíš si ho potom koupí)
- ukázat dětem domácí zvířata – kůzlata, ovečky, králíky – spousta je nikdy neviděla

#### **7. SNAŽÍME SE VYTVOŘIT ZÁKAZNÍKŮM ZÁŽITKY, KTERÉ SI BUDOU CHTÍT ZOPAKOVAT**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Dobré zážitky vytváříme právě tím, co je psáno v ostatních bodech, když se nám to povede, hosti se vrátí a znovu nám přinesou svoje peníze.

#### **8. PTÁME SE NA POTŘEBY A PŘÁNÍ ZÁKAZNÍKŮ**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Ptáme se pravidelně, aspoň jednou za den – kam se chystají, jestli nepotřebují s něčím poradit, jestli mají vše, co potřebují, co by rádi zažili a viděli, na co mají chuť...

#### **9. PTÁME SE NA NÁZOR ZÁKAZNÍKŮ NA NAŠE SLUŽBY A VÁŽÍME SI HO**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Při loučení s návštěvníky se ptáme, jak se jim tu líbilo, jestli byli spokojení, co bychom mohli zlepšit, jestli měli nějaký problém a v čem, pokud ano, jak to můžeme ještě dát do pořádku. Tím dáme najevo, že nám na nich záleží a vytváříme bod 7.

#### **10. SNAŽÍME SE BÝT DOBŘÍ I V MALIČKOSTECH**

**PŘÍKLAD DOBRÉ PRAXE:** Hlídáme i drobné věci, které mohou hodně pokazit dojem – když talíř s ovocem - tak ať není žádné nahnilé, když pečivo - tak čerstvé, když propagační materiály – tak nepomačkané a aktuální, když uklizený pokoj – tak i v rozích kam se špatně dostává se smetákem ...

# SEZNAM RECEPTŮ

## POLÉVKY

Polévka zasmažená s kůskama – rychlá .....	17
Kyselica .....	18
Kyselica s houbami a klobásou .....	19
Ščedračka .....	20
Žebračka neboli švábka či šupitalka .....	21
Domikát (též demikát nebo čír) .....	22
Kmínová polévka .....	23
Kyselo .....	24
Bramboračka zahuštěná jíškou .....	25
Kulajda s podmásím .....	26
Hrachová polévka .....	27
Hladká Ančka .....	28
Bílá polévka – „Kyselka“ .....	29
Oukrop .....	30
Houbová polévka – z lišek .....	31
Koprová polévka .....	32
Zelná z kysaného zelí .....	33

## POKRMY Z BRAMBOR

Bramborový závin .....	35
Bramborové šišky s uzeným .....	36
Chamula .....	37
Bramborové tyčinky .....	38
Sejkory – bramboráky .....	39
Bramborák – křápanec, kramflek .....	40
Podkrkonošské bramborové placky .....	41
Brambory na loupáčku .....	42
Muzikanti – podkrkonošská úprava .....	43
Kynuté bramborové vdolečky se sýrem .....	44
Zapečené podkrkonošské kočičky .....	45
Barches .....	46

## POKRMY ZE ZELENINY

Salát z červeného zelí .....	48
Salát z kysaného zelí s jablky, mrkví a cibulí ....	49
Letní zelí s jablky .....	50
Zelníky .....	51

## POKRMY Z MASA A DRŮBEŽE

Zabijačkový guláš .....	53
Dušená vepřová krev .....	54
Pajšl .....	55
Drkotina .....	56
Pečená husa .....	57
Husí drůbky zadělávané .....	58
Povidlová omáčka s uzeným masem .....	59
Bolehošťský řízek .....	60
Slepice na paprice .....	61

## POKRMY Z LUŠTĚNIN, OBILOVIN, MOUKY, VAJEC A HUB

Šumajzl .....	63
Zelné šlišky .....	64
Kotrabáš .....	65
Škračka neboli Varmuža .....	66
Pohančené karbanátky .....	67
Kůsky s vajíčkama .....	68
Škvarkové pagáčky .....	69
Lipták .....	70
Václavkový guláš .....	71
Nadívanina .....	72
Krajanečky .....	73
Pleténky .....	74
Svarba .....	75
Čočka na paprice .....	76
Kuba s uzeným masem .....	77
Jáhlová kaše slaná .....	78
Houbový kuba .....	79
Houbová smaženice .....	80
Houbový guláš .....	81
Bramborák s houbami .....	82
Křesné placky .....	83

## SLADKÉ A OVOCNÉ POKRMY

Bramborové šlišky .....	85
Gulky s ovocem .....	86
Ušubraný regiment .....	87
Pečená kaše .....	88

Bramborové taštičky s povidly .....	89
Pěry .....	90
Povidla .....	91
Netyja .....	92
Trhanec .....	93
Jáhelník se švestkami .....	94
Vyběhlík .....	95
Škubánky - kucmoch .....	96
Chudí rytíři s povidly .....	97
Malinová šťáva .....	98
Pochoutka s křížalami .....	99
Jáhlová kaše sladká .....	100
Domácí višňovka .....	101

## MOUČNÍKY

Boží milosti .....	103
Úkotě .....	104
Bramborová buchta .....	105
Pupáky .....	106
Béleše .....	107
Koblihý fašankové .....	108
Patenty .....	109
Oskorušovýperníček .....	110
Točenice s oskorušovou pracharandou .....	111
Buchty s mrkvovou náplní s jablky .....	112
Kynutý jablečný koláč .....	113
Hořické amprecle .....	114
Makové peciválky se sirobem .....	115
Miletínské modlitbičky .....	116
Babiččiny dvojctihodné koláče .....	117
Martinské rohlíčky .....	118
Domácí buchty .....	119
Kynutý koláč s ovocem .....	120
Štrúdl tažený .....	121
Makovec .....	122
Perník .....	123
Koláče z listového těsta .....	124
Žemlovka neboli zembába .....	125