Mezinárodní studentský workshop „Culinary Tourism“

Ve dnech 6. – 10. září 2010 se v kraji Vysočina uskutečnil mezinárodní studentský workshop na téma *Culinary Tourism*. Jednalo se o druhou akci tohoto typu realizovanou v rámci projektu Spolupráce vysokých škol v cestovním ruchu mezi Vysokou školou polytechnickou v Jihlavě a Vysokou školou cestovního ruchu a managementu ve Vídni. Organizaci a průběh vlastního workshopu zajistila Katedra cestovního ruchu Vysoké školy polytechnické Jihlava. Akce se zúčastnilo deset rakouských a deset českých studentů oborů cestovního ruchu z participujících vysokých škol.

První den, po slavnostním zahájení mezinárodní akce, byly každým účastníkem prezentovány stručné informace na téma gastronomický cestovní ruch. V rámci připraveného programu následovala přednáška *Culinary Tourism* Mag. Daniely Wagner z FH Wien, po které byly vytvořeny mezinárodní studentské týmy.

Druhý den byli účastníci akce Mgr. Anicí Djokić, MBA z Vysoké školy polytechnické Jihlava obeznámeni se specifiky české národní kuchyně a jejich významem pro cestovní ruch v naší zemi. Studentům byly v přednášce *Czech Culinary Delights – And How They Are Important for the Czech Tourism* prezentovány informace o spektru podniků, které tvoří zážitkovou gastronomii, o show kitchen a ostatních poskytovaných službách, které studovaný typ cestovního ruchu vytváří apod. Po přednášce následovalo zadání výzkumu o kulinářském cestovním ruchu, který jednotlivé mezinárodní pracovní skupiny během workshopu samostatně realizovaly. Výzkum byl rozdělen na tři části: teoretická příprava studentů, aplikovaná metoda mystery shoppingu a dotazníkové šetření mezi klienty vybraného stravovacího zařízení. Každý mezinárodní tým měl zadáno jiné téma výzkumu. Vylosována a následně zkoumána byla témata: česká kuchyně, italská kuchyně, exotické asijské kuchyně, zdravá výživa a fast food.

Třetí den byl věnován především realizaci zadaných výzkumů jednotlivými mezinárodními týmy. Čtvrtý den mohli studenti dokončit potřebná šetření a poté analyzovali zjištěné informace, formulovali závěry a připravovali PowerPointové prezentace s výsledky svého společného projektu.

Závěry z realizovaných výzkumů byly prezentovány v poslední den workshopu. Každý čtyřčlenný česko-rakouský mezinárodní tým přednesl před ostatními účastníky akce

závěry, ke kterým během workshopu dospěl. Těmto studentským prezentacím byla přítomna odborná porota složená z akademických pracovníků obou zúčastněných vysokých škol. Komise měla za úkol zhodnotit přednesené prezentace a rozhodnout o vítězi celé akce. Hodnotila se nejen kvalita odvedené práce, zpracování a prezentace výsledků, ale velký důraz se kladl i na mezilidské vztahy uvnitř jednotlivých mezinárodních týmů.

Velkým přínosem účasti na realizované mezinárodní akci byla z pohledu studentů kromě získání řady zkušeností a vědomostí o kulinářském cestovním ruchu a možnosti práce v mezinárodním kolektivu také možnost absolvování odborných exkurzí. V rámci doprovodného programu workshopu se všichni zúčastnili exkurze do Pivovaru Ježek Jihlava, kde v rámci stručné přednášky na téma fenomén pivovarnictví České republiky měli možnost prohlédnout si tradiční výrobu českého piva. Třetí den workshopu byla část výzkumu realizována v Třebíči. Kromě terénních šetření studenti také navštívili památky zapsané na seznamu UNESCO a v prostorách Zadní synagogy pro ně byla připravena přednáška Mgr. Mileny Veselé z Muzea Vysočiny Třebíč o specifikách židovské kuchyně. Součástí programu workshopu byla také přednáška o regionálních cukrárenských produktech Vysočiny, po které proběhla velice zajímavá diskuse s provozovatelem hotelu Celerin v Telči, panem Tomášem Lukešem. Čtvrtý den se část programu workshopu uskutečnila v areálu Vinařského a kulturního centra Sádek, kde měli studenti možnost poznat jedinečné propojení výzkumného vinařského střediska s fungujícím podnikem cestovního ruchu a také se od Dr. Františka Mušky účastníci akce dozvěděli řadu informací o gastronomických specialitách regionu Vysočina.

Vítězem workshopu byl vyhlášen mezinárodní tým ve složení: Kim Connolly (FH Wien), Katrin Weichselbaumer (FH Wien), Zuzana Brozmanová (VŠPJ) a Alessandra Nipotiová (VŠPJ). Vylosovaným výzkumným tématem tohoto týmu byla česká kuchyně. Vítězný tým se aktivně zúčastní březnové konference věnované cestovnímu ruchu. Konferenci *European Culinary Tourism Conference* uspořádá ve dnech 3. – 4. března 2011 FH Wien.

Mgr. Stanislava Pachrová
Katedra cestovního ruchu
Vysoká škola polytechnická Jihlava