

## Etika v mezinárodním obchodním jednání

Společenské podniky a příležitosti obecně označujeme jako formy společenské aktivity. Liší se samozřejmě počtem přítomných osob, a také podle toho, kým je konkrétní společenský podnik pořádán a při jaké příležitosti, nebo účelu se taková událost uskutečňuje. Pozvánky na společenské podniky a příležitosti mohou být v ústní nebo písemné podobě, kdy ústní podoba je typická pro menší počet osob, v jiných případech se jedná o písemnou formu pozvánek. Obecně nejsou pozvánky přenosné, pokud není označeno jiným způsobem, oficiálně se posílají formou dopisu nebo na tištěných kartách, které jsou z kvalitního papíru, i kvalitní tisk a barvy, apod.<sup>1</sup>

Při bližším vymezení pozvánky na společenské podniky a příležitosti obsahují následující náležitosti jako je jméno pozvané osoby, funkci hostitele, jméno zvaného, příležitosti – důvody pozvání, den, přesný čas konání společenského podniku a příležitosti, místo konání akce a žádost o oznámení účasti, nebo neúčasti na konání konkrétní akce. Pozvánka může být předtištěná, ale údaje o jméně pozvaného je zvykem dopisovat výhradně ručně, pozvánky se rozesílají s minimálně týdenním časovým předstihem.

V případě pozvání i partnerů, nebo rodinných příslušníků se uvádí dovětek s doprovodem, popřípadě s manželkou nebo manželem. Žádost o potvrzení účasti bývá vyjádřena písmeny R.S.V.P. Na zasláné pozvánky je nutné odpovědět co nejdříve, předpokládá se specifické oblečení v případech, že je to uvedeno v levém dolním rohu pozvánky. Například Black Tie – smoking, Informal – společenský oblek.<sup>2</sup>

Struktura a druhy společenských podniků a příležitostí je následující, nejprve si vymežíme pracovní snídani. Této se využívá k pracovnímu jednání, typickým místem pro jejich konání je hotel, nebo pracoviště firmy. Z pracovní snídani se odchází přímo k jednání nebo na pracoviště. Jedná se o vydatnou formu snídani, která je typická pro podmínky zejména zemí USA, v podmínkách ČR je tato forma méně častá, i když se postupně adaptuje to praxe.

---

<sup>1</sup> GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatických protokol*. 2.vyd. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-377-5, 151 s. a následující.

<sup>2</sup> GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatických protokol*. 2.vyd. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-377-5, 151 s. a následující.

Pracovní oběd, pracovní večeře, je opět součástí pracovního jednání, a to jak na začátku, tak při ukončení, nebo v jeho průběhu. Hostitelem je vedoucí pracovník v hostitelské organizaci, a podle okolností, pokud je budova hostitele k tomuto zařízena, tak probíhá v budově hostitele nebo v restauraci, v hotelu, případně jiném zařízení. Pracovní oběd nebo pracovní večeře je organizována v pracovní době, jejich průběh je časově omezený, toto striktně neplatí u pracovní večeře, která je většinou konána v restauračním zařízení. Výběr jídla – jídelní menu a nápoje – nápojový lístek je úkolem hostitele. Po skončení pracovního oběda pokračuje většinou pracovní jednání, u této akce není obvyklé podávat alkoholické nápoje.<sup>3</sup>

U pracovního oběda, pracovní večeře, používáme oblečení totožné jako v práci, nebo na večeři, v takových případech u večeře je vhodné oblečení vyměnit, pokud nenavazuje bezprostředně na pracovní jednání. Pracovní tematika se při těchto příležitostech projednává z iniciativy hosta. Struktura pracovního oběda, pracovní večeře je klasicky složena ze tří částí, je to předkrm, hlavní jídlo, jídlo na závěr (zákusek), případně také káva na závěr. Pravidla pro pití kávy jsou taková, že se pije u stejného stolu jako jídlo, zvedá se pouze hrneček bez podšálku, u samostatných stolků se zvedá hrneček i s podšálkem.<sup>4</sup>

Výše jsme si vymezili některé ze společenských podniků a příležitostí, ale v této souvislosti existují také další typy společenských akcí, které je možné jako zástupce firmy navštívit. Proto se dále zaměříme na další společenské události, které ve firemní praxi patří mezi obvyklé, mimo náležitosti společenského podniku a příležitosti je také nutné dodržet příslušný dress code, stejně jako další podmínky související s konáním akce.<sup>5</sup>

Nejprve se zaměříme na zhodnocení společenských událostí, které jsou určeny pro sjednávání obchodních kontaktů. Bankety jsou společenské akce, organizované při významných událostech, kdy typické pro ně jsou hostiny a jídelní tabule. Jídlo je podáváno vzorovým slavnostním způsobem, lze očekávat slavnostní výzdobu a slavnostní tištěné jídelní lístky, obvykle se jménem hostitele a s dalšími informací, které se týkají předmětné akce. Stoly na banketu jsou uspořádány do různých tvarů a jsou vyzdobeny také jmenovkami, které jsou

---

<sup>3</sup> DYTRT, Z., BLÁHA, J. *Manažerská etika*. Praha: Management Press, 2003. ISBN 80-7261-084-8, 116 s. a následující.

<sup>4</sup> DYTRT, Z., BLÁHA, J. *Manažerská etika*. Praha: Management Press, 2003. ISBN 80-7261-084-8, 116 s. a následující.

<sup>5</sup> GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatických protokol*. 2.vyd. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-377-5, 151 s. a následující.

určeny k rychlé orientaci a dodržování zasedacího pořádku, na jmenovku patří pouze jméno a příjmení, případně také akademický titul.

Buffet lunch, Buffet dinner jsou menšími společenskými akcemi, resp. společenskými událostmi, které mají spíše neformální charakter. Jsou to menší formy občerstvení v době oběda, nebo v době večeře. Jsou to akce typické svým neformálním charakterem, nelze tedy očekávat výraznou výzdobu, stejně jako přílišné formality, nebo upjatý zasedací pořádek. Hosté u takových akcí se sami obsluhují u bufetových stolků, kde jsou k dispozici teplá a studená jídla.

Koktejl je společenskou akcí, která se koná při příležitostech menšího významu. Hlavním účelem této společenské akce je umožnit se seznámit a navázat nové kontakty s co možná největším počtem zúčastněných osob. Pokud není stanoveno jinak, tak pozvaní hosté přicházejí bez partnerů, koktejl se často zaměřuje s recepcí, i když se jedná v podstatě o kratší formu recepce. Obvykle se koktejl koná v podvečer, hosté přicházejí a odcházejí po celou dobu konání koktejlu a měli by na akci setrvat minimálně dvacet minut. Proto by hostitelé měli trávit většinu času poblíž vchodu, aby se mohli s hosty průběžným způsobem vítat a případně také loučit.<sup>6</sup>

V souvislosti s vymezením jednotlivých společenských podniků a příležitostí je nutné se také zaměřit na některá doplnění k oficiálnímu obědu nebo oficiální večeři. Jak už bylo uvedeno výše, pokud jsme pozváni na tento typ společenské akce, je nutné počítat s formalitami. Večeře je považována za formálnější, a také časově uvolněnější. Je také nutné počítat s tím, že je nezbytná formální pozvánka. Mimo základních informací o konání je tu uvedený dress code, ale také čas příchodu, případně další informace. U těchto typů akcí je zasedací pořádek hostů předem stanovený, proto je důležitý také včasný příchod. Orientujeme se podle času na pozvánce, pokud jsme očekáváni jako hlavní hosté, většinou je čas příchodu pozdější, než ostatní přítomní hosté.

Průběh takové společenské události nebo příležitosti může mít několik variant. Časté a poměrně běžné je shromáždění celé společnosti, kdy hostitelka vyzve přítomné dámy, aby přešly do jídelny a sama vejde jako poslední. O muže u stolu se stará hostitel, kdy ke stolu sedají muži, až když usednou přítomné ostatní dámy. Pokud se jedná o opravdu oficiální

---

<sup>6</sup> DYTRT, Z., BLÁHA, J. *Manažerská etika*. Praha: Management Press, 2003. ISBN 80-7261-084-8, 116 s. a následující.

příležitost, tak vstupuje hostitel s manželkou hlavního hosta, hostitelka s hlavním hostem přicházejí jako poslední. Společnost na ně čeká vestoje a usedá až po hostitelce a hlavním hostovi.<sup>7</sup>

Pracovní oběd naplňuje hlavní cíl, kterým je upevnění vzájemné důvěry mezi obchodními partnery. Je dáno, že ten, kdo zve, patí, navrhuje také místo setkání, zasedá jako hostitel, tj. první, a na místě také navrhuje zasedací pořádek přítomných hostů.

Raut je společenským podnikem a příležitostí, který je podobný recepci, avšak tento pojem se nepoužívá v diplomatických kruzích. Jedná se o běžnou společenskou akci, kde u schodu vítá obsluha s uvítacím nápojem. Raut se v mnoha případech koná na netradičních místech, ale vždy musí vypadat honosně a reprezentativně. Po krátkém zahájení hostitelem, který zve ke stolům, poté nastává volná zábava.

Recepce je považována v diplomatické a společenské oblasti za největší společenskou akci, která je konána při výjimečných slavnostních příležitostech. Recepce má daný organizační řád, a to ve formě slavnostního zahájení, projevu, přípitků, stejně jako slavnostní zakončení. Tuto akci je možné požádat dopoledne, odpoledne i večer, rozhodující se forma, obsah i význam recepce.

Na recepci je nutná písemná pozvánka, která by měla specifikovat důvod pořádání akce, místo a doba konání, stejně jako společenský úbor. Podstatné je dodržování uvedených časů příchodu a odchodu, z důvodu vítání a loučení hostitelů, kteří bývají v tuto dobu u vchodových dveří. Dopolední recepce se pořádají spíše výjimečně. Jedná se například o zahájení výstav, svatba v diplomatických kruzích, apod. Polední recepce je organizována jako bohatší buffet dinner. Nejčastěji se tato recepce hodí na oslavy státních svátků a soukromých výročí. Odpolední recepce se konají v odpoledních hodinách, jsou určeny pro všechny typy společenských akcí. Večerní recepce je vhodnější pro nejvýznamnější události, pozdní večerní recepce se pořádá až okolo 22 hod, obvykle navazuje na banket s omezeným počtem pozvaných hostů. Tato společenské akce je velmi krátká, ale program je velmi slavnostní.<sup>8</sup>

---

<sup>7</sup> MĚCHUROVÁ, A. *Jak dobře mluvit a úspěšně jednat*. 2.vyd. Praha: UJAK, 2008. ISBN 978-80-86723-32-7, 91 s. a následující.

<sup>8</sup> GULLOVÁ, S. *Mezinárodní obchodní a diplomatických protokol*. 2.vyd. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-377-5, 151 s. a následující.