



Ekonomická
fakulta
Faculty
of Economics

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Ekonomická fakulta

Katedra obchodu a cestovního ruchu

Diplomová práce

Nabídka biopokrmů na území statutárního města České Budějovice

Vypracovala: Bc. Denisa Cvachová
Vedoucí práce: Ing. Hana Doležalová, Ph.D.

České Budějovice 2017

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
Fakulta ekonomická
Akademický rok: 2015/2016

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Denisa CVACHOVÁ**
Osobní číslo: **E15509**
Studijní program: **N6208 Ekonomika a management**
Studijní obor: **Obchodní podnikání**
Název tématu: **Nabídka biopokrmů na území statutárního města České Budějovice**
Zadávací katedra: **Katedra obchodu a cestovního ruchu**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cíl práce:

Průzkumy zaměřené na identifikaci využití biopotravin v českobudějovických stravovacích zařízeních. Terénní průzkum doplní spotřebitelské dotazníkové šetření. Představení vybraných provozoven s nabídkou biopokrmů. Srovnání se situací v ČR a ve vybraných zemích EU.

Metodický postup:

1. Studium odborné literatury a zpracování literární rešerše
2. Průzkumy na úrovni stravovacích zařízení
3. Průzkumy na úrovni spotřebitelů (dotazníkové šetření)
4. Formulace závěrů

Rámcová osnova:

1. Úvod
2. Literární rešerše
3. Cíle a metodika
4. Vlastní práce
5. Závěr
6. Seznam literatury
7. Přílohy.

Rozsah grafických prací: **dle potřeby**
Rozsah pracovní zprávy: **60 - 80 stran**
Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**
Seznam odborné literatury:

Červenka, J. & Kovářová, K. (2005). *Biopotraviny*. Praha: Česká zemědělská univerzita.
Moudrý, J. (2002). *Biopotraviny: hodnocení kvality, zpracování a marketing*. Praha: ÚZPI
Šejnohová, H., Wollmuthová, P., Peterková, J. & Hrabalová, A. (2016). *Statistická šetření ekologického zemědělství, Zpráva o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2014*. Brno: ÚZEI.
Šarapatka, B. & Urban, J. (2006). *Ekologické zemědělství v praxi*. Šumperk: PRO-BIO.
www.umbesa.rma.at
Zákon č. 242/2000 Sb., O ekologickém zemědělství.

Vedoucí diplomové práce: **Ing. Hana Doležalová, Ph.D.**
Katedra obchodu a cestovního ruchu

Datum zadání diplomové práce: **11. ledna 2016**
Termín odevzdání diplomové práce: **30. dubna 2017**


doc. Ing. Ladislav Rolínek, Ph.D.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
EKONOMICKÁ FAKULTA
L.S.
Studená 13 (26)
370 01 České Budějovice


Ing. Viktor VOJTKO, Ph.D.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 2. března 2016

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47 zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 14. 4. 2017

.....

Bc. Denisa Cvachová

Poděkování

Velmi ráda bych chtěla poděkovat vedoucí své diplomové práce Ing. Haně Doležalové, Ph.D. za její odborné vedení, cenné rady a velkou ochotu během práce. Dále děkuji respondentům, kteří spolupracovali při sběru dat. Poslední poděkování věnuji své rodině za jejich podporu a umožnění studia.

Obsah

1	Úvod.....	3
2	Literární rešerše.....	4
2.1	Ekologické zemědělství.....	4
2.1.1	Cíle a zásady ekologického zemědělství.....	4
2.1.2	Legislativa ekologického zemědělství.....	5
2.2	Bioprodukty, biopotraviny.....	7
2.2.1	Kvalita bioprodukce.....	8
2.2.2	Certifikace a kontrola.....	10
2.2.3	Označování.....	12
2.2.4	Formy distribuce.....	14
2.3	Jihočeský kraj.....	15
2.3.1	Ekologické zemědělství.....	15
2.3.2	Výroba biopotravin.....	18
2.3.3	Trh biopotravin.....	19
2.4	Stravovací služby a zařízení.....	20
2.4.1	Stravovací služby.....	20
2.4.2	Kategorizace stravovacích zařízení.....	20
2.5	Uplatnění bioprodukce ve stravovacích zařízeních v České republice.....	22
2.5.1	Veřejná stravovací zařízení.....	23
2.5.2	Účelová stravovací zařízení.....	24
2.5.3	Srovnání se zahraničím.....	27
2.6	Certifikace veřejných stravovacích zařízení nabízejících biopokrmu.....	29
2.6.1	Certifikace veřejných stravovacích zařízení v České republice.....	29
2.6.2	Srovnání se zahraničím.....	30
2.7	Příklad dobré praxe využití bioprodukce ve stravovacích zařízeních.....	33

3	Cíl a metodika práce	34
3.1	Cíl práce.....	34
3.2	Metodika práce.....	34
3.3	Hypotézy.....	35
4	Biopokrmý: analýza nabídky a poptávky v českobudějovickém regionu	36
4.1	Analýza nabídky pokrmů v biokvalitě	36
4.1.1	Identifikace stravovacích zařízení v Českých Budějovicích	36
4.1.2	Výsledky průzkumu: Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů	37
4.1.3	Představení konkrétních stravovacích zařízení s nabídkou biopokrmů	44
4.1.4	Výsledky průzkumu: Stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů	47
4.2	Spotřebitelský průzkum zaměřený na nabídku pokrmů v biokvalitě ve stravovacích zařízeních	54
4.2.1	Plán spotřebitelského průzkumu	54
4.2.2	Analýza získaných údajů	55
4.3	Vyhodnocení hypotéz.....	72
4.4	Shrnutí	75
4.4.1	Využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních	75
4.4.2	Vztah zákazníků stravovacích zařízení k biopokrmům.....	77
5	Závěr.....	79
I.	Summary and keywords	81
II.	Seznam použitých zdrojů	83
III.	Seznam obrázků, tabulek a grafů	
IV.	Seznam příloh	
V.	Přílohy	

1 Úvod

Trendem současné výživy je nakupování biopotravin, které pro náš organismus mají představovat zdravější alternativu stravování v porovnání s běžnými potravinami. Lidé se více zajímají o zdravý životní styl a vybírají si mezi potravinami. Podle životního stylu obyvatel se odvíjí i trendy v gastronomii. Nabídka jídel se přizpůsobuje požadavkům zákazníků. Současná gastronomie se zaměřuje na kvalitu, čerstvé ingredience a redukuje se používání tzv. aditiv. Již od roku 1999 se v českých restauracích používají biopotraviny, které kromě kvality pozitivně ovlivňují chuť konečného pokrmu. Zájem kuchařů o nákup surovin přímo od zemědělců a lokálních farmářů se zvyšuje, jelikož získat některé suroviny od obchodníků a distributorů je občas obtížné. Stoupá i zájem zákazníků o pokrmy připravené z bioproduktů. Pro ekologické zemědělce a farmáře skýtá gastronomie obrovský odbytový potenciál. Častým problémem jeho nevyužití bývá nepravidelnost dodávek do stravovacího zařízení a cena biosurovin. Ze strany zákazníků se vyskytuje zejména problém s cenou biopokrmů. To vše zatím výrazně brání většímu využití bioprodukce ve stravovacích zařízeních.

V České republice vzrostl obrat využití bioproduktů ve veřejném stravování na aktuálních 60 mil. Kč. Vzhledem k celkovému obratu biopotravin ve výši přes 3 mld. se jedná jen o nepatrný podíl na úrovni necelých 3 %. Přestože dochází k postupnému nárůstu využití bioproduktů v gastronomii, jedná se v České republice o stále nerozvinutou oblast využití oproti ostatním zemím v Evropě, jako je Dánsko, Německo, Rakousko, Švýcarsko nebo Francie.

Vzhledem k této skutečnosti se bude diplomová práce zabývat využitím bioproduktů na území statutárního města České Budějovice. Práce bude věnována jak stavu současnému z pohledu stravovacích zařízení s aktuální nabídkou i bez nabídky biopokrmů a zákazníků se zájmem o stravování v biokvalitě, tak i predikci nabídky v budoucnosti. Názory na tuto problematiku budou zjištěny jak u stravovacích zařízení, tak i u spotřebitelů pomocí marketingových průzkumů.

2 Literární rešerše

2.1 Ekologické zemědělství

Ekologické zemědělství představuje způsob zemědělského hospodaření, jehož začátky se datují do první poloviny dvacátého století. Toto zemědělství bývá charakterizováno jako multifunkční model, jelikož zahrnuje ekonomické, ekologické i sociální cíle. V anglicky mluvících zemích se označuje ekologické zemědělství jako organické (organic), v německy mluvících zemích také jako zemědělství biologické (biologisch).

Ekologické zemědělství spoléhá na místní zdroje, vyžaduje více pracovních sil než zemědělství konvenční a je mnohem šetrnější k životnímu prostředí. Mezi jeho charakteristiky patří dlouhodobá udržitelnost, hospodářská výkonnost a ohleduplnost ve vztahu k přírodě, chovaným zvířatům i k lidem. Díky tomuto přístupu produkuje ekologické zemědělství kvalitní a bezpečné potraviny (Šarapatka & Urban, 2006; Dvorský & Urban, 2014).

Zákon o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb. omezuje, či dokonce zakazuje používání určitých látek a postupů, které zatěžují nebo znečišťují životní prostředí. Zemědělci uplatňují takové pěstitelské metody v ekologickém zemědělství, při kterých se nepoužívají umělá hnojiva nebo chemikálie. Tyto metody zajišťují produkci zdravotně nezávadných potravin s vysokou vnitřní kvalitou (Červenka & Kovářová, 2005).

2.1.1 Cíle a zásady ekologického zemědělství

Ekologické zemědělství má tyto všeobecné cíle:

- Produkovat nutričně bohaté potraviny a krmiva.
- Pracovat v uzavřeném cyklu koloběhu látek, to znamená využívat místní zdroje, vlastní produkci, živiny z vlastních zdrojů a minimalizovat ztráty.
- Zachovat úrodnost půdy.
- Odstranit všechny formy znečištění, které pocházejí ze zemědělského podniku.
- Optimalizovat používání neobnovitelných surovin a fosilní energie.
- Vytvořit životní podmínky hospodářským zvířatům, které vyhovují jejich potřebám.

- Chránit přírodu a udržovat přirozené ekosystémy v krajině.
- Vytvářet pracovní příležitosti pro udržení osídlení venkova (Šarapatka & Urban, 2006).

Ekologické zemědělství má své zásady v oblasti pěstování rostlin a chovu hospodářských zvířat. Zásady pro pěstování rostlin obsahují podmínky pro přirozenou půdní úrodnost. Té lze dosáhnout podporou mikrobiální aktivity půdy, pravidelným dodáváním organické hmoty, šetrným obděláváním půdy, zlepšováním půdní struktury nebo vhodným střídáním plodin. Základ trvalé úrodnosti půdy tvoří půdní život, který významně ovlivňuje nadzemní život rostlin. Pro půdu je škodlivé působení těžké techniky, používání pesticidů, rozpustných hnojiv nebo nedostatečné střídání plodin. Vyvážený osevní postup musí zajistit produkci krmiva pro hospodářská zvířata, tržní produkci, ale i ochranu a stabilizaci pro životní prostředí.

Obecné zásady pro chov hospodářských zvířat vyjadřují, jak by měla být zvířata v ekologickém zemědělství chována. Zásady vylučují trvale vazné ustájení nebo chovy v klecích a zakazují používání hormonálních přípravků a nevhodných krmiv. Je zcela nepřijatelná jakákoliv forma mrzačení zvířat. Ekologické zemědělství se snaží vytvořit co nejpřirozenější podmínky pro život zvířat. Zvířata nesmí být chována ve stresu a musí mít dostatek volného pohybu (Červenka & Kovářová, 2005).

2.1.2 Legislativa ekologického zemědělství

Velký rozmach trhu s biopotravinami v členských zemích EU si vyžádal v roce 1991 vydání nařízení Rady (EHS) 2092/1991, které představovalo zcela první evropskou právně závaznou normu, která stanovovala minimální požadavky pro označování biopotravin a bioproduktů a jejich uvádění na trh. Toto nařízení bylo dále nahrazeno nařízením Rady č. 834/2007 a nařízením Komise č. 889/2008. V České republice tyto normy rozšiřuje zákon o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb. (Dvorský & Urban, 2014).

Zákon o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb. se zabývá pouze oblastmi, které nejsou upraveny evropskými právními předpisy pro ekologické zemědělství (nařízení Rady č. 834/2007 a nařízení Komise č. 889/2008). EU nechává tyto oblasti na národní úpravě jednotlivých členských zemí. V České republice je příslušným orgánem pro úpravu ekologické produkce a označování ekologických produktů Ministerstvo zemědělství (Ministerstvo zemědělství, 2012).

Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 z 28. června 2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů nahrazující nařízení (EHS) č. 2092/91

Nařízení Rady č. 834/2007 má za cíl udržitelný rozvoj ekologické produkce a vzájemné zajištění fungování vnitřního trhu. Zabezpečuje důvěru spotřebitele a ochranu jeho zájmů v rámci korektní hospodářské soutěže. Nařízení upravuje produkci, přípravu, distribuci, označování a kontrolu ekologických produktů.

V nařízení jsou popsány základní pojmy, cíle a zásady ekologického zemědělství. Za obecné cíle považuje toto nařízení zavádění udržitelného systému řízení zemědělství. Udržitelným systémem je v nařízení chápáno zemědělství šetrné a ohleduplné k životnímu prostředí. Dalším uvedeným cílem je vysoká jakost získávaných produktů. Právní norma také vymezuje obecné zásady a pravidla ekologické produkce, jako např. zákaz používání GMO (geneticky modifikovaný organismus) nebo omezení využívání vnějších vstupů.

Pro obchod s třetími zeměmi jsou v nařízení stanoveny podmínky, které musí dovážený produkt splnit, aby mohl být uveden na trh Společenství jako ekologický (Ministerstvo zemědělství, 2012).

Nařízení Komise (ES) 889/2008 ze dne 5. září 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů

Tato právní norma velmi podrobně popisuje pravidla produkce, zpracování, balení, přepravy, označování, kontroly a skladování ekologických produktů. Popisuje zvlášť pravidla pro rostlinnou produkci, produkci mořských řas a živočišnou produkci. Co se týká pravidel pro rostlinnou produkci, jsou zde uvedena pravidla pro hospodaření s půdou, hnojení nebo ochranu před škůdci. Živočišné produkce se týkají pravidla ustájení, veterinární péče, původu zvířat, zacházení se zvířaty, druhů krmiv a mnohá další. Nařízení stanovuje požadavky na kontrolu a označování produktů ekologického zemědělství (Ministerstvo zemědělství, 2012).

Přílohy Nařízení rady č. 889/2008 obsahují popis:

- povolených hnojiv a pesticidů,
- minimálních požadavků na velikost ustájení a výběhů pro ekologicky chovaná zvířata,

- maximálního zatížení půdy,
- povolených neekologických surovin, přídatných látek, nosičů a dalších látek pro výrobu biopotravin,
- povolených neekologických krmných surovin,
- povolených produktů a látek k čištění a dezinfekci a další (Dvorský & Urban, 2014).

Zákon o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb.

V České republice upravuje ekologické zemědělství zákon o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb. společně s předpisy Evropské unie. Obecně tento zákon vymezuje podmínky hospodaření, osvědčování a označování bioproduktů a biopotravin, kontrolu a dodržování povinností.

Zákon popisuje základní pojmy, jako jsou bioprodukt, ekologické zemědělství, ekofarma nebo biopotravina. Dále uvádí pokyny pro registraci osob podnikajících v ekologickém zemědělství. V zákoně jsou také stanoveny podmínky osvědčování a označování bioproduktů a biopotravin. Označování se provádí v souladu s právními předpisy Evropské unie, a to pomocí grafického znaku. Následně je v zákoně popsána kontrola dodržování požadavků, která je svěřena Ministerstvem zemědělství organizacím KEZ o.p.s., ABCERT AG, BOKONT CZ, s.r.o. a Bureau Veritas Czech Republic, spol. s r.o. V oblasti kontroly jsou v zákoně definovány přestupky, kterých se právnická nebo podnikající fyzická osoba jako osoba podnikající v ekologickém zemědělství může dopustit, a následně jsou číselně specifikovány pokuty, které jsou za dané přestupky uloženy (Ministerstvo zemědělství, 2012).

2.2 Bioprodukty, biopotraviny

Zákon o ekologickém zemědělství č. 242/2000 Sb. popisuje bioprodukt jako produkt rostlinného nebo živočišného původu získaný v ekologickém zemědělství podle předpisů Evropské unie (Ministerstvo zemědělství, 2012).

Bioprodukty se používají pro výrobu biopotravin. Biopotravina je potravina vyrobená za podmínek uvedených v zákoně o ekologickém zemědělství. Biopotravina musí splňovat požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovenou zvláštními předpisy.

Moudrý (2007) definuje *biopotravinu* jako „*potravinu vyrobenou z bioproduktů, povolených přídavných a pomocných látek a také vyhláškou povoleného podílu surovin nepocházejících z ekologického zemědělství, a to za podmínek stanovených vyhláškou.*“ Biopotraviny musejí být vyrobeny z bioproduktů, které obsahují minimálně 95 % ekologických složek zemědělského původu (Moudrý & Prugar, 2002; Moudrý, 2007).

2.2.1 Kvalita bioprodukce

V posledním desetiletí je zdraví člověka v centru zájmu řady subjektů, především kvůli neustálému růstu civilizačních chorob. Mnoho výzkumů potvrzuje souvislost tohoto růstu s výživovými návyky. Nejedná se pouze o skladbu potravy, ale i o to, jak jsou potraviny zpracovávány. Velmi opomíjenou součástí výroby potravin je kvalita surovin, které se k výrobě používají. Jen nepatrná pozornost se věnuje vlivu zemědělského systému na kvalitu potravin. Zainteresovanost na zvyšování zisku a uspokojení rostoucí poptávky zapříčinilo růst používání chemických látek v zemědělské produkci. Následkem byl vznik mnoha problémů ve vztahu k životnímu prostředí i zdraví člověka. V ekologickém zemědělství je používání takových látek minimalizováno, může tudíž docházet k pozitivnímu ovlivňování zdravotního stavu.

Kvalita bioproduktů je dána kvalitou celého zemědělského systému a zpracovatelského postupu. Způsoby a postupy pěstování rostlin, chovu zvířat a zpracování bioproduktů jsou upraveny v právních předpisech. Kvalita biopotravin není nikde legislativně definována, musí pouze splňovat limity příslušných jakostních a hygienických norem pro běžné potraviny. U spotřebitele nesmí etiketa potvrzující původ vzbuzovat dojem, že se jedná o nutričně nebo zdravotně lepší produkt (Moudrý & Prugar, 2002; Šarapatka & Urban, 2006).

Nutriční kvalita

Kvalita potravin zahrnuje širokou škálu charakteristik, jednou z nich je fyziologická výživová hodnota. Mezi nutričně žádoucí látky patří základní živiny, tj. bílkoviny, sacharidy a tuky, dále vitamíny, minerály, rostlinné sekundární metabolity (např. antioxidanty) a vláknina. Naopak nežádoucími jsou dusičnany, těžké kovy, alergeny, rezidua léčiv a pesticidů nebo choroboplodné organismy a paraziti.

Bioprodukty mívají většinou nižší obsah bílkovin kvůli organickému hnojení, ale obsahují více aminokyselin. Naopak žádný rozdíl nemají bioprodukty a konvenční

produkty v obsahu sacharidů. Bioprodukty mohou mít vyšší obsah vitaminů, enzymů a minerálních látek. Výzkumy ukázaly, že některé druhy ovoce mají o něco vyšší obsah hořčiku a železa.

Za zdraví přínosné bývají považovány látky vytvořené v průběhu sekundárního metabolismu rostlin. Rostliny tvoří tyto látky pro obranu proti škůdcům a nemocem. Výzkumy odhadují, že obsah těchto látek v bioproduktech je o 10 až 50 % vyšší než v konvenčně vyprodukovaných potravinách.

Nežádoucí látky jsou v bioproduktech obsaženy významně méně než v konvenčních produktech. Prostředí, ve kterém vzniká produkce, velmi ovlivňuje obsah reziduí pesticidů. Většina produktů ekologického zemědělství neobsahuje téměř žádné rezidua pesticidů, může ale dojít k přenosu pesticidů ze sousedních konvenčně obhospodařovaných polí. V ovoci a zelenině je téměř 550x–700x méně reziduí pesticidů než v konvenci. Nedostatečně je zatím prozkoumán obsah mykotoxinů v bioprodukcí. Předpokládá se, že jejich hladina je vyšší než v konvenci, kvůli nevyužívání fungicidních prostředků. Bylo však na druhou stranu prokázáno, že tento fakt spíše souvisí s nesprávným způsobem skladování.

Obecně lze říci, že kvalita bioproduktů z pohledu nutriční stránky je o něco lepší než u produktů konvenčního zemědělství, především co se týká obsahu nežádoucích látek. Vysoký obsah pesticidů u konvenční produkce je proti bioproduktům zřetelný. Mnoho studií již analyzovalo dopad výrobních postupů ekologického zemědělství na kvalitu výrobků a srovnávalo je s výsledky konvenčního zemědělství. Je velmi obtížné vyvozovat nějaké obecné závěry, jelikož kvalita je ovlivňována nejen způsobem produkce, ale i zvolenou odrůdou, klimatem, místem pěstování a dalšími vlivy (Bioinstitut, 2008).

Technologická kvalita

Technologická kvalita určuje vhodnost produkce pro zpracování v průmyslu či v kuchyni. Je charakterizována například barevnou stálostí, skladovatelností, vhodností k vaření, výtěžností, vhodností ke konverzaci nebo odolností produktů.

Ekologické produkty se vyznačují lepší skladovatelností. Je to dáno především tím, že není používáno dusíkaté hnojení, které způsobuje vyšší obsah vody v produktech vypěstovaných konvenčním způsobem. U ekologických produktů dochází tedy k menším skladovacím ztrátám (Moudrý & Prugar, 2002).

Informace o ekologických produktech a jejich zpracovatelských vlastnostech se týkají hlavně obilných produktů. Při využívání dusíkatých hnojiv dochází k vyššímu podílu bílkovin a lepku v produktech konvenčního zemědělství. To způsobuje lepší využitelnost v pekařském odvětví proti bioproduktům, které mají obsah bílkovin nižší (Bioinstitut, 2008).

Senzorická kvalita

Vzhled zahrnující barvu, tvar, vůni, chuť, aroma nebo konzistenci určuje celkový požitek a senzorickou kvalitu produktu. Senzorické kvality je lépe dosahováno u konvenčních výrobků, u kterých lze snadněji pomocí vydatného hnojení dosáhnout požadovaného vzhledu a tvaru. Ekologicky vypěstované produkty mohou mít vady na kráse, například strupovitost jádrového ovoce. Mají také zpravidla pevnější a tvrdší strukturu, kterou spotřebitelé nepreferují. Navzdory vzhledu dosavadní výzkumy potvrzují, že se bioprodukty vyznačují výraznější, aromatictější a přírodní vůní a chutí (Moudrý & Prugar, 2002).

Hygienická kvalita

Hygienická kvalita vyjadřuje stupeň kontaminace produktů cizorodými a ostatními škodlivými látkami. Ekologické zemědělství má předpoklady pro produkci bez zatížení toxickými kovy, rezidui pesticidů a dusičnany, jelikož nepoužívá chemické látky ani lehce rozpustná dusíkatá hnojiva. Vyšší množství dusičnanů se však může u bioproduktů vyskytnout při vysokých dávkách hnoje. Avšak při vhodném způsobu sklizně a skladování není jejich obsah vysoký.

Naopak rostliny obsahují i množství biologicky aktivních látek, které pozitivně působí na zdraví konzumentů. Jedná se o antioxidantní, antimikrobiální, protizánětlivé, protikarcinogenní látky a látky pozitivně působící na imunitu organismu. Obsah těchto látek je o 10-50 % vyšší v ekologicky pěstovaných rostlinných produktech (Kastnerová & Kotrbová, 2007; Moudrý & Prugar, 2002).

2.2.2 Certifikace a kontrola

Bioprodukty a biopotraviny, které mají být uvedeny do oběhu, musí mít osvědčení o původu. Osvědčení o původu vydává ekologickému podnikateli kontrolní orgán. Osoby podnikající v ekologickém zemědělství musí mít uzavřenou smlouvu s kontrolní organizací, která je pověřena ministerstvem výkonem kontroly a certifikace v ekologickém zemědělství. Kontrolu provádějí současně soukromé kontrolní subjekty

a také státní kontrolní orgán. V České republice jsou ministerstvem pověřeny výkonem kontroly a certifikace tyto soukromé kontrolní orgány:

- KEZ, o.p.s.
- ABCERT AG
- BOKONT CZ, s.r.o.
- Bureau Veritas Czech Republic s.r.o.

Státním kontrolním orgánem je Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. Kontrolní orgány vydají podnikateli osvědčení na základě žádosti (viz Příloha č. 1), pokud splnil požadavky zákona o ekologickém zemědělství a jeho prováděcí předpisy. Osvědčení je vydáno kontrolním orgánem do 30 dní od provedené kontroly. Osvědčení je podnikatel povinen uchovávat po dobu 5 let (Červenka & Kovářová, 2005).

Kontrolní orgány vykonávají následující druhy kontrol:

- **Ohlášená kontrola** – této kontrole podléhá každý podnik minimálně jednou ročně. Jedná se celkovou kontrolu podniku, jeho pozemků, kultury, stájí a zvířat, strojů, technologických zařízení, skladů a ostatních provozních prostor. Ověřuje se správnost a úplnost údajů v přihlášce, kterou vyplnil ekologický zemědělec. Kontrolní orgán sepíše formulář o provedené kontrole.
- **Neohlášená kontrola** – může se jednat o namátkovou nebo nařízenou kontrolu. Používají se u problematických podniků nebo při vzniku podezření na používání nepovolených látek nebo postupů.
- **Revizní inspekce** – provádí se v důsledku podání žádosti nebo stížnosti.

Během kontroly se sleduje rostlinná produkce, kde kontrolní orgán zajímá osivo a sadba, pozemky, plodiny, osevňovací postup, způsob hnojení a ochrana rostlin. Dále probíhá kontrola živočišné produkce, u které se dbá na kontrolu druhů a kategorií chovaných zvířat, technologií chovu a ustájení, zdravotní stav zvířat a jejich ošetřování a krmení. V neposlední řadě dochází ke kontrole zpracování, evidence a prodeje bioprodukce. Kontrolní orgán zajímá především posklizňové zpracování a skladování produktů, prodej a vedení účetní a skladové evidence (Moudrý & Prugar, 2002).

Pokud je při kontrole zjištěno, že se fyzická osoba dopustila přestupku podle zákona č. 242/2000 Sb., například pokud používá výrazy označující ekologickou produkci

v rozporu s předpisy, jestliže doveze produkt ze třetích zemí a uvede ho na trh jako ekologický, přesto že nevyhovuje požadavkům předpisu. Dále pokud použije látky nebo suroviny, které daný předpis nepovoluje. Za tyto přestupky může obdržet pokutu až ve výši 100 000 Kč (Ministerstvo zemědělství, 2012).

2.2.3 Označování

Označování bioproduktů a biopotravin je základním nástrojem ochrany spotřebitele před klamavou reklamou. Ekologické podnikatele, výrobce biopotravin a osoby uvádějící bioprodukty a biopotraviny na trh ochraňuje označování bioproduktů a biopotravin před nekalou soutěží (Kastnerová & Kotrbová, 2007).

Všechny bioprodukty a biopotraviny musí být označeny v souladu se zákonem č. 242/2000 Sb. a v souladu s požadavky evropských právních předpisů. Bioprodukt, sloužící k výrobě biopotravin, se označuje slovem „bio“ nebo „eko“ a identifikačním kódem kontrolního orgánu, který vydal osvědčení na tento bioprodukt.

Jednotlivé kódy pro konkrétní kontrolní organizace jsou následující:

- CZ-BIO-001 pro KEZ o. p. s.
- CZ-BIO-002 pro ABCERT AG
- CZ-BIO-003 pro BIODKONT CZ, s. r. o.
- CZ-BIO-004 pro Bureau Veritas Czech Republic s. r. o.

V České republice se k tomuto kódu přidává grafický znak označující bioprodukty a biopotraviny, který lze vidět na Obrázku č. 1. Grafický znak BIO, tzv. biozebra, s nápisem „Produkt ekologického zemědělství“ a s kódem kontrolní organizace se v ČR používá jako celostátní ochranná známka pro biopotraviny.

Obrázek 1: Grafický znak BIO



Zdroj: www.eagri.cz

Biopotraviny vyrobené, kontrolované a certifikované v ČR musí také na svém obale povinně obsahovat evropské bio logo (viz Obrázek č. 2) a označení původu surovin. Evropské bio logo je definováno v nařízení Rady 834/2008. Toto logo označuje všechny biopotraviny vyrobené a balené v Evropské unii. Slouží také pro označování biopotravin dovezených do EU. Logo je na obale produktu doprovázeno číselným kódem kontrolní organizace a místem produkce zemědělských surovin použitých na výrobu dané biopotraviny.

Obrázek 2: Evropské bio logo



Zdroj: www.eagri.cz

Pro určení místa produkce surovin, z nichž se produkt skládá, se využívá označení:

- zemědělská produkce EU,
- zemědělská produkce mimo EU,
- zemědělská produkce EU/mimo EU.

Výraz „EU“ a „mimo EU“ lze nahradit nebo doplnit konkrétním názvem země, pokud v této zemi byly vyprodukovány všechny zemědělské suroviny, z nichž se produkt skládá. Vyobrazení loga a jeho možného použití lze vidět na Obrázku č. 3. (Ministerstvo zemědělství, 2012).

Obrázek 3: Evropské logo pro biopotraviny



Zdroj: www.bio-info.cz

2.2.4 Formy distribuce

Přímý prodej

Prodej se rozděluje na přímý a zprostředkovaný. Při přímém prodeji dochází k prodeji zboží spotřebiteli. Hlavní výhodou přímého prodeje je skutečnost, že zemědělci připadá celá tržba z prodeje a nedělí se o ni se zpracovateli, dopravci nebo obchodníky. Zemědělec své produkty většinou dále zušlechťuje tříděním, loupáním, mletím nebo balením. Také své produkty zpracovává na hotové výrobky. Zpracování přináší zemědělci další náklady, které představují nevýhodu přímého prodeje. Mezi formy přímého prodeje patří samosběr, přímé doručování, stánkový prodej, obchod ve dvoře a prodej ze dvora.

Při samosběru zemědělec ušetří náklady na dopravu a čas spojený se sběrem. Zatímco u přímého doručování již vznikají náklady na dopravu produktů ke spotřebiteli. Tento způsob prodeje má řadu forem, například zaslání skrze poštu nebo osobní dodání. Velmi moderní metodou je zaslání formou bedýnek, které jsou naplněny sezónními produkty z místních farem. Obchod ve dvoře a prodej ze dvora představují prodej produktů přímo na farmě (Moudrý & Prugar, 2002).

Zprostředkovaný prodej

V České republice existuje několik společností, které se zabývají výkupem bioproduktů a jejich zpracováním. Jedním z velkoobchodů je společnost Country life, která se zaměřuje především na suché balené zboží, jako jsou obiloviny, luštěniny, oleje, suché plody, koření, šťávy aj. Tato společnost má svou vlastní biologickou farmu. Zabývá se zpracováním, balením a skladováním produktů a jejich distribucí do velkoobchodní sítě a restaurací. Také importuje a exportuje bioprodukty. Mezi další velkoobchodatele patří například společnosti PRO-BIO, Biodružstvo Praha nebo Sluneční brána.

Dále se zprostředkovaný prodej realizuje v maloobchodech. Maloobchody mohou být specializované prodejny zaměřené na prodej biopotravin. Jsou většinou zásobovány přímo velkoobchodem nebo doplňují zásoby u ekologických zemědělců z okolí. Dalším typem maloobchodu jsou supermarket, které zemědělci využívají, když mají problémy s odbytem. Prodej v supermarketu je ovšem možný pouze pro zemědělce, kteří mají možnost trvalých dodávek. Prodej v supermarketu má své nevýhody, jelikož supermarket tlačí na snížení ceny a přizpůsobování se jejich požadavkům (Moudrý & Prugar, 2002).

2.3 Jihočeský kraj

2.3.1 Ekologické zemědělství

Jihočeský kraj je rozlohou 10 057 km² druhým největším regionem České republiky a současně oblastí s nejnižší hustotou osídlení. Zemědělská krajina je využívána zejména k chovu skotu, lesnictví a rybníkářství.

V České republice bylo v roce 2016 přibližně 4 276 ekofarem, které hospodaří ekologickým způsobem, z toho 606 farem se vyskytuje v Jihočeském kraji. Jihočeský kraj představuje region s největší výměrou ekologicky obhospodařované půdy, a to celkově s 69 781 ha. Na této půdě je 5 963 ha obhospodařováno jako orná půda, 63 161 ha zastupují trvalé travní porosty a 649 ha plochy náleží trvalým kulturám.

Trvalé travní porosty zastupují největší část ekologicky obhospodařované půdy v Jihočeském kraji. Díky horským a podhorským pastvinám zde převažuje chov skotu, ovcí a koz. To dokazuje i skutečnost, že se v kraji chová nejvíce ekologického skotu a nachází se zde nejvíce ekofarem s chovem ovcí a koz v České republice. Jedná se přibližně o 124 ekologických chovatelů ovcí a o 37 ekofarem s chovem koz. Mezi nejvíce ekologicky obhospodařované okresy v Jihočeském kraji patří okres Český Krumlov a Prachatice. V kraji se také nachází přibližně 30 výrobců biopotravin (Ministerstvo zemědělství, 2016; ČTPEZ, 2016).

V roce 2014 byla vydána publikace, která detailně mapuje ekologické zemědělství a trh biopotravin v Jihočeském kraji. Sběr dat a jejich zpracování bylo finančně podpořeno projektem GAJU 019/2013/S „Determinanty trhu bioprodukce (Jihočeský kraj)“. Data byla poskytnuta z databáze ÚZEI za rok 2011 a týkala se celkem 544 farem.

Z průzkumu byl zjištěn dynamický nárůst ekofarem v Jihočeském kraji v roce 2008 a 2011. V roce 2008 bylo registrováno 238 ekofarem, zatímco v roce 2011 bylo zaregistrováno 538 ekofarem, což představuje nárůst o 126 %. V následujících letech již nedocházelo k tak významnému růstu ekofarem, naopak v některých letech docházelo i k poklesu. Vývoj ekofarem v letech 2011–2014 lze vidět v Tabulce č. 1. V roce 2012 došlo k mírnému poklesu počtu ekofarem z 538 v roce 2011 na 519, což představuje pokles o 3,5 %. V dalších letech dochází jen k malému růstu či poklesu, lze vidět, že počet ekofarem se ustálil a již se významně nevyvíjí (Doležalová et al., 2014).

Tabulka 1: Vývoj počtu ekofarem v Jihočeském kraji v letech 2011–2014.

Rok	Počet farem v Jihočeském kraji	Meziroční růst/pokles (%)
2011	538	.
2012	519	- 3,5
2013	529	+ 1,9
2014	526	- 0,6

Zdroj: www.eagri.cz, vlastní zpracování

V roce 2011 byla celková výměra ekologicky obhospodařované půdy v Jihočeském kraji 67 717 ha. Do roku 2014 se tato výměra rozrostla na 69 781 ha, což představuje od roku 2011 velmi nepatrnou změnu o 3 % (2 064 ha). K největšímu nárůstu ekologicky obhospodařované půdy došlo mezi rokem 2008 a 2011, kdy v roce 2008 byla celková výměra 45 762 ha a v roce 2011 to bylo 67 717 ha. Změna byla o 48 % (21 955 ha).

Zemědělská půda je rozdělena na ornou půdu (OP), trvalé travní porosty (TTP) a trvalé kultury (TK). Od roku 2011 do roku 2014 nedošlo k příliš významným změnám ve struktuře ekologické půdy. Došlo k poklesu orné půdy o 23 %, k mírnému nárůstu TTP o 6,5 % a nepatrnému růstu TK o 1 % (viz Tabulka č. 2).

Tabulka 2: Vývoj struktury ekologicky obhospodařované půdy v letech 2011 a 2014 v Jihočeském kraji.

Zemědělská půda	2011 (ha)	2014 (ha)	Změna (%)
OP	7 769,04	5 963	- 23
TTP	59 306,22	63 169	+ 6,5
TK	641,54	649	+ 1
Celkem	67 716,80	69 781	+ 3

Zdroj: Doležalová et al., 2014; www.eagri.cz, vlastní zpracování

Největší plochu ekologicky obhospodařované půdy v Jihočeském kraji tvoří již dlouhodobě trvalé travní porosty. V roce 2011 TTP vyprodukovaly 124 557 t píce v seně, což představovalo 15% podíl na celkové produkci píce v ČR. TTP obhospodařovalo celkem 489 farem (Doležalová et al., 2014).

Pro rostlinnou produkci dále slouží orná půda, z které zaujímaly největší plochu v roce 2011 obiloviny s podílem na OP 42,1 % (3 272 ha). Pěstování obilovin se v roce 2011

věnovalo 96 farem. Nejvíce byl pěstován oves. Významný podíl na OP měly také píce 41,7 % (3 240 ha). Orná půda dále sloužila pro pěstování technických plodin, jejichž podíl byl 8,6 % (664 ha) z celkové orné půdy 7 769 ha. Další plochu orné půdy zaujímaly luskoviny s podílem 4,6 % (353,7 ha) na ploše OP. Nejčastěji pěstované luskoviny v Jihočeském kraji jsou bob, sója a hrách. Zbylá orná půda 75 ha (1 %) připadla na okopaniny, a to převážně brambory.

V Jihočeském kraji se ekologicky pěstuje jen nepatrné množství čerstvé zeleniny a ovoce. Celková plocha těchto plodin je pouze 6,7 ha a má jen 0,09% podíl na OP. Zbytek plochy OP byla půda ladem nebo další plodiny pěstované na OP. Téměř celá produkce orné půdy (s výjimkou pícnin) v ekologickém režimu putuje do zahraničí (Doležalová et al., 2014).

Živočišná produkce v Jihočeském kraji byla v roce 2011 zastoupena převážně chovem skotu, ovcí a koz. V režimu ekologického zemědělství bylo chováno celkem 34 472 ks skotu, 8 645 ks ovcí, 1 101 ks koz a přibližně 2 800 ks ryb. Mezi další zvířata, která se chovají v ekologickém režimu v Jihočeském kraji, patří prasata, drůbež, koně a včely.

Hovězí maso bylo vyprodukováno v objemu 1 186 t, ale pouze 22 % bylo prodáno jako bioprodukt. Zbylá produkce byla prodána jako konvenční, a to většinou na tuzemském trhu. Kravské mléko dosáhlo v roce 2011 produkce 3 926 l. Z toho 95 % mléka bylo prodáno a to z 58 % na biotrhu. Zhruba 42 % mléka bylo uplatněno na trhu konvenčním. Zbylá produkce byla využita na farmách.

Produkční výstupy chovu ovcí se týkaly masa (55 t) a mléka (13,6 tis. l). Maso opět skončilo převážně na konvenčním trhu a mléko bylo ze 74 % zpracováno na farmách na ovčí sýry a další mléčné produkty. Zbylých 26 % mléka bylo exportováno. Chovem koz se zabývalo 45 farem v roce 2011. Jejich celková produkce dosáhla 1,5 t kozího masa a 31,3 tis. l mléka. Zajímavostí je, že většina produkce zůstala na farmě. Téměř 44 % masa a 92 % mléka bylo spotřebováno na farmě, z toho 76 % mléka bylo zpracováno na další produkty.

Velmi malé zastoupení v Jihočeském kraji mají chovatelé drůbeže, prasat a včel. Chovem drůbeže se zabývalo v roce 2011 pouze 8 ekofarem a převážně se zaměřily na produkci biovejce. Biovejce v celkovém počtu 25 074 ks byly výhradně prodány na trhu tuzemském. Chov prasat vyprodukoval pouze 1 t masa, která byla prodána na konvenčním trhu. Produkce medu na tom byla lépe s objemem 3,2 t z celkově 3 farem.

Velká část ekologické produkce vytvořené v Jihočeském kraji končí na zahraničním trhu nebo je prodána na trhu konvenčním. Je to dáno především absencí větších regionálních zpracovatelů bioprodukce a nedostatečně rozvinutou odbytovou kooperací (Doležalová et al., 2014).

2.3.2 Výroba biopotravin

V České republice bylo k datu 26. 10. 2016 zaregistrováno 599 výrobců biopotravin. Proti roku 2014, kdy jich bylo registrováno 506, vzrostl počet o 18 % (93 výrobců). V roce 2014 bylo registrováno 201 výrobců současně jako ekozemědělci i výrobci biopotravin. Znamená to, že 201 ekozemědělců zároveň zpracovávalo své bioprodukty v místě jejich produkce. Bohužel zhruba polovina těchto faremních zpracovatelů svoji činnost ve skutečnosti vůbec neprovozuje, a to z následujících důvodů:

- běžící dvouleté přechodné období po registraci¹
- nezájem spotřebitelů o zamýšlené biopotraviny nebo jen sezónní výroba malého množství (Ministerstvo zemědělství, 2016; Šejnohová, Rádlová & Peterková, 2015).

Celkový obrat výroby biopotravin v České republice v roce 2014 dosáhl 2 202 mil. Kč, což představuje nárůst o 26,9 % proti obratu 1 735 mil. Kč v roce 2013. Z tohoto celkového obratu patří k nejčastějším ekonomickým aktivitám výrobců biopotravin zpracování a konzervování masa a výroba masných výrobků, výroba nápojů a výroba ostatních potravinářských výrobků (výroba cukru, kakaa, čokolády, čaje, kávy, koření a další).

Mezi největší výrobce biopotravin podle obratu patřily v roce 2014 v České republice Country life, s. r. o., PRO-BIO, obchodní společnost s. r. o. a Lifefood Czech Republic, s. r. o. Výrobci biopotravin uplatnili své produkty z 59 % (1 296 mil. Kč) na českém trhu. Zbýlých 41 % (906 mil. Kč) bylo vyvezeno do zahraničí. Mezi nejčastější distribuční cesty, které výrobci biopotravin využívají na českém trhu, patří maloobchodní řetězce, specializované prodejny a velkoobchody (Šejnohová, Rádlová & Peterková, 2015).

V Jihočeském kraji bylo v roce 2014 registrováno 28 výrobců, proti roku 2011, v kterém jich bylo registrováno 19, vzrostl počet o 47,37 % (9 výrobců).

¹ Dle zákona o EZ se může výrobce biopotravin nejprve zaregistrovat a pak má až 24 měsíců na to, aby získal alespoň 1 osvědčení na biopotravinu.

V Jihočeském kraji má zastoupení několik druhů výrobní činnosti v oblasti zpracování bioprodukce. Mezi nejvýznamnější patří zpracování a konzervování masa a výroba masných výrobků. V roce 2014 se tímto odvětvím zabývalo 10 výrobců. Mezi další činnosti patří výroba pekařských, cukrářských a jiných moučných produktů, kterým věnují pozornost 4 výrobci. Kromě toho se v Jihočeském kraji zpracovává bioprodukce na mléčné výrobky, na konzervovanou zeleninu a ovoce, na výrobu nápojů a na ostatní potravinářské výrobky, a to zejména na bylinné čaje, sirupy, koření, konopné produkty, práškové polotovary a další. Téměř polovina subjektů je současně výrobcem biopotravin i ekologickým zemědělcem a svou produkci si zpracovávají na farmě. Nejčastěji sami zpracovávají maso a mléko (Doležalová et al., 2014).

Množství zpracovatelů bioprodukce v Jihočeském kraji je nedostačující, je to dáno pravděpodobně problémy s distribucí a nezájmem ze strany poptávky. Pozitivní je alespoň malý nárůst výrobců od roku 2014 do roku 2016 o 4 nové výrobce.

Zpracování produktů přímo na farmách se v České republice rozvíjí velmi pomalu. Ekozemědělci se zdržují budovat svoje vlastní zpracování a přímý prodej z farmy. Důvodem je především legislativní náročnost zavedení a nejistota, zda bude poptávka po produkci dostatečná (Šejnohová, Rádlová & Peterková, 2015).

2.3.3 Trh biopotravin

V Jihočeském kraji lze biopotraviny nakoupit v obchodních řetězcích, ve specializovaných prodejnách, na farmářských trzích, formou bedýnek nebo přímo na farmě. Většina obchodních řetězců nabízí biopotraviny pod svou vlastní značkou. V Jihočeském kraji se jedná o následující značky „Albert Bio“ společnosti Ahold, „Naše bio“ společnosti Billa, „Biotrend“ společnosti Lidl, „Spar Natur*Pur“ společnosti Spar, „babylove“ společnosti dm drogerie markt a „Tesco Organic“ společnosti Tesco stores. Sortiment, který tyto řetězce nabízí, neustále roste. Zatímco v roce 2007 nabízel řetězec s nejpočetnějším sortimentem v průměru 85 bioproduktů, v roce 2013 to bylo již 683 položek. Konkrétně tento nejvyšší počet položek biopotravin nabízela dm drogerie markt. Druhý nejvyšší počet biopotravin nabízela Globus ČR, k. s.

V roce 2013 bylo v Jihočeském kraji identifikováno 45 specializovaných prodejen zdravé výživy, biopotravin a farmářských prodejen. Nejvíce jich bylo zastoupeno v okrese České Budějovice, dále v okrese Český Krumlov a Prachatice. Tyto prodejny nabízejí přibližně 30 až 40 % biopotravin z jejich celkového sortimentu.

Tento sortiment zastupují především obiloviny, těstoviny, luštěniny, čaje, ovocné a zeleninové šťávy a trvanlivé pečivo a pochutiny. Nejčastěji svůj sortiment biopotravin odebírají od velkoobchodníků. Méně významné jsou pro ně dodávky od výrobců biopotravin a z ekologických farem. Více než polovina z těchto prodejen zařazuje do své nabídky regionální potraviny z jižních Čech.

V Jihočeském kraji se koná pravidelně 14 farmářských trhů, a to v každém okrese, nejvíce v okrese České Budějovice. Další možností nákupu biopotravin v Jihočeském kraji je prodej formou bedýnek. Takových prodejců zde působí celkem 9 s 22 odběrnými místy (Doležalová et al., 2014).

2.4 Stravovací služby a zařízení

2.4.1 Stravovací služby

Dle zákona č. 267/2015 Sb., kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, je stravovací služba charakterizována jako výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů provozovatelem potravinářského podniku za účelem jejich podávání v rámci živnosti hostinská činnost, ve školní jídelně, menze, v dětské skupině, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve výkonu vazby, trestu odnětí svobody a zabezpečovací detence, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské léčebně rehabilitační péče, při stravování zaměstnanců, poskytování občerstvení a za účelem podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu (Ministerstvo zdravotnictví České republiky, 2015).

Stravovací služby poskytují základní potřeby výživy, dále pozitivně ovlivňují zotavení a vytvářejí větší fond volného času využitelného k uspokojování potřeb účastníků cestovního ruchu (Orieška, 2010).

2.4.2 Kategorizace stravovacích zařízení

Stravovací zařízení lze podle formy společného stravování rozdělit na provozovny veřejného (restauračního) stravování a provozovny účelového stravování, jako jsou závodní jídelny, školní jídelny nebo kantýny.

Veřejné stravovací zařízení slouží místnímu obyvatelstvu nebo účastníkům cestovního ruchu. Poskytuje především základní a doplňkové stravování, může nabízet i služby společenské nebo zábavní. Mezi veřejné, též také účelové, stravování patří například restaurace, kavárny, vinárny, pohostinství, bufety, bary a další.

Účelové, též také neveřejné, stravování je stravování pro uzavřené skupiny spotřebitelů a většinou určeno velkým skupinám osob, které jsou součástí určité organizace či instituce. Strávník většinou platí jen malou část ceny pokrmu, zbytek hradí jiný subjekt (zaměstnavatel, škola, pojišťovna aj.). Jedná se například o školní jídelnu, závodní jídelnu nebo jídelnu ve zdravotnických zařízeních (Mlejnková, 2009).

Orieška (2010) rozděluje stravovací služby na služby základního stravování (nabídka a prodej kompletního menu, případně i nápojů, označené jako oběd nebo večeře), služby doplňkového stravování a občerstvení a společensko-zábavní služby (hudební produkce, kulturní program apod.).

Stravovací zařízení představují prostory v objektech, v nichž se připravují pokrmy a nápoje, uskutečňuje se prodej jídel a nápojů, případně doplňkový prodej polotovarů potravinářského charakteru a jsou v nich poskytovány služby s tím související. Stravovací zařízení může být tvořeno z více odbytových částí. Odbytovou částí se myslí samostatný prostor stravovacího zařízení přístupný hostům. Odbytové části mohou být součástí ubytovacích zařízení nebo samostatné objekty, které uspokojují potřeby nejen účastníků cestovního ruchu, ale též místního obyvatelstva.

Podle funkce lze stravovací zařízení členit na zařízení se stravovací funkcí, jež představuje základní stravování, které poskytuje restaurace, motorest, samoobslužná restaurace a jiné. Dále na zařízení s funkcí doplňkového stravování a občerstvení, do těchto zařízení lze zařadit denní bar, bistro nebo bufet. Poslední kategorií stravovacích zařízení podle funkce je zařízení se společensko-zábavní funkcí, kterou poskytuje např. kavárna, vinárna nebo noční bar (Orieška, 2010).

V roce 1994 Ministerstvo hospodářství ČR ve spolupráci s dalšími zainteresovanými subjekty vypracovalo metodickou pomůcku, která nese název: Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení.

Na základě této metodické pomůcky se hostinská zařízení restauračního typu rozdělují do následujících kategorií:

- **Restaurace** - Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možností různých forem společenské zábavy. Jedná se především o restaurace, samoobslužné restaurace – jídelny, rychlé občerstvení, železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících.

- **Bary** - Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy. Je možno též prodávat výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, podle místních podmínek teplé pokrmy, zejména minutkového charakteru. Jedná se převážně o bary, noční kluby, pivnice, vinárny, kavárny a espressa.

Další členění podle metodiky se netýká hostinských zařízení restauračního typu, ale jedná se o členění na kantýny a cateringové služby, jež představuje prodej pokrmů a nápojů za upravené ceny. Jedná se především o závodní jídelny, školní jídelny a menzy, výrobu a přípravu pokrmů v centrálních výrobnách a jejich dodávek na objednávku leteckým sopečnostem, na bankety nebo společenské události (Orieška, 2010).

2.5 Uplatnění bioprodukce ve stravovacích zařízeních v České republice

I přesto, že uplatnění bioproduktů v gastronomických zařízeních a provozovnách veřejného stravování tvoří nejmenší podíl na způsobu distribuce biopotravin v České republice, dochází k jeho neustálému růstu. V roce 2014 uplatnění biopotravin v gastronomii vzrostlo o více jak 100 % a tvořilo podíl ve výši 59 milionů korun z celkového obrátu prodeje biopotravin 2,02 miliard korun (viz Obrázek č. 4).

Obrázek 4: Podíl hlavních odbytových míst na celkovém obrátu biopotravin v ČR, 2006–2014

Odbytové místo v ČR	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2014
	podíl odbytového místa v ČR (%)									(mil. Kč)
Supermarkety/hypermarkety	67,0	67,5	74,0	65,7	67,2	64,4	64,4	63,9	40,9	825
Drogerie ¹⁾	x	x	x	3,5	3,2	3,4	3,2	3,1	16,5 ²⁾	334
Prodejny zdravé výživy a biopotravin	28,0	22,5	18,0	17,7	19,4	19,8	19,0	16,6	24,8	500
Nezávislé prodejny potravin	3,0	2,5	2,0	2,4	1,2	1,4	1,4	1,6	1,7	34
Faremní a ostatní přímý prodej	2,0	2,0	1,4	3,9	3,5	5,2	5,9	8,9	10,1	205
Lékárny	X	5,0	4,0	6,0	4,7	5,2	4,8	4,5	3,1	63
Gastronomie	x	0,5	0,6	0,8	0,8	0,6	1,1	1,4	2,9	59
Celkem	100	100	100	100	100	100	100	100	100	2 020

Zdroj: (Šejnohová, Peterková & Darmovzalová, 2016)

V posledních letech začínají biopotraviny velmi rychle pronikat do oblasti gastronomie, a to jak do restaurací, kaváren, lahůdkářství či do rychlého občerstvení, tak i do oblasti účelového stravování ve školách, nemocnicích, domovech sociálních služeb

a podnikových jídelen. Gastronomie skýtá pro ekologické zemědělce obrovský potenciál odběru jejich produktů (Šejnohová, Peterková & Darmovzalová, 2016).

Většimu rozmachu využití bioproduktů v gastronomii brání několik faktorů, jako například omezená nabídka bioproduktů od jednoho dodavatele a s tím spojené problémy se zásobováním. Stravovací zařízení potřebují pravidelné a na sortiment bohaté dodávky v určitém množství. Dalším faktorem, který odráží provozovatele využívat bioprodukty, je nízké povědomí spotřebitelů o bioproduktech a také vyšší cena bioproduktů a biopotravin. Avšak rostoucí zájem o zdravý životní styl a o gurmánské pokrmy ve stravovacích zařízeních má za následek vyšší zájem kuchařů o nákup surovin přímo od zemědělců a o nákup surovin, které je obtížné sehnat od distributorů a obchodníků. Navíc kuchaři z nejlepších podniků představují pro ekologické zemědělce nejlepší možné odběratele, jelikož jsou ochotni dostatečně zaplatit za kvalitní suroviny.

Lidé stále více vyhledávají restaurace, které nabízejí tradiční jídla připravená z kvalitních surovin pocházejících z domácích farem. Tudíž je gastronomie pro ekologické zemědělce obrovskou příležitostí do budoucna (Bio-info, 2016b; Václavík, 2008).

2.5.1 Veřejná stravovací zařízení

Největším provozovatelem restaurací využívajících bioprodukty, ale zároveň i provozovatel vlastní biofarmy a bioobchodu je v České republice společnost Country life, s.r.o., která byla založena roku 1991 a jako první přinesla biopotravinu na český trh. Společnost se zabývá vlastní bioprodukcí, prodejem biopotravin a zdravé výživy a provozem vlastních restaurací. V České republice zastupuje na trhu místo největšího dovozce a obchodníka s bioprodukty a produkty zdravé výživy. Na své vlastní ekofarmě pěstuje obilí, zeleninu a ovoce. Čerstvé slané i sladké pečivo peče ve vlastní biopekárně, která zásobuje nejen vlastní restaurace a obchody, ale i prodejny biopotravin po celé ČR. Provozuje celkem tři restaurace nacházející se v Praze a nabízející zdravé pokrmy (Country life, 2016).

Mnoho restaurací nakupuje v České republice biopotravinu od distributorů, dovozců a z velkoobchodů s biopotravinami. Jeden z důvodů nezavádění biopotravin do jídelničky je příliš vysoká cena, přitom kdyby se vyloučily články z dodavatelského řetězce a restaurace odebíraly přímo z farmy, cena by se výrazně snížila.

Co se týče kategorií biopotravin, které čeští kuchaři využívají v restauracích nejčastěji, jedná se především o čerstvou zeleninu, mléko, mléčné výrobky a maso. Biopotraviny od českých ekofarmářů a výrobců se pravidelně objevují v pražských luxusních restauracích a hotelích, jako například v hotelu InterContinental, Radisson SAS Alcron, Hotel Hoffmeister, Four Seasons, Corinthia, Hilton a v mnohých dalších (Václavík, 2009).

Velmi zajímavé je uplatnění biopotravin v jídelních vozech Českých drah. Jídelní vozy využívají maso, brambory a zeleninu od českých ekofarmářů, jejich dodávky zprostředkovává Svaz ekologických zemědělců Pro-bio. Nabídku biopotravin jídelní vozy zavedly na základě zvyšující se poptávky po bioproduktech a také proto, že vlaky jezdí na území Německa a Rakouska, kde jsou cestující na takovou nabídku zvyklí. Využívání biopotravin v jídelních vozech se velmi osvědčilo. Biomasa dodává pro jídelní vozy farmář Josef Sklenář ze Sasova u Jihlavy, stal se výhradním dodavatelem masa, jelikož má svá vlastní jatka. Restaurace v jídelních vozech podstoupily dokonce certifikaci stejně jako některé biorestaurace (JLV, 2012).

Biopotraviny a bioprodukty si již v České republice našly své místo a zařazují se do mnoha jídelniček různých veřejných stravovacích zařízení.

2.5.2 Účelová stravovací zařízení

V roce 2008 se uskutečnila mezinárodní konference na téma „Biopotraviny ve veřejném stravování“. Cílem této konference bylo představit projekty, jejichž záměrem je zavést biopotraviny do škol, nemocnic, restaurací a dalších gastronomických zařízení. V období, kdy se konference konala, bylo využívání biopotravin v České republice ve školních jídelnách a dalších účelových stravovacích zařízeních velmi nerozvinuté, ve srovnání se sousedními státy, jako je Rakousko, Německo nebo Itálie.

Na konferenci byl představen pilotní projekt „**Biopotraviny do škol**“, který měl ověřit možnosti zavedení biopotravin do školního stravování v Jihomoravském kraji a Kraji Vysočina. Tento projekt zjistil, že by většina rodičů a pedagogů uvítala zavedení biopotravin, které by cenu neovlivnily o více jak 10 %, s čímž rodiče souhlasili. Cílem využívání biopotravin ve školních jídelnách nebylo převést školní jídelny na 100% využívání biopotravin, ale postupně nahradit základní suroviny, jako jsou brambory, sezónní zelenina a ovoce, mléko nebo mouka. Závěrem konference bylo zjištění, že sektor veřejného stravování představuje obrovskou příležitost. Využití biopotravin

přinese nejen pozitivní vlivy na zdraví dětské populace, ale také na zdraví české krajiny a ekonomický růst českého venkova (Chlumská, 2009).

Po pilotním projektu Biopotraviny do škol proběhl projekt „**Bioškoly**“ v období od srpna roku 2009 do listopadu roku 2011. Cílem projektu bylo vytvořit praktické podmínky pro zavádění a používání biopotravin ve školních stravovacích zařízeních. Projekt pomohl školám s vytvořením distribučního řetězce, který zpřístupnil nabídku biopotravin dostupných na českém trhu. Důležitou součástí projektu bylo pomoci školním jídelnám s praktickým zaváděním biopotravin do jejich jídelníčků a s poskytnutím informací o skladování a zpracování biopotravin. Projekt byl zrealizován na území kraje Praha, ve Středočeském, Královéhradeckém a Jihomoravském kraji. Do projektu bylo zapojeno celkem 39 dodavatelů a 36 školních zařízení a samostatných školních jídelen. Nejvíce bylo využito trvanlivých produktů, ovoce a zeleniny, mléčných výrobků, masa, pečiva, brambor a dalších chlazených výrobků.

Závěrečný průzkum ukázal, že školy mají největší problém s cenou potravin, která je limituje v rozsáhlejšímu využití biopotravin. Pro vyřešení tohoto problému by do budoucna školy potřebovaly větší institucionální podporu ze strany Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy. Po skončení projektu zůstalo u používání bioproduktů celkem 36 škol a školek, které pravidelně zařazují bioprodukty do svých jídelníčků (Country life, s. r. o., 2016; Ministerstvo zemědělství, 2011).

Dalším programem, který má za cíl zajistit zdravější stravování ve školních jídelnách, je program s názvem „**Skutečně zdravá škola**“. Tento program zajišťuje zdravé stravování ve školních jídelnách a pomáhá dětem získat představu o tom, odkud jídlo pochází a jak se pěstuje nebo vyrábí. V rámci programu nakupují jídelny čerstvé sezónní suroviny od místních farmářů, pekařů a řezníků. Školy organizují výlety na místní farmy, vzdělávají žáky v oblasti stravování nebo umožňují žákům vypěstovat si svou vlastní zeleninu a ovoce. Program dále prosazuje, aby bylo aktualizováno státní výživové doporučení pro školní jídelny, které je již zastaralé. V říjnu roku 2016 bylo do projektu zapojeno celkem 212 mateřských, základních a středních škol a již 40 000 dětí se díky programu stravuje zdravěji.

V Jihočeském kraji se do programu zapojilo celkem 7 mateřských škol a spolků. V Českých Budějovicích se zapojila Mateřská škola Úsilné a spolek „Doma v lese“.

Program má stanoven cíl, aby se ho zúčastnilo nejméně 3 000 škol do roku 2020. Díky tomuto programu jsou vytvářeny pro české zemědělce nové odbytové možnosti a dětem je zajištěn kvalitnější pokrm a vzdělání v oblasti stravování (Skutečně zdravá škola, z. s., 2016).

Z důvodu zastaralých způsobů vaření v závodních a školních jídelnách, které denně připravují stovky jídel, vznikl projekt „Umbesa“. Projekt je zaměřen na udržitelné způsoby stravování a jeho cílem je zvýšit podíl domácích, čerstvých, sezónních a ekologicky vyprodukovaných potravin ve veřejném stravování.

Projekt Umbesa je podporován v rámci společné iniciativy Evropské teritoriální spolupráce Evropského fondu pro regionální rozvoj. V současné době je do projektu zapojeno 10 stravovacích zařízení v Jihočeském, Jihomoravském kraji a Kraji Vysočina a 6 stravovacích zařízení v Rakousku. V České republice se do projektu zapojilo několik školních jídelen, dále se zapojila jídelna v domově důchodců Jihlava-Lesnov a jídelna vězeňské služby České republiky ve Světlé nad Sázavou. Jedna ze zapojených školních jídelen se nachází v Českých Budějovicích.

Problém, který chce projekt vyřešit, je spotřeba energie stravovacích zařízení, které připravují tak velké množství pokrmů. Zásadní vliv na celkovou spotřebu má druh jídel, zda se jedná o čerstvá jídla či polotovary. S polotovary je spojeno mnoho operací, kde je zbytečně spotřebovávána energie, když se místo toho dají použít čerstvé produkty. Také zboží z dovozu nebo z konvenčního zemědělství životnímu prostředí příliš neprospívá.

Cílem projektu je zavést trvale udržitelný jídelníček ve stravovacích zařízeních. Udržitelnosti jídelníčku lze dosáhnout využitím regionálních, sezónních a čerstvých potravin a také zmenšením porcí masa, které jsou běžně až o 25 % větší, než jsou nutriční doporučení. Tímto může stravovací zařízení snižovat produkci emisí oxidu uhličitého a uspořit až 25 % spotřeby energie. Trvale udržitelný jídelníček vyžaduje použití biologické produkce, regionálních potravin, sezónních potravin dále vyžaduje čerstvě připravená jídla místo polotovarů a optimální porce masa. Je dokázáno, že ekologické produkty vykazují nižší množství oxidu uhličitého než konvenční produkty.

Trvale udržitelné jídelníčky přispívají k zajištění existence domácích zemědělských podniků a k udržení zemědělsky utvářené kulturní krajiny. Projekt zlepšuje jak kvalitu

samotných jídel, tak především kvalitu životního prostředí (Daxbeck, Brauneis, Ehrlinger, Köck, & Lixia, 2016; Přibík, 2014).

2.5.3 Srovnání se zahraničím

Proti České republice jsou zahraniční státy mnohem rozvinutější, co se týče využití bioprodukce ve stravovacích zařízeních. Mezi nejvíce rozvinuté biotrhy patří USA, Německo, Francie, Čína, Švýcarsko, Velká Británie, Itálie nebo Dánsko. Zahraniční země jsou vyspělejší jak v používání bioproduktů ve veřejných stravovacích zařízeních, tak i v hromadných neveřejných jídelnách. V dánské Kodani je 88 % všech pokrmů poskytovaných veřejnými institucemi v biokvalitě, jedná se celkem o 1 100 kuchyní. Tím se řadí toto město pravděpodobně k nejúspěšnějším nejenom v celém Dánsku, ale i ve světě v užívání bioproduktů ve stravovacích zařízeních. V Dánsku instituce veřejného a soukromého stravování nakoupily v roce 2013 biopotraviny za více než 131 milionů eur, z toho 33 % tvořily školy a nemocnice, 32,7 % podnikové jídelny, 20 % restaurace, hotely a kavárny, 7,8 % jídelny ve veřejných institucích a 6,4 % ostatní prodejny. Proti České republice, kde v roce 2013 obrat biopotravin v gastronomii činil něco málo přes 1 milion eur, lze vidět, jak je využití biopotravin v České republice ještě nerozvinuté. Dánsko využívá bioprodukty dokonce i v kantýně pro své vojáky. V roce 2015 byly v Dánsku profesionálním kuchyním prodány ekologické produkty v hodnotě 228 mil. eur, proti roku 2014 se jednalo o 27% navýšení. Dánsko očekává, že v roce 2016 se prodej bioproduktů do stravovacích zařízení zvýší o 25 % (Heinze, 2016).

Mezi velmi vyspělé země využívající biopotraviny se řadí též Francie, jejíž obrat s biopotravinami v oblasti gastronomie a cateringu činil 172 milionů eur v roce 2013. Provozoven veřejného stravování, které využívají biopotraviny, bylo 60 %. Ve Francii je využití bioproduktů ve veřejném stravování značně podpořeno Ministerstvem zemědělství v rámci kampaně „Ambition Bio 2017“, která si mimo jiné klade za cíl dosáhnout 20% podílu ekologické produkce ve veřejných stravovacích zařízeních.

Studie mezinárodního institutu pro výzkum trhu CHD Expert Group z roku 2007 zjistila, jak jsou na tom hotely a restaurace v Německu s používáním bioproduktů. Výsledky výzkumu ukázaly, že 44 % gastronomických podniků a 54 % hotelových restaurací využívá bioprodukty pravidelně. V Německu působilo v roce 2008 1 500 certifikovaných gastronomických bioprovodzen, jako jsou

podnikové jídelny, nemocniční, školní a univerzitní jídelny, jídelny v domovech sociální péče, restaurace a hotely.

Některé školní jídelny v evropských státech mají nařízeno využívat bioprodukty zákonem. V Rakousku je povinné používání biopotravin v objemu 30–50 %. Zatímco v Itálii dokonce platí zákon, který stanovuje povinnost v jídelnách veřejných institucí, škol a nemocnic používat bioprodukty. Ve Velké Británii byl sestaven program Food for Life, který byl mimo jiné inspirací pro český program Skutečně zdravá škola. Cílem projektu je vytváření chutného, zdravého a udržitelného stravování ve školách, školkách, nemocnicích a pečovatelských domech. Ve švédském městu Malmö také řeší otázku využití biopotravin ve stravování, jejich cílem je dosažení 100% využití biopotravin ve školách, nemocnicích a dalších institucích do roku 2020 (Bio-info, 2016c; Václavík, 2009).

V oblasti hotelnictví se využívají biopotraviny v restauracích nezávislých hotelů, které jsou členy organizace BIO-Hotels. Asociace byla založena v roce 2001 a v současné době sdružuje téměř 100 hotelů v 7 evropských zemích. Každý hotel je každoročně podroben přísnému auditu nezávislou kontrolní organizací. Hotely musí využívat ve svých restauracích pouze ekologické produkty, ekologickou kosmetiku a přírodní čisticí prostředky. Dále musí dodržovat energetické standardy, využívat alternativní zdroje elektřiny a vést udržitelný recyklační systém. Biohotely se nacházejí v Německu, Rakousku, Itálii, Švýcarsku, Slovinsku, Řecku a Španělsku. V České republice se žádný certifikovaný biohotel nenachází. Jsou zde pouze tzv. zelené hotely, které jsou provozovány v souladu s ochranou životního prostředí. (BIO HOTELS, 2016; Bio-info, 2008).

I přesto, že podíl ekologicky obhospodařované půdy v České republice (11 %) patří k jednomu z nejvyšších v Evropě, je zde stále malá produkce českých biopotravin a jejich využití ve stravování. Vysoký podíl ekologicky obhospodařované půdy je dán především rozsáhlou plochou trvalých travních porostů.

2.6 Certifikace veřejných stravovacích zařízení nabízejících biopokrmu

2.6.1 Certifikace veřejných stravovacích zařízení v České republice

Nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů neřeší oblast kontroly veřejných stravovacích zařízení, která nabízí a prodávají jídla připravená z biopotravin. Kontrolní organizace KEZ, o.p.s. nabízí certifikační program „Certifikace veřejných stravovacích zařízení“, který je určen pro stravovací zařízení, která nabízejí pokrmy připravené z bioproduktů a biopotravin. Výstupem tohoto programu je možnost používání ochranné známky „BIO“ číslo 234938, kterou lze vidět na Obrázku č. 5.

Obrázek 5: Ochranná známka číslo 234938, majitel KEZ, o.p.s.



Zdroj: biospotrebitel.cz

Vzhledem k tomu, že zákon č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství a další předpisy Evropského společenství neupravují oblast kontroly veřejných stravovacích zařízení, která nabízejí jídla z biopotravin, rozhodla se KEZ na základě poptávky po certifikaci těchto zařízení vypracovat Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení. V tomto dokumentu charakterizuje veřejná stravovací zařízení jako „*veřejná stravovací zařízení, ve kterých se připravují jídla z produktů a potravin a splňují požadavky nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 a vyhlášky č. 137/2004 Sb., obojí v platném znění. Při přípravě jídel splnila parametry Standardů a kontrolní organizace KEZ o.p.s. vydala tomuto zařízení certifikát s ochrannou známkou BIO.*“ (KEZ, o.p.s., 2016a, p. 2; KEZ, o.p.s., 2016b).

Standardy upravují původ surovin pro přípravu jídel, které musí splňovat legislativní pravidla pro ekologické zemědělství. Zařízení musí zabezpečit identifikaci surovin, pokud nabízí zároveň i jídla z konvenčních potravin. Jídla připravená z biosurovin musí v jídelním lístku být označena slovem „BIO“. Podle standardů může veřejné stravovací zařízení označit svoji provozovnu ochrannou známkou „BIO“.

Při přípravě biopokrmů se uplatňují stejné postupy jako při výrobě biopotravin. K mytí lze používat pouze pitnou vodu a přípravky na čištění uvedené v předpisech. Pokrm s obsahem 95 % biopotravin může nést označení „BIO“. Pokud je obsah biopotravin minimálně 35 %, označují se pokrmy názvem „Jídla s obsahem biosurovin“. Veřejné stravovací zařízení musí mít ke všem biopotravinám, které jsou obsaženy v biopokrmech, k dispozici kopii certifikátů tak, aby do nich mohl zákazník na požádání nahlédnout (KEZ, o.p.s., 2016a).

Úplně první certifikovaná restaurace Rebio byla otevřena v roce 2004 v Brně. Tato restaurace je certifikovaná kontrolní organizací KEZ, díky tomu může využívat její ochrannou známku „BIO“. V roce 2015 organizace KEZ evidovala celkem 7 certifikovaných provozoven restaurací. Z toho se čtyři nacházejí v Brně. Mezi nejnámější certifikované restaurace a hotely patří InterContinental, hotel Hoffmeister, Patriot, Hilton, Zahrada v Teplicích nebo hotel Kašperk.

V České republice je nyní již mnoho stravovacích zařízení využívající při přípravě pokrmů bioprodukty. Jen pár z nich využilo certifikaci, aby mohly své pokrmy a provozovny označit „BIO“. Certifikace slouží především k zvýšení důvěry zákazníků, díky transparentnosti celého dodavatelského řetězce provozovny (Šejnohová, Peterková & Darmovzalová, 2016).

2.6.2 Srovnání se zahraničím

V České republice nařízení Rady č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů neřeší oblast kontroly veřejných stravovacích zařízení, která nabízí a prodávají jídla připravená z biopotravin. Některé členské státy, jako Německo nebo skandinávské země, se však rozhodly ve svých národních zákonech tento právní nedostatek ošetřit.

Německo uplatňuje právní předpisy EU o ekologickém zemědělství společně s národním zákonem č. 2092/91 Sb. o ekologickém zemědělství a odpovídajícímu značení zemědělských výrobků a potravin. Tento zákon rovněž obsahuje ustanovení pro zařízení společného stravování a gastronomie. V roce 2010 bylo zjištěno pomocí průzkumu, který provedly kontrolní organizace v celém Německu, že existuje více než 1 850 kuchyní s biocertifikací. Jedná se o instituce, jako jsou závodní stravování, kliniky a pečovatelské domy, studentské jídelny, hostely, hotely a restaurace.

K označení pokrmu, jeho součásti nebo celého menu lze použít v Německu národní logo „Bio-Siegel“ (viz Obrázek č. 6). Podmínkou je však předešlá registrace u kontrolního orgánu. Pokrmy mohou být označeny jako biopokrmy, pokud obsahují 100 % složek ekologického původu. Produkty konvenčního zemědělství jsou povoleny jen výjimečně a mohou tvořit pouze 5 % celkového pokrmu. To platí, jen pokud chceme pokrm označit pojmem „bio“. Logem „Bio-Siegel“ ho můžeme označit, i pokud obsahuje jen 5 %, 25 % nebo 75 % produktů ekologického zemědělství (Roehl & Strassner, 2015).

Obrázek 6: Národní logo Německa pro značení bioproduktů Bio-Siegel



Zdroj: www.oekolandbau.de

Německo je mnohem rozvinutější v oblasti používání bioproduktů v gastronomii, proti České republice, která má pouze pár certifikovaných restaurací.

Mnohem lépe se daří bioproduktům v gastronomii i v Rakousku proti České republice. V Rakousku je použití produktů z ekologického zemědělství v gastronomii upraveno v „Lebensmittelbuch“ v kapitole A8. Označení pojmem „bio“ je v Rakousku možné až poté, co se podnik ohlásí u příslušného potravinového úřadu a projde úspěšně biocertifikací. Stravovací zařízení mohou svou nabídku označit pojmem „Bio-menu“ nebo „Bio-pokrm“. Také mohou zakomponovat pojem „bio“ přímo do názvu jednotlivých složek pokrmu. Certifikaci nabízí v Rakousku například společnost SLK GesmbH, která po kontrole vydá subjektu certifikát (SLK, 2012).

V zahraničí je také možnost certifikace hotelů. Tuto možnost nabízí organizace BIO-Hotels. Tato asociace garantuje, že hotely a restaurace nabízí 100 % pokrmů v biokvalitě. Sdružení spolupracuje i s ostatními restauracemi, které nejsou členy svazu, kde je garantováno minimálně 70 % produktů v biokvalitě. Seznam restaurací lze vidět v Příloze č. 2. Nejvíce biorestaurací, s kterými organizace spolupracuje, se nachází

v Německu. Členské restaurace se zavazují používat certifikované produkty ekologického zemědělství a produkty lokální produkce (BIO HOTELS, 2016).

Nesrovnatelná situace s Českou republikou v oblasti ekologického zemědělství se odehrává v Dánsku. Dánsko patří mezi země s největším podílem ekologického zemědělství. Také má velmi dobře rozvinutý trh s bioprodukty. V roce 2009 se dánské ministerstvo zemědělství a rybolovu rozhodlo představit známky, které propagují bioprodukty využití v mnoha restauracích, kuchyních, kavárnách, nemocnicích, školách a dalších. V roce 2016 tyto známky využívalo více než 1 500 stravovacích zařízení. Známky mají zajistit, aby spotřebitelé snadno rozpoznali kuchyně využívající bioproduktů. Také mají tyto značky podporovat provozovatele kuchyní, aby využívali více bioproduktů. Ekologické známky jsou navrženy ve třech formátech, které ukazují, jak velký podíl bioproduktů byl využit. Tento podíl je vyjádřen v procentech, a to buď 30-60 %, 60-90 %, nebo 90-100 % (viz Obrázek č. 7). V roce 2016 využívalo 248 dánských stravovacích zařízení 90-100 % bioproduktů v servírovaných pokrmech (Ministry of Environment and Food of Denmark, 2016).

Obrázek 7: Znamka vyjadřující využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních v Dánsku



Zdroj: organicdenmark.com

Česká republika se může mnoho naučit od členských zemí Evropy. Proti svým sousedům nemá vyřešenou otázku značení pokrmů připravených z bioprodukce národním logem či známkou. Je třeba také podporovat, aby restaurace k certifikaci přistupovaly pozitivně. Mnoho restaurací využívá bioprodukty, ale nemají certifikaci, to může být zapříčiněno mnoha faktory. Většinou je zde problém ceny a zajištění dodávek bioproduktů. Pro budoucí rozvoj využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních je třeba zajistit rozvoj a soulad ekologického zemědělství a trhu biopotravin v České republice.

2.7 Příklad dobré praxe využití bioprodukce ve stravovacích zařízeních

První certifikovaná restaurace Rebio je skvělým příkladem z praxe pro další restaurace, které využívají bioprodukty při přípravě svých pokrmů. Tato restaurace se v roce 2009 stala první restaurací certifikovanou kontrolní organizací KEZ, o.p.s. Založena byla tato restaurace v roce 2004 v Brně. Později vznikly další tři provozy, celkem tedy Rebio provozuje čtyři restaurace a všechny mají certifikaci. Díky certifikaci mohou provozovny používat ochrannou známku organizace KEZ (viz Obrázek č. 5).

Dvě restaurace zdravého životního stylu Rebio se nachází v historickém centru Brna a jedna nedaleko centra města ve Spielberk parku (CTP) na Holandské ulici. Další, nejnovější provoz, se jmenuje Rebio Park a nachází se v penzionu Edison na okraji technologického parku v Králově poli. Všechny provozovny nabízí nejen zdravé menu, ale i příjemné prostředí, které přispívá k celkové pohodě. Vnitřní dispozice provozoven jsou projektovány podle zásad Feng-Šuej, staré čínské nauky o harmonickém uspořádání obytného prostředí člověka. Restaurace berou ohled i na ekologicky šetrný provoz pomocí třídění, redukování odpadů a používání energicky šetrných technologií.

Kuchyně restaurací Rebio jsou zaměřeny na lehké zeleninové pokrmy. Čerstvá zelenina, ovoce a biosuroviny jsou základem každého jídla. Restaurace se skládají z několika barů, a to ze salátového, jídelního, fresh a pivního baru. Doplnkem některých provozů je domácí cukrárna a biokavárna. Ne všechny provozy disponují tak širokou nabídkou. Mezi větší provozovny patří Velký Špalíček a provozovna v ulici Holandská.

Provozovna Velký Špalíček nabízí denně osm druhů teplých jídel, dvě polévky a dvě vegetariánské speciality. V domácí cukrárně je denně na výběr 15-20 druhů čerstvých dezertů, ke kterým si lze v biokavárně objednat bio kávy, čaje nebo vína. Salátový bar nabízí denně osm druhů zeleninových a ovocných salátů. Pro milovníky piva je zde i pivní bar s nabídkou nepasterovaného a nefiltrovaného piva Bernard nebo bio špaldového a kvasnicového piva.

Koncept restaurací Rebio se snaží propojit člověka a přírodu pomocí produktů ekologicky šetrného zemědělství. Myšlenka Rebio restaurací není jen zdravě se najíst, ale i načerpat energii a chuť do života (Rebio, 2017).

3 Cíl a metodika práce

3.1 Cíl práce

Hlavním cílem diplomové práce je analýza využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních na území Českých Budějovic. Analýzu doplňuje spotřebitelský dotazníkový průzkum. Vedlejším cílem práce je představení vybraných provozoven, které používají bioprodukty při přípravě svých pokrmů. Další součástí práce je srovnání využití bioproduktů v gastronomii v České republice s vybranými zeměmi EU.

3.2 Metodika práce

Diplomová práce na téma nabídka biopokrmů ve stravovacích zařízeních je rozdělena na dvě hlavní části. První část se zabývá studiem teoretických východisek řešeného problému a druhá část je věnována analýze daného tématu. K vytvoření první části diplomové práce jsou použity literární zdroje ze zadání práce, internetové zdroje a zákony. V literární rešerši jsou vymezeny hlavní okruhy dané problematiky, jedná se především o ekologické zemědělství, bioprodukty a biopotraviny, ekologickou produkci v Jihočeském kraji, stravovací zařízení, certifikaci stravovacích zařízení, využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních a porovnání situace v České republice se zahraničím. Druhá část se věnuje analýze využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních na území Českých Budějovic. Tato analýza je doplněna spotřebitelským průzkumem. Dále jsou představena vybraná stravovací zařízení, která nabízejí biopokrmů.

Pro vytvoření praktické části bude nejprve potřeba identifikovat stravovací zařízení v Českých Budějovicích. Pomocí webového prohlížeče budou rozpoznána stravovací zařízení, která používají bioprodukty při přípravě pokrmů. Tyto informace budou zjištěny na webových stránkách stravovacích zařízení. Do průzkumu budou zapojeny všechny restaurace, které používají bioprodukty. Dále budou vybrána pomocí internetu stravovací zařízení, která bioprodukty nevyužívají. Bude se jednat o restaurace, které se nacházejí v užším centru Českých Budějovic a dále o turisticky významné restaurace nacházející se i mimo centrum. Ze základního souboru budou vybrána pouze některá stravovací zařízení. Pro výběr vzorku bude sestaven v MS Excel seznam stravovacích zařízení nacházející se v užším centru města. Ze seznamu budou nahodilým výběrem zvolena stravovací zařízení, kterých se bude průzkum týkat.

Pro sběr dat bude použita kvantitativní metoda v podobě dotazníkového šetření. Pro získání primárních dat budou sestaveny 3 dotazníky. Jeden dotazník pro restaurace, které využívají bioprodukty. Druhý dotazník bude sestaven pro restaurace bez nabídky biopokrmů a třetí dotazník bude pro spotřebitele. Dotazníkové šetření proběhne během měsíců listopad a prosinec 2016. Průzkum nabídky bude probíhat dotazováním tváří v tvář. Zatímco průzkum na straně poptávky bude probíhat formou samovyplňování ve stravovacích zařízeních, která nabízejí biopokrmů. Základním souborem pro spotřebitelský průzkum budou zákazníci stravovacích zařízení, která nabízejí biopokrmů. U těchto zákazníků se předpokládá, že mají zájem o bioprodukty. Celkově bude do průzkumu vybráno 300 respondentů na základě nahodilého výběru.

Získané výsledky budou zakódovány do programu MS Excel a budou vyhodnoceny na základě popisné statistiky. Posledním krokem práce bude závěrečné shrnutí a interpretace výsledků včetně potvrzení či vyvrácení stanovených hypotéz.

3.3 Hypotézy

1. Více jak polovina dotázaných stravovacích zařízení, která nevyužívají bioprodukty, mají o jejich používání zájem do budoucna.
2. Většina stravovacích zařízení nepoužívá bioprodukty při přípravě svých pokrmů z důvodu ceny bioprodukce.
3. Většina stravovacích zařízení, která používají bioprodukty při přípravě svých pokrmů, neuvažuje o 100% používání bioproduktů.
4. Více jak polovina stravovacích zařízení předpokládá do budoucna růst využití bioprodukce v oblasti gastronomie.
5. Nejčastěji jsou zákazníci stravovacích zařízení s nabídkou biopokrmů ochotni přistoupit k navýšení ceny pokrmu připraveného z bioprodukce o méně jak 50 %.
6. Více než 70 % respondentů spotřebitelského průzkumu klade důraz alespoň na částečné využití bioprodukce při přípravě pokrmů ve stravovacím zařízení.

4 Biopokrmý: analýza nabídky a poptávky v českobudějovickém regionu

4.1 Analýza nabídky pokrmů v biokvalitě

4.1.1 Identifikace stravovacích zařízení v Českých Budějovicích

Analýza nabídky v českobudějovickém regionu bude uskutečněna pomocí průzkumu formou dotazníkového šetření. Pro analýzu nabídky biopokrmů v Českých Budějovicích je nezbytné získat informace od stravovacích zařízení, které bioprodukty používají. Na druhou stranu je potřeba zjistit informace i od stravovacích zařízení, které bioprodukty nepoužívají. Tyto informace jsou nezbytné, aby mohla být analyzována současná situace a možný budoucí vývoj využití bioproduktů v gastronomii v Českých Budějovicích.

Nejprve je důležité identifikovat stravovací zařízení, kterých se bude průzkum týkat. Pomocí webových stránek stravovacích zařízení jsou identifikovány ty restaurace, které již bioprodukty používají při přípravě svých pokrmů. Jedná se celkem o 8 restaurací, které jsou uvedeny v Tabulce č. 3. Všechny tyto restaurace budou osloveny v rámci průzkumu.

Tabulka 3: Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů

1) FérCafé	5) Slunce
2) Gourmet Symphony	6) Impala
3) Naše farma	7) Jídelna U Šárky
4) Zeleninový bar	8) Greenhouse

Zdroj: vlastní zpracování

Restaurace s nabídkou biopokrmů tvoří 3% podíl z celkových 263 veřejných stravovacích zařízení v Českých Budějovicích. Do celkového počtu stravovacích zařízení jsou zahrnuty restaurace, vinárny, bary, kavárny a další, podle kategorizace veřejných stravovacích zařízení v kapitole 2.4.2. Dále jsou pomocí internetu vybrána stravovací zařízení, která nepoužívají bioprodukty. Jedná se o restaurace, které se nacházejí v užším centru Českých Budějovic a dále o turisticky významné restaurace nacházející se i mimo centrum. Z tohoto souboru nejsou vybrána všechna stravovací zařízení. Pro výběr vzorku je sestaven v MS Excel seznam stravovacích zařízení nacházející se v užším centru města. Tento seznam je sestaven z restaurací

nacházejících se přibližně v okruhu 400 m od náměstí Přemysla Otakara II. Jedná se o 108 stravovacích zařízení, z kterých je nahodilým výběrem sestaven vzorek 28 stravovacích zařízení. Zbylé dvě restaurace jsou vybrány mimo centrum, jelikož se jedná o turisticky významné restaurace. Těmito restauracemi jsou Metropol a Benada, která je součástí kongresového hotelu Clarion. Celkově je tedy vybráno 30 stravovacích zařízení. Tento vzorek tvoří 11% podíl z celkových 263 veřejných stravovacích zařízení v Českých Budějovicích. Seznam restaurací lze vidět v Tabulce č. 4.

Tabulka 4: Stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů

1) Bistro Cobliha Coffee	16) JB Steak house
2) Bohemia restaurant	17) Born in London
3) CenZoorá	18) Malý pivovar
4) Hospůdka u divadla	19) Brio
5) Hotel Budweis	20) Life is dream
6) Indická restaurace	21) CityGastro
7) Karla IV.	22) Benada
8) Klika	23) Restaurace Dolce Cabaña
9) Masné krámy	24) Secrets
10) Minipivovar Krajinská 27	25) Potrefená husa
11) Pizza burger BIGPOPPA	26) Pasta Grande
12) Solnice	27) Adore´s Cafe
13) U Solné brány	28) Restaurace Metropol
14) U Šebestů	29) U Žebeerka
15) Vendetta	30) Doodles Cream & Cake

Zdroj: vlastní zpracování

4.1.2 Výsledky průzkumu: Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů

Pro průzkum nabídky restaurací, které používají bioprodukty, byl sestaven dotazník, který lze vidět v Příloze č. 3. Dotazník obsahuje 20 otázek, z toho 8 otevřených, 9 polouzavřených a 3 uzavřené otázky. Cílem dotazníkového šetření je identifikace využití bioproduktů při přípravě pokrmů a zjištění názoru restaurací na uplatnění bioproduktů v gastronomii. Výzkum nabídky probíhal dva měsíce, od začátku listopadu 2016 do konce prosince 2016. Osloveno tváří v tvář bylo celkem 8 restaurací s nabídkou biopokrmů (viz Tabulka č. 3). Z celkových 8 oslovených restaurací mělo zájem odpovědět 5 (návratnost 62,5 %). Na konci dotazníku měly restaurace možnost vyjádřit souhlas, či nesouhlas s neanonymním zpracováním dat. Vzhledem k tomu, že některé

restaurace vyjádřily nesouhlas s neanonymním zpracováním dat, nelze jmenovat všechny názvy restaurací. Dále budou specifikovány názvem pouze ty restaurace, které s neanonymním zpracováním souhlasily. Ostatní restaurace jsou pojmenovány číslem. V Tabulce č. 5 lze vidět restaurace, které vyplnily dotazník.

Tabulka 5: Analýza nabídky: restaurace nabízející biopokrmu

1) Slunce
2) FérCafé
3) Restaurace č. 1
4) Restaurace č. 2
5) Restaurace č. 3

Zdroj: vlastní zpracování

V textu níže jsou uvedeny otázky a odpovědi, které byly pomocí dotazníků zjištěny. Otázka č. 19 se týkala identifikačních údajů (názvu, počtu zaměstnanců, jména a pozice zodpovědného pracovníka) a otázka č. 20 zjišťovala souhlas s neanonymním zpracováním dat.

1) Ráda bych se blíže seznámila s Vaší restaurací: zajímalo by mne, v čem je Vaše restaurace výjimečná a zda by bylo možno jednoduše zformulovat hlavní nosnou myšlenku Vašeho podnikání? (n=4)

Tato otázka měla za cíl, identifikovat jednotlivé restaurace. Hlavní myšlenku svého podnikání zodpověděly 4 restaurace. Restaurace *Slunce* uvedla, že tak jako slunce svítí pro všechny, tak také oni jsou restaurace s názvem Slunce pro všechny. Důležité je pro tuto restauraci ochrana naší planety a zvířat. Kavárna *FérCafé* popsala své podnikání pomocí nabídky, kterou lze v kavárně ochutnat. Tato kavárna nabízí všechny produkty v biokvalitě a vaří a peče pouze z čerstvých surovin z lokálních zdrojů, dle sezóny a bez chemických konzervantů. Dále zdůrazňuje svůj přístup k životnímu prostředí, které se snaží chránit pomocí třídění odpadů a využíváním ekologických prostředků na čištění a mytí.

Restaurace č. 1 uvedla, že její nabídka se skládá z farmářské kuchyně, biopotravin a čerstvých surovin. Důležité pro tuto restauraci je zpracování co nejvíce produktů ve vlastní kuchyni a jejich všestranné využití. *Restaurace č. 2* nabízí především pokrmy z vlastní produkce masa a používá kvalitní suroviny. *Restaurace č. 3* neodpověděla na tuto otázku.

2) Jak byste definovali profil Vašeho zákazníka? (n=4)

Na tuto otázku odpověděly 4 restaurace. Restaurace *Slunce* uvedla, že jejich zákazníka nelze definovat. Do této restaurace chodí všechny věkové kategorie a jedná se jak o obyvatele České republiky, tak i o zahraniční návštěvníky. Kavárna *FérCafé* popsala svého zákazníka jako zodpovědného spotřebitele, který se zajímá o to, co konzumuje a upřednostňuje biokvalitu použitých surovin. Pro zákazníky této kavárny je důležitý zdravý životní styl a původ surovin. *Restaurace č. 1* uvedla o svém zákazníkovi, že je náročný na kvalitu surovin a chce znát jejich původ. Zákazníci této restaurace jsou ochotni si za kvalitu připlatit. *Restauraci č. 2* navštěvují zákazníci se zájmem o to, co jí. Jedná se především o rodiny, podnikatele a turisty. *Restaurace č. 3* neodpověděla na tuto otázku.

3) Můžete uvést hlavní dodavatele produkce do Vašeho podniku a jejich počet? (n=5)

Restaurace nejčastěji uvedly jako hlavního dodavatele velkoobchod a zemědělskou farmu. Výrobce potravin a jatka využívá pouze *restaurace č. 1*. Kavárna *FérCafé* uvedla i jiné dodavatele, a to konkrétně bioobchod Zdravá spižirna a pražírny Mamacoffee, Fair & bio a BirdSong Coffee. *FérCafé* zmínila i konkrétní názvy velkoobchodů a zemědělských farem. Jedná se o velkoobchody Country Life, Bioobchod, Biooo, PRO-BIO, bio nebio a Fair Trade Centrum. Farmy, které uvedla, jsou Bemagro, Biofarma Slunečná, Aleš Hrňa, Mlynářovice, Vícemil, Mlýnec, Struhy a Zalinský dvůr. *Restaurace č. 2* uvedla jako jiného dodavatele vlastní jatka. Nejvíce dodavatelů uvedla kavárna *FérCafé*. Výsledky jsou uvedeny v Tabulce č. 6.

Tabulka 6: Počet dodavatelů produkce v jednotlivých restauracích

Stravovací zařízení	Velkoobchod	Zemědělská farma	Jatka	Výrobci potravin	Jiný dodavatel
1) Slunce	4	2	-	-	-
2) FérCafé	6	6	-	-	4
3) Restaurace č. 1	1	5	1	5	-
4) Restaurace č. 2	-	-	-	-	1
5) Restaurace č. 3	4	2	-	-	-

Zdroj: vlastní zpracování

4) Pokud používáte farmářské produkty, o jaké se konkrétně jedná? (n=5)

Všech 5 restaurací farmářské produkty používá. Restaurace *Slunce* využívá z farem hlavně ovoce a zeleninu. *FérCafé* používá farmářské produkty pouze v biokvalitě. Jedná se o mléčné produkty, jako jsou mléko, tvaroh, jogurty a sýry. Dále využívá maso, vejce a zeleninu. *Restaurace č. 1* odebírá z farem vejce, bylinky, brambory, ovoce, zeleninu, maso a ryby. Z vlastní farmářské produkce používá maso, vejce, ovoce a zeleninu *Restaurace č. 2* a *restaurace č. 3* nespécifikovala blíže konkrétní produkty z farem. Mezi nejčastěji uváděné produkty z farem patří jednoznačně ovoce a zelenina, dále maso a vejce.

5) Jaké jsou hlavní výhody dodávek přímo z farmy? (n=5)

Na výhody dodávek z farem mají všechny restaurace stejný názor. Každá z nich odpověděla, že největší výhodou je kvalita a čerstvost.

6) Můžete uvést počet farem, se kterými spolupracujete? Případně jmenovat i konkrétní farmy. (n=5)

Restaurace *Slunce* uvedla pouze jednu farmu a to Bemagro. *FérCafé* zmínila tyto farmy již v otázce č. 3. *Restaurace č. 1* uvedla farmu Mysletín a farmu Horní Blatná. *Restaurace č. 2* zmínila, že počet farem je proměnlivý podle sezónnosti. Na podzim odebírá od malých producentů dýně a celoročně odebírá med od včelaře, také má celoročně svou vlastní produkci masa a vajec. *Restaurace č. 3* spolupracuje s farmou Bemagro. Nejčastěji restaurace odebírají z farmy Bemagro, je to dáno především tím, že je jednou z největších farem v Jihočeském kraji, která se zabývá bioprodukcí. Nejvíce využívá odběr z farem kavárna *FérCafé*.

7) Z jakých důvodů používáte bioprodukcí při přípravě Vašich pokrmů? (n=5)

U této otázky mohly restaurace zvolit více odpovědí. Odpovědi lze vidět v Grafu č. 1. Nejčastějším důvodem využití bioprodukce byl „zdravotní přínos“ (5). Dále se stejným výskytem (4) byly uváděny odpovědi: podpora ekologických farem, kvalita bioprodukce a chuť bioprodukce. Odpověď „etické chování vůči hospodářským zvířatům“ nebyla zvolena ani jednou.

Graf 1: Důvody používání bioproduktů ve stravovacích zařízeních



Zdroj: vlastní zpracování

8) Jaké konkrétní druhy bioproduktů, biopotravín používáte? (n=5)

Tato otázka měla za cíl blíže specifikovat, jaké konkrétní bioprodukty restaurace využívají. Restaurace mohly označit více odpovědí. Mezi nejčastější druhy používaných bioproduktů patří ovoce a zelenina. V Tabulce č. 7 lze vidět počet odpovědí u jednotlivých druhů bioproduktů.

Tabulka 7: Druhy bioproduktů a počet odpovědí

Druh	Počet odpovědí	Druh	Počet odpovědí
Obiloviny a obilné výrobky	3	Vejce	3
Luštěniny	3	Maso a masné výrobky	3
Oleje a rostlinné tuky	2	Ryby a výrobky z ryb	1
Mléko a mléčné výrobky	2	Pochutiny a cukrovinky	-
Sušené ovoce a ořechy	3	Zelenina a výrobky ze zeleniny	5
Ochucovadla a sladidla	2	Tuky živočišného původu	-
Nápoje a čaje	2	Pomazánky, džemy, omáčky	2
Ovoce a výrobky z ovoce	5	Jiné:	-

Zdroj: vlastní zpracování

9) Jaké bioprodukty převládají při přípravě Vašich pokrmů? (n=5)

Vzhledem k tomu, že je *Slunce* veganská restaurace, využívá především bioprodukty rostlinného původu. V kavárně *FérCafé* a v *restauraci č. 2* je podíl vyrovnaný. *Restaurace č. 1* uvedla, že převládá využití bioproduktů živočišného původu. *Restaurace č. 3* využívá spíše bioprodukty rostlinného původu. Tento podíl hodně závisí na tom, na jakou kuchyni je daná restaurace zaměřena. *Restaurace Slunce* a *č. 3* jsou zaměřeny na veganskou stravu, zatímco kavárna *FérCafé* nabízí i pokrmy s masem a *restaurace č. 1* vyniká svou vlastní produkcí biomasa.

10) Má Vaše nabídka biopokrmů sezónní charakter? (n=5)

Tato otázka měla za cíl zjistit, zda sezónnost ovlivňuje nabídku biopokrmů ve stravovacím zařízení. Celkem 4 restaurace uvedly, že jejich nabídka má sezónní charakter. Kavárna *FérCafé* vaří a peče ze surovin, které jsou k dispozici v danou roční dobu. Pro příklad uvedla, že jahody zpracovává v červnu, na podzim peče z jablek a vaří z dýní, kořenové zeleniny a brambor. *Restaurace č. 1* využívá v létě houby, borůvky, a naopak po celý rok maso a ryby. *Restaurace č. 2* kvůli sezónnosti obměňuje jídelní lístek každý týden. Ostatní restaurace souhlasily s tím, že je sezónnost ovlivňuje, ale blíže nespecifikovaly, jakým způsobem. Jediná restaurace *Slunce* uvedla, že sezónnost neovlivňuje nabídku jejich biopokrmů. Lze konstatovat, že sezónnost ovlivňuje nabídku biopokrmů zvláště dostupností jednotlivých bioproduktů v závislosti na ročním období.

11) Přiznáváte v komunikaci se zákazníkem ekologický charakter pokrmů připravených z bioproduktů? Tj. dozví se zákazník např. z jídelního lístku, že se jedná zcela či částečně o biopokrm? (n=5)

U této otázky všechny restaurace uvedly, že sdělují zákazníkovi ekologický charakter svých pokrmů. *Restaurace Slunce* a *restaurace č. 1* používají webové stránky ke sdílení původu surovin. Kavárna *FérCafé* tyto informace uvádí v menu, na cedulkách, které jsou u pokrmů a také to svým zákazníkům sděluje ústně. *Restaurace č. 2* a *3* zveřejňuje informace o surovinách v jídelním lístku. Nejčastěji lze původ surovin vyhledat v jídelním lístku nebo na webových stránkách stravovacího zařízení.

12) Používáte zároveň i konvenční produkci? (n=5)

Pouze kavárna *FérCafé* konvenční produkci nepoužívá. Zbylé 4 restaurace používají i konvenční produkci, ale převládá u nich využití bioprodukce. *Restaurace Slunce*

používá bioprodukci ze 70 % a zbylých 30 % doplňuje konvenční produkcí. *Restaurace č. 1, 2 a 3* uvedly podíl bioprodukce 80 %, zbylých 20 % tvoří konvenční produkce. Restaurace využívají konvenční produkci spíše jako doplňkovou k nedostačující bioprodukci.

13) Zvažujete přechod na provoz se 100% použitím bioprodukce při přípravě pokrmů? (n=5)

Na přechod na 100% používání bioproduktů má většina restaurací negativní náhled. Pouze kavárna *FérCafé* již takový provoz uskutečňuje. Pravděpodobně ji to povoluje omezená nabídka pokrmů, která je spíše doplňková ke kávě či čaji, tudíž se může lépe soustředit na 100% využití bioproduktů. V porovnání s ostatními zařízeními, která jsou výhradně stravovacího typu a potřebují širší škálu surovin pro každodenní nabídku pokrmů, má *FérCafé* jisté výhody. Restaurace *Slunce* zmiňuje, že není možné všechny suroviny zakoupit v biokvalitě, a ne všechno si zákazníci mohou dovolit zaplatit. Ostatní restaurace uvedly jako hlavní překážky cenu, dostupnost a pravidelnost dodávek surovin do restaurace.

14) Jaké % cenové navýšení jste běžně ochotni akceptovat u nakupované bioprodukce? (n=5)

Nejčastější odpovědi (3) bylo navýšení o 11–30 %. Kavárna *FérCafé* je ochotna akceptovat navýšení o 51–80 %. *Restaurace č. 3* uvedla navýšení o 31–50 %.

15) Jak celkově nahlížíte na otázku přípravy biopokrmů v restauracích? Dokáže český zákazník ocenit pokrmy připravené z bioprodukce? (n=4)

Celkem odpověděly na tuto otázku 4 restaurace. Jednotlivé odpovědi jsou uvedeny konkrétně, kavárna *FérCafé* zmiňuje, že poptávka po biopokrmeh se zvyšuje, ale zatím je takových restaurací v České republice málo. Některé restaurace už se snaží zařazovat sezónní suroviny z farem, ale v biokvalitě jich je zatím minimum. *Slunce* je toho názoru, že ne všichni zákazníci dokážou ocenit pokrmy připravené z bioprodukce. *Restaurace č. 1* tvrdí, že zákazníci vyžadují v pokrmech využití bioproduktů. *Restaurace č. 2* vidí problém v tom, že zákazníci mají zájem o bioprodukty, ale nejsou ochotni za ně zaplatit cenu, která by bioprodukci odpovídala. Navíc uvádí, že jsou zákazníci skeptičtí a nevěří, že se jedná o bioprodukty. Největším problémem českých zákazníků je pravděpodobně nedostatečné ocenění pokrmu připraveného z bioproduktů.

16) Jak byste charakterizovali zákazníka, který má zájem o biopokrmu? (n=5)

Restaurace *Slunce* je názoru, že používání bioproduktů není většinou hlavní důvod návštěvy jejich zákazníků. Tento názor zastává například proto, že zákazníci dávají přednost levnějším fresh drinkům v konvenční kvalitě před těmito drinky v biokvalitě, kde je navýšení ceny o 25 %. Kavárna *FérCafé* se se zákazníky, kteří mají zájem o bioprodukty, setkává denně. *Restaurace č. 1* charakterizuje zákazníka se zájmem o bioprodukt jako náročného zákazníka, který upřednostňuje kvalitu. *Restaurace č. 2* si myslí, že se jedná o zákazníky se zájmem o přírodu a zdravý životní styl.

17) Co je podle Vás hlavní bariérou většího rozšíření stravování v biokvalitě v České republice? (n=5)

V odpovědích na tuto otázku se celkem 3 restaurace shodly, že hlavní bariérou je cena. Dále uvádí nedůvěru zákazníků a jejich nedostatečnou informovanost o bioproduktech. *Restaurace Slunce* uvádí, že zásadní problém je v dotacích. Hlavní bariéru rozšíření bioproduktů v gastronomii představuje podle výsledků cena.

18) Jaký předpokládáte budoucí vývoj využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních? (n=5)

Pouze 2 restaurace věří do budoucna v růst využití bioproduktů v gastronomii. Dvě restaurace nemají žádný názor a zbylá jedna restaurace nevěří ve zvyšování využití, jelikož restaurace využívají raději levné suroviny.

4.1.3 Představení konkrétních stravovacích zařízení s nabídkou biopokrmů

Raw food / vegan restaurant Slunce

Raw food² / vegan restaurant *Slunce* je první centrum čistě rostlinné stravy v Českých Budějovicích. Restaurace se skládá ze dvou provozů, v přízemí se nachází Raw food restaurace/cukrárna (Obrázek č. 8) a 1. patro slouží jako veganská jídelna (Obrázek č. 9). Raw food restaurace a cukrárna nabízí široký výběr čerstvých raw dortů, dezertů a stálou i speciální denní nabídku pokrmů. Zatímco veganská jídelna slouží především k občerstvení v poledních hodinách hotovými jídly nebo saláty.

² Raw food znamená syrová, neboli lépe řečeno živá rostlinná strava, která je plná aktivních enzymů, minerálů a vitamínů. Její přípravou nedochází k poškození teplotou vyšší než je 42°C, jako je tomu u klasického vaření.

Obrázek 8: Raw food restaurace/cukrárna



Zdroj: www.restaurantslunce.cz

Obrázek 9: Veganská jídelna



Zdroj: www.restaurantslunce.cz

Restaurace zpracovává pouze kvalitní suroviny převážně v biokvalitě, které odebírá od předních dodavatelů bioproduktů a od lokálních farmářů. V cukrárně nabízí lahodnou kávu značky Illy, biovíno z vinařství Vinselect Michlovský a živé kvasnicové nealkoholické pivo Maisels Weisse. Součástí nabídky jsou i čerstvě lisované ovocné a zeleninové šťávy. Doplňkem tohoto provozu je malý obchůdek, kde lze nakoupit kvalitní bio nebo raw produkty. Tyto produkty restaurace odebírá od dodavatelů Sunfood, Country Life, Vitalvibe, Bemagro Malonty a Green way.

V 1. patře nabízí veganská jídelna denně připravované obědové menu, které se skládá ze dvou polévek, tří hlavních jídel a dvou salátů. Jídelna vaří převážně v biokvalitě, bez chemických přísad, bez cukru, bez lihového octu, bez rafinované soli a nepoužívá geneticky modifikované potraviny.

Restaurace dále nabízí služby cateringu, pronájem prostor na různé slavnostní hostiny a události a raw dorty na objednávku. Oba provozy lze najít v ulici Krajinská v Českých Budějovicích. Hlavní myšlenkou tohoto podnikání je šířit vizi o světě bez bolesti

a utrpení, o světě naplněném láskou, kdy jedna z cest je právě rostlinná strava. Za vše mluví i název a pozitivní logo restaurace, které lze vidět na Obrázku č. 10 (SLUNCE, centrum rostlinné stravy, 2017).

Obrázek 10: Logo Raw food / vegan restaurant SLUNCE



Zdroj: www.restaurantslunce.cz

FérCafé biokavárna

Férově, kvalitně, lokálně, sezónně a zdravě to je biokavárna FérCafé nacházející se v ulici Česká v Českých Budějovicích. Kromě kávy si lze v tomto podniku vychutnat i snídani, polední menu či výtečný dezert. Prostory kavárny lze vidět na Obrázku č. 11.

Obrázek 11: FérCafé provozovna



Zdroj: fercafe.net

Bio kavárna sdílí mnoho hodnot, které jsou pro ni významné. Jedná se o:

- používání certifikovaných bioproduktů i necertifikovaných bez chemie,
- přípravu jídel bez ohrožených druhů ryb (konkrétně tuňáka), potravinových aditiv, palmového oleje, bílého rafinovaného cukru a syntetických umělých sladidel,
- úpravu jídel bez mikrovlnné trouby a nabídka pracovní příležitosti lidem se zdravotním postižením.

Vše, co biokavárna vytváří ve svém provozu, dělá s respektem k přírodě. Její snahou je co nejnižší dopad na životní prostředí používáním biopotravin, tříděním odpadu, používáním vratných obalů, používáním elektřiny z obnovitelných zdrojů a ekologických mycích prostředků.

Biokavárna denně nabízí pečené sladké i slané koláče vlastní výroby, polední menu ve formě polévky a quiche. Při přípravě svých pokrmů používá sezónní a lokální biosuroviny. Většinu pokrmů nabízí bezlepkových nebo veganských, ale vaří i z kvalitního biomasa. Co se týče kávy, na výběr jsou vždy dva druhy, a jedná se o prvotřídní kávu v biokvalitě, která pochází z produkce Fairtrade nebo direct trade. V nabídce lze najít i obilné kávy, domácí limonády, biovíno, biopivo a mnohé další. Nabídka nápojů je opravdu široká a jedinečná proti běžným kavárnám.

Kavárna FérCafé odebírá z těchto farem: Kořenková farma Vícemil, Biofarma, Slunečná, Bemagro, Farma Mlýnec, Biofarma Aleš Hrňa, Mlynářovice, Ekofarma U Bychů, Družstvo JednaNota, Zdravá spížirna, Safro Milan Havlis, farma Struhy a Farma Zalinský dvůr. Kromě občerstvení nabízí biokavárna i kulturní události. Pravidelně jsou v kavárně pořádány přednášky na různá témata týkající se zdraví a životního prostředí. Kavárna má logo v hnědých barvách země, které lze vidět na Obrázku č. 12 (FérCafé, 2017).

Obrázek 12: Logo FérCafé biokavárna



Zdroj: fercafe.net

4.1.4 Výsledky průzkumu: Stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů

Pro průzkum nabídky restaurací, které nepoužívají bioprodukty, byl sestaven dotazník, který lze vidět v Příloze č. 4. Dotazník obsahuje 14 otázek, z toho 8 otevřených, 4 polouzavřené a 2 uzavřené otázky. Cílem dotazníkového šetření je zjištění důvodu nevyužití bioproduktů při přípravě pokrmů a zjištění názoru restaurací na uplatnění bioproduktů v gastronomii. Výzkum nabídky probíhal dva měsíce, od začátku listopadu 2016 do konce prosince 2016. Z celkových 30 oslovených restaurací, které nevyužívají bioprodukty, odpovědělo 17 restaurací (návratnost 56,67 %). Na konci dotazníku měly

restaurace možnost vyjádřit souhlas, či nesouhlas s neanonymním zpracováním dat. Vzhledem k tomu, že některé restaurace vyjádřily nesouhlas s neanonymním zpracováním dat, nelze jmenovat všechny názvy restaurací. Dále jsou specifikovány názvem pouze ty restaurace, které s neanonymním zpracováním souhlasily. Ostatní restaurace budou pojmenovány číslem. Seznam respondentů lze vidět v Tabulce č. 8.

Tabulka 8: Analýza nabídky: restaurace bez nabídky biopokrmů

1) Bistro Coblaha Coffee
2) Klika
3) Masné krámy
4) Adore's Cafe
5) Malý pivovar
6) Pasta Grande
7) Pizza burger BIGPOPPA
8) Brio
9) Restaurace č. 4
10) Restaurace č. 5
11) Restaurace č. 6
12) Restaurace č. 7
13) Restaurace č. 8
14) Restaurace č. 9
15) Restaurace č. 10
16) Restaurace č. 11
17) Restaurace č. 12

Zdroj: vlastní zpracování

V textu níže jsou uvedeny otázky a odpovědi, které byly zjištěny pomocí dotazníků. Otázka č. 13 se týkala identifikačních údajů (názvu, počtu zaměstnanců, jména a pozice zodpovědného pracovníka) a otázka č. 14 zjišťovala souhlas s neanonymním zpracováním dat.

1) Ráda bych se blíže seznámila s Vaší restaurací: zajímalo by mne, v čem je Vaše restaurace výjimečná a zda by bylo možno jednoduše zformulovat hlavní nosnou myšlenku Vašeho podnikání? (n=17)

Tato otázka zjišťovala, jaký je hlavní cíl podnikání restaurací a její podstatou je představit jednotlivá stravovací zařízení. *Bistro Coblaha Coffee* je rodinný podnik, který se snaží, aby se zákazníci cítili dobře a rádi se vraceli. Nabídka bistra je založena na

rychlé přípravě a maximální kvalitě všech surovin. Restaurace *Klika* má v Českých Budějovicích tradici již 25 let. Restaurace uvádí, že je na čase inovovat nabídku po tolika letech, hlavní myšlenkou do budoucna bude česká kuchyně připravená vždy z čerstvých, sezónních a ideálně lokálních surovin. Restaurace uvádí, že je i možnost, že zavede používání bioproduktů. *Masné krámy* představují historickou legendu Českých Budějovic. Restaurace si zakládá na pokračování v tradici. Hlavním cílem je pro tuto restauraci spokojený host a dosahování zisku. *Adore's Cafe* je výjimečné především tím, že je zaměřené na celiaky. Restaurace umožňuje celiakům vychutnat si bezlepkové dorty, saláty či polévky. Restaurace *Malý pivovar* se pyšní nabídkou české gastronomie. Jídelníček restaurace je sestaven z tradičních českých receptů. *Pasta Grande* je výjimečná svou nabídkou domácí italské kuchyně v prvotřídní kvalitě. Nabídka se skládá z jednoduchých, kvalitních a čerstvých surovin. *Pizza burger BIGPOPPA* se zaměřuje na pokrmy z čerstvých surovin. *Brio* se pyšní svou moderní, lehkou a z kvalitních surovin připravenou nabídkou. Hlavní myšlenkou této restaurace je vařit pro své zákazníky s nadšením.

Restaurace č. 4 uvádí, že její provoz nabízí bufet, obědové menu a klasickou kuchyni. *Restaurace č. 5* se snaží přenést část Anglie do Českých Budějovic, pomocí anglické kávy, autentického nábytku, prostředí, nabídky a kvality. *Restaurace č. 6* vidí svou nabídku výjimečnou především tím, že je připravovaná pouze z čerstvých a kvalitních surovin. Hlavním cílem podnikání je mimořádný gastronomický zážitek. *Restaurace č. 7* vyniká svým konceptem pivnice. Její myšlenkou je vždy poskytovat kvalitní službu. *Restaurace č. 8* si zakládá na kvalitních pokrmech z čerstvých surovin a na chutném pivě. Také *restaurace č. 9* uvádí, že je její koncept založen na nabídce piva a dále na tradiční české kuchyni. Naopak *restaurace č. 10* je výjimečná svou nabídkou bezlepkové kuchyně. Restaurace v dotazníku uvedla, že její nabídka se skládá z mezinárodních specialit připravených z čerstvých a bezlepkových potravin. *Restaurace č. 11* je restaurace a hotel v jednom. Nabídka se skládá z pokrmů z kvalitních surovin, o kterých restaurace uvádí, že se jedná o lokální suroviny. *Restaurace č. 12* uvedla, že se specializuje na tradiční českou i mezinárodní kuchyni. Dále zdůrazňuje, že si zakládá na zdravém způsobu přípravy pokrmů z čerstvých surovin.

2) Jak byste definovali profil Vašeho zákazníka? (n=17)

Profil zákazníka každé restaurace je jedinečný. *Bistro Coblha Coffee* navštěvují otevření a pohodoví zákazníci, kteří rádi ochutnávají nové věci. Restaurace *Klika* se zaměřuje na obyvatele města pracující v centru. Jedná se o lidi ve věku od 30–60 let. Během sezóny restaurace cílí na turisty a cyklisty. Naopak tradiční *Masné krámy* mají klientelu, která se skládá především ze stálých hostů tzv. štamgastů, ale také z turistů. *Adore's Cafe* má velmi úzce specifikovanou klientelu z důvodu své nabídky bezlepkových jídel. Zákazníci *Malého pivovaru* vyhledají tuto restauraci pro její tradiční jihočeskou kuchyni. Italskou restauraci *Pasta Grande* navštěvuje především střední a vyšší vrstva, která se zajímá o lehká jídla z čerstvých a kvalitních surovin. *Pizza burger BIGPOPPA* je navštěvována mladými lidmi a pracujícími v centru. Restaurace *Brio* uvedla, že ji navštěvuje široká škála zákazníků, kteří vyhledávají chutné, kvalitní a lehké pokrmy.

Restaurace č. 4 uvádí, že její klientela je velmi rozmanitá z důvodu její nabídky. Během dne k ní zavítají starší lidé vychutnat si chlebičky a další bufetové menu. Naopak v poledne restauraci navštěvují pracující lidé, kteří se zde relativně rychle naobědvají a večer zavítají i mladí lidé, kteří se chtějí dobře navečeřet a posedět u sklenice piva. *Restauraci č. 5* navštěvují především dámy ve věku 25–45 let a páni ve věku 25–35 let se zájmem o dobrou kávu. Klid a atmosféru vyhledávají zákazníci v *restauraci č. 6*. *Restaurace č. 7* a *8* profil zákazníka nespécifikovaly. *Restaurace č. 9* má různorodé skupiny zákazníků, v poledních hodinách se jedná především o pracující z okolí a ve večerních hodinách ji navštěvují zákazníci, kteří chtějí posedět s přáteli u dobrého piva. *Restauraci č. 10* navštěvují především zákazníci, kteří vyhledávají bezlepkovou stravu. Zákazníci, kteří si chtějí vychutnat atmosféru rodinného podniku, navštěvují *restauraci č. 11*. *Restaurace č. 12* neodpověděla na tuto otázku.

3) Můžete uvést hlavní dodavatele produkce do Vašeho podniku a jejich počet? (n=17)

Tato otázka měla za cíl zjistit, jaké dodavatele restaurace využívají. Některé restaurace neuvedly počet dodavatelů, proto je v některých řádcích v tabulce uvedena odpověď „ano“, která znamená, že tento typ dodavatele využívají, ale nespécifikovaly počet. Na první pohled je z Tabulky č. 9 zřejmé, že převažuje odběr z velkoobchodů. Tuto možnost zvolilo všech 17 restaurací. Druhým nejčastějším dodavatelem jsou jatka.

Tohoto dodavatele uvedlo celkem 11 restaurací. Méně jsou využity zemědělské farmy, z těch odebírají pouze 4 restaurace. *Malý pivovar* uvedl jako další dodavatele Made Group, Makro a soukromníka, od kterého odebírá vejce. *Restaurace č. 4* také zmínila další dodavatele, a to drobné obchodníky.

Tabulka 9: Dodavatelé produkce restaurací, které nepoužívají bioprodukty

Stravovací zařízení	Velkoobchod	Zemědělská farma	Jatka	Výrobci potravin	Jiný dodavatel
1) Bistro Cobliha Coffee	3	1	-	2	-
2) Klika	4	-	2	1	-
3) Masné krámy	6	-	2	-	-
4) Adore's Cafe	2	-	-	1	-
5) Malý pivovar	2	-	3	-	3
6) Pasta Grande	ano	-	-	-	-
7) Pizza burger BIGPOPPA	3	-	1	1	-
8) Brio	4	2	1	1	-
9) Restaurace č. 4	10	-	1	-	2
10) Restaurace č. 5	2	1	1	4	-
11) Restaurace č. 6	6	-	-	-	-
12) Restaurace č. 7	ano	-	-	ano	-
13) Restaurace č. 8	3	-	1	-	-
14) Restaurace č. 9	3	-	2	-	-
15) Restaurace č. 10	2	1	-	-	-
16) Restaurace č. 11	5	-	1	-	-
17) Restaurace č. 12	8	-	3	2	-

Zdroj: vlastní zpracování

4) Pokud používáte farmářské produkty, o jaké se konkrétně jedná? (n=4)

Farmářské produkty používají ve svých pokrmech pouze 4 (24 %) restaurace ze 17. *Bistro Cobliha Coffee* a *Brio* odebírají z farem maso. *Restaurace Brio* dále uvedla, že odebírá z farem ovoce, zeleninu a bylinky. *Restaurace č. 5* nakupuje z farem mošty a ovoce. *Restaurace č. 11* odebírá z farem to, co je zrovna sezónně dostupné.

5) Jaké jsou hlavní výhody dodávek přímo z farmy? (n=4)

Bistro Cobliha Coffee a *Brio* uvádí jako hlavní výhody dodávek z farem kvalitu a čerstvost. Kvalitu a výhodnou cenu zmiňuje *restaurace č. 5*. *Restaurace č. 11* vidí výhody v kvalitě, čerstvosti a ceně. Suroviny z farem vynikají především svojí kvalitou.

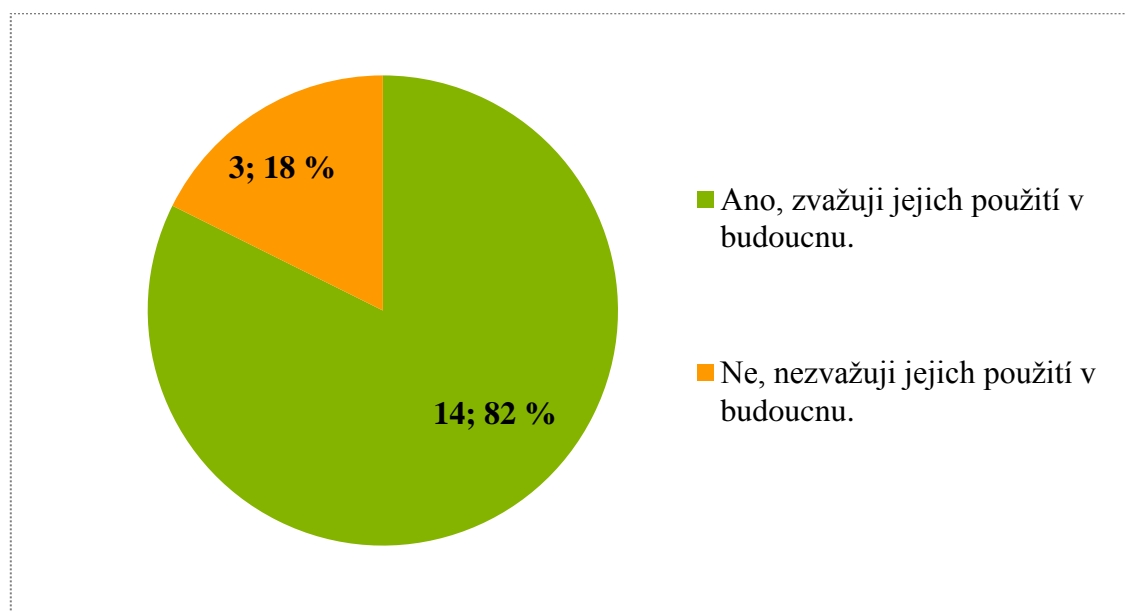
6) Můžete uvést počet farem, se kterými spolupracujete? Případně jmenovat i konkrétní farmy. (n=4)

Restaurace, které využívají výhod dodávek z farem, uvedly, že spolupracují pouze s jednou farmou. *Bistro Coblíha Coffee* získává hovězí maso z farmy v Horní Poličce. *Restaurace č. 5* nakupuje mošty a ovoce na farmě Brusná. Restaurace *Brio* a *č. 11* neuvedly konkrétní farmy.

7) Zvažujete použití bioprodukce ve svých pokrmech do budoucnosti? (n=17)

Z Grafu č. 2 lze vidět, že 14 restaurací (82 %) zvažuje použití bioproduktů v budoucnu. Zatímco 3 (18 %) restaurace o jejich využití do budoucna nepřemýšlejí.

Graf 2: Použití bioproduktů v budoucnosti

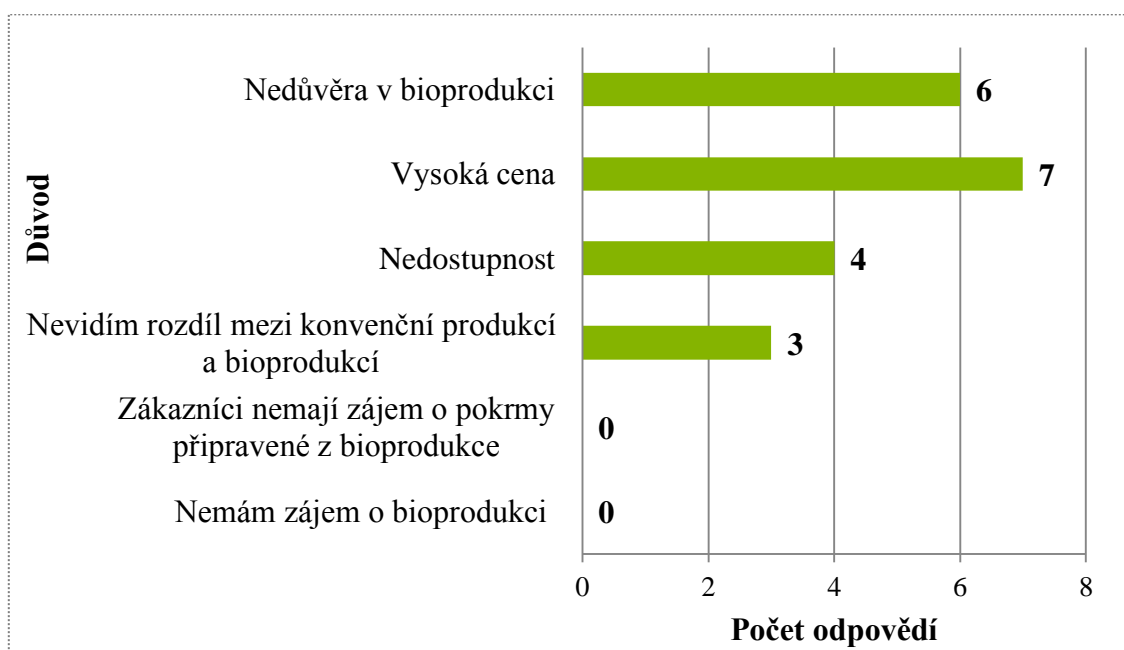


Zdroj: vlastní zpracování

8) Z jakých důvodů nepoužíváte bioprodukci při přípravě Vašich pokrmů? (n=17)

Restaurace mohly u této otázky zvolit více odpovědí, které lze vidět v Grafu č. 3. Nejčastější odpovědí byla „vysoká cena“ a „nedůvěra v bioprodukci“. Další důvod, který restaurace uváděly nejčastěji, je „nedostupnost“. Tento důvod zmiňovaly i v otevřené odpovědi, kde blíže specifikovaly, že farmy nejsou konstantní v dodávkách surovin a jejich nabídka není dostačující. Odpovědi, které vyjadřují nezájem ze strany majitelů nebo zákazníků, neuvedla ani jedna restaurace.

Graf 3: Důvody, proč restaurace nepoužívají bioprodukty



Zdroj: vlastní zpracování

9) Jak celkově nahlížíte na otázku přípravy biopokrmů v restauracích? Dokáže český zákazník ocenit pokrmy připravené z bioprodukce? (n=17)

Bistro Cobliha Coffee uvedlo, že bioprodukce již má své příznivce, kteří jsou ochotni připlatit si za ni vyšší cenu. Stejný názor má i restaurace *Klika*, která věří, že se již zákazník začíná zajímat o to, co konzumuje. Podle *Masných krámů* dokáže zákazník tyto pokrmy ocenit pouze ve stravovacích zařízeních, které se na ně specializují. Kladný názor uvedla i restaurace *Adore's Cafe*, která souhlasí s tím, že zákazníci zájem mají. Restaurace *Pizza burger BIGPOPPA* neodpověděla na tuto otázku. Restaurace *Brio* si myslí, že tyto pokrmy dokáží ocenit pouze zákazníci, kteří se o biostravu zajímají.

Restaurace *Malý pivovar* je toho názoru, že zákazník tyto pokrmy nedokáže ocenit. Zatímco italská restaurace *Pasta Grande* si myslí, že určitá skupina lidí tyto pokrmy ocenit dokáže. *Restaurace č. 5, 6 a 8* souhlasí s tím, že zákazník je ochoten ocenit pokrmy z bioprodukce. Zatímco *restaurace č. 4 a 7* jednoznačně nesouhlasí s tím, že by český zákazník tyto pokrmy ocenil. *Restaurace č. 9 a 11* jsou stejného názoru, obě uvedly, že stačí, pokud restaurace používá kvalitní suroviny a nemusí být bio. *Restaurace č. 10* souhlasí s tím, že zákazníci dokáží ocenit biopokrmy a že se to stává čím dál větším trendem. Většina restaurací si myslí, že biopokrmy mají své zákazníky, kteří jistě ocení využití bioprodukce. Kladně odpovědělo na tuto otázku 10 restaurací a neutrální názor měly dvě restaurace. Naopak negativní názor uvedly 3 restaurace.

10) Jak byste charakterizovali zákazníka, který má zájem o biopokrmu? Setkáváte se s takovými zákazníky ve Vaší restauraci? Měli by Vaši zákazníci zájem o takové pokrmy? (n=17)

Většina restaurací se s takovými zákazníky nesetkává. Pouze restaurace *Klika* uvedla, že ji takový zákazníci navštěvují. Jedná se o zákazníky, kteří studují jídelní lístek a ptají se na použité suroviny. Zákazníka, který se zajímá o biopokrmu, dále charakterizovaly 3 restaurace. Restaurace uvedly, že se jedná o mladší zákazníky se sklonem ke zdravému životnímu stylu, jde především o ženy a mladé matky.

11) Co je podle Vás hlavní bariérou většího rozšíření stravování v biokvalitě v České republice? (n=11)

Na tuto otázku odpovědělo 11 restaurací. Za největší překážku považují cenu bioproduktů a tím i pokrmů z nich připravených. Restaurace *Masné krámy* si myslí, že je i nedostatečná poptávka po pokrmech připravených z bioprodukce. Další překážky zmínila restaurace *Pasta Grande*, a to flexibilitu a objem dodávek surovin. Lze konstatovat, že nejčastějším problémem se pro restaurace jeví cena bioproduktů.

12) Jaký předpokládáte budoucí vývoj využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních? (n=14)

Tuto otázku zodpovědělo 14 restaurací ze 17. Většina restaurací si myslí, že využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních bude pomalu růst. Celkem 3 restaurace o této problematice ani nepřemýšlí. *Pasta Grande* je toho názoru, že bioprodukty do budoucna zaplní trh z 30 %. Jiný názor uvedla *restaurace č. 5*, která uvádí, že spíše než na bioprodukty, budou lidé pohlížet na způsob chovu a pěstování.

4.2 Spotřebitelský průzkum zaměřený na nabídku pokrmů v biokvalitě ve stravovacích zařízeních

4.2.1 Plán spotřebitelského průzkumu

Pro analýzu poptávky byl sestaven dotazník, který lze vidět v Příloze č. 5. Cílovou skupinou spotřebitelského průzkumu jsou návštěvníci stravovacích zařízení s nabídkou biopokrmů. Předpokládá se, že taková cílová skupina se zajímá o bioprodukty a pokrmy z nich připravené. Dotazník obsahuje 23 otázek, z toho 13 uzavřených, 7 polootevřených a 3 otevřené otázky. První tři otázky se týkaly stravovacího zařízení, ve kterém respondenti dotazník vyplňovali. Poté následovaly dvě všeobecné otázky týkající se životního stylu. Další otázka č. 6 rozdělila respondenty podle toho, zda se zajímají o bioprodukty a zda navštěvují další stravovací zařízení, které tyto produkty

využívají. Respondent, který se nezajímal o bioprodukty ani o stravovací zařízení tohoto typu, pokračoval otázkou č. 17. Po těchto základních otázkách následovaly otázky, které již zkoumaly detailněji vztah respondenta k biopokrmům. Závěrečná část dotazníku zjišťovala názory na budoucí vývoj dané problematiky. Otázky č. 19–23 se týkaly identifikačních údajů.

Sběr primárních dat byl uskutečněn v měsících listopad a prosinec roku 2016. Spotřebitelské dotazníkové šetření se uskutečnilo v restauracích Slunce, FérCafé, Impala a Jídelna U Šárky. Nahodilým výběrem bylo získáno 226 dotazníků z celkových 300 ponechaných v restauracích. Návratnost dotazníků činila 75,3 %. Dotazníky byly položeny na stolech nebo u pokladen a spotřebitelé byli žádáni o vyplnění osobně. Data z průzkumu jsou zpracována pomocí programu MS Excel. Při analýze dat byly jednotlivým odpovědím přiřazeny kódy. Při hodnocení je využita popisná statistika. Cílem dotazníku je zjištění názoru spotřebitelů na využití bioproduktů při přípravě pokrmů ve stravovacích zařízeních.

4.2.2 Analýza získaných údajů

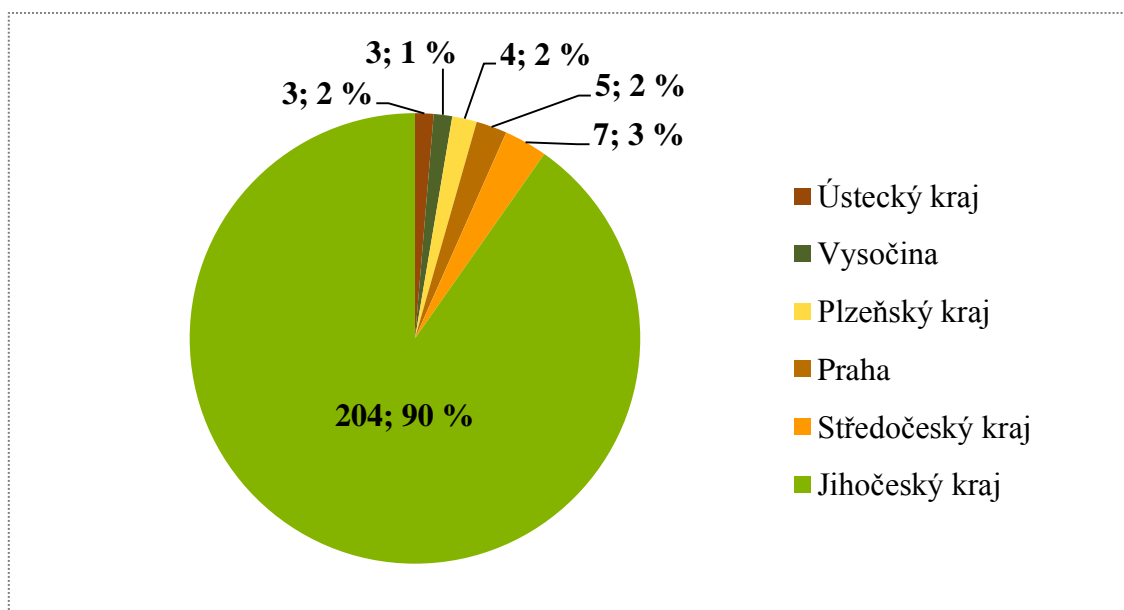
Níže jsou zpracovány výsledky výzkumu do přehledných grafů a tabulek. Otázky č. 19–23 se týkaly identifikačních údajů, které lze vidět v Tabulce č. 10 a v Grafu č. 4. Vzorek respondentů tvořili ze 71 % ženy a z 29 % muži. Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů navštěvují převážně ženy, především mladé matky se zájmem o zdravou výživu. Nejčastější dosažené vzdělání respondentů bylo střední s maturitou, které uvedlo 95 respondentů a vysokoškolské u 83 respondentů. Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů navštěvují převážně lidé ve věku od 26–35 let. Zájem o bioprodukty mají ale i mladší lidé ve věku 19–25 let a starší ve věku 36–45 let. Většinu respondentů tvořili studenti nebo zaměstnanci. Téměř celý vzorek pocházel z Jihočeského kraje. Mezi respondenty se našli i obyvatelé z jiných krajů, pravděpodobně se jednalo o turisty nebo zákazníky, kteří navštívili stravovací zařízení poprvé.

Tabulka 10: Struktura respondentů

Identifikační otázky	Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
Pohlaví	Muž	65	28,76 %
	Žena	161	71,24 %
Vzdělání	Základní	18	7,96 %
	Střední bez maturity	20	8,85 %
	Střední s maturitou	95	42,04 %
	Vyšší odborná škola	10	4,42 %
	Vysoká škola	83	36,73 %
Věková kategorie	méně než 18 let (včetně)	23	10,18 %
	19-25 let	59	26,11 %
	26-35 let	84	37,17 %
	36-45 let	42	18,58 %
	46-55 let	10	4,42 %
	56 a více let	8	3,54 %
Socioekonomický stav	Student	61	26,99 %
	Zaměstnanec	105	46,46 %
	Podnikatel	34	15,04 %
	Nezaměstnaný	10	4,42 %
	Na mateřské dovolené	13	5,75 %
	V důchodu	3	1,33 %

Zdroj: vlastní zpracování

Graf 4: Bydliště respondentů

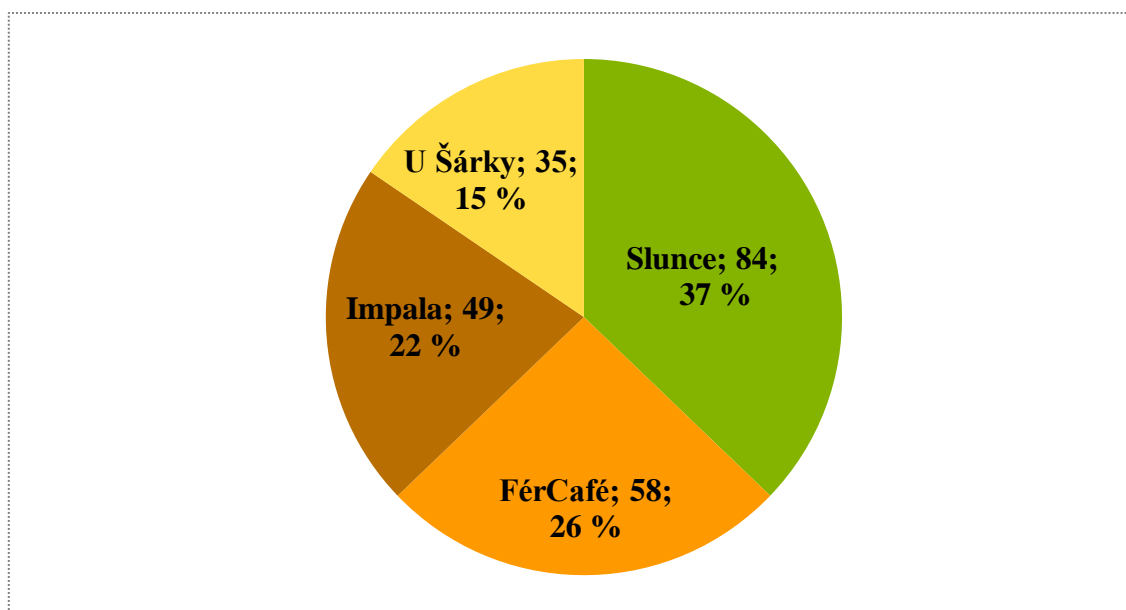


Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 1: V jakém stravovacím zařízení se nyní nacházíte? Uved'te přesný název. (n=226)

Respondenti vyplňovali dotazníky v konkrétních stravovacích zařízeních, které využívají bioprodukty při přípravě svých pokrmů. Pro lepší identifikaci byli požádáni v první otázce o vyplnění názvu stravovacího zařízení, ve kterém se nachází. Z Grafu č. 5 lze vidět, že nejvíce dotazníků bylo vyplněno v restauraci Slunce, kde bylo vybráno 84 (37 %) dotazníků.

Graf 5: Stravovací zařízení, ve kterém proběhl průzkum



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 2: Jste pravidelným zákazníkem tohoto stravovacího zařízení (uvedeného v 1. otázce)? (n=226)

Téměř polovina respondentů (103; 46 %) je pravidelným zákazníkem jednoho z výše uvedených stravovacích zařízení. Nepravidelně navštěvuje tato stravovací zařízení 70 respondentů (31 %). Respondentů, kteří navštíví dané stravovací zařízení pouze výjimečně, je 31 (14 %). Mezi respondenty se našli i tací, kteří byli v restauraci úplně poprvé (22; 10 %). Vzorek respondentů se skládal především ze stálých zákazníků, kteří pravidelně navštěvují stravovací zařízení, která využívají bioprodukty při přípravě svých pokrmů (viz Tabulka č. 11).

Tabulka 11: Pravidelnost návštěvy daného zařízení

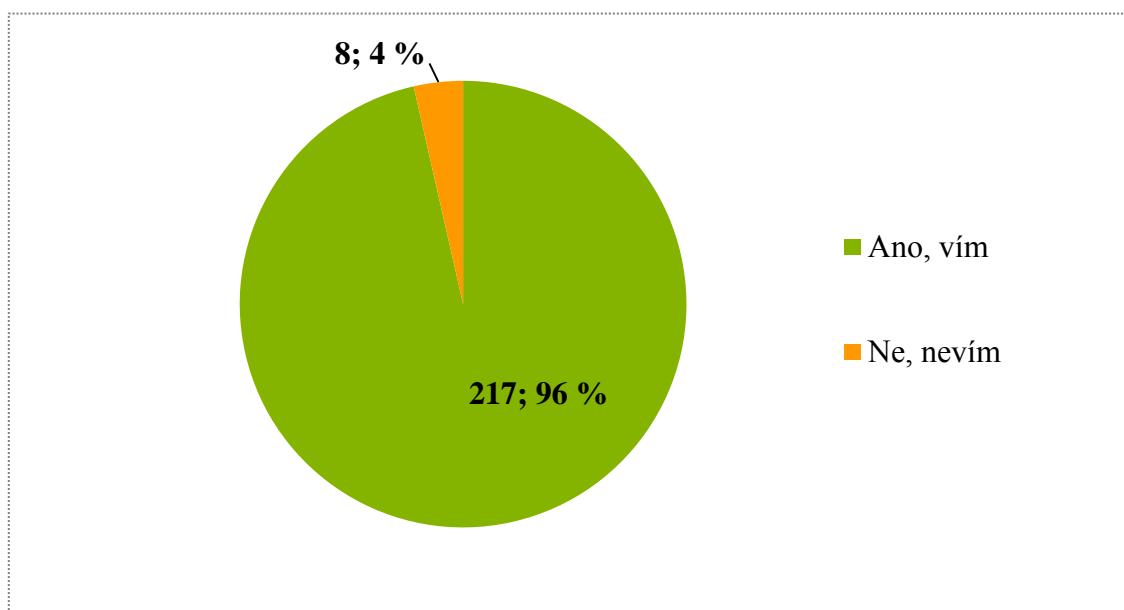
Odpovědi	Absolutní četnost	Relativní četnost
Ano	103	45,58 %
Ne, nepravidelně	70	30,97 %
Ne, pouze výjimečně	31	13,72 %
Ne, jsem zde poprvé	22	9,73 %

Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 3: Víte, že toto stravovací zařízení využívá při přípravě svých pokrmů bioprodukty? (n=225)

Z 226 respondentů odpovědělo celkem 225 a z toho jich 217 (96 %) má přehled o tom, že se stravují v restauraci, která využívá bioprodukty. Pouze 8 respondentů (4 %) tuto informaci neví, pravděpodobně se jednalo o nové zákazníky nebo takové, kteří zavítají do těchto restaurací pouze výjimečně. Odpovědi vyobrazuje Graf č. 6.

Graf 6: Povědomí respondentů o využití bioproduktů v daném stravovacím zařízení



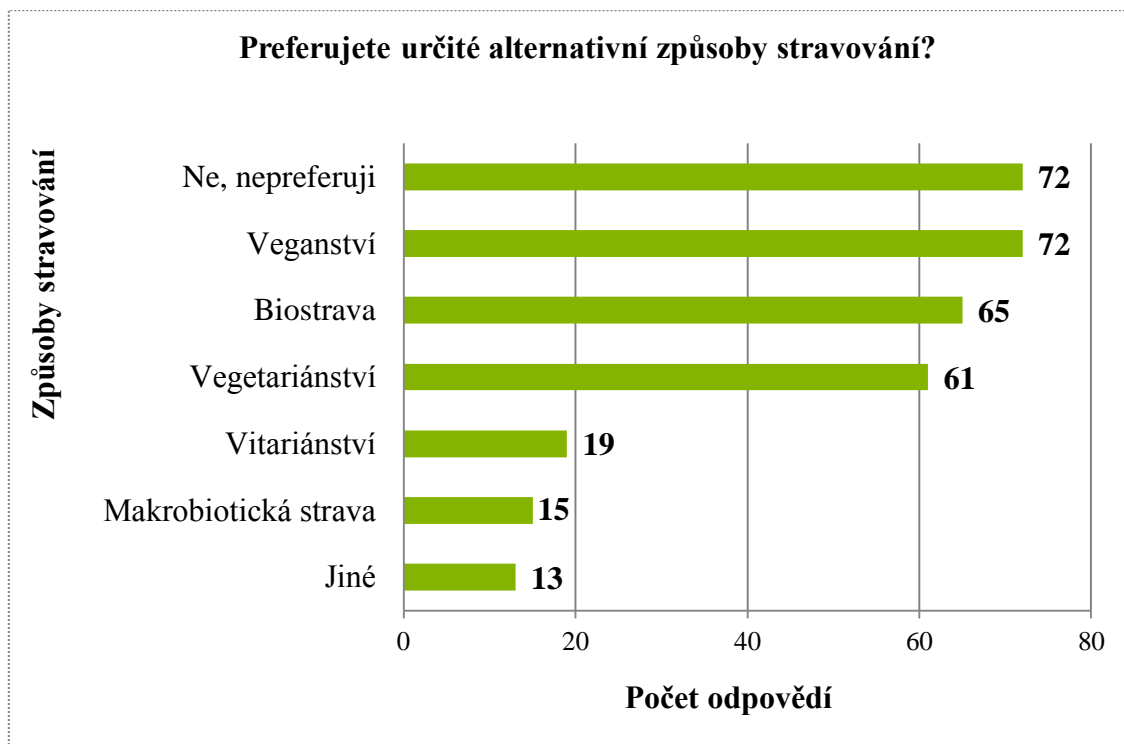
Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 4: Preferujete určité alternativní způsoby stravování? (n=226)

Tato otázka měla za cíl zjistit, zda respondenti upřednostňují stravování bioprodukty. Respondenti mohli zvolit v této otázce více odpovědí. Biostravu zvolili celkem 65x. Největší počet odpovědí měla možnost, že nepreferují žádný způsob stravování

a možnost veganství s počtem 72 odpovědí (32 %). Biostrava se umístila na 3. místě. Z celkových 226 respondentů jich 65 (29 %) upřednostňuje biostravu. Odpovědi lze vidět v Grafu č. 7. Respondenti uváděli jako jiné odpovědi bezlepkovou a zdravou stravu.

Graf 7: Preferovaný způsob stravování

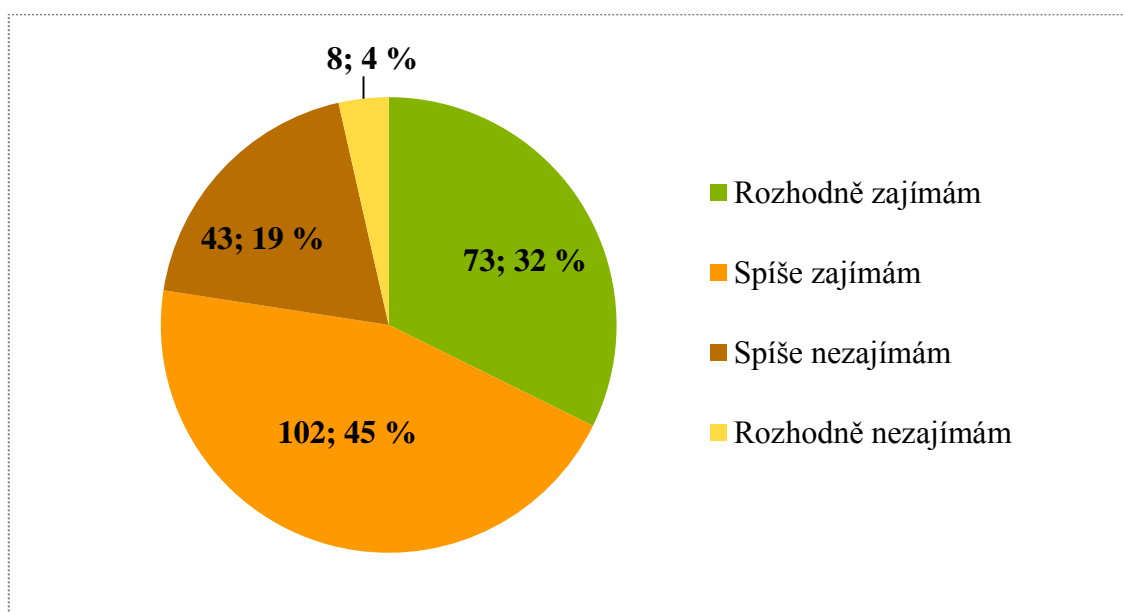


Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 5: Zajímáte se o bioprodukty? (n=226)

Většina respondentů má zájem o bioprodukty. Odpovědi „rozhodně zajímám“ a „spíše zajímám“ tvoří 77 % z celkových odpovědí (viz Graf č. 8). Odpověď „rozhodně zajímám“ zvolilo 73 (32 %) respondentů a odpověď „spíše zajímám“ byla zvolena 102x (45 %). Zbýlých 51 (23 %) respondentů se o bioprodukty spíše nebo rozhodně nezajímá. Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů navštěvují i zákazníci, kteří tyto produkty nevyhledávají.

Graf 8: Míra zájmu o bioprodukty

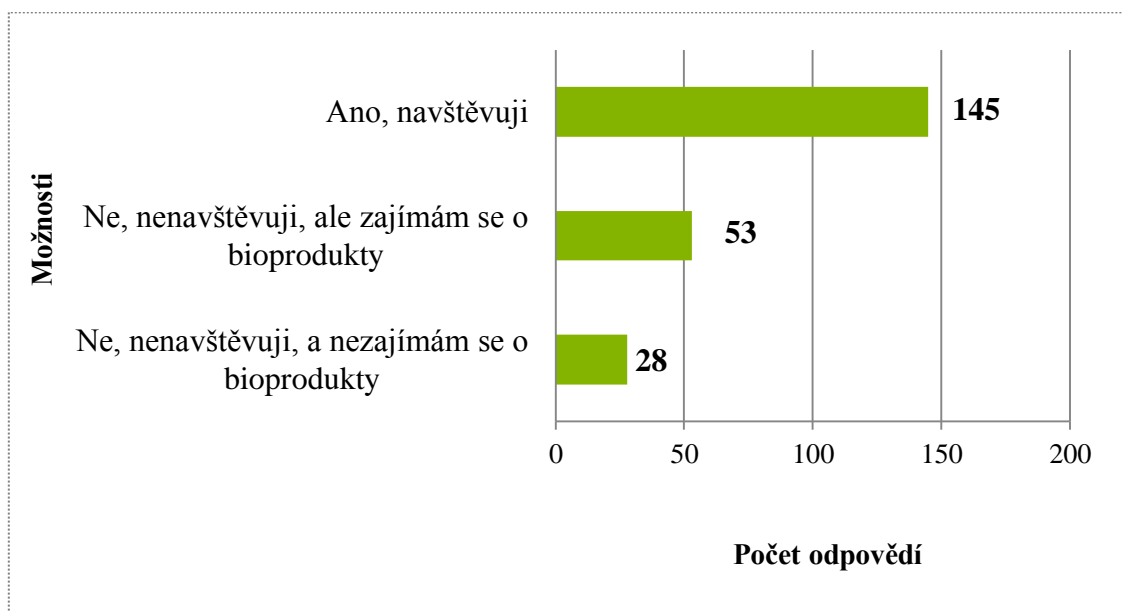


Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 6: Navštěvujete i jiná stravovací zařízení, která také využívají bioprodukty? (n=226)

Tato otázka rozdělila respondenty na tři skupiny. Ti, co odpověděli „ano, navštěvuji“, pokračovali dále otázkou č. 7. Respondenti, kteří zvolili možnost „ne, nenavštěvuji, ale zajímám se o bioprodukty“, přecházeli na otázku č. 9. Ti, co zvolili poslední možnost „ne, nenavštěvuji, a nezajímám se o bioprodukty“, pokračovali otázkou č. 17. Z Grafu č. 9 je zcela zřejmé, že více než polovina respondentů (145; 64 %) navštěvuje i jiná stravovací zařízení, která také využívají bioprodukty. Respondentů, kteří navštěvuji pouze konkrétní stravovací zařízení, ve kterém vyplňovali dotazník a zároveň se zajímají o bioprodukty, bylo 53 (24 %). Respondentů, kteří se o bioprodukty nezajímají a nenavštěvuji jiná stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů, bylo 28 (12 %). Tito respondenti navštěvuji restaurace s nabídkou biopokrmů z jiného důvodu.

Graf 9: Návštěvnost jiných stravovacích zařízení využívající bioprodukty



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 7: Které z místních stravovacích zařízení s nabídkou biopokrmů dále navštěvujete? Prosím, přiřadte čísla podle oblíbenosti daného stravovacího zařízení, kdy číslo 1 představuje nejoblíbenější. Číslo přiřazujte jen k těm, které navštěvujete. (n=145)

V této otázce měli respondenti označit a seřadit podle oblíbenosti stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů, které navštěvují. Jednalo se pouze o respondenty, kteří odpověděli na otázku č. 6 „ano, navštěvuji“ (145). Pořadí měli respondenti přiřadit restauracím podle oblíbenosti. Možností bylo celkem 7, tudíž bylo 7 pořadí. V odpovědi „jiné“, která se vyskytla celkem 6x, byla zmiňována Jidelna U Šárky. Pomocí váženého aritmetického průměru bylo zjištěno pořadí restaurací podle oblíbenosti. Na prvním místě se s průměrem 1,70 umístila Vegetárna Impala. Na druhém místě skončila restaurace Slunce s průměrem 1,74 a na třetím místě se umístila kavárna FérCafé s průměrem 1,94. Počty přiřazení pořadí jednotlivým stravovacím zařízením ukazuje Tabulka č. 12.

Tabulka 12: Oblíbenost ostatních stravovacích zařízení

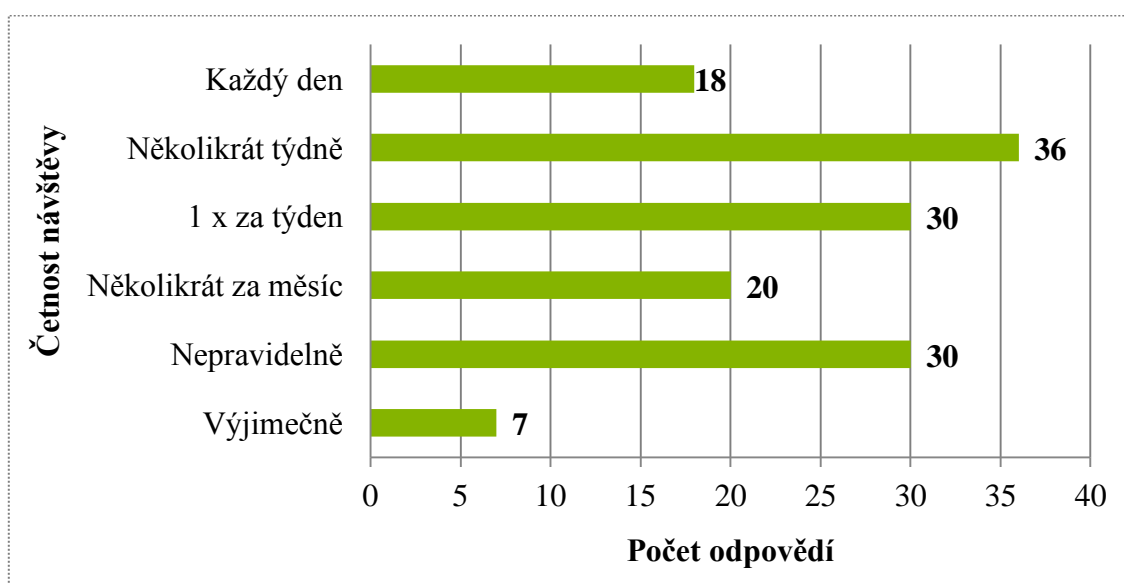
Stravovací zařízení	Pořadí podle oblíbenosti							Průměrné pořadí
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	
Vegetárna Impala	42	27	13	2	-	-	-	1,70
Raw food/vegan restaurant Slunce	46	24	20	1	-	-	-	1,74
Zeleninový bar	6	23	27	5	1	-	-	2,55
Restaurace Gourmet Symphony	2	-	1	1	3	2	-	4,00
Greenhouse	3	7	5	11	5	-	-	3,26
FérCafé	38	38	14	3	-	3	-	1,94
Jiné: Jídelna U Šárky	1	2	1	1	1	-	-	2,83

Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 8: Jak často se stravujete v těchto zařízeních? (n=141)

Na tuto otázku odpovědělo 141 respondentů z celkových 145, kteří odpověděli na otázku č. 6, že navštěvují jiná stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů. Nejčastěji respondenti navštěvují tyto restaurace „několikrát týdně“, tuto možnost zvolilo 36 (26 %) zákazníků. Se stejným počtem odpovědí (30; 21 %) byla zvolena možnost „1x za týden“ a „nepravidelně“. Každý den navštěvuje tyto restaurace 18 (13 %) respondentů. Z Grafu č. 10 lze vidět, že 84 (60 %) respondentů navštěvuje tyto restaurace každý týden, a to buď každý den, několikrát nebo 1x za týden.

Graf 10: Četnost návštěv ostatních stravovacích zařízení nabízející biopokrmu



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 9: Jaké cenové navýšení jste ochoten/na přijmout za pokrmy ve stravovacích zařízeních v biokvalitě? (n=198)

Na tuto otázku odpovídali již i respondenti, kteří v otázce č. 6 zvolili možnost, že nenavštěvují ostatní stravovací zařízení, ale zajímají se o bioprodukty (53). Společně s respondenty, kteří odpověděli na otázku č. 6, že tyto restaurace navštěvují (145), odpovídalo celkem na tuto otázku 198 respondentů. Nejvíce respondentů (86; 43 %) je ochotno přistoupit na cenové navýšení 11–30 % (viz Tabulka č. 13). Druhou nejčastější možností, kterou respondenti zvolili, bylo cenové navýšení do 10 %. Tuto možnost zvolilo 47 (24 %) respondentů. Zákazníci nejsou příliš ochotni přistoupit na vyšší cenu.

Tabulka 13: Cenové navýšení

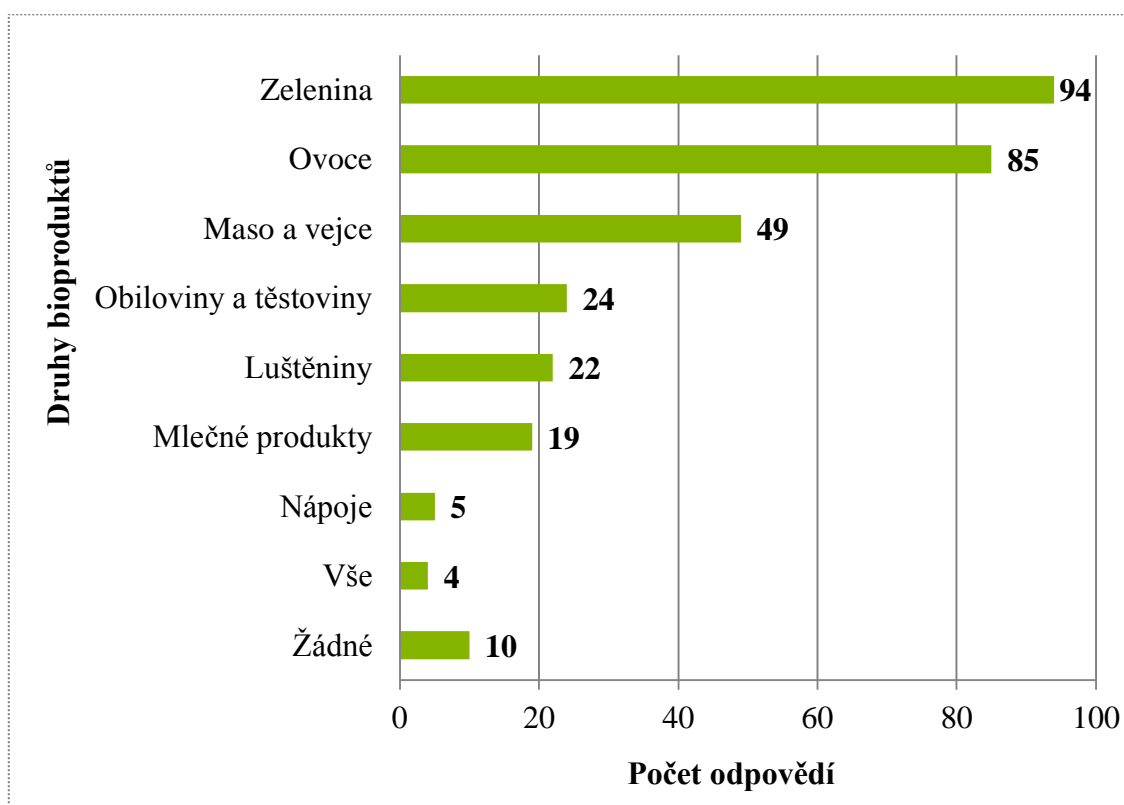
Odpovědi	Absolutní četnost	Relativní četnost
Do 10 %	47	23,74 %
11-30 %	86	43,43 %
31-50 %	37	18,69 %
51-70 %	19	9,60 %
71-100 %	6	3,03 %
100 % a více	3	1,52 %

Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 10: Preferujete určité druhy produktů, které chcete v restauraci v biokvalitě? (n=198)

Otázka č. 10 zjišťovala, o jaké bioprodukty mají zákazníci zájem ve stravovacích zařízeních nebo které přímo v pokrmech preferují. Tato otázka byla zcela otevřená. Odpovědi jsou zakódovány do 9 možností, které lze vidět v Grafu č. 11. Respondenti uváděli většinou více jak jednu odpověď. U respondentů zcela převládá preference zeleniny a ovoce nad ostatními druhy bioproduktů. Zeleninu zmínilo 94 (47 %) respondentů z celkových 198. Ovoce preferuje 85 (43 %) respondentů. Mezi další bioprodukty, které zákazníci požadují, patří maso a vejce (49; 25 %). Našli se i respondenti (10; 5 %), kteří nepreferují žádné konkrétní druhy bioproduktů. Naopak 4 (2 %) respondenti požadují vše v biokvalitě.

Graf 11: Preferované druhy bioproduktů

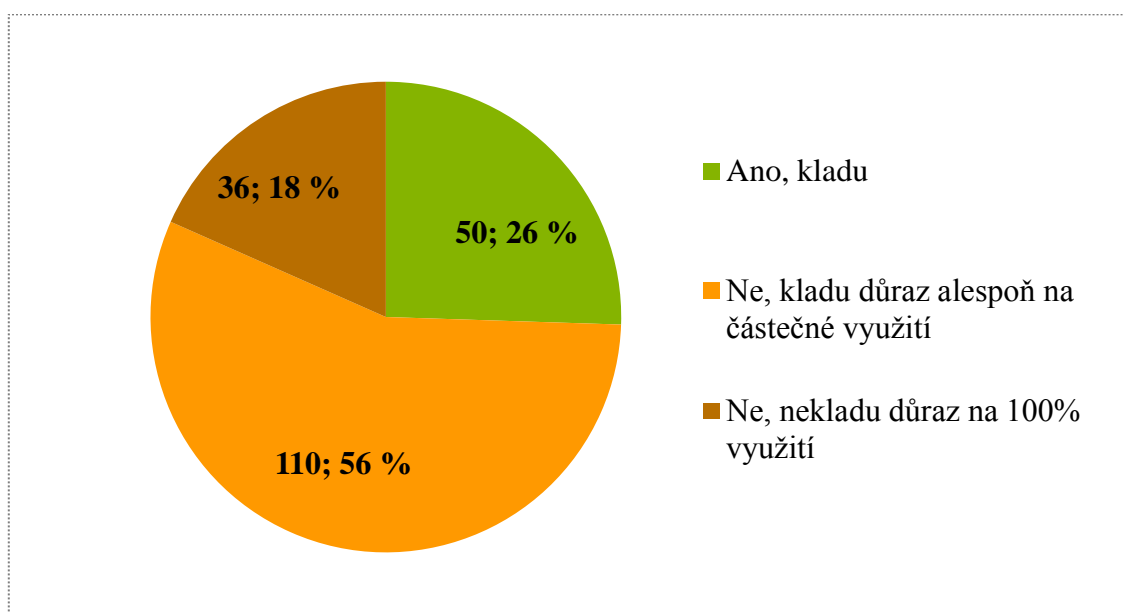


Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 11: Kladete důraz na 100% využití bioprodukce při přípravě jídla?
(n=196)

Na otázku odpovědělo 196 respondentů ze 198. Na 100% použití bioprodukce klade důraz 50 (26 %) zákazníků. Zbýlých 110 (56 %) respondentů se uspokojí s částečným využitím bioproduktů a 36 (18 %) respondentů neklade žádný důraz. Více než polovině respondentů nezáleží na tom, zda je pokrm připraven pouze z bioproduktů, ale spíše požadují, aby určité druhy surovin byly v biokvalitě. Odpovědi jsou vyobrazeny v Grafu č. 12.

Graf 12: Otázka: Kladete důraz na 100% využití bioprodukce při přípravě jídla?



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 12: Naznačte přibližný minimální % podíl bioprodukce při přípravě jídla. (n=110)

Touto otázkou pokračovali respondenti, kteří v otázce č. 11 odpověděli, že nekladou 100% důraz na využití bioprodukce, ale pouze částečný, jednalo se o 110 respondentů. Nejčastěji chtějí zákazníci v pokrmech využití biopotravin alespoň z 26–50 %, takto odpovědělo 46 (42 %) zákazníků. Ostatní možnosti kromě jedné měly shodný počet odpovědí, a to 19 (17 %). Nejvyšší možné využití bioproduktů ze 76–100 % preferuje pouze 7 (6 %) zákazníků. Výsledky jsou zapsány v Tabulce č. 14.

Tabulka 14: Podíl bioprodukce

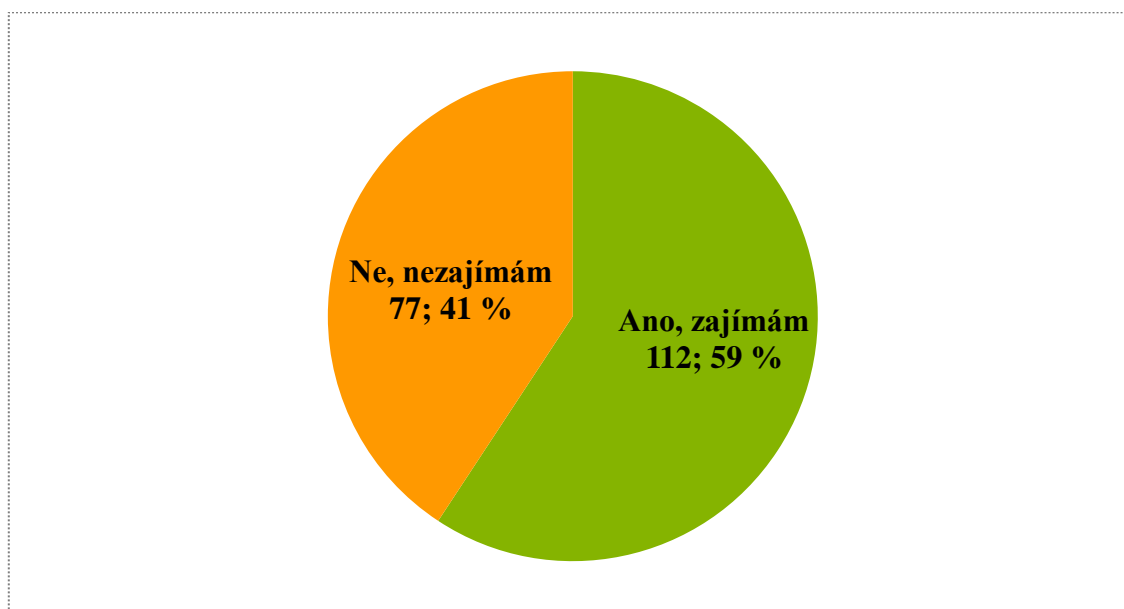
Podíl bioprodukce	Absolutní četnost	Relativní četnost
Do 5 %	19	17,27 %
6-25 %	19	17,27 %
26-50 %	46	41,82 %
51-75 %	19	17,27 %
76-100 %	7	6,36 %

Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 13: Zajímáte se o původ produktů, ze kterých byl připraven Váš pokrm ve stravovacím zařízení? (n=189)

Otázka č. 13 zjišťovala zájem zákazníků o původ surovin, ze kterých je pokrm připraven. Ze 198 respondentů odpovědělo na tuto otázku 189. Otázka je polouzavřená. Pokud respondenti odpověděli, že se o původ zajímají, měli dále vypsát, jakým způsobem by se rádi tyto informace v restauracích dozvěděli. Zákazníci uváděli i více jak jeden způsob. Tyto odpovědi byly zakódovány celkově do 6 možností, které jsou uvedeny v Grafu č. 14. V Grafu č. 13 lze vidět, že 112 (59 %) respondentů původ surovin zajímá a 77 (41 %) zájem o původ nemá.

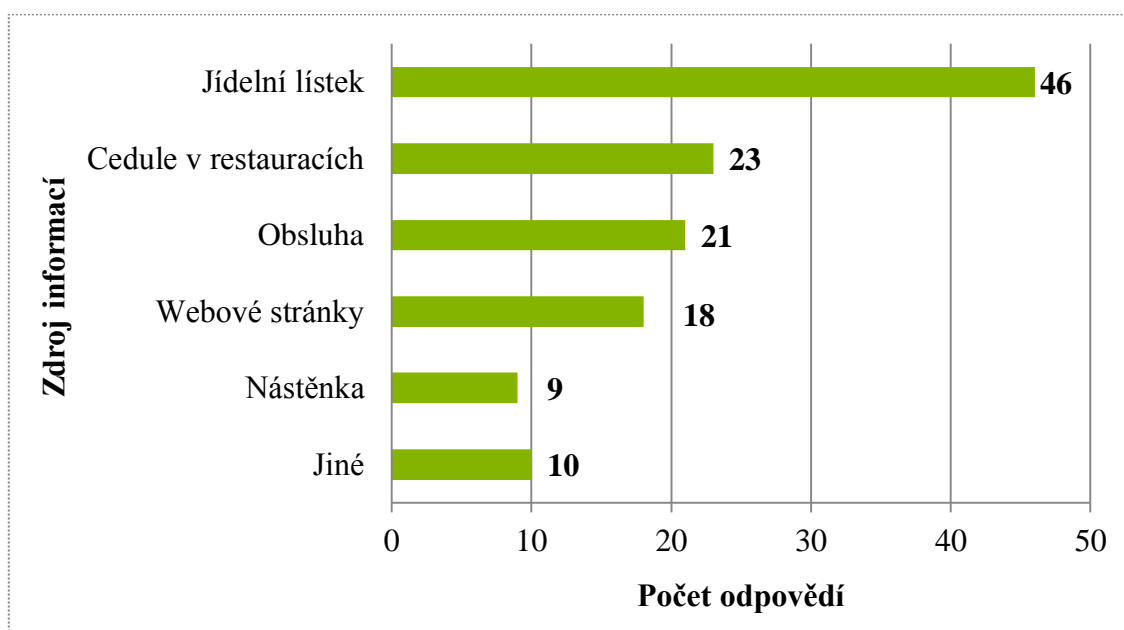
Graf 13: Zájem o původ produktů, ze kterých je pokrm připraven



Zdroj: vlastní zpracování

Jako nejvhodnější zdroj informací týkající se původu surovin zvolili zákazníci jídelní lístek v celkovém počtu 46 (41 %) odpovědí, jak lze vidět v Grafu č. 14. Na druhém místě se umístily „cedule v restauracích“ s počtem 23 (21 %) odpovědí. Významný počet odpovědí měly dále možnosti „obsluha“ (21; 19 %) a „webové stránky“ (18; 16 %). Celkem 10x byla zvolena „jiná možnost“, a to odpovědi etikety a informační letáky. Dále se vyskytovaly odpovědi, které přímo neodpovídaly na danou otázku, ale spíše uváděly, co se chtějí zákazníci dozvědět o původu. Zákazníci uvedli, že by chtěli vědět název farmy, zemi původu, označení nebo recept.

Graf 14: Způsob získávání informací o původu surovin

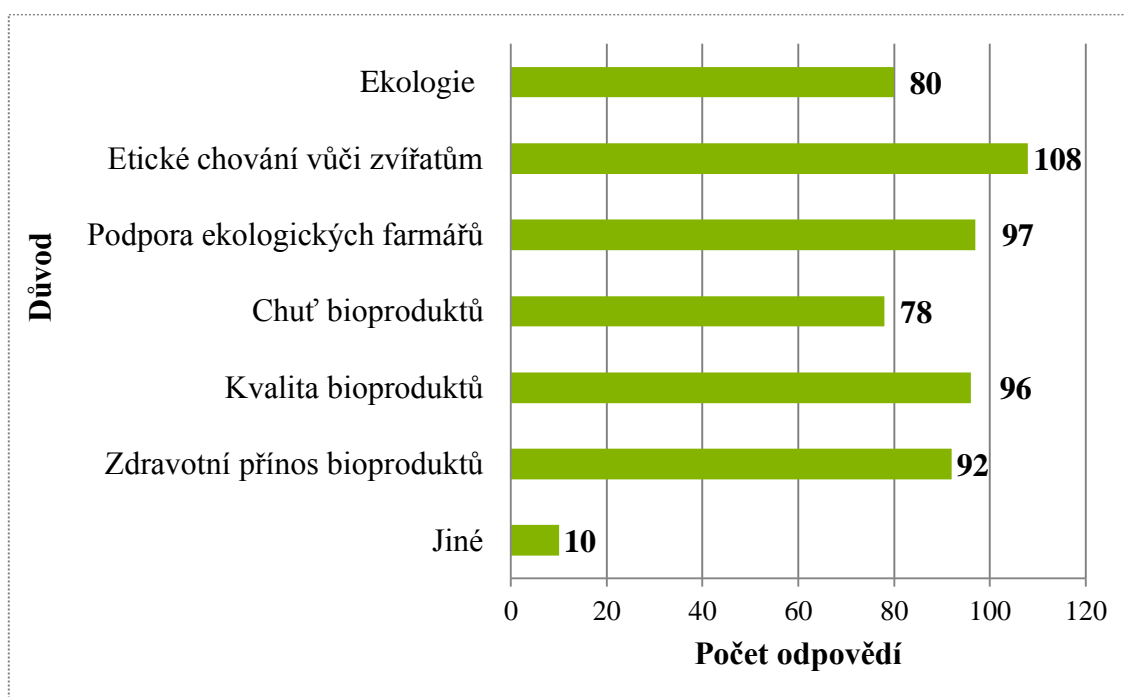


Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 14: Z jakého důvodu se zajímáte o biostravu? (n=198)

U této otázky mohli zákazníci zvolit více možností. V Grafu č. 15 jsou výsledky, ze kterých lze vidět, že nejčastější odpovědí byl důvod „etické chování vůči zvířatům“ s výskytem 108 odpovědí. Velmi podobně se umístily možnosti „podpora ekologických farmářů“ s počtem 97 odpovědí a „kvalita bioproduktů“ s počtem 96 odpovědí. Vyšší četnost odpovědí měla i možnost „zdravotní přínos bioproduktů“ s výskytem 92 odpovědí. Zvolena byla i možnost „jiné“, kde zákazníci uváděli jako důvod, že se jedná o produkty bez geneticky modifikovaných organismů a dobrý pocit z pohledu psychické stránky.

Graf 15: Důvody zájmu o biostravu



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 15: Jsou bioprodukty součástí Vašeho životního stylu? (n=180)

Na otázku č. 15 odpovědělo 180 zákazníků ze 198. Z Tabulky č. 15 je zřejmé, že nejčastější odpovědí byla možnost „částečně ano“ s výskytem 114 (63 %) odpovědí. Možnost „rozhodně ano“ zvolilo 44 (24 %) respondentů. Z těchto odpovědí lze vidět, že zákazníci stravovacích zařízení, která využívají bioprodukty, jsou zákazníci, kteří mají opravdu o bioprodukty zájem a za tímto účelem tato stravovací zařízení navštěvují.

Tabulka 15: Bioprodukty jako součást životního stylu

Odpovědi	Absolutní četnost	Relativní četnost
Rozhodně ano	44	24,44 %
Částečně ano	114	63,33 %
Ne, jedná se spíše o výjimku	20	11,11 %
Rozhodně ne	2	1,11 %

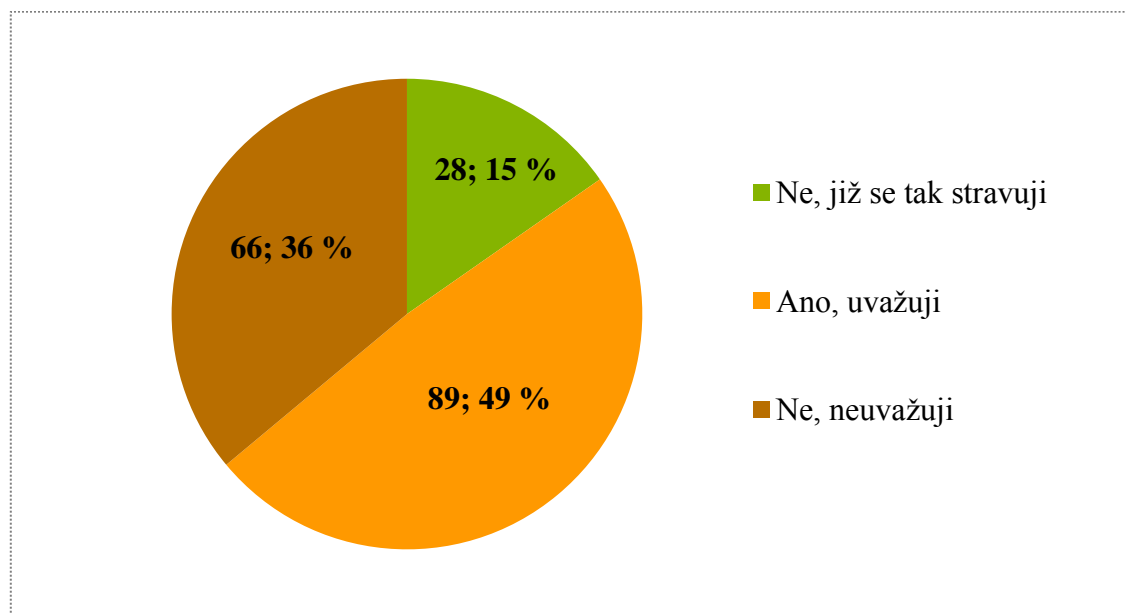
Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 16: Uvažujete, že byste se stravoval/a pouze bioprodukty? Po zodpovězení pokračujte otázkou č. 18. (n=183)

Tato otázka měla zjistit, zda jsou mezi respondenty i tací zákazníci, kteří se stravují výhradně bioprodukty, případně o tom uvažují. Ze 198 respondentů odpovědělo 183.

Nejčastěji zákazníci zvolili možnost, že uvažují o výhradním stravování v biokvalitě. Tuto možnost uvedlo 89 (49 %) zákazníků, jak lze vidět v Grafu č. 16. Zákazníci, kteří odpověděli tímto způsobem, měli dále specifikovat, co jim v tom brání. Tyto důvody jsou vidět v Tabulce č. 16. Nejčastější překážkou byly „finance“ s počtem odpovědí 39 (44 %). Respondenti uváděli i jiné odpovědi jako „nedůvěra“ nebo „omezený výběr“.

Graf 16: Zvažování stravování výhradně v biokvalitě



Zdroj: vlastní zpracování

Tabulka 16: Bariéry stravování výhradně v biokvalitě

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
Finance	39	43,82 %
Složitá dostupnost	24	26,97 %
Časová náročnost	5	5,62 %
Jiné	21	23,60 %

Zdroj: vlastní zpracování

Další možnost byla, že respondenti neuvažují o přechodu na biostravu, tuto odpověď uvedlo 66 (36 %) respondentů. Tito respondenti měli dále specifikovat důvod, proč se nechtějí stravovat pouze bioprodukty. Tento důvod uvedlo 64 zákazníků z 66 a nejčastějším důvodem byly finance (23; 36 %). Výsledky jsou zapsány v Tabulce č. 17. Respondenti uváděli i jiné důvody např., že nevidí rozdíl mezi bio a konvencí. Poslední možnou odpovědí na otázku č. 16 byla odpověď „ne, již se tak stravuji“, tuto možnost zvolilo 28 (15 %) respondentů.

Celkové důvody, které brání 100% stravování v biokvalitě, jsou především finance a dostupnost bioproduktů.

Tabulka 17: Důvody zákazníků, kteří neuvažují, že by se stravovali pouze bioprodukty

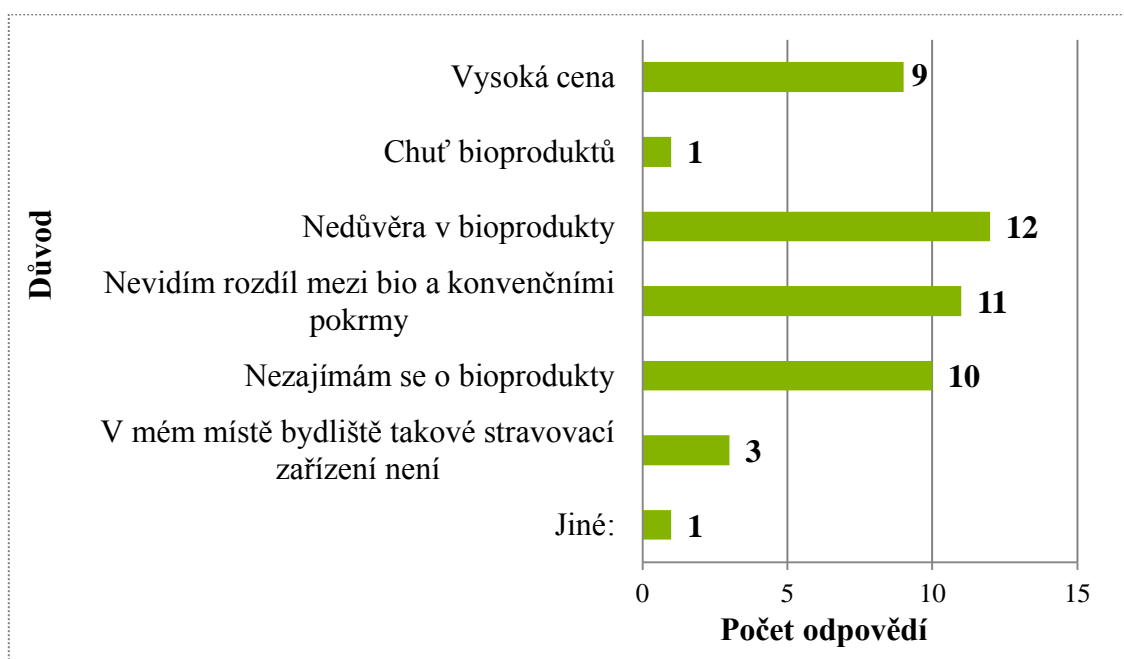
Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
Finance	23	35,94 %
Složitá dostupnost	12	18,75 %
Časová náročnost	7	10,94 %
Jiné	22	34,38 %

Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 17: Z jakého důvodu se nezajímáte o bioprodukty? (n=28)

Na otázku č. 17 měli odpovídat pouze respondenti, kteří v otázce č. 6 uvedli, že se nezajímají o bioprodukty, jednalo se o 28 zákazníků. Zákazníci mohli zvolit více odpovědí. Nejčastějším důvodem nezájmu byla možnost „nedůvěra v bioprodukty“ s výskytem 12 (43 %) odpovědí. Možnost „nevidím rozdíl mezi bio a konvencí“ zvolilo 11 (39 %) zákazníků. Možnost „nezajímám se o bioprodukty“ byla vybrána 10 (36 %) zákazníky a možnost „vysoká cena“ byla zvolena 9x (32 %). Výsledky jsou vyobrazeny v Grafu č. 17.

Graf 17: Důvody nezájmu o stravování v biokvalitě



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 18: Co si myslíte o budoucím vývoji bioproduktů ve stravovacích zařízeních? (182)

Tuto otázku měli zodpovědět všichni respondenti, z celkových 226 odpovědělo 182 respondentů. Otázka byla zcela otevřená, respondent mohl napsat svůj názor na budoucí vývoj. Vzhledem k tomu, že otázka byla otevřená, byly shodné odpovědi zakódovány celkem do 3 možností, které vyjadřují očekávaný trend. V Tabulce č. 18 lze vidět výsledky. Nejčastěji předpokládají respondenti „růst“ s počtem odpovědí 149 (82 %). Negativní vývoj předpokládá jen 29 (16 %) respondentů ze 182.

Tabulka 18: Názor na budoucí vývoj bioproduktů ve stravovacích zařízeních

Odpovědi	Absolutní četnost	Relativní četnost
Růst	149	81,87 %
Stagnace	4	2,20 %
Pokles	29	15,93 %

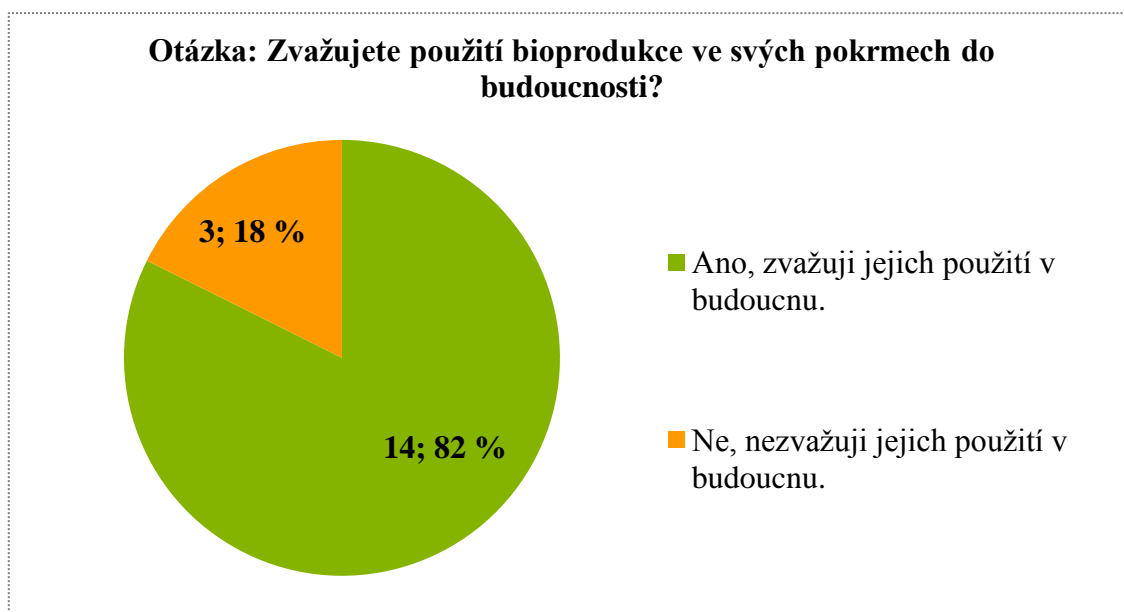
Zdroj: vlastní zpracování

4.3 Vyhodnocení hypotéz

1. Více jak polovina dotázaných stravovacích zařízení, která nevyužívají bioprodukty, mají o jejich používání zájem do budoucna. (průzkum: stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů)

Na základě zjištěných dat lze hypotézu č. 1 potvrdit. Podkladem pro potvrzení této hypotézy je otázka č. 7 v kapitole 4.1.4. Z Grafu č. 18 lze vidět, že 82 % stravovacích zařízení zvažuje o použití bioproduktů v budoucnosti. Tento vcelku velký zájem o zavedení bioproduktů v budoucnosti by mohl zajistit růst využití bioproduktů v gastronomii v Českých Budějovicích.

Graf 18: Hypotéza č. 1

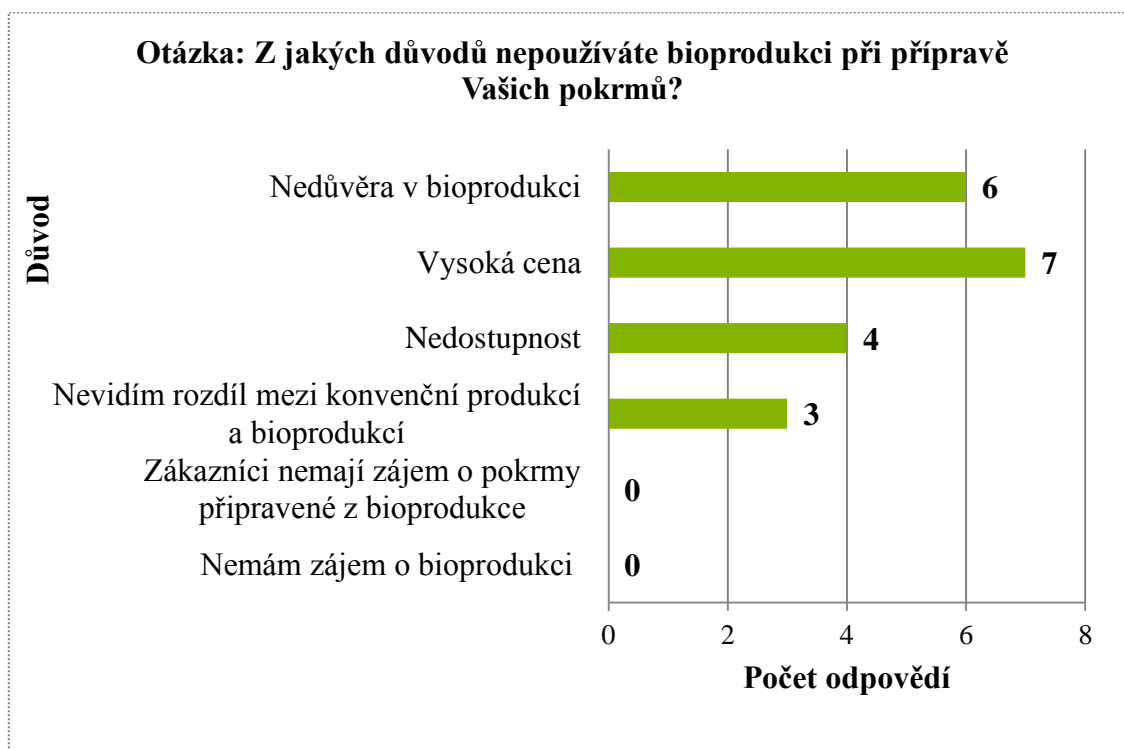


Zdroj: vlastní zpracování

2. Většina stravovacích zařízení nepoužívá bioprodukty při přípravě svých pokrmů z důvodu ceny bioprodukce. (průzkum: stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů)

Hypotézu č. 2 lze potvrdit na základě dat z otázky č. 8 v kapitole 4.1.4. Otázka č. 8 zjišťovala, z jakého důvodu restaurace nepoužívají bioprodukty. Jednalo se celkově o 17 restaurací, které měly možnost odpovědět zvolením více možností. Zjištěná data jsou vidět v Grafu č. 19, z kterého je zřejmé, že nejčastějším důvodem je „vysoká cena“, která byla zvolena celkem 7x. Téměř se shodným počtem byla zvolena možnost „nedůvěra v bioprodukcí“.

Graf 19: Hypotéza č. 2



Zdroj: vlastní zpracování

3. Většina stravovacích zařízení, která používají bioprodukty při přípravě svých pokrmů, neuvažuje o 100% používání bioproduktů. (průzkum: stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů)

Stravovacích zařízení s nabídkou biopokrmů, které se zúčastnily dotazníkového šetření, bylo celkem 5. Z těchto 5 restaurací 1 uvedla, že již 100% používá bioprodukty při přípravě pokrmů, jednalo se o stravovací zařízení FérCafé. Zbylé 4 restaurace se stavěly negativně k představě, že by používaly pouze bioprodukty. Tyto údaje zjišťovala otázka č. 13 v kapitole 4.1.2, kde 4 restaurace odpověděly, že přechod nezvažují a uvedly důvody, proč tomu tak je. Restaurace *Slunce* uvedla, že není možné všechny suroviny zakoupit v biokvalitě, a ne všechno si zákazníci mohou dovolit zaplatit. Ostatní restaurace zmínily jako hlavní překážky cenu, dostupnost a pravidelnost dodávek do restaurace a nemožnost 100% používání bioproduktů. Z těchto odpovědí lze hypotézu č. 3 potvrdit, jelikož 80 % (4) dotazovaných restaurací nezvažuje přechod na provoz se 100% využitím bioprodukce.

4. Více jak polovina stravovacích zařízení předpokládá do budoucna růst využití bioprodukce v oblasti gastronomie. (průzkum: stravovací zařízení s/bez nabídkou/y biopokrmů)

Tato hypotéza může být potvrzena na základě informací z otázky č. 18 v kapitole 4.1.2 a otázky č. 12 v kapitole 4.1.4. Na tuto otázku odpovídalo 5 restaurací, které využívají bioprodukty a 17 restaurací, které bioprodukty nepoužívají. Otázka zněla stejně jak pro restaurace s nabídkou biopokrmů, tak pro restaurace bez nabídky biopokrmů a to takto: „*Jaký předpokládáte budoucí vývoj využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních?*“ Pouze 2 restaurace, které používají bioprodukty, věří v budoucí růst využití bioproduktů v gastronomii. Ze 17 restaurací, které bioprodukty nepoužívají, odpovědělo na tuto otázku 14. Růst využití bioproduktů uvedlo 11 restaurací. Celkově bylo dotazováno 22 stravovacích zařízení, z toho 59 % (13) věří v budoucí růst využití bioproduktů v gastronomii.

5. Nejčastěji jsou zákazníci stravovacích zařízení s nabídkou biopokrmů ochotni přistoupit k navýšení ceny pokrmu připraveného z bioprodukce o méně jak 50 %. (spotřebitelský průzkum)

Hypotéza č. 5 je potvrzena na základě údajů z Tabulky č. 19, kde jsou uvedeny odpovědi na otázku č. 9 z kapitoly 4.2.2. Otázka zněla: „*Jaké cenové navýšení jste ochotni/na přijmout za pokrmy ve stravovacích zařízeních v biokvalitě?*“ K navýšení menšímu než 50 % je ochotno přistoupit 170 (86 %) respondentů.

Tabulka 19: Hypotéza č. 5

Odpovědi	Absolutní četnost	Relativní četnost
Do 10 %	47	23,74 %
11-30 %	86	43,43 %
31-50 %	37	18,69 %
51-70 %	19	9,60 %
71-100 %	6	3,03 %
100 % a více	3	1,52 %

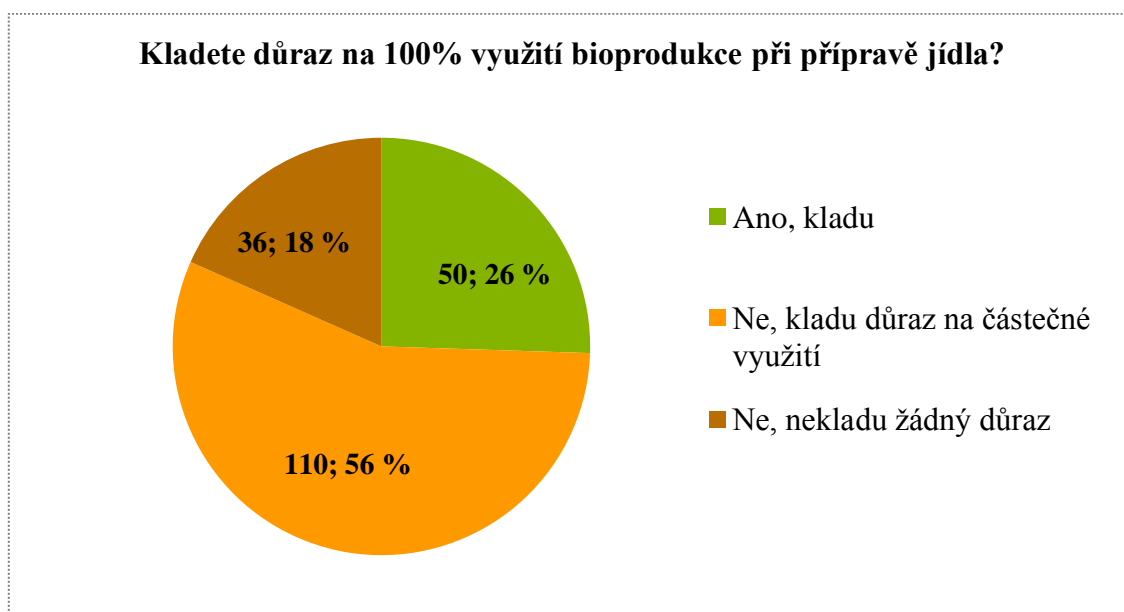
Zdroj: vlastní zpracování

6. Více než 70 % respondentů spotřebitelského průzkumu klade důraz alespoň na částečné využití bioprodukce při přípravě pokrmů ve stravovacím zařízení. (spotřebitelský průzkum)

Tato hypotéza nemůže být potvrzena na základě údajů z Grafu č. 20. Otázka č. 11 v spotřebitelském výzkumu v kapitole 4.2.2 zjišťovala, zda zákazníci kladou důraz na 100% využití bioprodukce při přípravě pokrmů. Z Grafu č. 22 lze vidět, že důraz na částečné využití klade 56 % a ne 70 %, jak tvrdí hypotéza.

Pro využití bioproduktů stravovacími zařízeními v Českých Budějovicích je příhodné, že většina zákazníků nepožaduje 100% využití bioproduktů. Stravovací zařízení můžou začít pomalu přecházet na využití bioproduktů tím, že nahradí například jen jeden druh suroviny z konvenční produkce za produkty v biokvalitě.

Graf 20: Hypotéza č. 6



Zdroj: vlastní zpracování

4.4 Shrnutí

4.4.1 Využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních

V Českých Budějovicích se nachází přibližně 263 stravovacích zařízení z toho 8 (3 %) restaurací, které pravidelně používají bioprodukty ve svých pokrmech. Průzkum byl zaměřen na analýzu využití bioproduktů těmito zařízeními. Dotazníkového šetření se účastnilo 5 zařízení. Jen jedno stravovací zařízení využívá bioprodukty 100%, jedná se o bio kavárnu FérCafé, ostatní provozovny využívají bioprodukty pouze částečně.

Kromě bioproduktů odebírají tyto restaurace z farem i produkty, které nemají biocertifikaci. Nejčastěji restaurace využívají dodávek ovoce, zeleniny, masa a vajec. Tyto suroviny odebírají především z důvodu jejich čerstvosti a kvality, a to nejčastěji z farmy Bemagro.

Restaurace používají pravidelně bioprodukty ve svých pokrmech především z důvodu jejich zdravotních účinků, dále kvůli podpoře ekologických farem, kvalitě a chuti bioprodukce. Mezi nejpoužívanější druhy bioproduktů ve stravovacích zařízeních v Českých Budějovicích patří ovoce a zelenina, z toho důvodu má nabídka pokrmů sezónní charakter. Celkem 4 restaurace uvedly, že sezónnost hraje velkou roli v jejich nabídce. Z toho důvodu restaurace přizpůsobují svoji nabídku podle dostupnosti surovin v ročních obdobích. Většinu dodavatelů do těchto podniků tvoří velkoobchodníci a farmáři. O dodavatelích surovin se můžou zákazníci restaurace dozvědět v jídelním lístku nebo na webových stránkách. Restaurace používají i konvenční produkci, pouze kavárna FérCafé ji nepoužívá. Ostatní restaurace mají negativní náhled na 100% používání bioproduktů při přípravě pokrmů, je to podle nich nemožné z důvodu ceny a dostupnosti bioproduktů. Tyto restaurace využívají konvenční produkci v podílu 20-30 %. FérCafé, které používá 100% bioprodukty, uvedla, že je ochotna přistoupit na cenové navýšení o 51–80 % u nakupované bioprodukce. Zatímco ostatní zařízení jsou ochotna akceptovat cenové navýšení o 11–30 %. Největší bariérou používání bioproduktů ve větším rozsahu jsou zákazníci a jejich neochota přistoupit na vyšší cenu, jelikož nedokážou biopokrm ocenit. Vzhledem k této překážce věří v budoucí růst využití bioproduktů pouze 2 restaurace. Ostatní restaurace nemají na budoucí vývoj názor a jedna z nich nevěří v růst využití bioproduktů.

Analýza nabídky dále probíhala v 17 stravovacích zařízeních, která se nachází v centru Českých Budějovic a bioprodukty nepoužívají podle informací, které o sobě uvedly na webových stránkách. Většina z těchto provozoven nevyužívá ani dodávek z farem. Jen 4 restaurace využívají produkty od farmářů. Jedná se o dodávky masa, ovoce nebo zeleniny. Tyto restaurace preferují dodávky z farem především kvůli kvalitě surovin. Přesto, že restaurace bioprodukty nepoužívají, 82 % z nich uvažuje o jejich použití v budoucnu. Bioprodukty nepoužívají z důvodu vysoké ceny a nedůvěry v bioprodukci. Celkově 10 restaurací bez nabídky biopokrmů sdílí názor, že zákazník dokáže ocenit pokrm připravený z bioprodukce. S tímto názorem se rozchází názor restaurací s nabídkou biopokrmů, které spíše tvrdí, že zákazník nedokáže biopokrm ocenit.

Největší překážku rozšíření bioproduktů v gastronomii vidí většina restaurací v ceně a dostupnosti surovin. I přesto, že tyto restaurace nepoužívají bioprodukty, věří v růst využití bioproduktů v gastronomii.

4.4.2 Vztah zákazníků stravovacích zařízení k biopokrmům

Za účelem zjištění vztahu zákazníků k pokrmům v biokvalitě byl realizován marketingový průzkum, kterého se zúčastnilo celkem 226 návštěvníků. V úvodu dotazníku respondenti odpovídali na jednoduché otázky, které měly zjistit, zda se vůbec o bioprodukty zajímají. Jedna z těchto otázek byla zaměřena na pravidelnost návštěv stravovacích zařízení, která připravují biopokrm. Přičemž 58 % respondentů navštěvuje tato zařízení pravidelně a 31 % nepravidelně. Tito zákazníci mají přehled o tom, že se stravují v restauraci, která používá bioprodukty. Pravděpodobně je to dáno tím, že většina z nich se o bioprodukty zajímá. Zájem o bioprodukty má 77 % zákazníků a nezájem projevilo jen 4 % dotázaných. Respondenti se zajímají o bioprodukty především z důvodu etického chování vůči zvířatům v ekologickém zemědělství. Tento důvod uvedlo 108 respondentů. Dalšími častějšími důvody zájmu byly „podpora ekologických farmářů“ a „kvalita bioprodukce“.

Další otázka rozdělila respondenty na dvě skupiny. První skupinu tvořili respondenti, kteří navštěvují i jiná stravovací zařízení nabízející biopokrm, kterých bylo 64 % (145 z 226). Druhá skupina se skládala z 53 (23 %) respondentů, kteří jiná zařízení nenavštěvují, ale zajímají se o bioprodukty. Respondenti, kteří navštěvují i jiná zařízení, zařadili mezi oblíbené stravovací zařízení restauraci Slunce, FérCafé a Vegetárnu Impala. Zákazníci navštěvují tyto provozovny i několikrát týdně. Většinou jsou ochotni přistoupit na cenové navýšení pouze do 30 %. Co se týče druhů bioproduktů použitých v biopokrmu, respondenti požadují ovoce a zeleninu. Dalším preferovaným druhem bioproduktů v pokrmu jsou i maso a vejce. Přičemž zákazníci zpravidla nepožadují, aby se pokrm skládal 100% z bioproduktů. Zákazníci jsou ochotni přistoupit i pouze na částečné využití, tuto odpověď uvedlo 56 % dotazovaných. Naopak 100% důraz klade 26 % respondentů.

O původu surovin v pokrmu jsou zákazníci informováni pomocí jídelního lístku nebo webových stránek. Ve spotřebitelském průzkumu projevilo zájem o tyto informace 59 % respondentů. Zbýlých 41 % se o původ nezajímá. Průzkum dále zjišťoval, zda zákazníci považují bioprodukty jen jako zpestření svého jídelníčku nebo zda se

jedná o jejich způsob stravování. Více než polovina respondentů (87 %) souhlasila s tím, že jsou bioprodukty součástí jejich životního stylu. Na tuto otázku navazovala další, která zjišťovala, zda by se chtěli respondenti stravovat pouze bioprodukty. Většina z nich o tom uvažuje, ale brání jim v tom především finance. Jen malá část respondentů se tak již stravuje. Na budoucí vývoj bioproduktů v gastronomii nahlíží většina respondentů pozitivně. Růst trhu uvedlo 43 %, negativní postoj k vývoji předpokládá pouze 9 % respondentů.

5 Závěr

V zahraničí jsou bioprodukty běžnou součástí připraveného pokrmu ve většině veřejných restaurací, ale i v účelových stravovacích zařízeních. V České republice existuje jen pár provozoven, které se zaměřují na přípravu jídel z biopokrmů. Nejvíce těchto zařízení lze najít v Praze a v Brně, kde se nachází i certifikovaná stravovací zařízení. Se zvyšujícím se zájmem o zdravý životní styl by mohlo dojít v příštích letech k dalšímu rozšíření těchto provozoven. Hlavním cílem diplomové práce bylo zanalyzovat současnou situaci využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních na území statutárního města České Budějovice. Prostřednictvím dotazníkového šetření realizovaného ve stravovacích zařízeních byl zjištěn nejenom současný stav, ale predikován budoucí vývoj využití bioproduktů v gastronomii v tomto městě. Respondenty dotazníkových průzkumů byly jak samotné gastroprovozy, tak i jejich zákazníci.

Z průzkumů bylo zjištěno, že většina stravovacích zařízení bez nabídky biopokrmů má zájem o využívání bioproduktů v budoucnosti. Tento zájem by se mohl reálně promítnout do dalšího rozšíření nabídky biopokrmů na území statutárního města. Existují však překážky, které brání restauracím ve větší míře využívat bioprodukty. Jedná se zejména o jejich cenu a dostupnost, které se logicky odrážejí v ceně hotového biopokrmu. Řešením této situace by mohlo být alespoň částečné využití bioproduktů, o které projevila zájem většina zákazníků restaurací s nabídkou biopokrmů. Stravovací zařízení mohou začít nahrazovat jednu či více surovin z konvenčního zemědělství surovinou z ekologického zemědělství. Již tato změna může vzbudit zájem u zákazníků, kteří vyhledávají pokrmy připravené z bioprodukce. Tito zákazníci mají většinou zájem o využití ovoce, zeleniny, masa a vajec z ekologického zemědělství. Restaurace mohou zpočátku využívat levnější necertifikované farmářské produkty od místních farmářů. Zákazník si tak postupně přivykne na chuť farmářských produktů. Restaurace s nabídkou biopokrmů neuskutečňují provoz se 100% využitím bioproduktů, ale odebírají i z farem bez certifikované produkce. Dle názorů restaurací s nabídkou biopokrmů mohou suroviny z farem vylepšit kvalitu i chuť konečného pokrmu.

Dalším cílem diplomové práce byla analýza postoje zákazníků k obecnému využití biopokrmů v gastronomii a aktuální nabídce biopokrmů na území města České Budějovice. Cíle bylo dosaženo pomocí spotřebitelského průzkumu, který se týkal

pouze zákazníků stravovacích zařízení s nabídkou biopokrmů. Většina z těchto zákazníků se zajímá o bioprodukty, přičemž zájem projevují více ženy než muži. Jedná se především o lidi, kteří tyto restaurace vyhledávají a navštěvují je pravidelně. Pokrmy připravené z bioproduktů preferují z důvodu použití zeleniny a ovoce v biokvalitě. Za takové pokrmy jsou ochotni přijmout cenové navýšení menší než 50 %. Vzhledem k ceně pokrmu vítají pouze částečné využití bioprodukce. Tato skutečnost dává restauracím příležitost přejít na využívání bioproduktů postupně. Zákazníci věří v další růst využití bioproduktů v gastronomii. Stejného názoru jsou i stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů. Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů jsou ohledně budoucího vývoje více skeptické. Nevěří v něj především kvůli vyšší ceně pokrmu. Je třeba najít rovnováhu mezi cenou, na kterou jsou zákazníci ochotni přistoupit, a kvalitou použitých surovin.

Uplatnění biopotravin ve stravovacích zařízeních v Českých Budějovicích je teprve v počátcích. Vzhledem k tomu, že požadavky zákazníků se rychle mění, zejména v souvislosti se zájmem o zdravý životní styl, bude potřeba na tento vývoj reagovat. Zákazníci se stále častěji zaměřují na původ surovin, vyžadují v tomto ohledu kvalitnější produkty s minimem aditiv. Často se orientují na původ z farmářských provozů, případně i s biocertifikací. Vyšší kvalita se odráží v lepší chuti hotového pokrmu. Zákazník začíná vyžadovat zdravou a zároveň chutnou gastronomii. Využití bioproduktů v gastronomii představuje velký odbytový potenciál pro ekologické zemědělce, lokální farmáře či výrobce biopotravin. Optimální propojení výroby a odbytu bioproduktů/biopotravin pak může být cestou k postupnému zlepšování dostupnosti a snižování cen bioprodukce a tím i samotných biopokrmů.

I. Summary and keywords

Organic foods are commonly used in prepared dish in the majority of public restaurants abroad as well as in the purpose-built eating facilities. In the Czech Republic there exist only a few places of business which are focused on dishes made from organic foods. Most of these places are possible to find in Prague and Brno where also situated certificated eating facilities are. Due to increasing interest in healthy lifestyle it may come to another expansion of these places of business in next years. The primary aim of this diploma thesis was to analyze current situation of organic foods' utilisation in eating facilities in the region of statutory city České Budějovice. With the method of questionnaire survey which was realized in eating facilities there were found out not only the current state but it was also predicted future development of organic foods utilisation in gastronomy in this city. The respondents of these questionnaires were the eating facilities themselves and their customers as well.

From the survey, it was detected most eating facilities with no offer of dishes made from organic foods is interested in utilisation of organic farming products in the future. This interest would realistically reflect in future offer expansion of dishes made from organic foods in the territory of statutory city. Of course there exist some obstacles which obstruct to restaurants in a large extent to utilize the organic foods. It is mainly about their price and availability which logically reveal in the price of prepared dishes. The possible solution of this situation might be at least partial using of organic foods in which was interested the majority of customers of restaurants with dishes made from organic foods. The eating facilities may replace one or more ingredients from conventional agriculture with the ingredient from ecological agriculture. This change might excite customers' interest who looks up dishes made from organic farming production. These customers are in most cases interested in utilisation of fruit, vegetable, meat and eggs from ecological agriculture. Initially restaurants might also use cheaper and non-certificated farming products by local farmers. The customer needs to become accustomed to the taste of farming products step by step. Nevertheless, restaurants which offer dishes made from organic foods do not utilise organic foods on one hundred per cent. They take foods from farms without certificated production as well. According to the opinions of restaurants which offer organic foods the ingredients from farms may improve both quality and taste of prepared dish.

The next goal of diploma thesis was an analysis of customers' attitude to general utilisation of dishes made from organic foods in gastronomy and in present offer in the territory of statutory city České Budějovice. With the help of consumers' survey which was concerned only with customers of eating facilities with the offer of dishes made from organic foods was the goal achieved. Most of these customers is interested in organic foods and it is more popular with women. It is going mainly about people who look up these restaurants and visit them regularly. They look for these dishes from the reason of using vegetable and fruit in organic farming quality. For it they accept increase in price but lower than 50 per cent. Owing to price of dish they welcome partial utilisation of organic food production. This fact enables pass to use of organic foods gradually. The customers believe in another growth of utilisation of organic foods in gastronomy. The same opinion has the eating facilities with no offer of dishes made from organic foods. Those who has these dishes in offer are more sceptical about future development. They expressed concern about higher price. It is necessary to find out equilibrium between price which are customers willing to pay and the quality of used ingredients.

The use of organic foods in eating facilities in České Budějovice is only at the beginning. Due to the fact, the requirements of customers are often changing especially about the healthy lifestyle, it will be necessary to react flexibly. Customers are focused more on ingredients' origin, they require products of higher quality with minimum of additives. They are often concentrated on origin from farms alternatively with the organic food certificate. The higher quality reflects in better taste of prepared dish. The customer begins to require healthy and tasty gastronomy simultaneously.

The utilisation of organic foods in gastronomy represents great sales potential for ecological farmers, local farmers or organic foods' producers. The optimal interconnection in production and sale of products from organic farming/organic foods may be the way to progressive improvement of availability and decreasing of prices in organic food production and dishes made from organic foods as well.

Key words: ecological agriculture, product of organic farming, organic food, organic farming quality, eating facility, certification of eating facilities

II. Seznam použitých zdrojů

- BIO HOTELS. (2016) *BIO HOTELS Association*. Získáno 4. listopadu, 2016 z: <http://www.biohotels.info/en/the-bio-hotels-association/>
- Bio-info. (2008). *První zelený hotel v České republice*. Získáno 4. listopadu, 2016 z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/prvni-zeleny-hotel-v-ceske-republice>
- Bio-info. (2016a). *Jak používat nové evropské logo pro biopotravinu*. Získáno 22. října, 2016 z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/jak-pouzivat-nove-evropske-logo-pro-biopotravinu>
- Bio-info. (2016b). *Rebio první certifikované bio restaurace v ČR*. Získáno 3. listopadu, 2016 z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/rebio-prvni-certifikovane-biorestaurace-v-cr>
- Bio-info. (2016c). *Bio v gastronomii*. Získáno 3. listopadu, 2016 z: <http://www.bio-info.cz/zpravy/bio-v-gastronomii>
- Bioinstitut. (2008). *Kvalita a bezpečnost biopotravin*. Získáno 10. října, 2016 z: <http://bioinstitut.cz/cz/publikace/kvalita-a-bezpecnost-biopotravin>
- Country life, s. r. o. (2016). *O projektu*. Získáno 18. října, 2016 z: <http://www.countrylife.cz/bioskoly/bio-o-projektu>
- Country life. (2016). *O společnosti*. Získáno 18. října, 2016 z: <http://www.countrylife.cz/o-spolecnosti>
- Červenka, J., & Kovářová, K. (2005). *Biopotravinu*. Praha: Česká zemědělská univerzita.
- ČTPEZ. (2016). *Ekologické zemědělství v Jihočeském kraji*. Získáno 5. října, 2016 z: <http://www.ctpez.cz/cz/informacni-letak-ez-v-jihoceskem-kraji>
- Daxbeck, H., Brauneis, L., Ehrlinger, D., Köck, B. & Lixia, R. (2016) *Projekt Umbesa*. Vídeň: Ressourcen Management Agentur. Získáno 19. října, 2016 z: <http://umbesa.rma.at/?q=cz/node/1050>
- Doležalová, H., Pícha, K., Navrátil, J., Bezemková, A., Hanzalová, D., Ježková, Z. & Meinelová, S. (2014). *EKOLOGICKÁ ZEMĚDĚLSKÁ PRODUKCE - TRH BIOPOTRAVINY - JIŽNÍ ČECHY*. 1. vyd., České Budějovice: Nakladatelství JIH

- Dvorský, J. & Urban, J. (2014). *Základy ekologického zemědělství*. Získáno 5. října, 2016 z: <http://www.mesicbiopotravin.cz/zaklady-ekologickeho-zemedelstvi-2-aktualizovane-vydani/>
- FérCafé. (2017). *O nás*. Získáno 19. února, 2017 z: <http://fercafe.net/>
- Heinze, K. (2016). *Denmark - the world leading organic nation*. Získáno 15. listopadu, 2016 z: <http://organic-market.info/exclusive-for-subscribers/denmark-the-world-leading-organic-nation.html>
- Chlumská, L. (2009). *Biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních*. Získáno 16. prosince, 2016 z: http://eagri.cz/public/web/file/39454/brozura_Bioskoly_11_2009_CD.pdf
- JLV. (2012). *Biopotraviny se úspěšně rozjely na Českých drahách*. Získáno 22. října, 2016 z: <http://www.jlv.cz/biopotraviny-se-uspesne-rozjely-na-ceskych-drahach/>
- Kastnerová, M. & Kotrbová K. (2007). Kvalita Biopotravin. *KONTAKT - časopis pro ošetřovatelství a sociální vědy ve zdraví a nemoci*, 9(2), 9. Získáno 10. října, 2016 z: <http://casopis-zsfju.zsf.jcu.cz/kontakt/clanky/2~2007/491-kvalita-biopotravin>
- KEZ, o.p.s. (2016a). *Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení*. Získáno 13. října, 2016. Dostupné z: <http://www.kez.cz/spolecna-stravovaci-zarizeni>
- KEZ, o.p.s. (2016b). *Výroční zpráva KEZ o.p.s. za rok 2015*. Dostupné z: <http://www.kez.cz/vyrocni-zpravy>
- Ministerstvo zdravotnictví České republiky. (2015). *Zákon č. 267/2015 Sb., kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony*. Získáno 1. prosince, 2016, z: http://www.mzcr.cz/Legislativa/dokumenty/zakon-c267/2015-sb-kterym-se-meni-zakon-c258/2000-sb-o-ochrane-verejneho_10910_11.html
- Ministerstvo zemědělství. (2011). *Zavádění biopotravin do škol a předškolních zařízení – Závěrečná zpráva*. Získáno 24. října, 2016 z: http://eagri.cz/public/web/file/142541/_Bioskoly_zaverecna_zprava_MZe.pdf
- Ministerstvo zemědělství. (2012). *Právní předpisy pro ekologické zemědělství a produkci biopotravin*. Praha: Ministerstvo zemědělství. Získáno 6. října, 2016 z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/publikace-a-dokumenty/pravni-predpisy-pro-ekologicke.html>

- Ministerstvo zemědělství. (2016). *Loga pro ekologické zemědělství*. Získáno 22. října, 2016 z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/loga-a-znaceni/>
- Ministerstvo zemědělství. (2016). *Přehled ekologických subjektů*. Získáno 22. října, 2016 z: <http://eagri.cz/public/app/eagriapp/EKO/Prehled/StatistikaPocetEP.aspx?stamp=1476963176573>
- Ministry of Environment and Food of Denmark. (2016). *Organic labelling for catering*. Získáno 18. prosince, 2016 z: <http://en.mfvm.dk/focus-on/organic-denmark/organic-labelling-for-catering/>
- Mlejnková, L. (2009). *Služby společného stravování* (2., aktualizované vydání). Praha: Oeconomica, Nakladatelství VŠE.
- Moudrý, J. & Prugar, J. (2002). *Biopotraviny: hodnocení kvality, zpracování a marketing*. Praha: ÚZPI.
- Moudrý, J. (2007). *Základní principy ekologického zemědělství: odborná monografie (1. vyd.)*. České Budějovice: ZF Jihočeské univerzity.
- Orieška, J. (2010). *Služby v cestovním ruchu*. 1. vyd. Praha: Idea servis
- Příbík, O. (2014). *Projekt pro školní jídelny*. Získáno 24. října z: <http://zemedelec.cz/projekt-pro-skolni-jidelny/>
- Rebio. (2017). *O restauraci*. Získáno 12. února, 2017 z: <http://www.rebio.cz>
- Roehl, R. & Strassner, C. (2015). *Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung*. Získáno 16. prosince, 2016 z: <http://www.gfrs.de/fileadmin/files/biozertifizierung-gastronomie.pdf>
- Skutečně zdravá škola, z. s., (2016). *O nás*. Získáno 24. října, 2016 z: <http://www.skutecnezdravaskola.cz/>
- SLK. (2012). *Erfolgreich mit BIO in der Gastronomie*. Získáno 16. prosince, 2016 z: http://www.slk.at/fileadmin/media/BIO/1-2-8_Info_und_Richtlinien_Bio-Gastronomie.pdf
- SLUNCE, centrum rostlinné stravy. (2017). *O nás*. Získáno 19. února, 2017 z: <http://www.restaurantslunce.cz/o-nas.html>

Šarapatka, B., Urban, J. & et al. (2006). *Ekologické zemědělství v praxi*. Šumperk: PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.

Šejnohová, H., Peterková, J. & Darmovzalová, I. (2016). *Zpráva o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2014*. Získáno 5. září, 2016 z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/statistika/ekologicke-zemedelstvi/zprava-o-trhu-s-biopotravinami-2014.html>

Šejnohová, H., Rádlová, L. & Peterková, J. (2015). *Statistická šetření ekologického zemědělství - Základní statistické údaje (2014)*. Získáno 5. září, 2016 z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/statistika-a-pruzkumy/statisticka-setreni-ekologickeho-2-2.html>

Václavík, T. (2008). *Jak nabízet bioprodukty restauracím*. Získáno 20. října, 2016 z: http://www.bio-info.cz/uploads/download/Jak_nabizet_bioprodukty_restauracim.PDF

Václavík, T. (2009). *Biopotraviny v gastronomii: nastupující trend*. Získáno 20. října, 2016 z: <http://www.gastrotrend.cz/7-rubriky-clanky/7-potraviny-kuchyne/91-paragrafy-poradna/759-biopotraviny-v-gastronomii--nastupujici-trend.html>

III. Seznam obrázků, tabulek a grafů

Obrázky

Obrázek 1: Grafický znak BIO	12
Obrázek 2: Evropské bio logo.....	13
Obrázek 3: Evropské logo pro biopotraviny	13
Obrázek 4: Podíl hlavních odbytových míst na celkovém obratu biopotravin v ČR, 2006–2014	22
Obrázek 5: Ochranná známka číslo 234938, majitel KEZ, o.p.s.	29
Obrázek 6: Národní logo Německa pro značení bioproduktů Bio-Siegel	31
Obrázek 7: Znamka vyjadřující využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních v Dánsku	32
Obrázek 8: Raw food restaurace/cukrárna.....	45
Obrázek 9: Veganská jídelna	45
Obrázek 10: Logo Raw food / vegan restaurant SLUNCE	46
Obrázek 11: FérCafé provozovna	46
Obrázek 12: Logo FérCafé biokavárna	47

Tabulky

Tabulka 1: Vývoj počtu ekofarem v Jihočeském kraji v letech 2011–2014.....	16
Tabulka 2: Vývoj struktury ekologicky obhospodařované půdy v letech 2011 a 2014 v Jihočeském kraji.	16
Tabulka 3: Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů	36
Tabulka 4: Stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů	37
Tabulka 5: Analýza nabídky: restaurace nabízející biopokrmů.....	38
Tabulka 6: Počet dodavatelů produkce v jednotlivých restauracích	39
Tabulka 7: Druhy bioproduktů a počet odpovědí	41
Tabulka 8: Analýza nabídky: restaurace bez nabídky biopokrmů	48
Tabulka 9: Dodavatelé produkce restaurací, které nepoužívají bioprodukty	51
Tabulka 10: Struktura respondentů	56
Tabulka 11: Pravidelnost návštěvy daného zařízení	58
Tabulka 12: Oblíbenost ostatních stravovacích zařízení	62
Tabulka 13: Cenové navýšení.....	63
Tabulka 14: Podíl bioprodukce	65

Tabulka 15: Bioprodukty jako součást životního stylu	68
Tabulka 16: Bariéry stravování výhradně v biokvalitě	69
Tabulka 17: Důvody zákazníků, kteří neuvažují, že by se stravovali pouze bioprodukty	70
Tabulka 18: Názor na budoucí vývoj bioproduktů ve stravovacích zařízeních.....	71
Tabulka 19: Hypotéza č. 5	74

Grafy

Graf 1: Důvody používání bioproduktů ve stravovacích zařízeních.....	41
Graf 2: Použití bioproduktů v budoucnosti	52
Graf 3: Důvody, proč restaurace nepoužívají bioprodukty	53
Graf 4: Bydliště respondentů	56
Graf 5: Stravovací zařízení, ve kterém proběhl průzkum.....	57
Graf 6: Povědomí respondentů o využití bioproduktů v daném stravovacím zařízení ...	58
Graf 7: Preferovaný způsob stravování	59
Graf 8: Míra zájmu o bioprodukty	60
Graf 9: Návštěvnost jiných stravovacích zařízení využívající bioprodukty	61
Graf 10: Četnost návštěv ostatních stravovacích zařízení nabízející biopokrmu	62
Graf 11: Preferované druhy bioproduktů.....	64
Graf 12: Otázka: Kladete důraz na 100% využití bioprodukce při přípravě jídla?.....	65
Graf 13: Zájem o původ produktů, ze kterých je pokrm připraven	66
Graf 14: Způsob získávání informací o původu surovin	67
Graf 15: Důvody zájmu o biostravu	68
Graf 16: Zvažování stravování výhradně v biokvalitě	69
Graf 17: Důvody nezájmu o stravování v biokvalitě	71
Graf 18: Hypotéza č. 1.....	72
Graf 19: Hypotéza č. 2.....	73
Graf 20: Hypotéza č. 6.....	75

IV. Seznam příloh

Příloha 1: Vzor žádosti o certifikaci ekologického výrobku

Příloha 2: Členské hotely asociace BIO-Hotels



Příloha 3: Dotazník: Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů

Příloha 4: Dotazník: Stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů

Příloha 5: Dotazník: Spotřebitelský průzkum

V. Přílohy

Příloha 1: Vzor žádosti o certifikaci ekologického výrobku

	KEZ o.p.s. Poděbradova 909, 537 01 CHRUDIM Telefon 469 622 249, fax 469 625 027, e-mail: certifikace@kez.cz		F-146-I
			Strana 1 (celkem 1)

Podnik – jméno, název:	Číslo KEZ:
Označení provozovny:	

Žádost o certifikaci ekologického výrobku

Obchodní název výrobku:						
Předpokládaná roční produkce, na kterou požadují certifikát		MJ (t, tis.)		Plánované datum zahájení výroby/ uvádění do oběhu:		
Složení výrobku (receptura)						
Suroviny zemědělského původu pocházející z ekologického zemědělství (BIO) nebo přechodného období (PO)	Původ suroviny BIO/PO	%	ve výrobku	Suroviny zemědělského původu nepocházející z ekologického zemědělství	%	ve výrobku
Celkem % surovin BIO+PO				Celkem % surovin K		

Seznam nezemědělských surovin (pomocných a přídatných látek, doplňkových látek apod.)

.....

Datum vyplnění :

Podpis odpovědné osoby :

Příloha 2: Členské hotely asociace BIO-Hotels

Německo	Rakousko
Haus AnNatur	Biohotel Schwanen
Flux - Biohotel im Werratal	Hotel Grafenast
Panoramarestaurant Seekrug	Hotel Stillebach
Gutshof Insel Usedom	Ökohof Feldinger
BioGourmetClub	Bio-Bistro im Rochushof
BIO-Hotel Flachshaus	Der Schützenwirt
Café Schloss Trünich	Gartenhotel Theresia
Wegermann's BIO-Landhaus	Bio-Naturhotel Faakersee
Biohotel Wilhelmglücksbrunn	biochi
Schmilka. Bio- & Nationalpark Resort	Landhotel Restaurant Hubinger
Hofgut Ruppertsberg	Alpengasthof Koralpenblick
Gasthof Adler	Retter Hotel
Hotel	Rogner Bad Blumau
Bio-Gasthaus Am Felsenkeller	Gasthaus Seebauer
Biohotel Mohren	Gastwirtschaft Floh
Biohotel-Restaurant Rose	Bio-Gasthaus Leibspeis'
Gasthaus Roter Ochsen	Die Bio-Wirtin
Hotel & Restaurant Zur Sonne	Itálie
Alter Wirt	Landhotel Anna
basic, Biobuffet und Restaurant	Bio-Hotel Kaufmann
Bio-Hotel Bayerischer Wirt	Biohotel Panorama
Gasthaus Beckerwirt	theiner's garten
Biomichl	Švýcarsko
fürstenfelder, Restaurant & Hotel	Schloss Wartegg
Hotel & Restaurant Garmischer Hof	Wohlfühlhotel Curuna
Glonntaler Backkultur	gast.haus Bioschwand
Hostaria Rò e Buni	Slovinsko
Villa Hof Langenborn	Anwesen Trnulja
Schlossgut Oberambach	
Biohotel Pausnhof	
Il Plonner - der Dorf-Gasthof	
Wichtelhof	

Zdroj: vlastní zpracování, www.biohotels.info

Příloha 3: Dotazník: Stravovací zařízení s nabídkou biopokrmů

DOTAZNÍK: Biopokrmů ve stravovacích zařízeních na území města České Budějovice

Dobrý den,

jmenuji se Denisa Cvachová a jsem studentkou Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity oboru Obchodní podnikání. Zpracovávám diplomovou práci na téma: „Nabídka biopokrmů na území statutárního města České Budějovice“.

Připravila jsem si pro Vás dotazník, který mi pomůže získat cenné informace o současné situaci a možném vývoji využití bioprodukce ve stravovacích zařízeních. Tímto bych Vás ráda požádala o zodpovězení následujících otázek.

Děkuji za Váš čas.

Vámi zvolenou variantu, prosím, označte. Není-li uvedeno jinak, uvádějte jen jednu odpověď.

- 1. Ráda bych se blíže seznámila s Vaší restaurací: zajímalo by mne, v čem je Vaše restaurace výjimečná a zda by bylo možno jednoduše zformulovat hlavní nosnou myšlenku Vašeho podnikání? (Vypište, prosím.)**

- 2. Jak byste definovali profil Vašeho zákazníka? (Vypište, prosím.)**

- 3. Můžete uvést hlavní dodavatele produkce do Vašeho podniku a jejich počet? (Můžete zvolit více odpovědí.)**

Uveďte počet, prosím:

a) Velkoobchod	<input type="text"/>
b) Zemědělská farma	<input type="text"/>
c) Jatka	<input type="text"/>
d) Výrobci potravin	<input type="text"/>
e) Jiný dodavatel, prosím, upřesněte jaký:	<input type="text"/>

4. Pokud používáte farmářské produkty, o jaké se konkrétně jedná?

- a) Nepoužívám. Pokračujte otázkou č. 7.
- b) Používám. Specifikujte jaké:

5. Jaké jsou hlavní výhody dodávek přímo z farmy? (Můžete zvolit více odpovědí.)

- a) Čerstvost
- b) Kvalita
- c) Výhodná cena
- d) Flexibilita
- e) Jiné:

6. Můžete uvést počet farem, se kterými spolupracujete? Případně jmenovat i konkrétní farmy? (Vypište, prosím.)

7. Z jakých důvodů používáte bioprodukci při přípravě Vašich pokrmů?

(Můžete zvolit více odpovědí.)

- 1. Ochrana životního prostředí
- 2. Podpora ekologických farem
- 3. Kvalita bioprodukce
- 4. Etické chování vůči hospodářským zvířatům
- 5. Chuť bioprodukce
- 6. Životní styl
- 7. Zdravotní přínos
- 8. Požadavek zákazníků
- 9. Jiné:

8. Jaké konkrétní druhy bioproduktů, biopotravin používáte? *Můžete zvolit více odpovědí. U surovin, které používáte nejčastěji, zaškrtněte políčko vedle odpovědi.*

- | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| a) Obiloviny a obilné výrobky | <input type="checkbox"/> | b) Vejce | <input type="checkbox"/> |
| c) Luštěniny | <input type="checkbox"/> | d) Maso a masné výrobky | <input type="checkbox"/> |
| e) Oleje a rostlinné tuky | <input type="checkbox"/> | f) Ryby a výrobky z ryb | <input type="checkbox"/> |
| g) Mléko a mléčné výrobky | <input type="checkbox"/> | h) Pochutiny a cukrovinky | <input type="checkbox"/> |
| i) Sušené ovoce a ořechy | <input type="checkbox"/> | j) Zelenina a výrobky ze zeleniny | <input type="checkbox"/> |
| k) Ochucovadla a sladidla | <input type="checkbox"/> | l) Tuky živočišného původu | <input type="checkbox"/> |
| m) Nápoje a čaje | <input type="checkbox"/> | n) Pomazánky, džemy, omáčky | <input type="checkbox"/> |
| o) Ovoce a výrobky z ovoce | <input type="checkbox"/> | | |
| p) Jiné: | <input type="checkbox"/> | | |

.....

.....

9. Jaké bioprodukty převládají při přípravě Vašich pokrmů?

- a) Živočišného původu
- b) Rostlinného původu
- c) Poměr je vyrovnaný

10. Má Vaše nabídka biopokrmů sezónní charakter?

- a) Ano. Specifikujte, prosím, jak se sezónnost projevuje:

.....

.....

- b) Ne

11. Přiznáváte v komunikaci se zákazníkem ekologický charakter pokrmů připravených z bioproduktů? Tj. dozví se zákazník např. z jídelního lístku, že se jedná zcela či částečně o biopokrm?

- a) Ano. Uveďte, prosím, jakou formou sdělujete zákazníkovi tuto informaci:

.....

- b) Ne

12. Používáte zároveň i konvenční produkci?

- a) Ano. Uveďte, v jakém poměru, BIO : KONVENCE _____
- b) Ne

13. Zvažujete přechod na provoz se 100% použitím bioprodukce při přípravě pokrmů?

- a) Ano, zvažuji.
- b) Ne, již používám pouze bioprodukcí.
- c) Ne, nezvažuji. Uveďte důvod, prosím:

14. Jaké % cenové navýšení jste běžně ochotni akceptovat u nakupované bioprodukce?

- a) Do 10 %
- b) 11 - 30 %
- c) 31 - 50 %
- d) 51 - 80 %
- e) 81 - 100 %
- f) 100 % a více

15. Jak celkově nahlížíte na otázku přípravy biopokrmů v restauracích? Dokáže český zákazník ocenit pokrmy připravené z bioprodukce? (Vypište, prosím.)

16. Jak byste charakterizovali zákazníka, který má zájem o biopokrm?

(Vypište, prosím.)

17. Co je podle Vás hlavní bariérou většího rozšíření stravování v bio kvalitě v České republice? (Vypište, prosím.)

.....
.....
.....

18. Jaký předpokládáte budoucí vývoj využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních? (Vypište, prosím.)

.....
.....
.....

19. Identifikační otázky:

Název restauračního zařízení:

Počet zaměstnanců:

Za firmu vyplnil, jméno a pozice:

20. Souhlas s neanonymním zpracováním dat (Zakroužkujte, prosím.)

ANO

NE

Kontaktní údaj:

Denisa Cvachová

D.Cvachova@seznam.cz

+420 604 690 475

Příloha 4: Dotazník: Stravovací zařízení bez nabídky biopokrmů

DOTAZNÍK: Biopokrmý ve stravovacích zařízeních na území města České Budějovice

Dobrý den,

jmenuji se Denisa Cvachová a jsem studentkou Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity oboru Obchodní podnikání. Zpracovávám diplomovou práci na téma: „Nabídka biopokrmů na území statutárního města České Budějovice“.

Připravila jsem si pro Vás dotazník, který mi pomůže získat cenné informace o současné situaci a možném vývoji využití bioprodukce ve stravovacích zařízeních. Tímto bych Vás ráda požádala o zodpovězení následujících otázek.

Děkuji za Váš čas.

Vámi zvolenou variantu, prosím, označte. Není-li uvedeno jinak, uvádějte jen jednu odpověď.

- 1. Ráda bych se blíže seznámila s Vaší restaurací: zajímalo by mne, v čem je Vaše restaurace výjimečná a zda by bylo možno jednoduše zformulovat hlavní nosnou myšlenku Vašeho podnikání? (Vypište, prosím.)**

- 2. Jak byste definovali profil Vašeho zákazníka? (Vypište, prosím.)**

- 3. Můžete uvést hlavní dodavatele produkce do Vašeho podniku a jejich počet? (Můžete zvolit více odpovědí.)**

Uveďte počet, prosím:

a) Velkoobchod	
b) Zemědělská farma	
c) Játka	
d) Výrobci potravin	
e) Jiný dodavatel, prosím, upřesněte jaký:	

4. Pokud používáte farmářské produkty, o jaké se konkrétně jedná?

- a) Nepoužívám. Pokračujte otázkou č. 7.
- b) Používám. Specifikujte jaké:

5. Jaké jsou hlavní výhody dodávek přímo z farmy? (Můžete zvolit více odpovědí.)

- a) Čerstvost
- b) Kvalita
- c) Výhodná cena
- d) Flexibilita
- e) Jiné:

6. Můžete uvést počet farem, se kterými spolupracujete? Případně jmenovat i konkrétní farmy? (Vypište, prosím.)

7. Zvažujete použití bioprodukce ve svých pokrmech do budoucna?

- a) Ano, zvažuji jejich použití v budoucnu
- b) Ne, nezvažuji jejich použití v budoucnu

8. Z jakých důvodů nepoužíváte bioprodukcí při přípravě Vašich pokrmů?

- a) Nedůvěra v bioprodukcí
- b) Vysoká cena
- c) Nedostupnost
- d) Nevidím rozdíl mezi konvenční produkcí a bioprodukcí
- e) Zákazníci nemají zájem o pokrmy připravené z bioprodukce
- f) Nemám zájem o bioprodukcí
- g) Jiné:

9. Jak celkově nahlížíte na otázku přípravy biopokrmů v restauracích? Dokáže český zákazník ocenit pokrmy připravené z bioprodukce? (Vypište, prosím.)

.....
.....
.....

10. Jak byste charakterizovali zákazníka, který má zájem o biopokrmy? Setkáváte se s takovými zákazníky ve Vaší restauraci? Měli by Vaši zákazníci zájem o takové pokrmy? (Vypište, prosím.)

.....
.....
.....

11. Co je podle Vás hlavní bariérou většího rozšíření stravování v biokvalitě v České republice? (Vypište, prosím.)

.....
.....
.....

12. Jaký předpokládáte budoucí vývoj využití bioproduktů ve stravovacích zařízeních? (Vypište, prosím.)

.....
.....
.....

13. Identifikační otázky:

Název restauračního zařízení:

Počet zaměstnanců:

Za firmu vyplnil, jméno a pozice:

14. Souhlas s neanonymním zpracováním dat (Zakroužkujte, prosím.)

ANO

NE

Kontaktní údaj:

Denisa Cvachová

D.Cvachova@seznam.cz

+420 604 690 475

11. Kladete důraz na 100% využití bioprodukce při přípravě jídla?

- a) Ano, kladu. Pokračujte otázkou č. 13.
- b) Ne, kladu důraz na částečné využití bioprodukce. Pokračujte otázkou č. 12.
- c) Ne, nekladu žádný důraz na využití bioprodukce. Pokračujte otázkou č. 13.

12. Naznačte přibližný minimální % podíl bioprodukce při přípravě jídla?

- a) Do 5 %
- b) 6 % - 25 %
- c) 26 % - 50 %
- d) 51 % - 75 %
- e) 76 % - 100 %

13. Zajímáte se o původ produktů, ze kterých byl připraven Váš pokrm ve stravovacím zařízení?

- a) Ano, zajímám. Vypište, jak byste chtěli, aby Vám restaurace sdělila více o použitých surovinách:

.....
b) Ne, nezajímám.

14. Z jakého důvodu se zajímáte o biostravu? (Můžete vybrat více možností.)

- a) Ekologie
- b) Etické chování vůči zvířatům
- c) Podpora ekologických farmářů
- d) Chuť bioproduktů
- e) Kvalita bioproduktů
- f) Zdravotní přínos bioproduktů
- g) Jiné:

15. Jsou bioprodukty součástí Vašeho životního stylu?

- a) Rozhodně ano
- b) Částečně ano
- c) Ne, jedná se spíše o výjimku
- d) Rozhodně ne

16. Uvažujete, že byste se stravoval/a pouze bioprodukty? Po zodpovězení pokračujte otázkou č. 18.

- a) Ne, již se tak stravuji
- b) Ano, uvažuji, ale brání mi v tom:
- c) Ne, neuvažuji. Uveďte důvod, prosím:

17. Z jakého důvodu se nezajímáte o bioprodukty? (Můžete vybrat více možností.)

- a) Vysoká cena
- b) Chuť bioproduktů
- c) Nedůvěra v bioprodukty
- d) Nevidím rozdíl mezi bio a konvenčními pokrmy
- e) Nezajímám se o bioprodukty
- f) V mém místě bydliště takové stravovací zařízení není
- g) Jiné:

18. Co si myslíte o budoucím vývoji bioproduktů ve stravovacích zařízeních? (Vypište, prosím.)

19. Odkud jste?

- a) Bydlím v jižních Čechách, vypište město:
- b) Bydlím jinde v České republice, vypište v jakém kraji:

20. Vaše pohlaví (Zakroužkujte.):

MUŽ ŽENA

21. Vaše nejvyšší dosažené vzdělání:

- a) Základní
- b) Střední bez maturity
- c) Střední s maturitou
- d) Vyšší odborná škola
- e) Vysoká škola

22. Vaše věková kategorie:

- a) méně než 18 let (včetně)
- b) 19 - 25 let
- c) 26 - 35 let
- d) 36 - 45 let
- e) 46 - 55 let
- f) 56 a více let

23. Váš socioekonomický stav:

- a) Student
- b) Zaměstnanec
- c) Osoba samostatně výdělečně činná (podnikatel)
- d) Nezaměstnaný
- e) Na mateřské dovolené
- f) Důchodce
- g) Jiné: