

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Zemědělská fakulta

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2015

Jan LEDVINKA

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Katedra krajinného managementu

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Agropodnikání

Kvalita potravin z pohledu spotřebitele

Vedoucí bakalářské práce:
doc. Ing. Ladislav Skořepa, Ph.D.

Autor bakalářské práce:
Jan Ledvinka

2015

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

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě (v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Zemědělskou fakultou JU) 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 Zahradnicích, dne 13. dubna 2015

.....

Jan Ledvinka

Poděkování:

Rád bych tímto poděkoval panu doc. Ing. Ladislavu Skořepovi, Ph.D., za jeho cenné rady a připomínky a za odborné vedení mé práce. Děkuji své rodině, která mě po celou dobu studia podporovala.

OBSAH

1. ÚVOD.....	8
2. ZÁKLADNÍ POJMY.....	9
2. 1. POTRAVINA.....	9
2. 2. KVALITA POTRAVIN.....	9
2. 3. BEZPEČNÁ POTRAVINA.....	10
2. 4. JAKOST POTRAVIN.....	10
3. POTRAVINA A SPOTŘEBITEL.....	11
3. 1. HODNOCENÍ KVALITY POTRAVIN.....	11
3. 2. SPOTŘEBITEL A BEZPEČNOST POTRAVIN.....	11
3. 2. 1. Kontrolní organizace.....	11
3. 2. 2. Kontaminace potravin.....	13
3. 3. OBAL A OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN.....	14
3. 4. CHOVÁNÍ SPOTŘEBITELE.....	16
3. 4. 1. Druhy spotřebitelova chování.....	17
3. 4. 2. Typologie spotřebitelů.....	17
3. 4. 3. Nákupní proces.....	19
4. ZNAČKY KVALITY.....	20
4. 1. KLASA.....	20
4. 2. REGIONÁLNÍ POTRAVINA.....	20
4. 3. BIO.....	21
4. 4. VÍM, CO JÍM.....	22
5. CENY POTRAVIN.....	23
5. 1. CENA JAKO FAKTOR NÁKUPNÍHO ROZHODOVÁNÍ.....	23
5. 2. VÝVOJ CENOVÉ HLADINY POTRAVIN OD ROKU 2010.....	23
6. OTÁZKA KVALITY U VYBRANÝCH KOMODIT VÝROBKŮ.....	25
6. 1. MASO A MASNÉ VÝROBKY.....	25
6. 2. VEJCE.....	27
6. 3. MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY.....	29
6. 4. PEKAŘSKÉ VÝROBKY.....	30
6. 5. OVOCE A ZELENINA.....	32
7. DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ.....	34
7. 1. PRŮBĚH DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ.....	34
7. 2. VYHODNOCENÍ VÝSLEDKŮ DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ.....	35
8. ZÁVĚR.....	46
9. SUMMARY.....	47
10. PŘEHLED LITERATURY.....	48
SEZNAM GRAFŮ.....	50

SEZNAM OBRÁZKŮ	51
SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK	52
PŘÍLOHY	53

1. ÚVOD

V své bakalářské práci se zabývám tématem „Kvalita potravin z pohledu spotřebitele“. Dle mého názoru by toto téma nemělo být lhostejné nikomu z nás, jelikož kvalitní potraviny jsou nezastupitelné pro zdraví člověka v každé fázi jeho života.

V dnešním uspěchaném světě se jeví jako nutnost informovat spotřebitele o zásadních vlastnostech potravin a o jejich složení, aby se tak alespoň z části eliminovaly urychlené, nerozvážené nákupy, aby se posílila důvěra spotřebitele a zároveň, aby se mu usnadnila volba při jejich výběru. Domnívám se, že pokud se zákazníkům tyto informace poskytnou, ustoupí cena jako rozhodující faktor o koupi potravin a do popředí pomalu začnou vystupovat faktory jako čerstvost a jakost, sortiment, případně ochota obsluhujícího personálu.

Ve své práci seznamuji čtenáře se základními pojmy této problematiky. Jedná se o termíny potravina, kvalita potravin, bezpečná potravina či jakost potravin.

Následující kapitolu práce jsem nazval Potravina a spotřebitel. Velmi zajímavým tématem dnešní doby je chování spotřebitele v závislosti na kvalitě, ceně, reklamě a dalších faktorech, kterými je každý z nás v dnešní době obklopen.

Specifickou oblastí jsou značky kvality potravin, kterými se zabývám v další části práce. Mají své nezastupitelné místo na trhu potravin.

Cena potravin, jak jsem již výše podotkl, patří dnes bohužel u mnoha zákazníků (kupujících) k nejdůležitějším faktorům při jejich rozhodování o koupi či nekoupi daného produktu.

Dále se věnuji vybraným komoditám potravin, a to masu a masným výrobkům, vejším, mléku a mléčným výrobkům, pekařským výrobkům, ovoci a zelenině.

Spotřebitelské chování je obsahem dotazníkového šetření. Od respondentů jsem zjišťoval, zda vyhledávají kvalitní potraviny, zda se nechávají ovlivnit spíše cenou, jestli znají pojem značka kvality apod.

2. ZÁKLADNÍ POJMY

2. 1. Potravina

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a potravinových výrobcích v platném znění, v paragrafu 2, odstavec a), definuje potraviny jako „látky určené ke spotřebě člověkem v nezměněném nebo upraveném stavu jako jídlo nebo nápoj, nejde-li o léčiva a omamné nebo psychotropní látky“. Za potravinu podle této právní normy se „považují i přídatné látky, látky pomocné a látky určené k aromatizaci, které jsou určeny k prodeji spotřebiteli za účelem konzumace“ (SKOŘEPA A KOL., 2009).

Potraviny obsahují v různé míře výživové látky (sacharidy, tuky, bílkoviny), které jsou důležité pro zachování životních funkcí. Konzumovány mohou být buď v syrovém stavu, nebo upraveny různými technologickými zásahy.

2. 2. Kvalita potravin

Podle již výše citovaného zákona č. 110/1997 Sb., se kvalitou potravin rozumí soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a tabákových výrobků, jejichž parametry jsou stanoveny zákonem a prováděcími vyhláškami. Tyto parametry pokrývají hygienické, nutriční, technologické, senzorické a informační aspekty.

I když je kvalita potravin velmi komplexním pojmem, musíme si uvědomit, že „nejzákladnějšími podmínkami kvality potravin je jejich bezpečnost a hygiena“. Potravinářský výrobek, který nesplňuje tyto dva základní předpoklady, nemá legislativní oprávnění být uváděn do oběhu. Důvody jsou jednoznačné, kupující musí mít jistotu, že to, co si dává do košíku, lze bezpečně konzumovat. Zároveň si musí být jistý tím, že kvalita odpovídá vynaloženým finančním prostředkům. (VALENTA, HLADÍK A KOL., 2011)

Z mého pohledu je kvalita samozřejmostí u všech výrobků a služeb. Aby byla na výstupu garantována, musí být zabezpečeno řízení kvality ve všech stádiích vzniku výrobku, tedy od okamžiku prvních kontaktů se zákazníkem, přes přípravu výrobku či služby, nákup, vlastní výrobu, až po realizaci a servis. (VEBER A KOL., 2006)

2. 3. Bezpečná potravina

Pod pojmem bezpečná potravina rozumíme hygienickou a zdravotní nezávadnost potraviny. Bezpečná potravina musí splňovat chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky stanovené právními předpisy, nepoškodí zdraví spotřebitele. Ze zákona o potravinách jednoznačně vyplývá, že do prodeje může být uveden jen takový výrobek, který tuto podmínku splňuje. Požadavek na hygienu a bezpečnost musí být dodržen ve všech výrobních krocích od nákupu suroviny, jejího zpracování, expedici až po prodej spotřebiteli.

Hotové výrobky prochází před vstupem do distribuční sítě řadou kontrol. Bezpečnost výrobků je sledována i v etapě distribuce a prodeje konečnému zákazníkovi. (BABIČKA, 2012)

2. 4. Jakost potravin

Jakost potravin můžeme definovat, jako soubor jejich vlastností. Určuje údaje jako obsah živin, vzhled a smyslové faktory, technologické faktory a hygienické faktory. Používané metody, kterými lze jakost hodnotit jsou senzorké (smyslové), analytické a výhodnost pro spotřebitele.

- **Senzorické** – patří k nejstarším metodám zjišťování jakosti potravin a nápojů. Jelikož jsou výsledky této metody závislé na schopnostech, vědomostech a citlivosti posuzujícího, nejsou vždy stejné. Zjišťování se provádí pomocí zraku, chuti, čichu, sluchu a hmatu.
- **Analytické** – touto metodou se zjišťují kvalitativní ukazatele, které jsou předepsány potravinářskými normami, jedná se tedy o hodnocení objektivní. Při užití stejného vzorku a za stejných podmínek, poskytují vždy shodné výsledky. Jedná se o fyzikální zkoušku, chemický rozbor, zjištění přítomnosti mikroorganismů pomocí mikrobiologické zkoušky a ověření přítomnosti škodlivin na zvířatech biologickou zkouškou.
- **Výhodnost pro spotřebitele** – ukazatel, který v sobě obsahuje dnes například velmi důležité balení potravin, cenu, kterou vynakládáme při nákupech, a například i snadnost kulinární přípravy. (VALENTA, 2011)

3. POTRAVINA A SPOTŘEBITEL

3. 1. Hodnocení kvality potravin

Hodnocení kvality potravin je postaveno na následujících aspektech:

- **Nutriční, neboli fyziologická hodnota**, zahrnující nutričně žádoucí složky potravin, mezi které řadíme vitamíny a minerály, sacharidy a tuky, proteiny, antioxidanty, sušiny a vlákniny. Zahrnuje také nutričně nežádoucí látky, jako jsou rezidua pesticidů, nitráty a těžké kovy, mykotoxiny, rezidua léčiv, patogenní organizmy a alergenů.
- **Senzorická kvalita** – tato hodnota je dána vzhledem, tj. tvarem, barvou, vůní, chutí, aromatem a konzistencí.
- **Funkční vhodnost** - určuje, zda je produkt vhodný pro komerční, domácí nebo průmyslové účely. K nejdůležitějším kritériím zde patří vaření, smažení, pečící vlastnosti, cena a doba přípravy.
- **Kvalita zpracování** – zahrnuje množství přidaných látek při výrobě, např. aditiva, enzymy, mikroorganizmy, ionizační záření.
- **Právní kvalita** – potraviny musí splňovat standardy kvality, které jsou dány legislativními předpisy a regulacemi.
- **Kvalita celého procesu** – hodnotí se vliv produkce potravin na životní prostředí, a to od zemědělské produkce až po zpracování.
- **Cena** – nelze ji zahrnout mezi hlavní aspekty, protože nemusí být vždy v souladu s kvalitou.

(VALENTA, HLADÍK A KOL., 2011)

3. 2. Spotřebitel a bezpečnost potravin

3. 2. 1. Kontrolní organizace

Bezpečnost potravin a s ní související ochrana spotřebitele je citlivé téma, dnes snadno zneužitelné v konkurenčním boji. K udržení důvěry spotřebitele je třeba zachovat vysoké standardy bezpečnosti potravin, ale současně i zajištění komunikace se spotřebitelem tak, aby se vyloučilo jeho klamání.

V minulých letech jsme zažili několik tzv. potravinových krizí – např. výskyt dioxinů (karcinogenní látky), BSE (Bovinní spongiformní encefalopatie, lidově nemoc šílených krav), melamin v mléce (Čína 2008), metanol (ČR 2012 – 2013). Z uvedených případů je zřejmé, že úsilí o zajištění bezpečnosti potravin má význam pro každého z nás, má své nezastupitelné místo a jeho důležitost stoupá. (VALENTA, HLADÍK A KOL., 2011)

Kontrola bezpečnosti potravin v ČR je podle mého názoru dostatečná, což dokládá i fakt, že některá ustanovení našich zákonů kladou na domácí výrobce přísnější měřítka než je tomu v EU. Na kvalitu a bezpečnost potravin dohlíží několik kontrolních organizací:

Státní veterinární správa ČR (SVS), první z organizací v působnosti ministerstva zemědělství. Jejím úkolem je kontrola výroby, distribučního řetězce produktů a potravin živočišného původu ve vztahu ke zdravotní nezávadnosti. Orgány veterinární správy vykonávají státní dozor nad dodržováním povinností v řetězci nakládání se surovinami a potravinami živočišného původu. (SKOŘEPA A KOL., 2009)

Druhou z organizací v působnosti ministerstva zemědělství je *Státní rostlinolékařská správa ČR (SRS)*. Dozoruje nad přípravky pro ochranu rostlin, odpovídá za kontrolu trhu a kontrolu uživatelů těchto přípravků.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI), to je třetí ze čtyř organizací v působnosti ministerstva zemědělství. Nejdůležitějším úkolem je kontrola potravin a surovin pro výrobu potravin, hlavně rostlinného původu. Mezi hlavní činnosti lze počítat kontrolu zdravotní nezávadnosti, jakosti a označování potravin, kontrolu dodržování povinností při jejich výrobě a uvádění do oběhu, kontrolu obsahu cizorodých látek v surovinách a potravinách, kontrolu falšování potravin a klamání spotřebitele a certifikace některých druhů potravin. (SKOŘEPA A KOL., 2009)

Poslední organizací je *Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ)*. Kontrola výživy zvířat, hnojiv, osiv a odrůd rostlin, to jsou hlavní body, za které je ÚKZÚZ zodpovědný.

Jedinou organizací, která je v působnosti ministerstva zdravotnictví, jsou *Orgány ochrany veřejného zdraví*. Tyto orgány mají dozor nad dodržováním zdravotních požadavků a povinností především v provozovnách, výrobnách, zařízeních veřejného stravování a při poskytování stravovacích služeb.

3. 2. 2. **Kontaminace potravin**

U potravin je nutné dbát na to, aby nedošlo ke kontaminaci. Kontaminace je určitý způsob znečištění, kdy se mění zdravotní nezávadnost. Ke kontaminaci může dojít v průběhu celého procesu „od vidlí po vidličku“. Na poli při hnojení, při používání pesticidů, vypouštěním odpadních vod či stykem s domácími nebo divokými zvířaty. Stejně tak hrozí kontaminace při nevhodné přepravě či skladování, používáním kontaminované vody, mechanickým zpracováním (BABIČKA, 2012).

Rozlišujeme několik druhů znečištění, a to:

- Mechanické
- Chemické
- Fyzikální
- Biologické
- Genetické

Mimo jiné se zjišťuje, kdy došlo ke kontaminaci (např. u masa):

- Intravitální kontaminace (za života)
- Postmortální kontaminace (po smrti).

Chemická kontaminace je způsobena rozmanitými chemickými látkami ze životního prostředí (přírodní nebo průmyslové chemikálie) nebo používanými v zemědělství (agrochemikálie) nebo v potravinářství (součásti obalů, výrobních technologických zařízení atd.).

Pod pojem biologická kontaminace můžeme zařadit následující:

- Osliznutí – povrchový způsob znečištění potravin, příčinou je přítomnost bakterií, např. rodu *Proteus*, *Pseudomonas*, *Bacillus*, *Streptococcus*

- Hniloba - povrchová, pokračující stádium oslznutí v povrchových vrstvách a hluboká, k tomuto druhu hniloby dochází za intravitálního působení hnilobných zárodků
- Plesnivění – dochází ke vzniku plísní, např. rodu *Penicillium*, *Mucor*, *Aspergillus*
- Zapaření – při procesu zrání masa se neumožní vyzáření tělesného tepla, když dojde k zahřátí po neúplném vykrvení.

V případě, kdy je maso napadeno některou z výše uvedených kontaminací, má na řezu typickou žluto měděnou barvu.

Znečištění potravin geneticky modifikovanými organizmy (dále jen GMO) nebo z nich vyrobenými produkty se nazývá genetickou kontaminací. Zejména v případě řádně neotestovaných nebo neschválených GMO.

V této části práce nemohu zapomenout zmínit se o tzv. **křížové kontaminaci potravin**. Jedná se o přenos bakterií z místa jejich přirozeného výskytu, např. ze syrových potravin (maso, vejce, zelenina) na nekontaminované potraviny sloužící dále již bez další tepelné úpravy k výživě člověka.

Bakterie mohou být přeneseny na nekontaminované potraviny přímo nebo nepřímo:

- Přímý přenos – šťáva a krev ze syrového masa odkapává v chladničce na jiné nekontaminované potraviny a hotové pokrmy, potraviny, např. syrové maso a kořenová zelenina, nejsou v nákupní tašce řádně zabaleny a šťáva z masa či hlína ze zeleniny opět kontaminují ostatní potraviny
- Nepřímý přenos – prostřednictvím např. bakteriemi kontaminovaných rukou, kuchyňského zařízení, pracovních ploch, nožů, prkénka na krájení, nádobí a utěrek na nádobí.

3. 3. Obal a označování potravin

Základní funkcí obalu je uchránit potravinu před znehodnocením. Samotné obaly můžeme rozdělit na primární a sekundární. U primárního balení chrání obaly potraviny přímo, tedy přichází přímo do kontaktu s potravinami. Balení sekundární je určené k transportu a skladování potravin.

Z mého pohledu neméně důležitou funkcí obalu je funkce informační. Umíme-li se v údajích na obalech orientovat, mohou nám pomoci v obchodech vybrat kvalitní potraviny.

Některé údaje na obalech jsou povinné a stanovuje je zákon, jiné jsou povinné jen v některých případech nebo zcela nepovinné. Na obalech se můžeme dočíst například tyto informace:

- **Název potraviny**
- **Kdo potravinu vyrobil či dovezl**
- **Z jaké země potravina pochází**
- **Množství výrobku** - udává se objem či hmotnost, jedná-li se o pevnou potravinu v nálevu, v oleji, ve vlastní šťávě nebo v tomatě, musí být vedle celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potraviny (např. rybičky v tomatě), množství výrobku může být určeno i počtem kusů v balení
- **Datum použitelnosti** – u potravin, které se rychle kazí
- **Datum minimální trvanlivosti** – u většiny ostatních potravin
- **Údaj o způsobu skladování** – např. „skladujte v suchu při 2 – 8⁰C“ nebo: „po otevření spotřebujte do 24 hodin“
- **Údaj o způsobu použití**
- **Složení potraviny** – jednotlivé složky jsou seřazeny sestupně za sebou podle obsahu v potravine od té, které je ve výrobku nejvíce, včetně přídatných látek tzv. „éček“
- **Údaje o výživové (nutriční) hodnotě**
- **Čerpání doporučené denní dávky**
- **Množství vitamínů a minerálních látek, které byly záměrně přidány do potraviny**
- **Obsah jedlé soli** – v % pokud jí potravina obsahuje více než 2,5 %
- **Údaj o určení potraviny pro zvláštní výživu**
- **Upozornění na obsah alergenů**
- **Upozornění pro osoby, které trpí nesnášenlivostí potravin** – pro osoby, kterým vadí určité bílkoviny, lepek, které špatně tráví mléčný cukr
- **Upozornění, že potravina je nevhodná nebo nedoporučená pro některé skupiny obyvatel** – těhotné a kojící ženy, děti do 3 let
- **Obsah sušiny**

- **Značky** – KLASA, BIO, Regionální potravina
- **Symboly** – např. symbol „light“ nalezneme na potravinách, které mají snížené množství energie, cukru nebo tuku.

Mnohé z výše jmenovaných údajů, které výrobci uvádí na potraviny, bývají téměř nečitelné a tím „klamou a obelhávají“ konečné spotřebitele. Proto jsou od

13. prosince 2014 výrobci povinni tyto informace uvádět velikostí písma minimálně 1,2 milimetru a písmo musí být i v dostatečném kontrastu s obalem.

Nové povinnosti k informovanosti spotřebitelů se týkají i nebalených potravin v obchodech. Prostřednictvím evropské směrnice je nařízeno uvádět obsažené alergeny, dále tuzemští zákonodárci v novele potravinového zákona prosadili, aby od 1. ledna 2015 byly na cenovkách také údaje o výrobcích.

V neposlední řadě budou muset výrobci u vepřového, drůbežího, skopového a kozího masa, stejně tak, jak je tomu už nyní u masa hovězího, uvádět informace o zemi původu a porážce.

Zveřejňování alergenů se nevyhnuly ani restaurace, ty mají na výběr tři varianty:

- 1) uvádět je přímo na jídelní lístek
- 2) na viditelném místě v provozovně
- 3) případně podávat informace o alergenech na vyžádání zákazníka.

Od 13. prosince 2015 začne v Česku platit další nařízení Evropské unie, zavádějící povinné uvádění nutričních hodnot na obalech. To znamená, že na všech balených potravinách bude uveden obsah energie, tuku, nenasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů, bílkovin a solí.

3. 4. **Chování spotřebitele**

Spotřebitelské chování je nezbytnou součástí běžného života každého člověka. Každý z nás, kdo nakupuje jakékoli zboží či službu, je spotřebitelem. Jedinou osobností s vlastním názorem, a to by měli všichni prodejci, kteří si chtějí zákazníka získat nebo udržet, respektovat a přizpůsobit se jeho požadavkům. Spotřebitelé patří k těm nejobtížnějším a nejcitlivějším článkům tržního mechanismu. Je proto velmi důležité vynakládání nemalých finančních prostředků na výzkum a komunikaci s

nimi. Základem je uvědomit si to, že spotřebitelovo jednání se obvykle liší v závislosti na ceně, jakosti, značce, váze propagace a povaze kupovaného produktu. (KOUDELKA, 1997)

3. 4. 1. Druhy spotřebitelova chování

V závislosti na povaze kupovaného produktu lze chování spotřebitele členit na čtyři oblasti.

Komplexní chování

Komplexní chování spotřebitele je charakteristické ojedinělým nákupem, kdy zákazník prochází složitějším procesem rozhodování.

Chování redukující nesoulad

Tento způsob chování zákazníka se projeví tehdy, když trh nabízí několik podobných produktů se stejnými vlastnostmi. Na koupi takového produktu má vliv např. cenové či jakostní zvýhodnění a koupě je uskutečňována relativně rychle.

Chování spotřebitele hledajícího rozmanitost

V případě, když se zákazník rozhoduje mezi odlišnými produkty, kdy důvod změny kupovaného zboží nesouvisí s nespokojeností, jedná se o chování spotřebitele hledajícího rozmanitost. V takovýchto případech je koupě vedena neplánovaně, emotivně.

Stereotypní chování

Při stereotypním chování se ze spotřebitele stává pasivní příjemce informací o produktu, při koupi se dlouze nerozhoduje, a proto je výběr záležitostí okamžiku nebo např. oblibou konkrétní značky. (KOUDELKA, 1997)

3. 4. 2. Typologie spotřebitelů

Typologie, která pro segmentaci využívá rozdělení nakupujících do tří os – nákupní mobility (tendence k nákupům autem), cenové citlivosti a náročnosti na „nákupní komfort“, definuje 8 typů zákazníků (viz níže), kteří se liší nejenom uvedenými

charakteristikami, ale zejména řadou dalších sociálních a demografických vlastností, nákupními postoji a zejména preferencemi řetězců.

Postoj **ekonom** je spojený především s nutností nakupovat méně často a ve větším objemu. Dává přednost kvalitním prodejnám s širokou nabídkou.

Mobilní pragmatik je typ s jasnou prioritou – nakupovat ve velkém a za rozumné ceny. Tendence nakupovat autem ve větším objemu je u něj nejvýraznější ze všech typů. Typické je i velmi racionální a neimpulzivní nakupování.

Zákazníka, který dává přednost velkoplošným prodejnám a raději jde do vzdálenější prodejny, když jde o výběr té nejlepší, charakterizujeme jako **náročného nakupujícího**. Je silně impulzivní, často kupuje i neplánované výrobky a rád zkouší nové výrobky a značky.

Nízká cenová citlivost, ale zároveň i nízká náročnost, to jsou charakteristiky **velkorysého** mobilního typu zákazníka. Je pro něj charakteristická vysoká impulzivnost, nevěří moc zlevněnému zboží a své preference rozděluje mezi hypermarkety a diskonty.

Komunikativní hospodyně je ve svém nákupním chování velmi málo impulzivní, zároveň též vysoce konzervativní, co se týká volby místa nákupu. Patří mezi náročné zákaznice a její vyšší nároky se projevují zejména důrazem na věrnostní systém, dostupnost prodejny veřejnou dopravou a důrazem na obsluhující personál.

Zákazník jednoznačně se orientující na cenu, což se projevuje zejména ve využívání různých cenových akcí, je tzv. **šetřivý**. Dává přednost nezávislým prodejnám, menším řetězcům či sítím spotřebitelských družstev.

Pohodlný oportunist věří nejméně ze všech typů reklamě a inzerci řetězců. Nejčastěji však z nemobilních typů občas koupí neplánovaný výrobek či něco, co potřebuje. Preferuje nezávislé prodejny, menší řetězce či sítě spotřebitelských družstev.

Dává přednost menším prodejnám, necestuje za nákupy - mimořádně nízká mobilita a nakupuje v menších objemech. Nakupování se snaží věnovat co nejméně času, reklamě a inzerci řetězců nevěří, totéž se týká do značné míry i cenových akcí. Takový je typ **nenáročný konzervativec**. (HES A KOL., 2008)

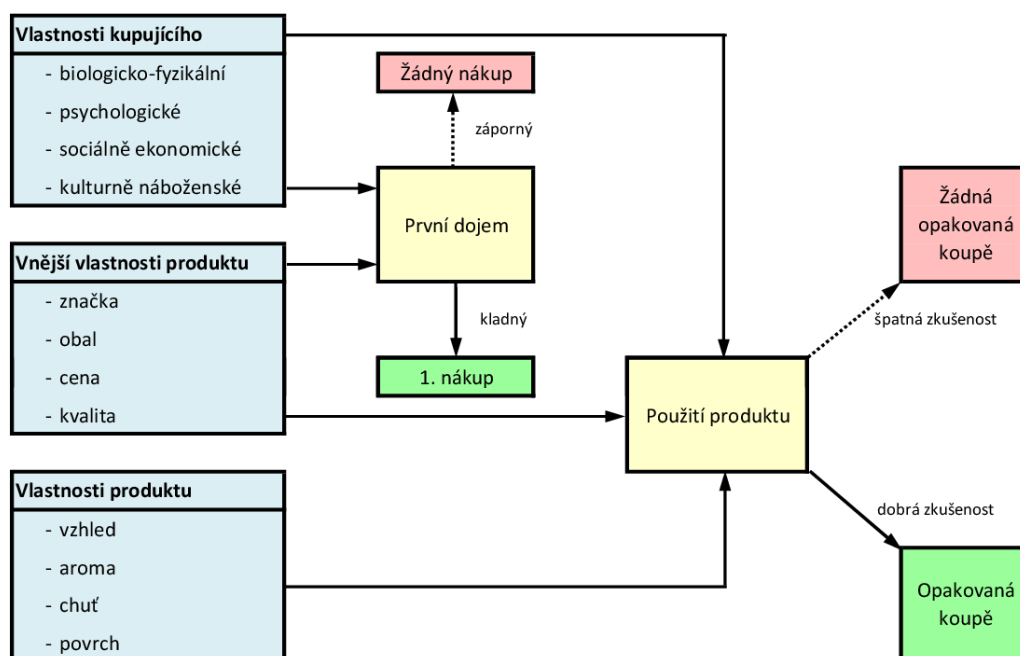
3. 4. 3. Nákupní proces

Nákupní proces lze rozdělit do tří základních fází (SCHIFFMAN, 1998):

- 1) vstupní fáze – ovlivňuje zjištění spotřebitele, že výrobek potřebuje
- 2) procesní fáze – zaměřuje se na rozhodování spotřebitele
- 3) výstupní fáze – zahrnuje dvě činnosti po rozhodnutí: nákupní chování a ponákupní vyhodnocení.

Podle BÁRTOVÉ a kol., (2007) se mohou jednotlivé fáze nákupního procesu překrývat.

Obrázek č. 1: Rozhodování při nákupu potravinářských výrobků



Zdroj: Skořepa, L. a kol. *Regionální trh potravin 2009*

Jak je zřejmé z obrázku č. 1, chování spotřebitele při nákupu potravin je ovlivňováno celou řadou spolupůsobících faktorů. První dojem je determinován vlastnostmi kupujícího a vnějšími vlastnostmi produktu.

To, že nás výrobek upoutá a dokážeme ho odlišit od ostatních výrobků, je podle Vysekalové (2004) tzv. **první dojem**. Pokud se spotřebitel rozhodne k nákupu a tím k použití produktu a je spokojen, následuje opakovaná koupě. A o to jde, aby byl zákazník se zakoupeným produktem spokojen. (BÁRTOVÁ., 2007) V opačném případě k žádné další koupi nedochází.

4. ZNAČKY KVALITY

Je potravina s popiskem „český výrobek“ skutečně česká, jakým logem jsou označeny potraviny od malých lokálních výrobců a je označení procentuálního zastoupení surovin a jejich původ pravdivé? Nejenom na tyto, ale na mnoho dalších otázek nám odpoví značky kvality potravin, které jsou významným vodítkem pro spotřebitele. Z mnoha značek, které jsou na českém trhu, si dovolím vybrat ty, které jsou dle mého názoru dominantní a nejčastěji se vyskytující.

4. 1. KLASA

Národní značka kvality, která je udělována ministerstvem zemědělství již od roku 2003. Její logo nese téměř 1200 výrobků od 224 firem. Cílem je „zaručit kvalitu potravin a usnadnit orientaci spotřebitele na českém trhu“. Značka se uděluje na tři roky, během kterých provádí dozorové orgány (SZPI, SVS) řadu kontrol. Po uplynutí této doby může být značka prodloužena, ale v případě, kdy výrobek již nesplňuje dané podmínky, je odebrána. O tom, zda bude udělena certifikace, rozhoduje komise, složená ze zástupců ministerstva zemědělství, dozorových orgánů, vysokých škol a výzkumných institucí, výrobců potravin a spotřebitelů. Podmínky její udělení jsou následující:

- Výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, kterými se liší od „běžných výrobků na trhu“
- Pravidelné dodávání do obchodní sítě
- Označení procentuálního zastoupení surovin a jejich původu
- Nesmí obsahovat strojně oddělené maso (separáty)
- NE privátním značkám řetězců, NE vínům (ostatní alkohol povolen).

4. 2. REGIONÁLNÍ POTRAVINA

Od roku 2010 je rovněž, jako značka KLASA, zaštiťována ministerstvem zemědělství. Cílem tohoto projektu je podpora malých a středních producentů v krajích a motivace spotřebitelů, aby vyhledávali a nakupovali jejich výrobky (potraviny s jasným původem). Nyní má modrozelené logo 373 potravin. Podmínky udělení značky:

- Pouze pro výrobky od malých a středních potravinářských podniků (do 250 zaměstnanců)
- Výrobek musí být minimálně ze 70 procent z tuzemských surovin, hlavní složka pak musí být ze 100 procent tuzemského původu
- Výrobek musí mít vazbu k danému kraji, jeho tradicím, surovinám a technologiím.

Vítěze, který obdrží značku ve stanovených kategoriích, určí hodnotitelská komise příslušného kraje. Komise je složena z 5-8 členů MZe a podřízených organizací, Agrární komory i krajů. Je-li počet hlasů shodný, záleží na hlasu předsedy komise. Při rozhodování je kladen důraz například na originalitu, vazbu k regionu, chuť a vůni, původ surovin a způsob výroby. Významnou roli v hodnocení hrají regionální specifika, a to např. receptury předků, charakteristické regionální suroviny atd.

4. 3. **BIO**

Potraviny, vyrobené z bioproduktů, tedy ze surovin rostlinného nebo živočišného původu získané z ekologického zemědělství. Od 1. července 2010 vstoupil v platnost zákon, ukládající povinnost označit balené biopotraviny logem Evropské unie pro ekologickou produkci (motiv listu s evropskými hvězdami). České národní logo (zelenobílá biozebra půlkruhového tvaru) se podle zákona na potravinách uvádí i nadále. Podmínky udělení:

- Minimálně 95 procent složek musí být vyprodukováno ekologicky
- Je kladen přísný důraz na zemědělskou výrobu: střídání plodin, pesticidy, hnojiva a antibiotika u zvířat, potravinová aditiva
- Musí být využíváno místních zdrojů, jako jsou hnojiva a krmiva
- Zákaz geneticky modifikovaných organismů

Certifikaci lze získat až po dvou přechodných letech z běžného zemědělství. Je prováděna a minimálně jednou do roka kontrolována společnostmi KEZ, ABCERT a BOKONT, z nichž má každý na biopotravině svůj kód. Díky tomuto kódu můžeme na webových stránkách uvedených organizací dohledat, zda výrobek skutečně prošel kontrolou.

- **KEZ, o.p.s.**, kód na obalu: CZ-BIO-001
- **ABCERT AG**, kód na obalu: CZ-BIO-002
- **BIOKONT CZ**, kód na obalu: CZ-BIO-003

KEZ, o.p.s., je první česká akreditovaná kontrolní a certifikační organizace, která zajišťuje odbornou nezávislou kontrolu a certifikaci v systému ekologického zemědělství. Organizace byla založena v roce 1999 Svazem producentů a zpracovatelů biopotravin PRO-BIO, Nadačním fondem pro ekologické zemědělství FOA a Spolkem poradců ekologického zemědělství EPOS jako obecně prospěšná společnost, jejímž posláním je garance ekologického původu na všech stupních „výroby BIO“. (www.kez.cz)

Společnost ABCERT AG, vznikla v Německu jako jedna z prvních organizací zaměřujících se na kontrolu ekologického hospodaření a bioprodukce. Jen v Německu spoléhá na certifikaci ekologického zemědělství udělenou společností ABCERT a dalšími certifikačními orgány více než 10 000 zákazníků. Vedle pobočky v Itálii provozuje společnost ABCERT od roku 2006 i pobočku v České republice. (www.abcert.cz)

BIOKONT je česká kontrolní organizace, založená v roce 2005, pověřená Ministerstvem zemědělství ČR a ÚKSÚP Bratislava SR, **kontrolní a certifikační činností** v ekologickém zemědělství. (www.biokont.cz)

Od 1. ledna 2010 přibyl ke kontrole vedle soukromých subjektů také Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ). Značka BIO je obnovována každý rok.

4. 4. **VÍM, CO JÍM**

Poslední značkou kvality, o které píší ve své práci, je mezinárodní značka Vím, co jím. Toto značení je rozšířené zejména v Nizozemsku. Klade důraz na sledování obsahu škodlivých živin v potravinách, jejichž nadměrná konzumace způsobuje civilizační choroby jako je obezita či diabetes. Požadavky na potraviny jsou sestavovány na základě Světové zdravotnické organizace (WHO) a Organizace OSN pro výživu a zemědělství. Kritéria prochází každé dva až tři roky revizí, kdy se společně mění požadavky na potraviny, používající tuto značku. Certifikaci drží kolem 300 výrobců, kdy výrobce platí 6 tisíc korun za roční licenci na každý výrobek.

5. CENY POTRAVIN

5. 1. Cena jako faktor nákupního rozhodování

Cena je vyjádření hodnoty zboží v peněžních či jiných jednotkách. Mění se v čase podle momentální nabídky a poptávky.

Význam jednotlivých faktorů působících na nákupní rozhodování se v čase mění, ale cena stále patří pro většinu spotřebitelů mezi nejvýznamnější hlediska nákupu. Existuje řada zákazníků, kteří začínají klást důraz na faktory, jako jsou kvalita produktu, čerstvost zboží, čas strávený nakupováním či doprovodné služby. Přesto chování řady spotřebitelů tomu neodpovídá a tito zákazníci nejsou ochotni platit za kvalitní a zdravotně nezávadné produkty vyšší cenu. Nelze tedy jednoznačně říci, že by spotřebitelé odmítali laciné a méně kvalitní výrobky. (HES A KOL., 2008)

5. 2. Vývoj cenové hladiny potravin od roku 2010

Je možno konstatovat, že cenová hladina potravin neustále stoupá. Např. z porovnání průměrných cen v ČR v jednom lednovém týdnu mezi roky 2010 a 2014 zdražily téměř všechny potraviny (www.vitalia.cz). Toto zdražení se nejcitelněji projevilo u prodeje brambor, které podražily o plných 70 %. O 67 % se zvedla cena hladké mouky, zde se vzhledem k její ceně okolo 13 korun za kilogram nárůst možná nezdá tak výrazný jako u dalších položek.

Od ledna 2010 vzrostla cena másla téměř o polovinu (o 47 %). Další mléčné výrobky jsou na tom jenom o něco lépe, Eidam je dražší o 39 %, bílé jogurty o 37 % a samotné mléko o čtvrtinu.

Co se týká komodity maso, tak nejvíce podražilo hovězí (o 17,8 %), u vepřové pečeně je cena vyšší o 13,3 % a šunkový salám koupíme draž o 9,2 %.

U ovoce, konkrétně u jablek, byl největší skok mezi lety 2010 a 2011, kdy cena kilogramu jablek vzrostla o 4,50 Kč, v porovnání s lednem 2010 je celkový nárůst už více než 30 %.

Bíle pečivo oproti předchozím dvěma letům sice zlevnilo, ale přesto ve srovnání s rokem 2010 jsou v roce 2014 rohlíky a housky o více než 20 % dražší.

Jedinou sledovanou položkou, která, byť minimálně zlevnila (o 1,6 %), jsou pomeranče. Svoji hodnotu si drží rýže, stejně tak, jako mrkev (nárůst cca 1,2 %).

Obrázek č. 2: Vývoj cen potravin v letech 2010 - 2014

		2010	2011	2012	2013	2014	2010-2014
Hovězí maso zadní bez kostí	1 kg	177,32	178,59	192,7	207,35	208,89	+17,8 %
Vepřová pečeně s kostí	1 kg	102,29	98,92	106,77	114,54	115,85	+13,3 %
Šunkový salám	1 kg	118,79	109,69	118,61	126,10	129,69	+9,2 %
Kuřata kuchaňská celá	1 kg	56,70	57,32	60,15	69,48	71,21	+25,6 %
Mléko polotučné pasterované	1 l	15,76	16,73	19,09	19,34	19,81	+25,7 %
Eidamská cihla	1 kg	118,55	121,29	126,48	130,34	164,65	+38,9 %
Jogurt bílý netučný	150 g	6,25	6,32	7,21	7,20	8,58	+37,3 %
Vejce slepičí čerstvá	10 ks	27,44	21,82	27,43	35,69	30,35	+10,6 %
Máslo čerstvé	1 kg	112,64	133,90	146,03	146,89	165,26	+46,7 %
Rostlinné máslo	1 kg	78,79	86,43	93,79	93,16	95,50	+21,2 %
Pšeničná mouka hladká	1 kg	7,95	10,75	11,61	13,24	13,27	+67,0 %
Rýže loupaná dlouhozrná	1 kg	34,88	31,99	33,28	34,26	34,99	+0,3 %
Těstoviny vaječné	1 kg	31,38	34,00	36,99	37,84	42,56	+35,6 %
Chléb konzumní kmínový	1 kg	17,32	19,21	22,76	22,95	23,04	+33,0 %
Pečivo pšeničné bílé	1 kg	33,87	37,63	45,45	45,53	40,82	+20,5 %
Cukr krystalový	1 kg	17,53	17,44	23,76	24,34	24,27	+38,5 %
Přírodní minerální voda uhlíčitá	1 l	8,22	8,23	9,37	8,70	8,60	+4,7 %
Jakostní víno bílé	1 l	57,47	60,11	63,5	63,97	69,53	+21,0 %
Pivo výčepní, světlé, lahvé	500 ml	9,95	10,19	10,04	10,71	10,84	+9,0 %
Konzumní brambory	1 kg	10,27	15,70	8,75	12,45	17,51	+70,6 %
Pomeranče	1 kg	26,56	28,17	27,12	24,49	26,13	-1,6 %
Banány žluté	1 kg	27,21	29,83	27,34	34,20	32,16	+18,2 %
Jablka konzumní	1 kg	23,72	28,24	28,54	31,94	31,05	+30,9 %
Rajská jablka červená kulatá	1 kg	39,09	37,29	40,76	43,22	50,41	+29,0 %
Papriky	1 kg	56,70	65,53	52,46	59,05	71,10	+25,4 %
Mirkev	1 kg	16,22	18,83	14,36	15,11	16,42	+1,2 %

Zdroj: www.vitalia.cz podle dat ČSÚ

Český statistický úřad sleduje spotřebitelské ceny vybraných potravin v jednotlivých krajích. Uvedené ceny jsou vždy za lednový týden daného roku průměrné za celou ČR (v Kč za jednotku).

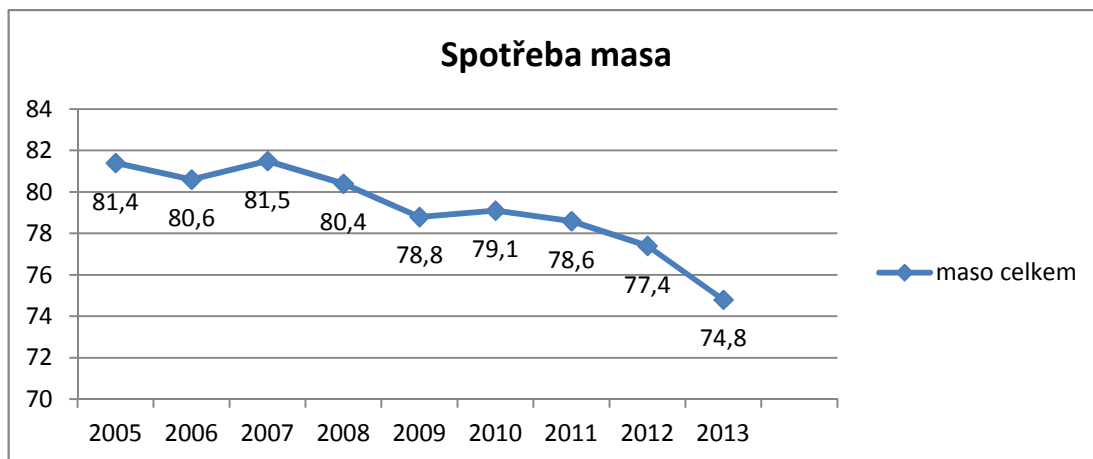
Na otázku, co nejvíce určuje cenu potravin v Česku, odpověděl ředitel pro programování a strategii Potravinářské komory ČR Ing. Miroslav Koberna, CSc. takto: „To je zcela jednoduché, na prvním místě jsou marže obchodních řetězců. Ty jsou naprosto dominantní, protože se pohybují od 30 do 150 procent. Na druhém místě jsou to ceny zemědělských komodit, jak se rok od roku vyvíjejí“.

Z výše uvedeného není divu, že my, jako spotřebitelé, vnímáme výdaje za jídlo a jejich stoupající cenu velmi citlivě. Výdaje na potraviny jsou podle statistiků po nákladech na bydlení na druhém místě z celkového rozpočtu domácností. Vzhledem k tomu je desatina Čechů ochotna si na jídlo půjčit a více než třetina šetří nákupem méně kvalitních a laciných potravin, což v konečném důsledku vede ke zdravotním potížím či obezitě.

6. OTÁZKA KVALITY U VYBRANÝCH KOMODIT VÝROBKŮ (BABIČKA., 2012)

6. 1. Maso a masné výrobky

Graf č. 1: Spotřeba masa v kilogramech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013



Zdroj: vlastní zpracování na základě údajů ČSÚ

Jako maso jsou definovány všechny části těl živočichů včetně ryb a bezobratlých v čerstvém nebo upraveném stavu, které se hodí k lidské výživě.

Skladování

Při skladování, přepravě a prodeji masa platí v celém výrobním a distribučním řetězci kromě obecně platných hygienických požadavků i přísné požadavky pro dodržování nízkých chladírenských teplot. Důvodem je omezení růstu mikroorganismů a omezení dalších změn. Oddělené skladování, to je další neméně důležitý požadavek. Maso musí být skladováno odděleně od ostatních potravin, odděleně drůbež a maso jednotlivých zvířat, balené a nebalené maso, maso a masné výrobky.

Označování

Při označování, kromě základních údajů, které musí být uvedeny na balených nebo nebalených potravinách, jako jsou název, množství, datum použitelnosti/trvanlivost, je při označování baleného masa požadováno, stejně jako u jiných živočišných produktů, uvedení oválného razítka s číslem schválení výrobce (tzv. označování

zdravotní nezávadnosti). U baleného i nebaleného hovězího masa musí být uvedeny také údaje o poraženém zvířeti, jako pohlaví a stáří zvířete, registrační číslo zvířete, název země původu, číslo jatek, číslo bourárny).

Nákup

Pro správný výběr masa v obchodě bychom měli kontrolovat datum použitelnosti, uvedení živočišného druhu nebo orgánu, zda se jedná o maso „čerstvé“ nebo „mražené“, kategorii masa, registrační čísla (např. zvířete, jatek, země původu), u zmrazeného masa datum minimální trvanlivosti. U mletého masa (jednotlivé druhy použitého masa v %, datum umletí), obsah masa (napoví hodně o kvalitě drobných masných výrobků a měkkých salámů, 20 – 60 %).

Stejně tak, jako u většiny zboží, i při nákupu masných výrobků vybíráme nejprve podle jejich vzhledu. Pro správný výběr mohou posloužit následující ukazatele kvality:

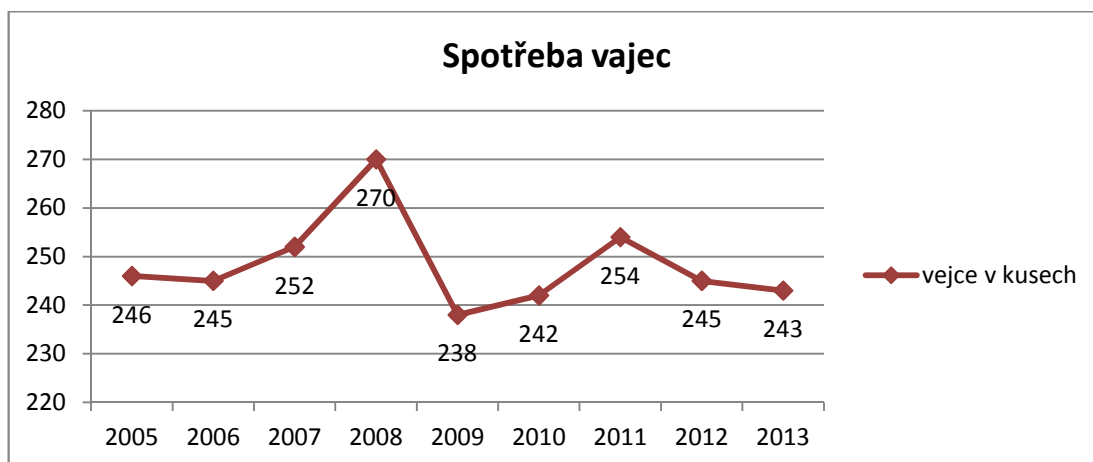
- **Nadměrně scvrklý povrch** – s velkou pravděpodobností se zde bude jednat o starý výrobek, který vlivem stárnutí ztrácí vodu nebo byl po tepelném zpracování nedokonale ochlazen
- **Matný nebo vlhký či slizký a lesklý povrch** je známkou starých nebo nevhodně uskladněných výrobků
- **Viditelné vzduchové dutiny pod obalem** – tento jev nás upozorňuje na místa počínajícího kažení vlivem zvýšeného přístupu vzdušného kyslíku (zelenání)
- **Hrbolatý povrch nebo přes obal viditelné části chrupavek či kůže** napovídají o nesprávném zpracování masného výrobku
- **Povrch výrobků znečištěný udírenskou černí** nás upozorní na používání neudržovaných nebo nesprávně fungujících udíren. Velké riziko mikrobiální kontaminace
- **Vrstva tuku pod obalem** – vysoký podíl tučné suroviny použité při výrobě nebo technologická nekázeň při tepelném opracování
- **Plíseň na povrchu trvanlivých salámů** – tento ukazatel má dva úhly pohledu. Např. u loveckého salámu, dunajské klobásy a selského salámu je

vadou a známkou nekvalitního výrobu. Naopak u turistického, paprikového, uherského salámu jde o kulturní plíseň, nesmí však být zbarvena do zelena

- **Oválné béžové až světle hnědé skvrny na povrchu** – důsledek příliš těsného zavěšení na hůlkách v udírně a zamezení tak přístupu udícího kouře. V těchto místech je výrobek náchylný k zelenání a předčasnému kažení
- **Nákroj** nám prozradí zastoupení tuku a svaloviny ve výrobku nebo složení mozaiky
- **Změna barvy v nákreji** – závada na výrobku (zelená, žlutá, červená). Např. zelená barva nejčastěji poukazuje na rozkladné procesy způsobené bakteriemi a žlutá barva kostiček špeku nebo vepřového tučného masa upozorňuje na nažluklý tuk
- **Kroužek** v nárezu trvanlivých salámů upozorňuje na nízkou kvalitu jako následek nesprávného režimu sušení. Střed salámu bývá nevyzrálý, mazlavý až nakyslý
- **Mazlavá konzistence** – špatná kvalita výrobku, zapříčiněná jeho nedokonalým tepelným opracováním
- **Obsah soli** musí být uveden na obalu, jestliže překračuje 2,5 %.
- **Skladování** tepelně opracovaných výrobků je při teplotě 5 °C, trvanlivé masné výrobky do 15 °C.

6. 2. Vejce

Graf č. 2: Spotřeba vajec v kusech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013



Zdroj: vlastní zpracování na základě údajů ČSÚ

Vejsce patří do skupiny potravin s velmi vysokou výživovou hodnotou. Pro lidský organizmus jsou zdrojem vysoce kvalitních bílkovin s vysokým obsahem esenciálních mastných kyselin. Jsou hodnotným zdrojem vitamínů a minerálních látek. Negativní stránkou z výživového hlediska je vysoký obsah cholesterolu ve vaječném žloutku.

Označování

Při nákupu je doporučováno sledovat značení vajec.

- **Zatřídění podle jakosti (A a B)**, kdy pro maloobchodní prodej jsou určeny pouze čerstvá vejce třídy A. Ta se dále dělí podle hmotnosti:

XL – velmi velká, hmotnost 73 g a více

L – velká, hmotnost od 63 g do 73 g

M – střední, hmotnost od 53 g do 73 g

S – malá, hmotnost do 53 g

Vejce třídy B jsou určena pro průmyslové zpracování.

- **Značení jednotlivých vajec** – zde musí být uveden kód určující rozlišovací číslo producenta, který se skládá z:
 - a) metody chovu (označuje se číslem 0 – 3)
 - „1“ vejce nosnic ve volném výběhu
 - „2“ vejce nosnic v halách
 - „3“ vejce nosnic v klecích
 - „0“ vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství
 - b) registračního kódu státu (CZ, PL apod.)
 - c) posledního čtyřčíslí registračního čísla hospodářství
- **Informace na spotřebitelském obalu vajec** – jedná se o základní údaje týkající se firmy, názvu, počtu kusů, třída A, případně slovo „čerstvá“. Dále na obalu najdeme datum minimální trvanlivosti (nejdéle 28 dní po snášce), podmínky skladování (v suchu, chránit před slunečním zářením, skladovat a přepravovat při teplotě +5 °C až + 15 °C), způsob chovu nosnic.

Pokud v obchodě narazíme na netříděná vejce, na obalu musí být uvedeno „Vejce různých velikostí“ a celková minimální hmotnost v gramech. Zvláštní čerstvost je na

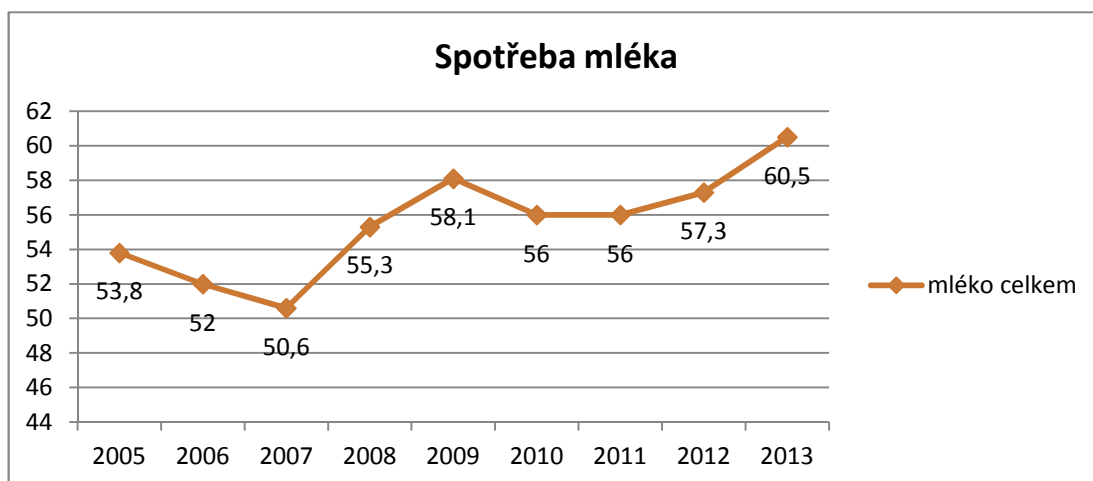
obalu vyznačena výrazem „extra“, přičemž jako dodatek musí být uvedeno i datum snůšky a také informace, že tato „extra čerstvost“ platí ve lhůtě 9 dnů od snůšky.

Prodej

Vejce přímo od chovatele mohou být prodávána nejpozději 21 dní po snůšce a musí být viditelně označena datem minimální trvanlivosti a informacemi o chovateli. U prodeje vařených a barevných vajec se jedná o výrobek, minimální trvanlivost a způsob skladování si zde stanovuje sám výrobce a ručí za ně.

6. 3. Mléko a mléčné výrobky

Graf č. 3: **Spotřeba mléka v litrech (na obyvatele za rok) 2005 -2013**



Zdroj: vlastní zpracování na základě údajů ČSÚ

O mléčných výrobcích se říká, že jsou základem zdravé výživy, o dezertech a pudincích, že jsou ozdobou oběda nebo večeře. V každém případě jsou však zmíněné druhy pokrmů významné z hlediska jejich nutriční hodnoty.

Základním prvkem mléčných výrobků jsou bakterie mléčného kvašení, „bakterie ušlechtilé“, které prokysávají mléko. Při kysání dochází k přeměně disacharidu laktózy v převážné míře na kyselinu mléčnou. Tyto bakterie mají kladný dietetickoléčebný přínos pro lidský organizmus, pomáhají udržet správnou rovnováhu mikroflóry střev a napomáhají tím povzbuzovat imunitní systém a ochranu člověka před infekcí.

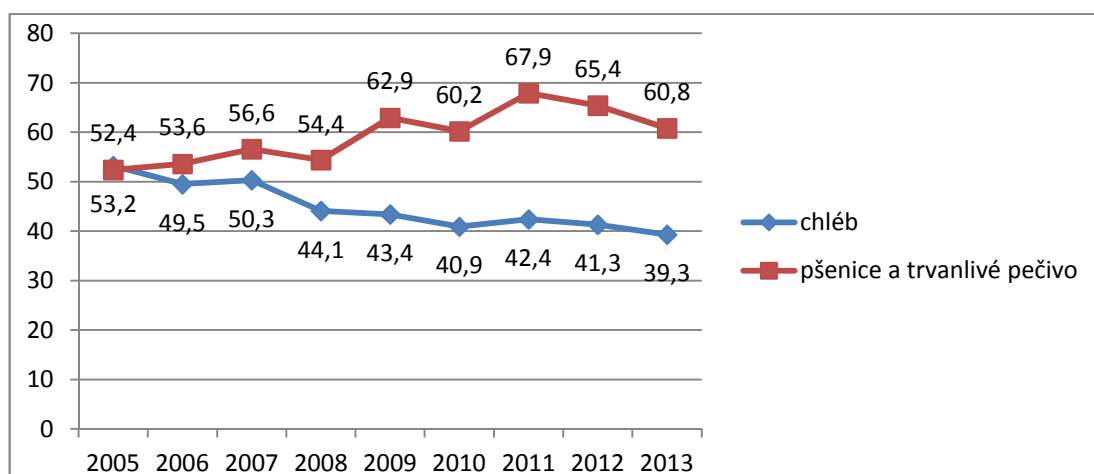
Jogurt má zklidňující účinek na organismus. Lidé v oblasti středozemního moře používají jogurt po staletí k léčbě průjmů a jiných střevních onemocnění. Lze tedy říci, že jogurt je vhodným pokrmen jako prevence proti trávicím potížím. Jedním dechem je nutné dodat, že především u zahraničních výrobků jsou pro zlepšení konzistence přidávána aditiva, aromatická barviva a konzervační látky. Za účelem prodloužení trvanlivosti těchto výrobků jsou často termizovány zahřátím na 65 °C a právě tím jsou do značné míry znehodnoceny léčebné účinky jogurtu. Mikroorganismy jogurtové kultury takovéto teploty nepřežívají a nemohou se kladně upravit v trávicím traktu člověka. Pro léčebné účinky jsou proto nejvýhodnější neochucené bílé jogurty.

Zakysané výrobky lze podle typu použitých bakterií mléčného kvašení rozdělit do těchto základních skupin:

- **Jogurtové výrobky**
- **Acidofilní výrobky**
- **Bifidogenní výrobky**
- **Smetanové a kefirové výrobky**

6. 4. Pekařské výrobky

Graf č. 4: **Spotřeba chleba, pšenice a trvanlivého pečiva v kilogramech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013**



Zdroj: vlastní zpracování na základě údajů ČSÚ

Mezi nejčastěji nakupované potraviny patří mezi spotřebiteli pekařské výrobky. Jsou získávané tepelnou úpravou těst nebo hmot, jejichž sušina je v převažujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky s výjimkou šlehaných hmot a sněhového pečiva. Patří mezi ně:

- **Chléb** – výrobek kypřený kvasem nebo droždím. Chléb je vyráběn ve tvaru večky, bochníku nebo formovaný. Je-li chléb označen druhem obiloviny, musí být její podíl nejméně 90 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských surovin.
- **Běžné pečivo** – tvarovaný výrobek z pšeničné nebo žitné mouky, přísad a přídatných látek, který obsahuje méně než 8,2 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru
- **Jemné pečivo** – výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s recepturním přídatkem nejméně 8,2 % bezvodého tuku nebo 5 % cukru na celkovou hmotnost použitých mlýnských výrobků. Popřípadě plněné různými náplněmi před nebo po upečení. Jako náplně se používají marmeláda, džem, povidla a na povrchovou, estetickou úpravu sypání, poleva nebo glazura.
- **Trvanlivé pečivo** – vyráběné zejména z mouky, případně dalších surovin, přídatných látek a látek určených k aromatizaci. Obsah vody u tohoto pečiva je nejvýše 10 % s výjimkou perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16 %.
- **Sušenky** – výrobky získané upečením těsta, zejména chemicky kypřeného
- **Oplatky** – upečení tenké vrstvy těsta nebo hmoty ve formách
- **Perníky** – chemicky kypřené těsto s přídatkem koření a cukerného roztoku, cukru nebo medu
- **Suchary** – výrobky z těsta kypřeného chemicky nebo biologicky, které se po upečení krájí na plátky a restují
- **Preclíky a trvanlivé tyčinky** – taktéž z těsta kypřeného chemicky nebo biologicky, které musí být při pečení prosušeny v celém objemu
- **Krekry** – z laminovaných těst kypřených chemicky nebo biologicky.

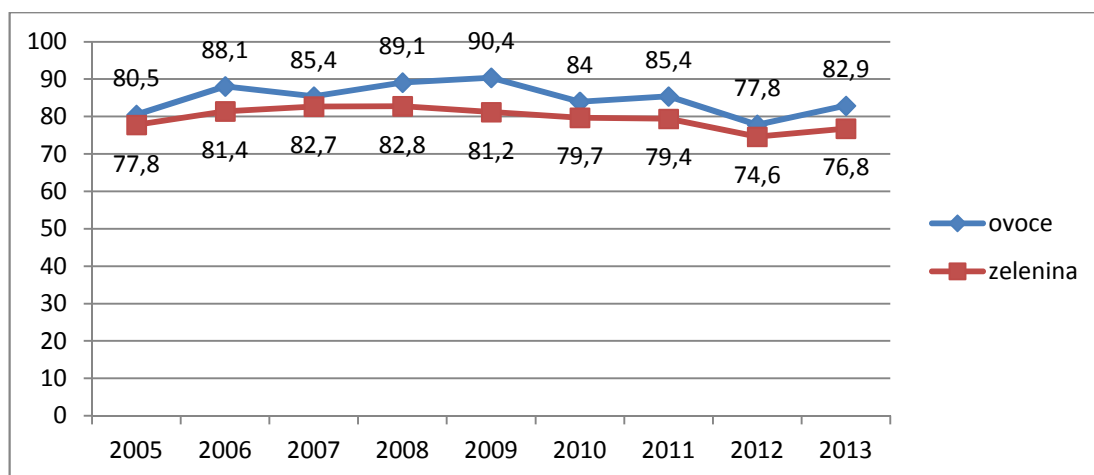
Nákup

Při nákupu výše uvedených výrobků je třeba zkontrolovat údaje uváděné na etiketě. V názvu musí být obsažen druh, skupina výrobku, v případě plněných nebo

potahovaných výrobků druh náplně nebo polevy. Když je výrobek označený přívláskem „trvanlivý“, trvanlivost musí být nejméně 21 dní. Dále při kontrole klademe důraz na pečlivost zabalení a neporušenost obalu. Neméně důležitý faktor při vybírání výrobku je to, zda není napaden škůdci, např. moly.

6. 5. Ovoce a zelenina

Graf č. 5: Spotřeba ovoce a zeleniny v kilogramech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013



Zdroj: vlastní zpracování na základě údajů ČSÚ

Je všeobecně známo, že zdravý člověk by měl každý den sníst alespoň 80 až 100 gramů ovoce a zeleniny. V praxi tato čísla představují středně velké jablko nebo pomeranč, jednu mrkev nebo kedlubnu. Proto, že zelenina obsahuje větší množství vlákniny než ovoce, je na ni kladem větší důraz. Zelenina je bohatá na nerozpustnou vlákninu, která zlepšuje peristaltiku střev a zabraňuje vzniku nádorů, zejména tlustého střeva.

Ovoce je bohaté na vlákninu rozpustnou, která na sebe dokáže vázat vodu z organismu a vázat i žlučové kyseliny, a tím z těla odvádět cholesterol. Ovoce se od zeleniny liší výrazně vyšším obsahem jednoduchých cukrů (fruktózy), je tedy sladší a má výrazně vyšší energetickou hodnotu. Paradoxně z tohoto důvodu může ovocná dieta vést ke ztloustnutí místo očekávaného zhubnutí.

Jak ovoce, tak zelenina, obsahují velké množství rostlinných barviv, o kterých jsou vědci přesvědčeni, že snižují výskyt nádorových onemocnění. Je prokázáno, že

v těch částech světa, kde je nízká spotřeba ovoce a zeleniny, je úmrtnost na rakovinu vyšší, než v zemích s vysokou spotřebou těchto potravin.

Z výše uvedeného není pochyb o tom, že ovoce a zelenina jsou bezesporu základem zdravé výživy. Přesto je nutné dbát na některé zásady při konzumaci, ale hlavně na jejich kvalitu při výběru a nákupu.

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina

Čerstvým ovocem máme na mysli jedlé plody a semena stromů, keřů nebo bylin, uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v syrovém stavu.

Čerstvou zeleninou rozumíme jedlé části, zejména kořeny, bulvy, listy, nať, květenství, plody jednoletých nebo víceletých rostlin, uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v syrovém stavu.

Označování

Spotřebitel se musí při výběru dočíst informace týkající se názvu podskupiny, třídy jakosti, názvu odrůdy, pokud tak stanoví předpis EU o normách pro jednotlivé druhy ovoce nebo zeleniny, nebo název odrůdy, pokud tak stanoví technická norma. Dále musí být díky označení zřejmé, že bylo čerstvé ovoce nebo zelenina po sklizni ošetřeno konzervačními nebo jinými chemickými látkami.

Skladování

Ovoce a zelenina se skladují odděleně v čistých, dobře větratelných prostorech, případně v prostorech s řízenou atmosférou na dřevěných podlážkách.

Nákup

Při nákupu ovoce a zeleniny bychom měli pečlivě vybírat, vyvarovat se nahnilých a od pohledu nepřírozně vybarvených kusů. Umytí teplou vodou vede k odstranění velkého množství nežádoucích látek, ale ani přesto se nedoporučuje u ovoce a zeleniny zakoupených v obchodě využívat kůru k dalšímu zpracování (může být chemicky ošetřeno).

7. DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

7. 1. Průběh dotazníkového šetření

Jak vyplývá z tématu mé práce, za pomoci dotazníkového šetření jsem se snažil od respondentů získat informace o tom, jaký pohled mají na kvalitu potravin. Zajímalo mě např., zda při realizaci svých nákupů hledí na výživové složení výrobku, jestli znají pojem značka kvality, jak často potraviny nakupují nebo jestli museli při jejich nákupu řešit nějaký problém.

Pro získávání informací jsem využíval, jak službu Google docs, tak tištěný dotazník a osobní oslovování respondentů. Počet odpovědí za dobu realizace šetření dosáhl čísla 202, z tohoto počtu jsem vycházel při konečném hodnocení jednotlivých otázek. Otázky byly tvořeny takovým způsobem, že u některých byla možná volba pouze jedné odpovědi, u jiných si respondenti mohli vybrat více možností, např. u otázky „Co si představujete pod pojmem kvalita potravin a na základě jakých ukazatelů kvalitu posuzujete?“.

Nyní bych se zaměřil na samotné výsledky výzkumu.

Obrázek č. 3: Ilustrační foto „dotazník“

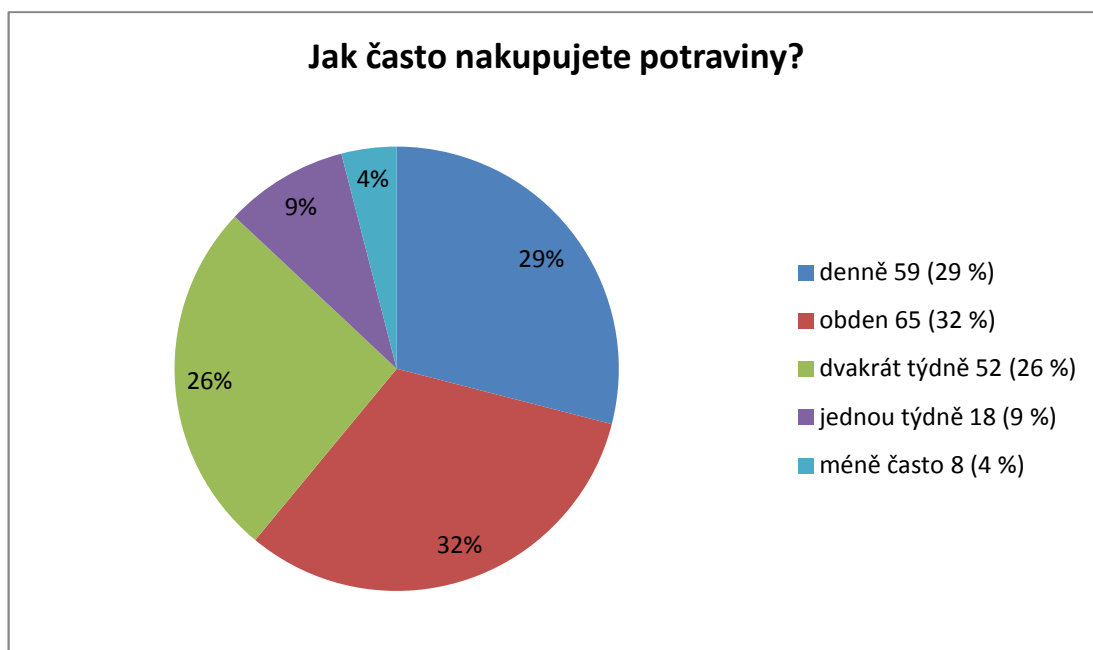


Zdroj: www.kohaflex.sk

7. 2. Vyhodnocení výsledků dotazníkového šetření

První otázkou jsem se ptal, jak často respondenti nakupují potraviny. Z dosažených výsledků nejde zcela jasně určit nejvíce uváděnou variantu. Denně nakupuje 59 respondentů (29 %), obden si pro potraviny zajde 65 kupujících (32 %), dvakrát týdně 52 (26 %) a jednou týdně 18 (9 %) respondentů. Pouze 8 dotázaných (4 %) z celkových 202 nakupuje méně často.

Graf č. 6: **Jak často nakupujete potraviny?**

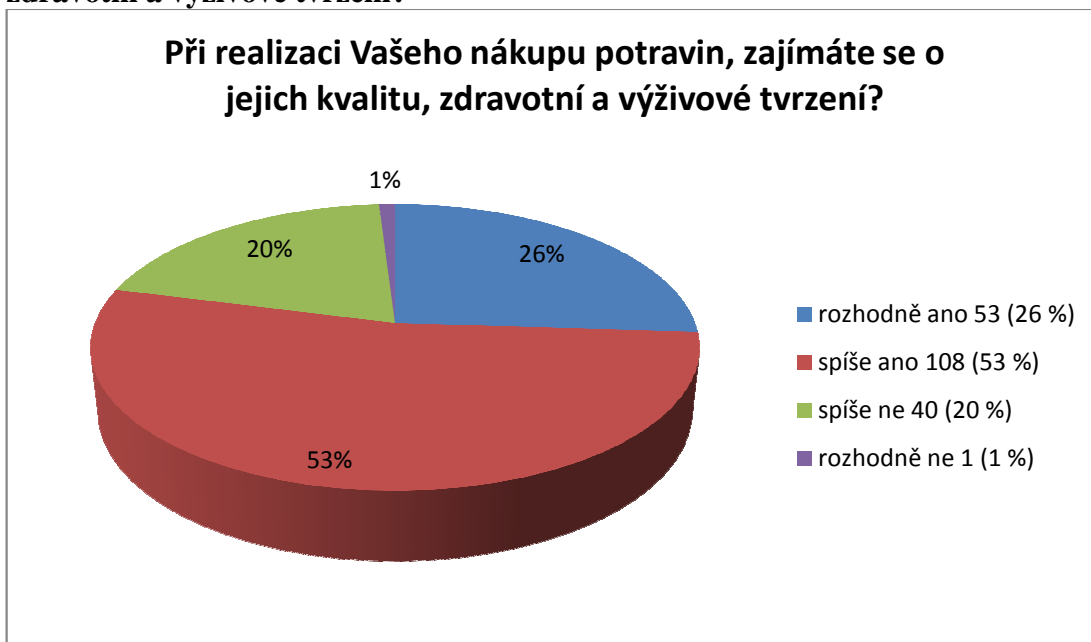


Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Lze konstatovat, že více než polovina respondentů nakupuje potraviny denně nebo skoro denně. Nakupování potravin se stalo běžnou součástí života dnešní populace. Každý vyžaduje samozřejmě čerstvé, kvalitní výrobky pro sebe a své nejbližší. Je v zájmu všech, aby se kvalita potravin stala samozřejmostí. Tomu mají dopomáhat mimo jiné i zákony, týkající se této tematiky (např. zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích).

Ve druhé otázce jsem chtěl zjistit a zajímalo mě, zda lidé při realizaci svých nákupů řeší kvalitu potravin, zdravotní a výživové tvrzení. Výsledky mě mile překvapily, neboť 53 respondentů (26 %) odpovědělo „rozhodně ano“ a 108 (53 %) „spíše ano“. 40 dotazovaných (20 %) přiřadilo svůj hlas odpovědi „spíše ne“ a jeden jediný člověk se o kvalitu nezajímá vůbec.

Graf č. 7: Při realizaci Vašeho nákupu potravin, zajímáte se o jejich kvalitu, zdravotní a výživové tvrzení?



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Více jak $\frac{3}{4}$ lidí z celkového počtu dotazovaných tedy problém týkající se kvality, zdravotního a výživového tvrzení řeší a není jim lhostejné, co každodenně nakupují sobě a svým blízkým. Hledisko zdravotní nezávadnosti patří k nejdůležitějším požadavkům na každý potravinový výrobek.

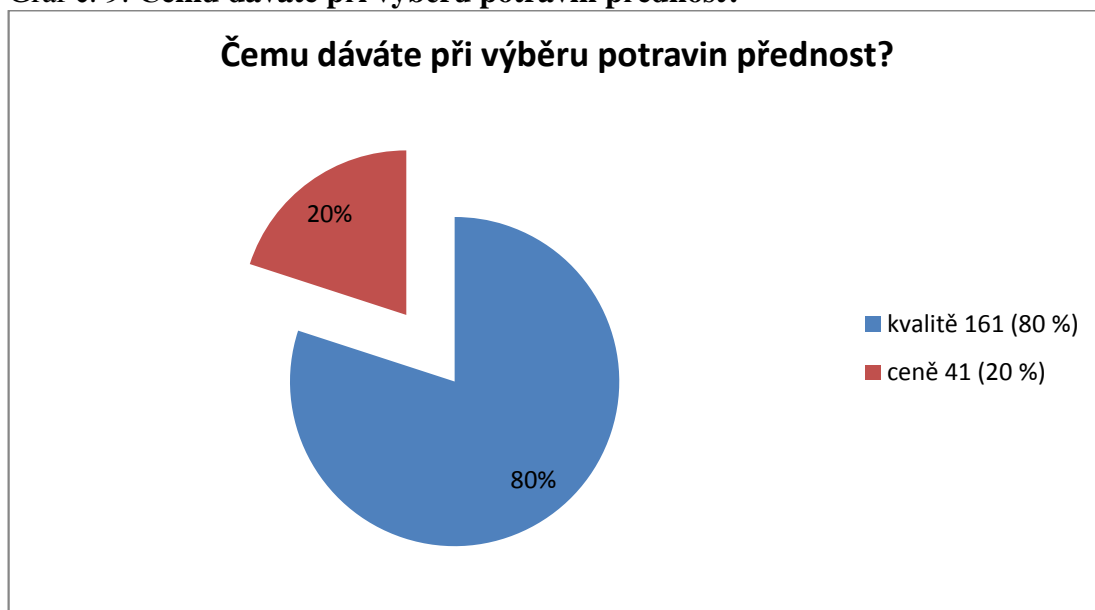
Z grafu č. 8 a 9 je zřejmé, že se lidé zajímají o složení kupovaných potravin, zajímá je, co vlastně konzumují. Pro 59 % respondentů je to důležité sdělení. Zároveň dotazovaní preferují kvalitu před cenou, což vyplývá z grafu č. 9.

Graf č. 8: Nejdůležitějším údajem o složení výrobku je pro mě:



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Graf č. 9: Čemu dáváte při výběru potravin přednost?



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

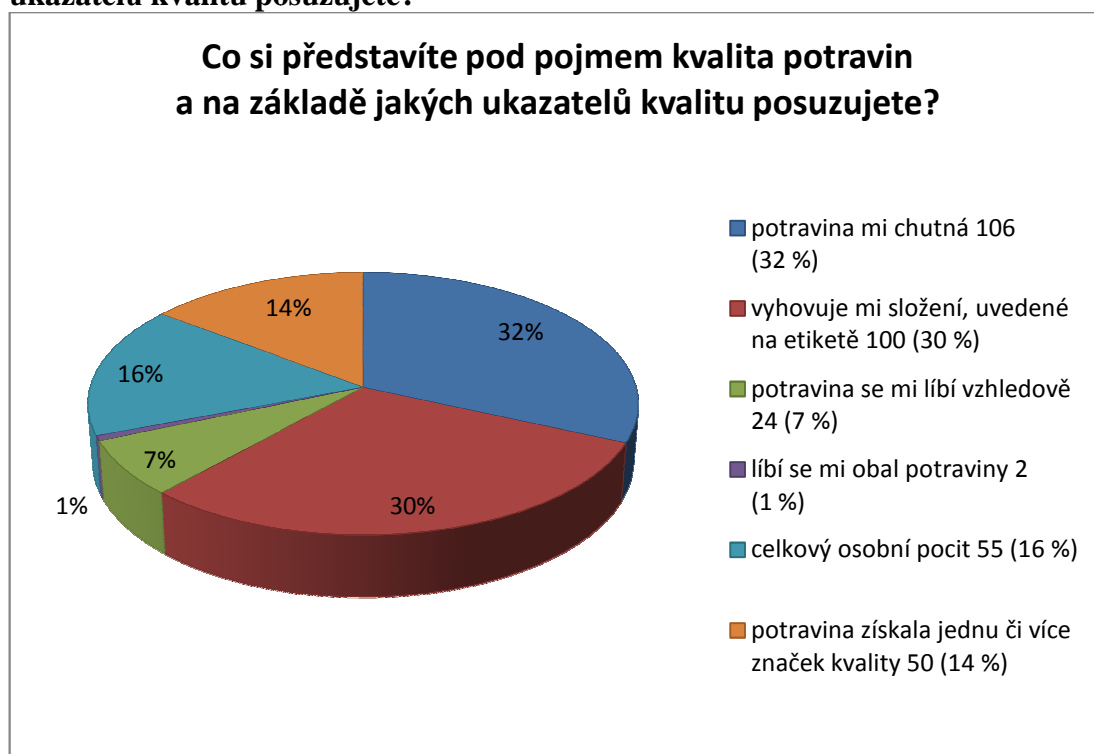
V následující otázce si respondenti mohli vybrat více možností odpovědí. Pro respondenty se jeví jako hlavní kritérium kvality odpověď „potravina mi chutná“ (32 %).

Zhruba stejný počet odpovědí (30 %) preferuje složení uvedené na etiketě. Dle zákonných požadavků jsou tyto informace již v letošním roce uváděny v čitelnější formě, než tomu bylo v minulých letech, viz kapitola 3. 3.

Je překvapujícím zjištěním, že samotný obal není pro respondenty mého dotazníku důležitý (1 %).

Zhruba stejný počet respondentů posuzuje kvalitu výrobků na základě svého celkového osobního pocitu (16 %) a podle toho, zda potravina získala jednu či více značek kvality (14 %).

Graf č. 10: Co si představíte pod pojmem kvalita potravin a na základě jakých ukazatelů kvalitu posuzujete?

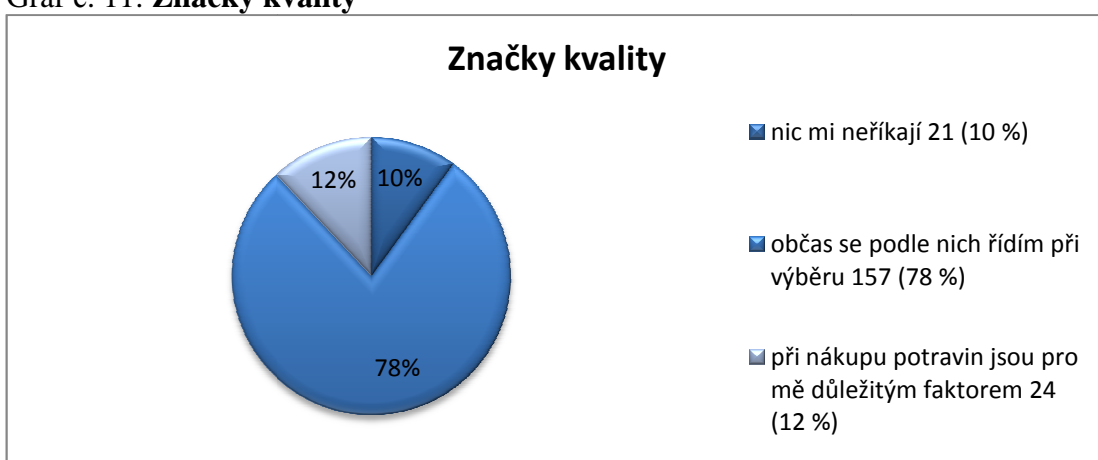


Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

V šesté a sedmé otázce se zaměřuji na značky kvality. Na grafu č. 11 je velmi dobře vidět, že lidé znají tento pojem. Při výběru výrobků se pomocí značek kvality občas řídí 78 % dotazovaných a pro 12 % respondentů jsou při nákupu důležitým faktorem. Naopak pouhých 10 % z celkového počtu neví, co značky kvality znamenají.

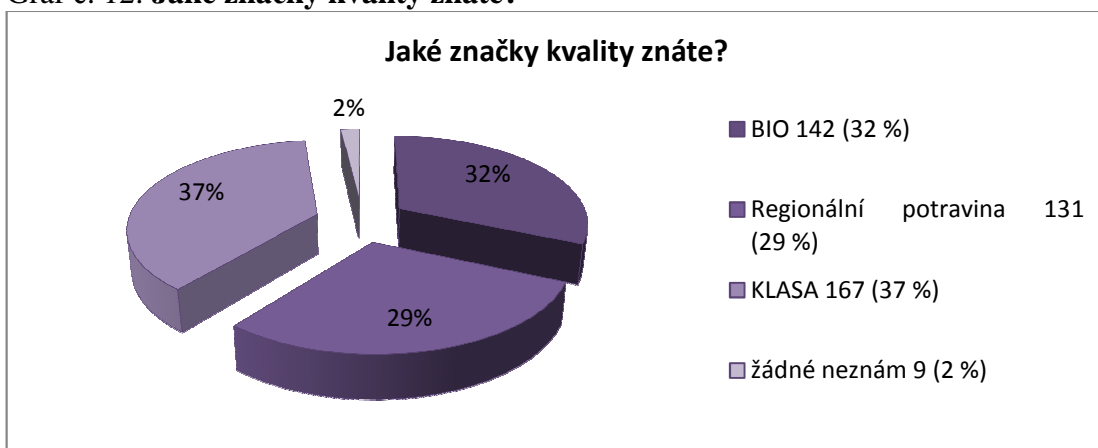
Graf č. 12 potvrzuje to, že značky kvality jsou již dobře zakotveny v podvědomí kupujících. Na otázku „jaké značky kvality znáte“ dalo svůj hlas 37 % respondentů značce KLASA, 32 % získala značka BIO a 29 % Regionální potravina.

Graf č. 11: **Značky kvality**



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

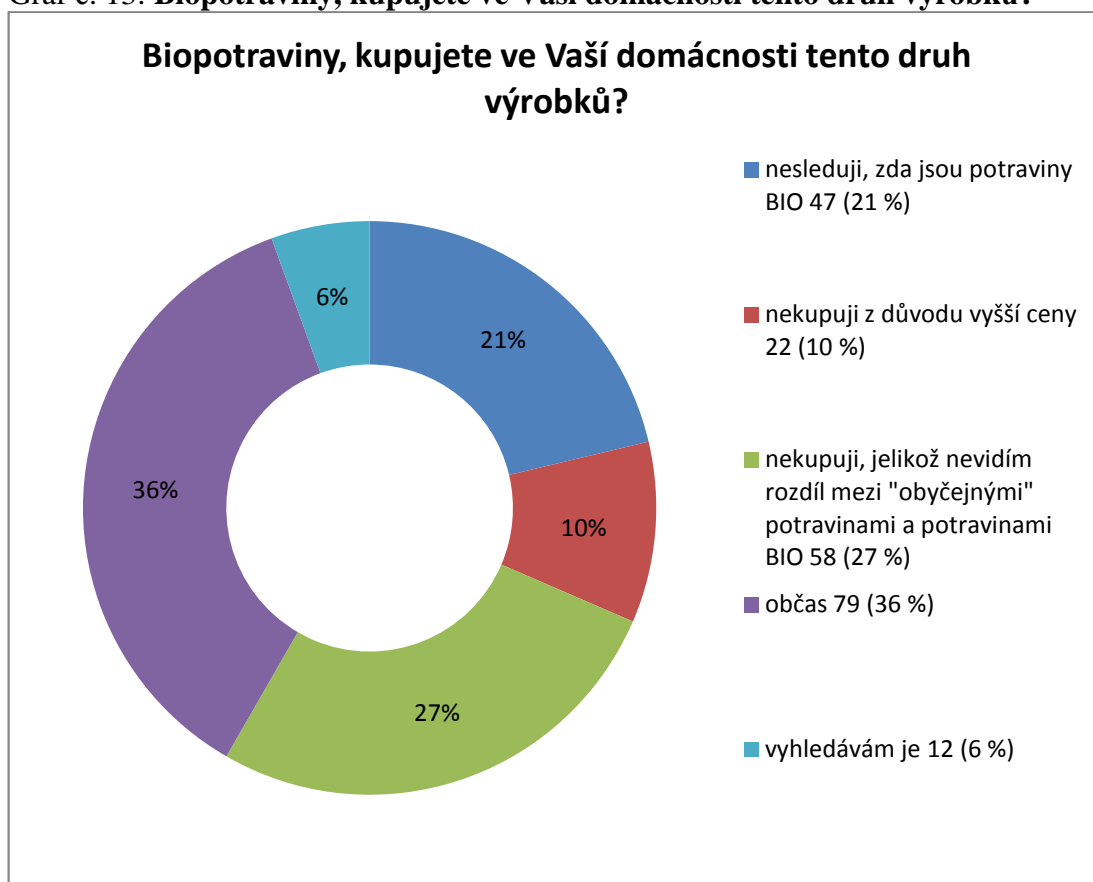
Graf č. 12: **Jaké značky kvality znáte?**



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Další otázka směřuje na oblast biopotravin. Více než 1/3 respondentů odpověděla, že biopotraviny kupuje občas. Druhá téměř 1/3 respondentů však tyto potraviny nekupuje, neboť nevidí rozdíl mezi „obyčejnými potravinami a potravinami BIO“. Nezanedbatelný je i fakt, že 10 % zákazníků tyto potraviny nekupuje z důvodu vyšší ceny. Dle mého názoru si tyto potraviny teprve hledají své místo na trhu potravin v České republice. Tato situace souvisí ovšem i s možnostmi či nemožnostmi jednotlivých skupin obyvatelstva vydávat poměrně vysoké finanční prostředky za tyto produkty. Cenové hledisko je zde prvořadé.

Graf č. 13: **Biopotraviny, kupujete ve Vaší domácnosti tento druh výrobků?**

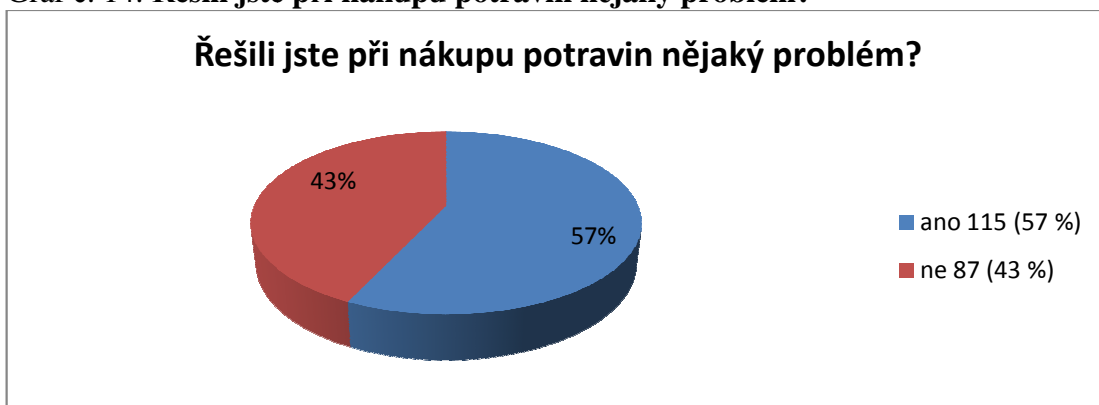


Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Od respondentů jsem také zjišťoval, zda při nákupu potravin řešili nějaký problém, pakliže ano, jaký. Graf č. 14 nám ukazuje, že 57 % dotazovaných se s nějakým problémem setkalo. 43 % lidí mělo, alespoň do této chvíle, bezproblémový nákup.

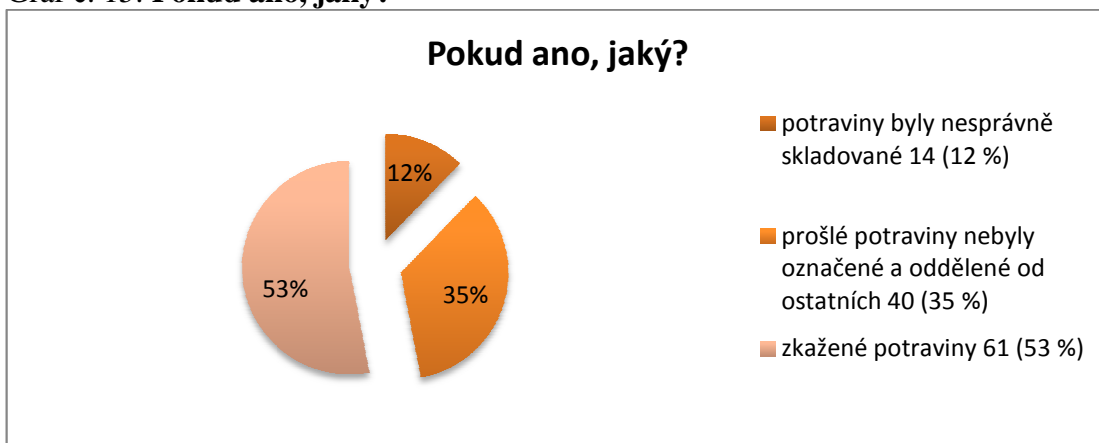
V otázce č. 10 jsem se od 115 respondentů, kteří se s problémy při nákupu potravin setkali, snažil zjistit konkrétní vady či nedostatky. Nejvíce kupujících uvedlo jako důvod zkažené potraviny (53 %). S tím, že prošlé potraviny nebyly označené a oddělené od ostatních, se setkalo 35 % respondentů. Poslední důvod, který uvedlo 12 % spotřebitelů, bylo to, že potraviny byly nesprávně skladované.

Graf č. 14: **Řešili jste při nákupu potravin nějaký problém?**



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Graf č. 15: **Pokud ano, jaký?**

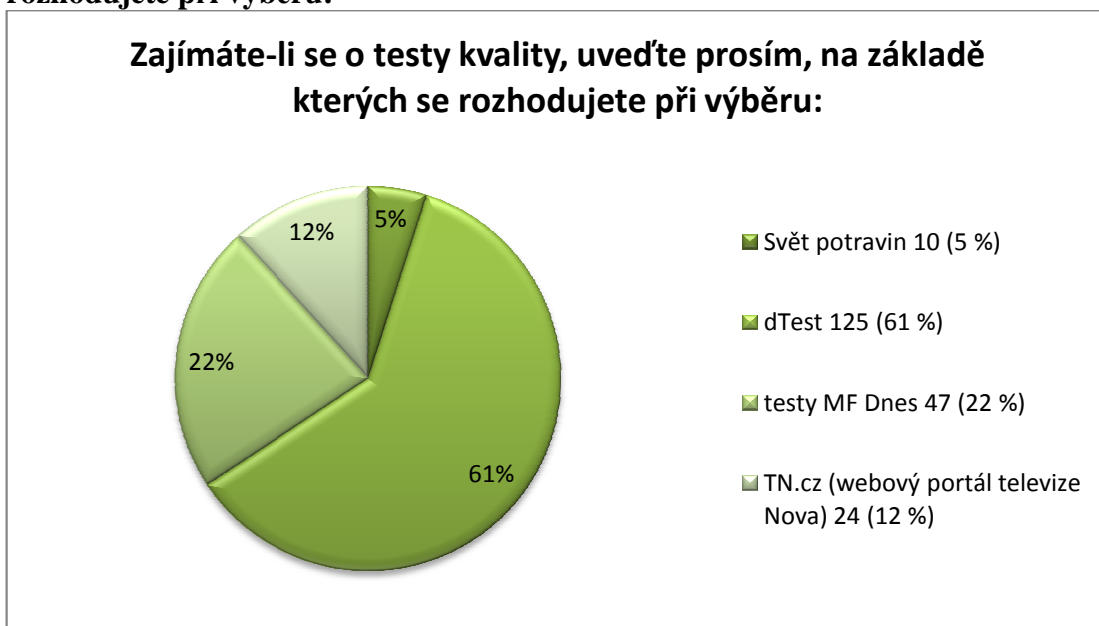


Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Více než polovina respondentů zná testy kvality z časopisu dTest. Nejméně respondentů se rozhoduje dle testů z časopisu Svět potravin.

Zájem o testy kvality v poslední době stoupá. Poskytují zajímavou formou důležité informace jak pro odborníky, tak i laiky. Výsledky řady testů jsou publikovány poutavou formou v masmédiích (televize, tisk).

Graf č. 16: **Zajímáte-li se o testy kvality, uveďte prosím, na základě kterých se rozhodujete při výběru:**



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Obrázek č. 4: **Logo časopisu dTest**

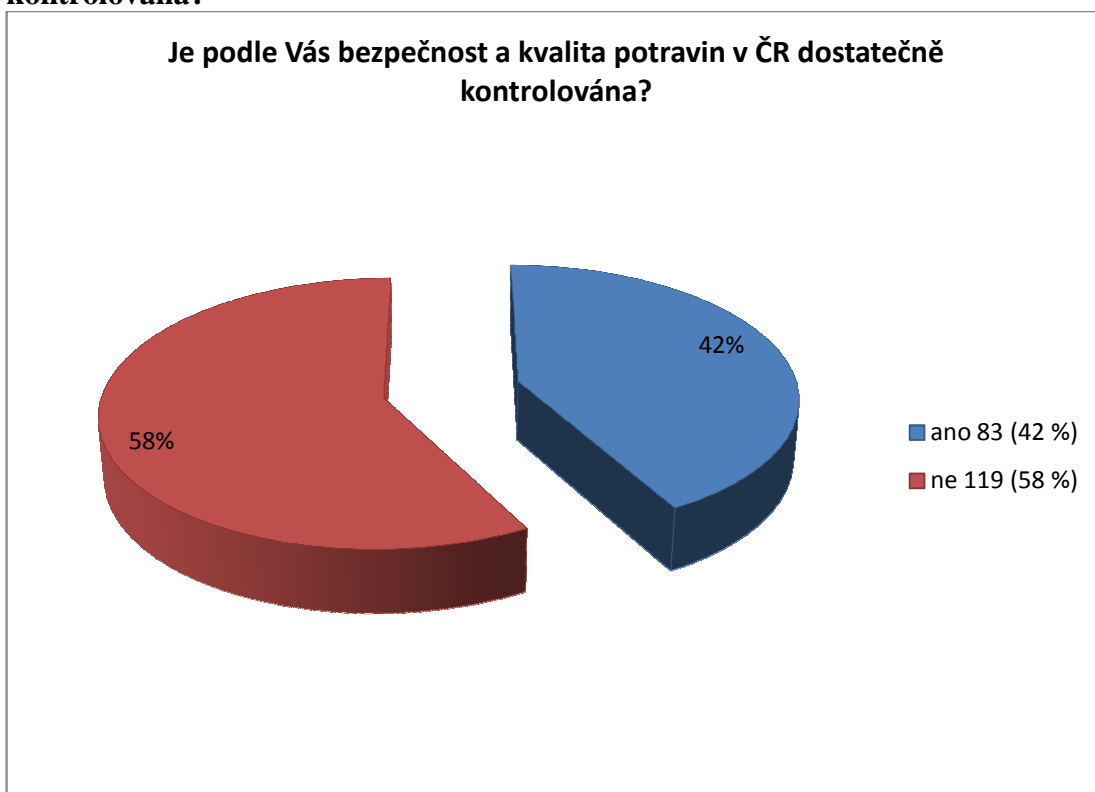


Zdroj: www.cuketka.cz

Přesto, že na kvalitu a bezpečnost potravin dohlíží v České republice několik kontrolních organizací, viz kapitola 3. 2. 1, 58 % respondentů si myslí, že kontrola je nedostatečná. Toto vysoké procento je zřejmě způsobeno nedávnou metanolovou aférou, kdy dokonce několik lidí po požití závadného alkoholu zemřelo. Nebezpečí otravy skladovanými lihovinami trvá i dnes, více než 2 roky od vypuknutí této aféry na podzim roku 2012.

Naopak o tom, že kontroly jsou prováděny pravidelně a tím je zajištěna žádoucí kvalita a bezpečnost, je přesvědčeno 42 % hodnotitelů, jak můžeme vidět na grafu č. 17.

Graf č. 17: Je podle Vás bezpečnost a kvalita potravin v ČR dostatečně kontrolována?



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Následující otázka v závěru dotazníku se ptá na všeobecný názor na kvalitu potravin na českém trhu. Téměř 2/3 respondentů odpovědělo, že potraviny jsou kvalitní „rozhodně ano“ či „spíše ano“. Většina spotřebitelů potravinám na českém trhu důvěřuje.

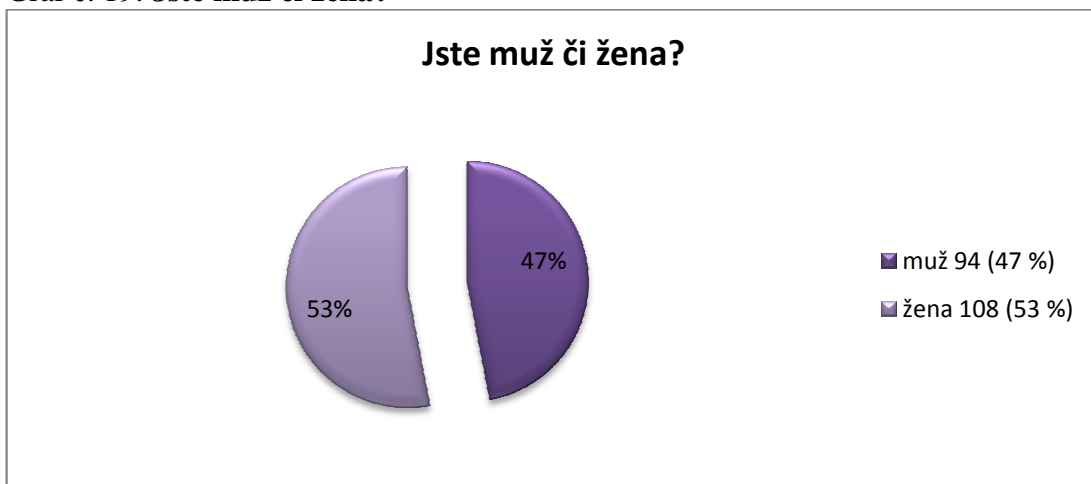
Graf č. 18: Pro uvedený výrok vyberte jednu z následujících možností: „Potraviny na českém trhu jsou kvalitní“



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Jak můžeme vidět na grafu č. 19, z celkového počtu 202 respondentů je 53 % žen a 47 % mužů. Věkové kategorie a jejich jednotlivé počty zástupců jsem shrnul do grafu č. 20. Největší počet respondentů, kteří mi pomáhali se sběrem informací do mého dotazníku, je ve věku 31 – 60 let (59 %). Na druhém místě je věkové rozmezí 15 – 30 let (36 %) a nejméně respondentů je ve věkové hranici nad 60 let, pouhých 5 %.

Graf č. 19: **Jste muž či žena?**



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

Graf č. 20: **Uved'te prosím Vaši věkovou skupinu.**



Zdroj: Vlastní zpracování dle výsledků dotazníkového šetření

8. ZÁVĚR

„Kvalita potravin z pohledu spotřebitele“, dle mého názoru zajímavé a velmi důležité téma. Snažil jsem se ve své práci získat co možná nejvíce informací jednak pro sebe, ale hlavně pro samotné spotřebitele.

Jako zdroj jsem si zvolil formu dotazníkového šetření. Patnáct jednoduchých otázek mi zodpovědělo celkem 202 respondentů různé věkové kategorie. Na základě výsledků, které zde velmi stručně shrnu, si může každý čtenář udělat svůj vlastní názor o tom, jak čeští spotřebitelé vnímají nebo nevnímají kvalitu potravin.

Nakupování potravin patří ke každodenním činnostem většiny z nás, kupující se zajímají o kvalitu, složení, cenu potravin. Při výběru potravin jsou určitým vodítkem tzv. značky kvality. Zaměřil jsem se na čtyři nejznámější značky (KLASA, Regionální potravina, BIO a Vím, co jím). Řada potravin, které vlastní některou značku kvality, ale bohužel naráží na nezájem spotřebitele především „díky“ vyšší ceně (značka BIO).

Cena každého výrobku významně ovlivňuje spotřebitele při samotném výběru a nákupu. Při studiu vývoje cen potravin od roku 2010 můžeme konstatovat, že cenová hladina neustále stoupá.

Kvalita potravin je v České republice garantována několika kontrolními organizacemi. Nejznámější je Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Přesto 57 % respondentů odpovědělo, že se setkali při nákupu potravin s problémy, jako např. zkažené potraviny, prošlé potraviny neoznačené či nesprávné skladování. Nadpoloviční většina dotázaných je přesvědčena, že kvalita potravin není dostatečně kontrolována.

Pro konkretizaci podmínek zajištění správné péče o jednotlivé druhy potravin jsem zvolil následující komodity – maso a masné výrobky, vejce, mléko a mléčné výrobky, pekařské výrobky a ovoce a zeleninu. Z obsahu daných kapitol vyplývá, že se jedná o náročnou a odpovědnou činnost.

Dané téma mě zaujalo a studium této problematiky mi přineslo řadu nových a zajímavých poznatků. Doufám, že zjištěné skutečnosti pomohou kupujícím lépe se orientovat v široké nabídce nejrůznějších druhů potravin na našem trhu. Zdravé a kvalitní potraviny jsou důležitým předpokladem pro zdravý vývoj každého jedince. Věřím, že situace v oblasti kvality potravin se bude v budoucnu jen zlepšovat.

9. SUMMARY

The title of my bachelor's thesis is „Foodstuff quality from the customer's point of view“. In human health, the quality of foodstuff cannot be substituted in any phase of human life.

At the beginning of my thesis I will define the basic terms, such as a foodstuff, a nutritive quality, safe nutritive and grading of nutritive.

An important part of my thesis is called “Foodstuff and the customer”. In that part I look at the most important supervisory organisations in the Czech Republic and their responsibilities. Hereafter I will focus on issues related to packaging and food labelling (since new requirements came into place in December 2014). The topics relating to the customer's behaviour and the shopping process are also prominent.

When choosing a food, the so-called “quality label” can serve in guiding the customer. The most frequent labels are “KLASA”, “Regionální potravina“, „BIO“ and „Vím, co jím“. Quality foodstuff usually deter customers because of a higher price. The price of every product greatly influences customers during the selection and shopping process. The fact is that the price levels in the Czech Republic have been increasing since 2010.

I chose five commodities (meat and meat products, eggs, milk and dairy products, pastries, fruits and vegetables) for a description of the conditions for nutrition quality maintenance. In all cases these are difficult and challenging activities.

The last part of my bachelor's thesis contains a review of the results of a survey. I collected 202 answers for the review. I was interested if people considered the nutritional composition of the products, if they knew what the quality food label means, how many times they bought foodstuff and how many times they had solved food related issues. In the results, the most interesting finding is that more than 50 percent of respondents think that the quality of food is not monitored sufficiently.

The topic really interests me and research in this area has brought me numerous new and interesting findings. I really hope that the results of my bachelor's thesis will help customers in navigating the broad offer of various products on our local market.

10. PŘEHLED LITERATURY

1. BÁRTOVÁ, H., BÁRTA, V., KOUDELKA, J., *Spotřebitel: (chování spotřebitele a jeho výzkum)*. 1. vyd. Praha: Oeconomica, 2007. 254 s. ISBN: 978-80-245-1275-4
2. BABIČKA, L., *Průvodce světem potravin* 3. aktualizované vyd. Praha I: Ministerstvo zemědělství, 2012. ISBN: 978-80-7434-086-4
3. HES, A., *Chování spotřebitele při nákupu potravin*. 1. vyd. Praha: Alfa nakladatelství, 2008. 160 s. ISBN 978-80-87197-20-2
4. KOUDELKA, J., *Spotřební chování a marketing*. Grada, Praha, 1997
5. SCHIFFMAN, L., KANUK, L. *Nákupní chování*. 1. vyd. Brno, 1998. 633 s. ISBN 80-251-0094-4.
6. SKOŘEPA, L., *Regionální trh potravin*. 1. vyd. České Budějovice, 2009. 196 s. ISBN 978-80-86266-18-3
7. VALENTA, Ondřej a Petr Hladík. *Budoucnost kvality a bezpečnosti potravin v Česku*. 1. vyd. Praha: Sociologické nakladatelství, 2011. 123 s. ISBN 978-80-86794-38-9.
8. VYSEKALOVÁ, J., *Psychologie spotřebitele: jak zákazníci nakupují*. 1. vyd. Praha: Grada, 2004. 283 s. ISBN: 80-247-0393-9.

INTERNETOVÉ ZDROJE:

9. Aktuálně [online]. [cit. 26. 2. 2015] Dostupné z: <http://zpravy.aktualne.cz/finance/nakupovani/vetsi-pismo-k-rohliku-cedulka-zmeny-ve-vasem-supermarketu/r~09eea004821411e4b6d20025900fea04/>
10. Deník [online]. [cit. 25. 2. 2015] Dostupné z: <http://www.denik.cz/ekonomika/jidlo-by-uz-zdravovat-nemelo-ani-zlevnovat-20130911.html>
11. Hazard Analysis and Critical Control Point [online]. [cit. 26. 2. 2015] Dostupné z: <http://haccp.webnode.cz/krizova-kontaminace-potravin>
12. iDnes [online]. [cit. 20. 2. 2015] Dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/loga-na-potravinach-04c-/ekonomika.aspx?c=A140107_114302_ekonomika_fih
13. Müller Food Additive, s.r.o. [online]. [cit. 20. 2. 2015] Dostupné z: http://www.muller-koreni.cz/novinky/kvalita-potravin-znacky-kvality_71

14. Střední škola společného stravování [online]. [cit. 5. 2. 2015] Dostupné z: http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/pv/1/jakost.htm
15. Víš, co jíš [online]. [cit. 18. 2. 2015]. Dostupné z: http://www.viscojis.cz/teens/index.php?option=com_content&view=article&id=189:176&catid=110:jak-nakupovat-potraviny&Itemid=159
16. Víš, co jíš [online]. [cit. 25. 2. 2015] Dostupné z: http://www.viscojis.cz/teens/index.php?option=com_content&view=article&id=53%3A21&catid=110&Itemid=159
17. Vitalia [online]. [cit. 23. 2. 2015] Dostupní z: <http://dieta.vitalia.cz/clanky/jak-rostly-ceny-potravin/>
18. Wikipedie [online]. [cit. 26. 2. 2015] Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Kontaminace_potravin#Druhy_kontaminace_potravin

SEZNAM GRAFŮ

Graf č. 1: Spotřeba masa v kilogramech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013	25
Graf č. 2: Spotřeba vajec v kusech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013.....	27
Graf č. 3: Spotřeba mléka v litrech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013	29
Graf č. 4: Spotřeba chleba, pšenice a trvanlivého pečiva v kilogramech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013	30
Graf č. 5: Spotřeba ovoce a zeleniny v kilogramech (na obyvatele za rok) 2005 - 2013	32
Graf č. 6: Jak často nakupujete potraviny?	35
Graf č. 7: Při realizaci Vašeho nákupu potravin, zajímáte se o jejich kvalitu, zdravotní a výživové tvrzení?	36
Graf č. 8: Nejdůležitějším údajem o složení výrobku je pro mě:.....	37
Graf č. 9: Čemu dáváte při výběru potravin přednost?	37
Graf č. 10: Co si představíte pod pojmem kvalita potravin a na základě jakých ukazatelů kvalitu posuzujete?.....	38
Graf č. 11: Značky kvality	39
Graf č. 12: Jaké značky kvality znáte?.....	39
Graf č. 13: Biopotraviny, kupujete ve Vaší domácnosti tento druh výrobků?.....	40
Graf č. 14: Řešili jste při nákupu potravin nějaký problém?	41
Graf č. 15: Pokud ano, jaký?.....	41
Graf č. 16: Zajímáte-li se o testy kvality, uveďte prosím, na základě kterých se rozhodujete při výběru:.....	42
Graf č. 17: Je podle Vás bezpečnost a kvalita potravin v ČR dostatečně kontrolována?	43
Graf č. 18: Pro uvedený výrok vyberte jednu z následujících možností: „Potraviny na českém trhu jsou kvalitní“	44
Graf č. 19: Jste muž či žena?	45
Graf č. 20: Uveďte prosím Vaši věkovou skupinu.	45

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek č. 1: Rozhodování při nákupu potravinářských výrobků.....	19
Obrázek č. 2: Vývoj cen potravin v letech 2010 - 2014.....	24
Obrázek č. 3: Ilustrační foto „dotazník“	34
Obrázek č. 4: Logo časopisu dTest	42

SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK

ČSÚ – Český statistický úřad

EU – Evropská unie

GMO – geneticky modifikované organizmy

KEZ – kontrola ekologického zemědělství

MZe – ministerstvo zemědělství

SRS – Státní rostlinolékařská správa

SVS – Státní veterinární správa

SZPI – Státní zemědělská a potravinářská inspekce

ÚKSÚP – Ústřední kontrolní a zkušební ústav polnohospodářský

ÚKZÚZ – Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

WHO – Světová zdravotnická organizace

BSE – bovinní spongiformní encefalopatie, lidově nemoc šílených krav

PŘÍLOHY

Příloha č. 1: Loga značek kvality

1. Logo značky KLASA



Zdroj: www.viscojis.cz

2. Logo značky Regionální potravina



Zdroj: www.viscojis.cz

3. Logo značky BIO



Zdroj: www.viscojis.cz

4. Logo značky BIO (EU)



Zdroj: www.viscojis.cz

5. Logo značky Vím, co jím



Zdroj: www.albert.cz

Příloha č. 2: **Dotazník**

1. Jak často nakupujete potraviny? *

- denně
- obden
- dvakrát týdně
- jednou týdně
- méně často

2. Při realizaci Vašeho nákupu potravin, zajímáte se o jejich kvalitu, zdravotní a výživové tvrzení? *

- rozhodně ano
- spíše ano
- spíše ne
- rozhodně ne

3. Nejdůležitějším údajem o složení výrobku je pro mě:*

- složení (tuky, bílkoviny, sacharidy)
- energetická hodnota
- počet "ěček"

4. Čemu dáváte při výběru potravin přednost? *

- kvalitě
- ceně

5. Co si představíte pod pojmem kvalita potravin a na základě jakých ukazatelů kvalitu posuzujete? *

- potravina mi chutná
- vyhovuje mi složení, uvedené na etiketě
- potravina se mi líbí vzhledově
- líbí se mi obal potraviny
- celkový osobní pocit
- potravina získala jednu či více značek kvality

6. Značky kvality: *

- nic mi neříkají
- občas se podle nich řídím při výběru
- při nákupu potravin jsou pro mě důležitým faktorem

7. Jaké značky kvality znáte? *

- BIO
- Regionální potravina
- KLASA
- žádné neznám

8. Biopotraviny, kupujete ve Vaší domácnosti tento druh výrobků? *

- nesleduji, zda jsou potraviny BIO
- nekupuji z důvodu vyšší ceny
- nekupuji, jelikož nevidím rozdíl mezi „obyčejnými“ potravinami a potravinami BIO
- občas
- vyhledávám je

9. Řešili jste při nákupu potravin nějaký problém? *

- ano
- ne

10. Pokud ano, jaký?

- potraviny byly nesprávně skladované
- prošlé potraviny nebyly označené a oddělené od ostatních
- zkažené potraviny

11. Zajímáte-li se o testy kvality, uveďte prosím, na základě kterých se rozhodujete při výběru:

- Svět potravin
- dTest
- Testy MF Dnes
- TN.cz (webový portál televize Nova)

12. Je podle Vás bezpečnost a kvalita potravin v ČR dostatečně kontrolována? *

ano

ne

13. Pro uvedený výrok vyberte jednu z následujících možností: „Potraviny na českém trhu jsou kvalitní“. *

rozhodně ano

spíše ano

spíše ne

rozhodně ne

14. Jste muž či žena? *

muž

žena

15. Uvedte prosím Vaši věkovou skupinu. *

15 - 30 let

31 - 60 let

nad 60 let

Vysvětlivky k dotazníku:

* - povinná odpověď

- možno označit jen jednu odpověď

- možno označit více odpovědí