

Mendelova univerzita v Brně
Agromická fakulta
Ústav agrosystémů a bioklimatologie



Možnosti veřejného stravování v biokvalitě
v regionu Brno-město

Bakalářská práce

Vedoucí práce:
Ing. Tamara Dryšlová, Ph.D.

Vypracovala:
Olivie Mlčoušková

Brno 2017

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci: **Možnosti veřejného stravování v biokvalitě v regionu Brno-město** vypracovala samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47 b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou *Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

Jsem si vědoma, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Brně dne:

.....

podpis

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucí bakalářské práce Ing. Tamaře Dryšlové, Ph.D. za čas, který mi věnovala, za rady a informace při zpracování bakalářské práce.

Dále bych chtěla poděkovat pracovníkům společnosti Rebio Sun s.r.o., a to především panu šéfkuchaři Vlastimilu Kelblovi, za ochotu a poskytnuté informace o společnosti. A mé poděkování patří také mé rodině a příteli za podporu a zázemí během studia.

ABSTRAKT

Bakalářská práce je zaměřena na možnosti veřejného stravování v biokvalitě v regionu Brno-město. V první části práce jsou definovány základní pojmy ekologického zemědělství, biopotraviny a jejich certifikace a další pojmy ekologického zemědělství. Následují informace o celkovém trhu a spotřebě biopotravin. V druhé části práce jsou identifikovány možnosti veřejného stravování v biokvalitě v České republice, které jsou zjištěny z veřejně dostupných zdrojů. Další kapitola je věnována pravidlům a povinnostem provozu veřejně stravovacích zařízení v biokvalitě. Práce je zaměřena na region Brno-město, byla vybrána bio restaurace Rebio. Dále bylo zpracováno dotazníkové šetření u zákazníků bio restaurace Rebio na téma znalost biopotravin, spotřeby biopotravin a návštěvnosti restaurace Rebio.

Klíčová slova: ekologické zemědělství, biopotravina, trh s biopotravinami, bio restaurace, veřejné stravování

ABSTRACT

The thesis is focused on the option catering in bioquality in the region Brno-city. In the first part of thesis are defined the basic concepts of organic farming, organic foods and their certification, market and consumption of organic food and other terms of organic farming. It is followed by information about the market and the consumption organic food. In the second part of thesis are identified options of catering in bioquality in the Czech republic, which are identified from publicly available portals. Another chapter is devoted to the rules and obligations in the catering in bioquality. The thesis is focused on the region Brno-city, it was chooses organic restaurant Rebio. At the conclusion of the thesis was done a questionnaire survey by the customers of organic restaurant Rebio, the survey is about knowledge of organic food, the consumption of organic food, and how often people going to the Rebio restaurant.

Key words: organic agriculture, organic food, organic food market, organic restaurant, catering

OBSAH

1	ÚVOD.....	8
2	CÍL PRÁCE	10
3	LITERÁRNÍ PŘEHLED	11
3.1	Charakteristika ekologického zemědělství.....	11
3.1.1	Definice ekologického zemědělství	11
3.1.2	Konvenční a integrované zemědělství	11
3.1.3	Hlavní principy ekologické produkce	12
3.1.4	Zahájení ekologické produkce	13
3.1.5	Ekonomické aspekty ekologicky hospodařícího podniku.....	14
3.1.6	Stav ekologického zemědělství v České republice	14
3.2	Produkty ekologického zemědělství.....	14
3.2.1	Bioprodukt a biopotravina	14
3.2.2	Zpracování a výroba bioproduktů.....	15
3.2.3	Kontrola, certifikace a značení bioproduktů.....	16
3.3	Trh a spotřeba biopotravin	19
3.3.1	Celkový trh s biopotravinami v ČR	19
3.3.2	Poptávka a způsob distribuce biopotravin	19
3.3.3	Mezinárodní srovnání	21
4	MATERIÁL A METODIKA.....	22
4.1	Veřejná stravovací zařízení v biokvalitě	22
4.2	Dotazníkové šetření.....	23
5	VÝSLEDKY A DISKUSE.....	24
5.1	Restaurace Rebio.....	24
5.1.1	O restauraci Rebio	24
5.1.2	Konkurence restaurace Rebio	28
5.1.3	Problematika poptávky a nabídky restaurace Rebio.....	31
5.2	Výsledky dotazníkového šetření	33
5.3	Diskuse a celkové shrnutí.....	49

6	ZÁVĚR	51
7	POUŽITÁ LITERATURA A PRAMĚNY	53
8	SEZNAM OBRÁZKŮ	57
9	SEZNAM TABULEK.....	58
	PŘÍLOHY.....	59

1 ÚVOD

Ekologické zemědělství je stále více se rozšiřující způsob hospodaření, a to vzhledem k rostoucí poptávce po bioproduktech. Díky zvyšujícím se počtům onemocnění a zdravotních zátěží obyvatel, se lidé jako konzumenti začínají více zajímat o to, jaké potraviny nakupují a jaké je jejich složení či původ. Z všeobecných informací je známo, že běžné potraviny z konvenčních surovin mohou být zatíženy i látkami, které mohou způsobovat různé zdravotní problémy. Často spotřebitelé vidí řešení v tom, že nakupují bioprodukty a biopotraviny.

Další důvod zájmu o bioprodukty a biopotraviny je, že lidé začínají více přemýšlet o životním prostředí a jeho budoucnosti, o původu potraviny, preferují více regionální potraviny, potraviny bez geneticky modifikovaných organismů a v neposlední řadě je zajímavá zacházení s hospodářskými zvířaty. Tato část populace oceňuje na ekologickém zemědělství zejména možnost snížení negativních dopadů na půdu a dodržování přísných norem umožňujících šetrné zacházení s hospodářskými zvířaty.

Konzumace biopotravín se postupně stává trendem a součástí nové moderní doby, ačkoliv historie ekologického zemědělství sahá do poloviny minulého století. Počet produktů, prodejen a restaurací v biokvalitě se mnohonásobně zvyšuje a stává se tak komoditou s nejrychlejším nárůstem v tak krátkém časovém období (v České republice od roku 1990).

Druhé největší a nejlidnatější město v České republice je Brno, které se často nazývá „městem vegetariánů a studentů“. Právě studenti tvoří největší klientelu v nákupu a spotřebě biopotravín a často se to vztahuje i ke vzdělání, jelikož vzdělaní lidé jsou více informovaní, zajímají se o dění a jsou ochotni více zaplatit za kvalitní potraviny. Další skupinou, která často nakupuje biopotraviny, jsou matky na mateřské dovolené, které preferují zdravý životní styl především pro zdraví svých dětí. Velká poptávka po bioproduktech a zdravém stravování dala impulz vzniku několika desítkám subjektů, a tak se toto město stává špičkou v nabídce bioprodejen a stravovacích zařízení v biokvalitě v České republice.

Ve městě Brně je několik veřejných stravovacích zařízení se zdravou stravou složenou i z bioproduktů, avšak pouze jedna má certifikaci od kontrolní instituce KEZ o.p.s.,

a to restaurace Rebio, která má čtyři provozovny a plánuje i rozšíření do dalších měst České republiky.

Toto téma je mi velmi blízké, jelikož již od dětského věku navštěvuji stravovací zařízení, která jsou popsána v této práci, a i nadále jsem stálým zákazníkem ve zmíněných veřejných stravovacích zařízeních. Mimo studium se často pohybuji v supermarketech a hypermarketech a sleduji i v těchto odvětvích vyšší zájem o kvalitní potraviny, než tomu bylo dříve.

2 CÍL PRÁCE

Hlavním cílem bakalářské práce byla analýza trhu v oblasti gastronomie v biokvalitě v regionu Brno-město. Bakalářská práce je rozdělena do dvou částí, a to na literární část a praktická část.

V první části bakalářské práce jsou charakterizovány hlavní pojmy ekologického zemědělství, dále biopotraviny, a to včetně zpracování, kontroly, certifikace, značení bioproduktů, a také celkový trh a spotřeba biopotravin.

V druhé části je zmapován aktuální přehled stravovacích zařízení v biokvalitě v České republice, který je získán z veřejně dostupných údajů Ministerstva zemědělství, kontrolní organizace KEZ a dalších portálů. Dále jsou zde uvedena pravidla a povinnosti pro vedení stravovacího zařízení v biokvalitě, na která navazuje sledovaný podnik, který je součástí této práce. Bakalářská práce je zaměřena na region Brno-město, a byla zvolena restaurace Rebio, která je jedinou certifikovanou restaurací v biokvalitě v regionu Brno-město. Na základě toho jsem kontaktovala vedení společnosti k získání informací, které jsou použity v této práci. V práci jsou uvedeny informace o vývoji společnosti, jak společnost získala certifikát od kontrolní organizace KEZ o.p.s., dále jsou zde uvedeni nejvýznamnější dodavatelé restaurace, aktuální konkurenti a problematika poptávky a nabídky.

Na závěr bakalářské práce je zpracováno dotazníkové šetření u zákazníků restaurace Rebio, které je zaměřeno na znalost biopotravin, spotřebu a návštěvnost restaurace Rebio.

3 LITERÁRNÍ PŘEHLED

3.1 Charakteristika ekologického zemědělství

3.1.1 Definice ekologického zemědělství

Ekologické zemědělství v České republice definuje zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a EU Nařízení 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů. Dodržování těchto právních předpisů kontrolují akreditované kontrolní organizace (MZe, 2015).

„Ekologickým zemědělstvím se rozumí zvláštní druh zemědělského hospodaření, který dbá na životní prostředí a jeho jednotlivé složky stanovením, omezením či zákazy používání látek a postupů, které zatěžují, znečišťují nebo zamořují životní prostředí nebo zvyšují rizika kontaminace potravního řetězce, a který zvýšeně dbá na vnější životní projevy a chování a na pohodu chovaných hospodářských zvířat“ (Urban, Šarapatka a kol., 2003).

Jednou z odnoží ekologického zemědělství je biologicko-dynamické zemědělství, které splňuje legislativní požadavky ekologického zemědělství a produkty získané z tohoto typu zemědělství lze označit jako biopotraviny. Zde je možno používat speciální preparáty a homeopatická opatření pro regulaci škůdců a chorob rostlin, a právě tím se odlišuje od ekologického zemědělství. Pro tento způsob hospodaření je typické pojmání farmy jako jednotného samostatného organismu. Dále jsou důležité vzájemné vztahy mezi půdou, zvířaty a rostlinami, které jsou chápány jako uzavřený soběstačný systém (PRO-BIO, 2010).

3.1.2 Konvenční a integrované zemědělství

Konvenční zemědělství je nejrozšířenějším způsobem hospodaření současné doby ve vyspělých zemích, využívající hnojiva, pesticidy a další přípravky, které zajišťují snížení ztrát a zvýšení výnosu rostlin. Dále se v chovu hospodářských zvířat využívají krmné přísady, hormonální přípravky a další způsoby, které ovlivňují jejich užitkovost. Technologie pěstování a chovu zvířat zvláště v minulosti byly preferovány především z hlediska technického a ekonomického. Konvenční zemědělství bylo zaměřeno na kvantitu, a tím se do značné míry zanedbávaly ekologické požadavky (Moudrý, 1997).

Mezistupněm konvenčního a ekologického zemědělství je zemědělství integrované. „Nejdůležitější je integrovaná ochrana rostlin, tzn., že kromě profylaktického potírání škůdců či místo něj se po dosažení určité koncentrace škůdců používají zejména: biologické postupy (použití přirozených nepřátel, patogenních bakterií, feromonů pro nakládání škůdců apod.), mechanické postupy (odřezávání – sklizeň napadených výhonů – plodů, vláčení, plečkování proti plevelům). Až po všech těchto postupech se mohou – v maximální míře se selektivními účinky – používat chemické syntetické prostředky pro ochranu rostlin“ (Moudrý, 1997).

3.1.3 Hlavní principy ekologické produkce

Hlavním principem ekologické produkce je biologický koloběh: zdravá půda ⇒ zdravé rostliny ⇒ zdravá zvířata ⇒ zdravé potraviny ⇒ zdraví lidé (Urban, Šarapatka a kol., 2003).

Nejvýznamnější zásady ekologické produkce jsou energetická úspornost, šetrné zacházení se zdroji, omezování odpadů, snížení znečištění životního prostředí, vyloučení syntetických přídavných a pomocných látek a využívání šetrných postupů. Při zpracování ekologických produktů přitom platí několik zákazů. Mezi ně patří ozařování a mikrovlnný ohřev, chemické zjemňování, uzení a nakládání pomocí chemikálií, používání hormonů a enzymů, bělení, přidávání syntetických sladidel a aditiv (Moudrý, 1997).

Osevní postupy ekologického zemědělství musí být pestré a vyvážené, hlavním cílem je udržení a zvýšení úrodnosti půdy a zajištění dostatku živin pro rostliny a minimalizování ztráty živin z půdy. Obdělávání půdy je prováděno šetrným postupem tak, aby došlo ke zlepšení fyzikálních vlastností půdy, zvýšení úrodnosti a protierozního působení. Výživa a hnojení rostlin spočívá především v koloběhu přirozeného čerpání živin z půdy, která je neustále hnojena statkovými hnojivy a zeleným hnojením, avšak nejvyšší roční průměrná dávka dusíku aplikovaná statkovými hnojivy činí 170 kg/ha dusíku (Moudrý a kol., 2007).

Moudrý a kol. (2007) uvádějí základní ustanovení pro chov zvířat v ekologickém zemědělství:

- Přirozené systémy chovu
 - o Plemena adaptována na podmínky v místě chovu

- Welfare (pohoda zvířat)
- Celkový stav hospodářských zvířat na ekofarmě: maximálně dvě dobytčí jednotky na jednom hektaru zemědělské půdy
- Reprodukce
 - Především přirozená plemenitba
 - Trvalá přítomnost plemeníka ve stádě
 - Zákaz používání způsobu reprodukce, které by poškodily samici nebo plod (nevhodné hybridizace masnými plemeny, přenos embryí)
 - Přirozený průběh porodu a přímý kontakt matky s novorozeným mládětem
- Ustájení
 - Přirozené podmínky a dostatek prostoru pro pohyb zvířat s možností přirozené ventilace a osvětlení
 - Podestýlka z přírodních materiálů a možnost odpočinku
 - Zákaz trvale vazného ustájení
 - Zajištění dostatku ochrany proti větru, dešti, slunci a vysokým teplotám
- Výživa a krmení
 - Především vlastní krmiva
 - Výživa přežvýkavců tvořena převážně krmivem z víceletých pícnin a trvalých travních porostů z ekofarmy
- Ochrana zdraví
 - Prevence onemocnění
 - Používání přednostně přírodních přípravků při onemocněních
 - Označení léčených zvířat
 - Zákaz podávání léčivých přípravků a doplňkových látek u zdravých zvířat
 - Zákaz provádění zákroků, které mění vzhled či funkci orgánů zvířat (kastrace)
 - Minimalizace stresu při přepravě a porážce zvířat

3.1.4 Zahájení ekologické produkce

Dle Moudrého a Prugara (2001) osoba fyzická nebo právnická, která chce hospodařit podle zákona o ekologickém zemědělství, je povinna podat žádost o registraci k Ministerstvu zemědělství. Pokud se ekologický zemědělec současně zabývá i výrobou biopotravin, podává i registraci pro výrobce biopotravin. Další registrované činnosti v ČR jsou uvádění do oběhu, produkce rozmnožovacího materiálu a krmiv.

3.1.5 Ekonomické aspekty ekologicky hospodařícího podniku

U ekologicky hospodařícího podniku se očekává, že bude ekonomicky životaschopný. Pokud nějaká komodita není jednoznačně zisková, lze považovat za přínosné i to, jakým způsobem jsou potraviny produkovány a jaký efekt, který není projeven v ceně produktu, přináší: například jakost vody, druhová rozmanitost a další. Přesto je nutné se o zisk zajímat, jelikož i zemědělci jsou podnikatelé podnikající za účelem dosažení zisku. Nejvíce se však na zhoršení ekonomické situace podílí konverze neboli přechodné období.

Druhým faktorem ovlivňujícím zisk je cena. Cena není pouze jedna „cena zemědělských výrobců“, ale ceny bioprodukce se liší podle distribuce. Ceny z přímého prodeje jsou mnohdy až dvakrát vyšší než při prodeji velkoobchodnímu. Ekologické produkty dosahují často tzv. cenové prémie. Průměrná cena těchto produktů je přitom vyšší než cena produktů konvenčního zemědělství. Vyšší ceny jsou mimo jiné způsobeny nákladností na produkci, která je šetrnější k životnímu prostředí, a proto je spotřebitel, který tento produkt nakupuje, ochoten takovou cenu zaplatit, jelikož současně platí za službu, kterou způsob hospodaření dělá pro životní prostředí. Cenová prémie je nejdostupnější pro rostlinnou produkci, a to především z důvodu, že spotřebitel bioproduktů je obvykle vegetarián či vegan (Šarapatka, Urban a kol., 2006).

3.1.6 Stav ekologického zemědělství v České republice

Celková plocha ekologicky obhospodařované půdy k 31. 12. 2015 činila téměř 495 tisíc hektarů, což představuje 11,7 % z celkové výměry zemědělské půdy v České republice. Ke konci roku 2015 hospodařilo ekologickým způsobem téměř 9 % zemědělských podniků v České republice, což představuje 4 115 ekofarem. Za posledních 10 let tedy vzrostla výměra půdy téměř dvojnásobně a počet farem stoupl téměř pětkrát (MZe, 2016).

3.2 Produkty ekologického zemědělství

3.2.1 Bioprodukt a biopotravina

Bioprodukt bývá definován jako „*přímý zemědělský produkt (např. pšenice, mrkev, maso) ze systému hospodaření podléhajícímu zvláštnímu předpisu a režimu kontroly pro ekologické zemědělství. Biopotravinou pak je například „biochléb“ získaný*

z „*biomouky*“ a *dalších povolených přísad*.“ Biopotravina je následný potravinářský výrobek získaný právě z bioproduktů s omezeným množstvím povolených přísad vymezených technologickým postupem podle speciálních předpisů a se zvláštní kontrolou (Moudrý, 1997).

Trend biopotravin se v posledních dvou desetiletích velice rozšířil. Je zaznamenán jako nejvýznamnější potravinový trend. Populace jej přijímá pozitivně, jelikož způsob získání biopotraviny je šetrný k životnímu prostředí, což je v posledních letech více diskutované a pro spotřebitele při nákupech klíčové. Důležitou informací se stává původ potraviny, a proto se k nákupu více nabízí biopotravina, která stoprocentně zaručuje kontrolování v každé fázi od výrobce až ke konečnému spotřebiteli (MZe, 2003).

Trend biopotravin sebou nese i negativa, kdy spotřebitel nedokáže rozeznat skutečné biopotraviny od potravin, které jsou označovány jako ekologické, avšak jde pouze o reklamní označení. Nápis na produktech se stávají mnohdy klamavou reklamou. Proto pokud se nejedná o nápis „ekologicky šetrný výrobek“ nebo „produkt ekologického zemědělství“, který je součástí grafického loga, jedná se pouze o reklamu, nikoli o legislativní certifikaci v systému ekologického zemědělství. Existuje několik symbolů a nápisů, které působí jako „ekoznačky“, ale jsou to pouze reklamní záležitosti (Guthová a Soukupová, 2005).

V ročence 2015 vydané Ministerstvem zemědělství (2016) lze vidět vývoj trhu biopotravin v Evropě a EU, který má rostoucí charakter. Avšak poptávka spotřebitelů po biopotravinách v České republice je velmi malá a je potřeba rozšiřovat nejen produkci, ale především rozšířit spotřebitelskou poptávku po biopotravinách. Rozšíření o informovanosti biopotravin zajišťuje několik oborových a dalších nevládních organizací, které jsou podporovány Ministerstvem zemědělství. Mezi nejvýznamnější propagační aktivity patří národní kampaň Ministerstva zemědělství „Září – měsíc biopotravin“, soutěž „Česká biopotravina roku“, provoz webu „BIOspotřebitel.cz“ a další projekty.

3.2.2 Zpracování a výroba bioproduktů

Většinu bioproduktů nelze konzumovat přímo, a proto musí být zpracovány a přeměněny na biopotraviny. Tento proces musí brát na vědomí kvalitu bioproduktů. Bioprodukty se zpracovávají jinak než konvenční produkty, nelze použít například chemické látky, které

zlepšují barvu, chuť či prodlužují trvanlivost. Při tomto procesu konvenční produkty často přichází o řadu látek prospěšných pro lidské zdraví. Proto je při zpracování bioproduktů potřeba využívat jinou, často nákladnější techniku (Moudrý, 1997).

Pozornost bývá věnována nutriční hodnotě produktů, kterou jsou myšleny převážně pozitivní aspekty uplatňující se v lidské výživě: bílkoviny, vláknina, tuky, vitamíny, enzymy a další minerální prvky. Při srovnání produktů z odlišných způsobů pěstitelských technologií si častěji mnohem lépe po nutriční stránce stojí produkty z ekologického zemědělství, mnohdy mají ale nižší obsah bílkovin. Tento deficit je způsobený absencí dusíkatých průmyslových hnojiv.

Přední příčky v prodeji potravin patří zelenině a ovoci, proto jsou bio zelenina a ovoce nabízeny za vyšší cenu, kdy jsou ceněny skutečnosti jako absence syntetických pesticidů a průmyslových hnojiv nebo šetrné zacházení k přírodě. Právě tím ale bio zelenina a ovoce mohou být horší po vzhledové stránce, která je u spotřebitelů při výběru potravin citlivě vnímána a důležitá (Moudrý a Prugar, 2001).

3.2.3 Kontrola, certifikace a značení bioproduktů

„Každý podnik, který produkuje a zpracovává nebo dováží potraviny za účelem prodeje pod označením produktu z ekologického zemědělství, se musí podřídit předepsané kontrole“ (Moudrý, 1997).

Ministerstvo zemědělství (2017a) stanovilo kontrolní organizace, kterými jsou soukromé kontrolní subjekty zajišťující kontrolní činnost včetně vydávání osvědčení o původu bioproduktu. Patří k nim KEZ o.p.s., ABCERT AG, Biokont CZ, s.r.o. a BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, spol. s r.o. K tomu stanovilo i státní kontrolní subjekty, které zajišťují úřední kontrolu. Tím je Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.

Z legislativy pro ekologické zemědělství vyplývá, že kontrola může být ohlášená, neohlášená či revizní inspekce. Ohlášená kontrola probíhá minimálně jednou za rok a inspektor podniku ohlásí termín kontroly. Neohlášená bývá nařízenou kontrolou, která je cílená v případě nahlášení či podezření na použití nepovolených prostředků či postupů. Do této skupiny patří také namátková kontrola, která slouží ke zhodnocení stavu podniku. Revizní inspekce probíhá na základě písemné žádosti, stížnosti nebo odvolání podnikatele. Nařizuje ji Ministerstvo zemědělství České republiky.

Moudrý (1997) v souladu s legislativou uvádí, že „pokud při kontrole podniku nebyly shledány závady, inspektor nezávislé kontrolní organizace předá kontrolní zápis certifikačnímu výboru při Ministerstvu zemědělství. Certifikační výbor složený ze zástupců státních kontrolních orgánů, spotřebitelů, zpracovatelů, obchodníků s bioprodukty a nezávislých odborníků vydá podniku certifikát podniku, podle kterého je uznán – označen za ekologický.“ Certifikát je vydán na období jednoho roku a po kontrole je obnoven na další období.

Pokud by zemědělec porušil podmínky zákona, je mu většinou udělena pokuta a dle typu porušení zákona může být i vyřazen ze systému ekologického zemědělství a je mu odebrán certifikát. Pokud by chtěl být znovu zařazen do systému, musí zažádat o navrácení certifikátu. Uzná-li certifikační společnost, že certifikát lze navrátit, nemůže zemědělec i přesto po dobu dvou až tří let produkty označovat jako biopotraviny, jelikož inkriminované území je ve fázi přechodného období, kdy probíhá očista půdy. Přechodné období se týká i zemědělců, kteří chtějí začít produkovat v systému ekologického zemědělství od začátku. Toto období je zapotřebí k tomu, aby z ekosystému zmizela zátěž z konvenčního zemědělství (PRO-BIO, 2010).

Při uvedení na trh je povinnost označení produktu chráněnou značkou (grafickým znakem neboli logem) a kódem kontrolní organizace, který je u znaku. Tento znak označuje certifikovaný produkt, který je zkontrolován kontrolní organizací. Další povinností je uvést na obalu výrobku (či jiným způsobem sdělit) adresu konkrétního výrobce, která rovněž zaručuje pravost bioproduktu. Bioprodukty mohou být značené několika způsoby. Název „bio“ může být obsažen jako předpona názvu produktu. Dalším způsobem je označení produktu slovním spojením „z ekologického zemědělství“. (Moudrý, 1997)

Značení biopotravin vyrobených v České republice definuje Ministerstvo zemědělství (2017b). Výrobek musí být označen grafickým znakem BIO, tzv. biozebra s nápisem „Produkt ekologického zemědělství“ a s číslem kontrolní organizace. Logo je možné použít pouze v souladu s ustanovením Zákona č. 242/200 Sb., o ekologickém zemědělství.



Obrázek 1: Grafický znak pro označení produktů z ekologického zemědělství v České republice (MZe, 2017b)

Dále musí být bioprodukty označené evropským logem, které označuje ekologickou produkci a je definováno v nařízení Rady 834/2008 o ekologické produkci a označování ekologických produktů. Od roku 2010 je užívání loga EU povinné a také je povinné označovat místo vyprodukování suroviny z nichž se produkt skládá. Pro biopotraviny, které jsou dovezené do EU ze třetích zemí, je logo EU dobrovolné.



Obrázek 2: Grafický znak Evropské unie pro ekologickou produkci (MZe, 2017b)

Na trhu je však možnost setkat se s velkým množstvím různých značek i označení. Velmi často jsou prodávány produkty, které na zákazníka působí jako bioprodukty a v názvu mají různé předpony „eko“, „natur“ aj. Dále jsou výrobky označeny jako racionální, zdravá, přírodní, ekologická nebo kontrolovaná produkce. Pokud není na požádání předložen certifikát či pokud nejsou tyto produkty označeny výše uvedenými symboly nebo symboly uvedených svazů, nejde o ekologickou produkci kontrolovanou kontrolním orgánem. Takovému zboží se říká pseudobiopotraviny. V řadě případů může jít o zdravotně nezávadné a zdraví prospěšné potraviny. Měly by vyhovovat normám a dalším předpisům, pocházejí však obvykle z konvenční produkce, při které byly použity konvenční přípravky (Moudrý, 1997).

3.3 Trh a spotřeba biopotravin

3.3.1 Celkový trh s biopotravinami v ČR

Z dat získaných z Ústavu zemědělské ekonomiky a informací dosáhl celkový obrat biopotravin u českých subjektů včetně vývozu v roce 2014 cca 3,2 miliard Kč, přičemž spotřeba biopotravin (včetně dovozu) zaujímala 2,02 miliard Kč a vývoz biopotravin 1,17 miliard Kč. Průměrná roční spotřeba na obyvatele dále zůstává pod hranicí 200 Kč. Podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů je na úrovni 0,72 %, což se nijak významně nezměnilo ve srovnání s předchozími lety (Šejnohová a kol., 2016).

Z celkové spotřeby biopotravin činil obrat v maloobchodě 1 757 milionu Kč, ve veřejných stravovacích zařízeních vzrostl na 59 milionu Kč a v přímém prodeji (z toho nejvíce přímý prodej z ekofarem) činil 205 milionu Kč.

Tabulka 1: Vývoj trhu biopotravin v ČR, 2009–2014

Ukazatel	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Spotřeba biopotravin v ČR (mld. Kč)	1,61	1,60	1,67	1,78	1,95	2,02
Podíl na celkové spotřebě potravin a nápojů (%)	0,65	0,63	0,65	0,66	0,71	0,72
Spotřeba na obyvatele a rok (Kč)	154	151	158	169	185	191
Podíl řetězců na obratu biopotravin (%)	68	67	64	64	64	55

Zdroj: Šejnohová a kol., 2016

3.3.2 Poptávka a způsob distribuce biopotravin

Struktura poptávky po hlavních kategoriích biopotravin je dlouhodobě stabilní. Největší zájem je o „Ostatní zpracované potraviny“, další nejžádanější kategorií je „Mléko a mléčné výrobky“ a třetí kategorií je „Ovoce a zelenina“, zahrnující také ovocné a zeleninové šťávy (Šejnohová a kol., 2016).

Tabulka 2: Podíl hlavních kategorií potravin na celkovém obratu biopotravin v ČR, 2009–2014

Hlavní kategorie potravin	2009	2010	2011	2012	2013	2014
	podíl kategorie potravin (%)					
Maso a masné výrobky	9,5	8,6	8,5	8,1	6,9	8,2
Ovoce a zelenina	10,8	10,8	13,6	13,7	16,2	13,7
Oleje a tuky	1,8	1,9	1,9	2,1	2,1	4,4
Mléko a mléčné výrobky	21,1	24,8	19,6	20	18,2	22
Mlýnské a škrobářenské výrobky	6,3	8,4	9,7	10,4	11,7	8,2
Pekařské, cukrářské a jiné moučné výrobky	9,4	8,2	9,4	9,5	9,2	9,4
Ostatní zpracované potraviny	35,9	32,8	35,3	34,3	33	33
Nápoje	5,2	4,5	2	1,9	2,7	1,1
Celkem	100	100	100	100	100	100

Zdroj: Šejnohová a kol., 2016

Nejvíce biopotravin nakupují čeští spotřebitelé tradičně v maloobchodních řetězcích a to 41 %, tj. 825 milionu Kč v roce 2014, na druhém místě pak v prodejnách zdravé výživy z 25 %, tj. 500 milionu Kč. Prodej přes drogistické řetězce, především v DM drogerii, představuje třetí hlavní odbytové místo se 17% podílem, tj. 334 milionu Kč. Významně narůstá podíl přímého prodeje biopotravin. Obrat přímého prodeje vzrostl od roku 2005 téměř desetinásobně, a to z 21 milionu Kč na 205 milionu Kč a představuje tak 10% podíl na celkové spotřebě biopotravin v roce 2014. Zhruba 3 % biopotravin jsou nakoupeny v lékárnách. Malé objemy biopotravin se prodají v nezávislých drobných prodejnách potravin, a to přibližně 1,7 % a i přes opětovné zvýšení zůstává na nízké tříprocentní úrovni uplatnění bioprodukce přes gastronomická zařízení a provozovny veřejného stravování.

Podíl biopotravin v odvětví gastronomie od roku 2007 do 2014 vzrostl o 2,4 %, tzn. z 0,5 % na 2,9 %. Od roku 2007 do 2011 se podíl biopotravin v gastronomii pohyboval mezi 0,5–0,8 %, další dva roky byl zaznamenán vzrůst k hranici 1,1–1,4 %, ale největší nárůst biopotravin v odvětví gastronomie je zaznamenán v roce 2014, kde se dostala až k hranici 2,9 % (Šejnohová a kol., 2016).

Tabulka 3: Podíl hlavních odbytových míst na celkovém obratu biopotravin v ČR, 2009–2014

Odbytové místo v ČR	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2014
	podíl odbytového místa v ČR (%)						(mil. Kč)
Supermarkety/hypermarkety/drogerie	69,2	70,4	67,8	67,6	67	57,4	1 mld. 159
Prodejny zdravé výživy a biopotravin	17,7	19,4	19,8	19	16,6	24,8	500
Faremní a ostatní přímý prodej	3,9	3,5	5,2	5,9	8,9	10,1	205
Gastronomie	0,8	0,8	0,6	1,1	1,4	2,9	59

Zdroj: Šejnohová a kol., 2016

3.3.3 Mezinárodní srovnání

Z dat získaných z Ústavu zemědělské ekonomiky a informací byl v roce 2014 celosvětový obrat maloobchodního trhu s biopotravinami, včetně nápojů, dle agentury Organic Monitor přibližně 80 mld. USD (tj. 60 mld. EUR). Oproti roku 1999, kdy činil 15,2 mld. USD, vzrostl trh téměř pětinasobně. Růst v podobném tempu je očekáván i v dalších letech. (Šejnohová a kol., 2016)

Nejvíce biopotravin se spotřebuje na dvou kontinentech: v Severní Americe, a to 29,6 mld. EUR, a v Evropě 26,2 mil. EUR, což představuje 90 % celosvětového trhu biopotravin. Z pohledu zemí je největší trh biopotravin v USA, a to 27,1 mld. EUR, následuje Německo s podílem 7,9 mld. EUR, Francie 4,8 mld. EUR a Čína 3,7 mld. EUR.

4 MATERIÁL A METODIKA

4.1 Veřejná stravovací zařízení v biokvalitě

Dle KEZ o.p.s. (2009) se bio veřejným stravovacím zařízením rozumí podnik, kde se připravují jídla z produktů a potravin splňujících požadavky nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 a vyhlášky č. 137/2004 Sb. v platném znění. Při splnění parametrů Standardů a kontroly kontrolní organizace KEZ o.p.s. vydá organizace kontrolované společnosti certifikát s ochranou známkou „bio“.

Smyslem Standardů je poskytnutí spotřebitelům pravdivé informace a deklarovat jim původ jídel vyrobených z biopotravin. Veškeré biopotraviny jsou tak dohledatelné a zákazník má stoprocentní jistotu kvality. Veřejné stravovací zařízení musí mít sestavený provozní plán, kde jsou přesně stanovená pravidla pro zacházení s biopotravinami a pokrmy z biopotravin. S těmito pravidly musí být všichni zaměstnanci seznámeni a tato skutečnost musí být stvrzena jejich podpisem.

Rostlinné i živočišné suroviny pro přípravu jídel musí splňovat legislativu ekologického zemědělství. Pokud veřejná stravovací zařízení nenabízejí pouze jídla z biopotravin, ale i z konvenčního zemědělství, je jejich povinnost zabezpečit identifikaci surovin k přípravě bio jídel a označit tak bio jídla v jídelním lístku zkratkou „bio“. Veřejné stravovací zařízení, které chce nést označení „bio“, musí projít kontrolou a certifikací kontrolním orgánem. Má-li firma více provozoven, je potřeba tuto kontrolu provést u každé provozovny zvlášť.

Pokud veřejné stravovací zařízení nabízí jídla z biopotravin i z potravin z konvenčního zemědělství, musí probíhat skladování potravin v oddělených prostorech. Nikdy nesmí dojít k jejich smíchání. U přípravy jídel z biopotravin musí být dodržena zásada používání čistých nádob a pomůcek.

Nabízená jídla s označením „bio“ mohou být pouze ta, která jsou připravena z 95 % hmotnostního složení z biopotravin. Pokud nabízené jídlo obsahuje minimálně 35 % hmotnostního složení z biopotravin, v názvu je pouze označení jídla s obsahem biosurovin. Voda a sůl se do hmotnostního složení nepočítá. V bio jídle nesmí být použité stejné konvenční a biosuroviny.

Veřejné stravovací zařízení má povinnost vést provozní evidenci a uchovávat ji po dobu 3 let. Slouží k nahlédnutí obsahu biosurovin ve všech jídlech. Evidence obsahuje nákup surovin s datem a množstvím nákupu, dodavatele, počet připravených jídel a prodaných jídel v biokvalitě, složení jídel v biokvalitě, stížnosti zákazníků k jídlu v biokvalitě a způsob řešení.

4.2 Dotazníkové šetření

Ve své práci jsem se v dotazníkovém šetření zaměřila na zákazníky restaurace zdravé výživy Rebio v regionu Brno-město. Dotazník byl vytvořen v papírové podobě a byl umístěn na všechny provozovny restaurace Rebio v období od 30.března do 7. dubna 2017.

Dotazník je složen z 15 otázek, které mají jednu a některé i více možností odpovědí. V úvodní části dotazníku jsou kladeny základní otázky týkající se pohlaví, věku a dosaženého vzdělání. Další část je zaměřená na znalost biopotravin a to, podle čeho se zákazník rozhoduje při nákupu potravin a biopotravin nebo z jakého důvodu biopotravinu nekupuje. Poslední část je zaměřena na spokojenost zákazníku restaurace Rebio, kde je zjišťováno, jak často navštěvují tuto restauraci, jak jsou s ní spokojeni a také jak jsou spokojeni s pokrytím bio restaurací v regionu Brno-město.

Celkový počet získaných dotazníků byl 107, ale pět z nich bylo vyřazeno z důvodu neúplnosti dotazníku. Celkový počet kompletních dotazníků je tedy 102. Pro jejich vyhodnocení byl použit program Microsoft Office Excel 2017, ve kterém byly vyhodnoceny výsledky pomocí výšečových grafů a následně procentuálně popsány. Výsledky dotazníkového šetření jsou uvedeny v další kapitole.

5 VÝSLEDKY A DISKUSE

5.1 Restaurace Rebio

5.1.1 O restauraci Rebio

Restaurace Rebio je zapsána v obchodním rejstříku pod obchodním názvem Rebio Sun s.r.o. od roku 2008.

Tabulka 4: Zápis v obchodním rejstříku společnosti Rebio Sun s.r.o.

Obchodní firma	Rebio Sun s.r.o.
Právní forma	společnost s ručením omezeným
IČO	282 79 679
Sídlo	Brno-Královo pole, Edisonova 3047/1, 612 00
Předmět podnikání	hostinská činnost, výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona
Jednatelé	RNDr. Miroslav Korbička, Ing. Petr Vaňura, Petr Korbička
Základní kapitál	4 000 000,- Kč

Zdroj: Obchodní rejstřík firem, 2017

První restaurace vznikla už roku 2004 s myšlenkou „restaurace zdravého životního stylu“, jelikož vedení a zaměstnanci společnosti jsou především rodina či blízcí přátelé, kteří mají zájem o ochranu přírody a vegetariánství. Do roku 2008 byla investorem společnost KVART INVEST s.r.o. Poté restauraci odkoupila nově vzniklá společnost Rebio sun s.r.o., která je jejím vlastníkem do dnešního dne. Firma zaměstnává více než 30 zaměstnanců a několik desítek brigádníků.

Provozovny restaurace jsou koncipovány formou samoobslužného baru, kde jsou nabízeny vegetariánské speciality, cukrářské výrobky, čerstvé ovocné a zeleninové šťávy, a to vše vyráběno převážně z biosurovin. Restaurace také zajišťuje roznášku obědů do firem či nabízí cateringové služby. Pro spotřebitele je výběr jídla na váhu preferován z několika důvodů. Především si mohou vybrat z několika nabízených jídel a nakombinovat si je dle chuti, zvolit si množství dle potřeby, které je pro ně dostačující, což je i z ekologického hlediska efektivnější.

Restaurace Rebio sídlí v regionu Brno-město. Mezi poskytované služby společnosti patří výroba a prodej v oblasti veřejného stravování a prodej produktů v biokvalitě. V současné době společnost provozuje čtyři pobočky, které jsou velmi dobře situované v centru města nebo v office centrech.

První provozovna byla vybudována v roce 2004 na ulici Orlí v centru Brna. Další provozovna vznikla roku 2008 v prostorách Velkého Špalíčku v centru Brna, zde jsou k dispozici velké prostory, a tak je zde více než 100 míst k sezení, dětský koutek a kavárna. Tato provozovna slouží jako hlavní zázemí společnosti. O dva roky později firma otvírá třetí provozovnu v CTP Parku na ulici Holandská a v roce 2011 čtvrtou pobočku v Technologickém parku Brno, která je umístěna v přízemí Pensionu Edison, jehož majitelem je také společnost Rebio Sun s.r.o. Poslední dvě zvolená místa jsou v prostorách office center, kde je velká kumulace firem a jejich zaměstnanců, proto je zde předpoklad vysoké návštěvnosti zákazníků, a to především v době obědů.

V roce 2009 společnost Rebio Sun s.r.o. oslovila kontrolní úřad KEZ o.p.s., neboť chtěla zvýšit kvalitu úrovně společnosti a odlišit se od konkurenčních restaurací zdravé výživy a zařadit se tak do kategorie stravovacích zařízení s certifikací „bio“. Od KEZ, o.p.s. obdrželi seznam podmínek, které podnik musí splňovat a po následné kontrole obdrželi certifikát a stali se tak první certifikovanou restaurací v biokvalitě v České republice. Tento certifikát je udělen na jeden rok a stojí přibližně čtyři tisíce Kč a je platný pouze pro jednu provozovnu. Vzhledem k tomu, že má sledovaný podnik čtyři provozovny, je tato certifikace nákladnější a podniku se tak zvýší roční náklady o zhruba 16 tis. Kč. KEZ o.p.s. kontroluje podnik i během roku. Kontrola probíhá tak, že podniku dojde oznámení o kontrole s přesně daným termínem, a při následné kontrole hodnotí několik aspektů. Kontrola probíhá velmi důkladně. Na základě kontroly podnik obdrží inspekční zprávu. Každý rok je potřeba certifikaci obnovit a celý proces opakovat. Kontrolují se

například certifikáty dodavatelů, evidence, účetní dokumentace, skladovací prostory (především správné oddělení ekologických potravin od konvenčních), názvy produktů (zda odpovídají normám), proškolení zaměstnanců v oblasti biokvality.

Mezi nejvýznamnější dodavatele patří například Sonnentor s.r.o., od níž odebírá restaurace Rebio čaje a koření. Mimo jiné s nimi spolupracuje i při akcích jako například Sluneční bylinkobraní v Sonnentoru, která se koná každý rok v létě a spočívá v tom, že zájemci jedou z Brna na Veselou biofarmu ve Velkých Hostěrádkách, kde probíhá exkurze farmy, která je zakončena sběrem a sklizní bylinek na poli. Další zastávka je v Sonnentoru v Čejkovicích, kde je exkurze ve výrobně a zpracovatelské části bylin, čajů a koření. Tato exkurze je mimo jiné spojena i s ochutnávkou produktů. Zde je i možnost nákupu z širokého sortimentu. Po skončení je přesun zpět do Brna, kde je připravena bylinková show s šéfkuchařem Vlastimilem Kelblem v restauraci Rebio v provozovně ve Velkém Špalíčku. Zde na návštěvníky čeká několikachodové menu, které mimo jiné obsahuje produkty společnosti Sonnentor s.r.o.

Dalším dodavatelem je Probio s.r.o. (první český výrobce širokého sortimentu kvalitních biopotravin), od nějž odebírají například obiloviny, luštěniny, biomléko a další bioprodukty. Od společnosti Country life s.r.o. (jeden z největších dovozců a obchodníků s bioprodukty v České republice) odebírají trvanlivé a chlazené výrobky, ovoce a zeleninu, pečivo nebo čisticí prostředky. Mléčné výrobky v biokvalitě odebírá Rebio také od společnosti Javorník CZ s.r.o., která se nachází v podhorské oblasti CHKO Bílé Karpaty. Na této farmě hospodaří v rostlinné i živočišné produkci v biokvalitě. Od společnosti Extrudo – zdravá výživa Extrudo Bečice s.r.o. (producent zdravé výživy, a to především bezlepkových produktů) nakupuje sledovaný podnik zejména těstoviny.

Rebio odebírá také od Marka Štěrby, zemědělce z Jihomoravského kraje, na jehož farmě pěstují zeleninu, brambory, obilniny a bylinky, které mimo jiné pěstuje společnost Sonnentor. K dodavatelům patří i Moštárna Hostětín s.r.o., která se nachází v Bílých Karpatech. Vyrábí se zde mošty a sirupy. Mošty jsou velmi žádané a nachází se nejen v prodejnách zdravé výživy, ale i v supermarketech a hypermarketech. Jablečný mošt této firmy získal řadu ocenění například Česká biopotravina roku 2002, 2007 a 2016. Další ocenění Regionální potravina Zlínského kraje 2014 nesl rakytníkový mošt. Více než čtyři pětiny produkce nesou osvědčení „bio“ – produkt ekologického zemědělství. V neposlední řadě spolupracuje Rebio také s Mamacoffee s.r.o., což je pražská

společnost, která v roce 2008 získala licenci od Fairtrade International (FLO) a následně otevřela několik kaváren v Praze. Firma je dovozcem kávy, čaje a třtinového cukru.

V kuchyních provozoven Rebio se řídí vlastním „desaterem zásad“ (Rebio, 2017):

1. Kvalita hotových jídel a surovin použitých pro výrobu jídel je nejdůležitější. Preferují se biopotraviny a potraviny z regionu.
2. Pokrmy jsou připravovány šetrně moderním gastronomickým zařízením tak, aby nedocházelo ke znehodnocení potravin tepelnou úpravou.
3. U všech nových připravovaných jídel jsou posuzovány jednotlivé živiny z hlediska účinku na lidský organismus.
4. V kuchyni restaurace Rebio nejsou používány konzervační látky a trans mastné kyseliny ani další zlepšující přípravky například při výrobě dezertů.
5. Při vaření jsou používány ingredience a přísady, které jsou důležité pro zdravou výživu člověka, a to například vzácné rostlinné oleje, exotické koření, čerstvé bylinky a další.
6. Při výběru jídla z denního menu je pro zákazníky možnost si vybrat dle vlastní chuti či dietního režimu.
7. Denně je používána k vaření čerstvá zelenina.
8. Každý den je jiné menu a pravidelně jsou vyvinuty nové receptury.
9. Denní menu je tvořeno i pro osoby, které mají upravený stravovací režim, zahrnuta je i strava pro děti. U každého jídla je uvedeno podrobné složení a stravovací doporučení.
10. Jídlo je připravováno s pozitivní energií, jelikož je vařeno s láskou a radostí. I to se v chuti jídla projeví.

K přiblížení restaurace Rebio jsem zvolila SWOT analýzu, která hodnotí vnitřní a vnější faktory ovlivňující úspěšnost podniku. Tyto faktory lze následně využít k řešení situace, která se v podniku nachází. Jako návrh strategie bych volila S-T metodu, která využívá silné stránky k odvrácení hrozeb. V tomto případě využít silné stránky – certifikace restaurace a odvrátit tak hrozbu konkurence – rozšiřování restaurací zdravého životního stylu, a to především zvýšením informovanosti o certifikaci restaurace a odlišnostech od konkurenčních restaurací.

Tabulka 5: SWOT analýza restaurace Rebio

	Silné stránky	Slabé stránky
Vnitřní faktory	<ul style="list-style-type: none"> • certifikace restaurace • čtyři pobočky • dobré umístění poboček • široký sortiment • vyškolený personál 	<ul style="list-style-type: none"> • vysoký nájem v centru města • drahé suroviny pro přípravu jídel • vysoká cena jídel • nízká propagace restaurace
Vnější faktory	Příležitosti	Hrozby
	<ul style="list-style-type: none"> • rozšíření poboček do dalších měst ČR • větší reklamní propagace ke zvýšení poptávky • rozšíření služeb 	<ul style="list-style-type: none"> • rozšiřování restaurací zdravého životního stylu • zdražování cen energií • zdražování cen surovin pro přípravu jídel • velké množství restaurací v okolí poboček

Zdroj: Vlastní zpracování

5.1.2 Konkurence restaurace Rebio

Při vstupu společnosti na trh byla restaurace zdravé výživy Rebio téměř jediná restaurace s tímto zaměřením v regionu Brno-město. V dalších letech se trh začal naplňovat a v Brně se tento životní styl stal trendem, a tak toho využívají další společnosti a nastává pro Rebio nepřímé konkurenční napětí. Po pěti letech na trhu se společnost odlišuje od ostatních, a to oficiální certifikací „bio“.

Aktuálně se v Brně nachází téměř deset veřejných stravovacích zařízení se zdravou stravou, která nabízí jídla i s biopotraviny, avšak pouze jediná restaurace Rebio má certifikaci, a tak má zákazník garantované složení jídel v biokvalitě.

Tabulka 6: Srovnání konkurence restaurace Rebio u nabízených produktů

Sledovaný ukazatel	Vitalité	Spirála	Vegalitě	Haribol	Avatár	Zdravý život	Rebio
Teplá jídla	8	4	5	1	2	2	12
Čerstvé saláty	4	2	2	2	1	1	8
Cukrářské výrobky	4	6	2	1	1	0	20
Nápoje	10	12	10	4	6	4	57
Doplňkový sortiment	12	30	6	5	10	2	77

Zdroj: Korbička, 2011

Z tabulky lze vidět, že sledovaný podnik nemá silnou konkurenci, avšak největší z výše zmíněných je restaurace Vitalité na Lidické ulici, která má i velmi dobré umístění na hlavní ulici, v obchodí pasáži a v blízkosti firem.

Restaurace Vitalité provozuje dvě provozovny situovány v office centrech v centru Brna, a tak mají vysokou návštěvnost. Jsou zde nabízeny svačiny, obědy i večeře ve formě obslužného menu či samoobslužného baru. Tato možnost je velmi žádaná, jelikož si zákazník může vybrat sám a zvolit si tak množství i cenu jídla. Jídla jsou vyráběna bez konzervantů, barviv a dochucovadel, a také ze superpotravin, které slouží jako prevence srdečních onemocnění, prevence nádorových onemocnění, posilují imunitní systém a jsou také přínosné pro krásu a vitalitu. Filozofií této restaurace je zdravá forma stravování a tím péče o zdraví, jelikož je prokázáno, že to, co jíme, a v jaké pestrosti, převážně ovlivňuje naše zdraví a tím i naši výkonnost, pocit pohody a vitalitu. Proto nabídka jídel Vitalité zdravého restaurantu obsahuje každý den jídla z ryb, z lehkých druhů masa, z čerstvé i teplé zeleniny, domácí dezerty a přírodní nápoje. Restaurant má stanovené čtyři zásady pro přípravu jídel, a to vařit jídlo z prověřených a kvalitních surovin, z toho některé i v biokvalitě, ale především je restaurace zaměřena na vaření ze superpotravin. Dále je velké množství jídel připraveno i v bezlepkové variantě. Další zásadou je příprava čerstvého jídla bez polotovarů, bez chemických náhražek a konzervantů a poslední zásada je příprava nízkokalorických jídel s velkým podílem zeleniny. Mezi výjimečnost restaurace patří nabídka menu ve variantě DÁMSKÉ menu, FIT menu či DÁMSKÉ FIT

menu, které je specifické tím, že nabídka je přizpůsobena dámskou velikostí přílohy či čerstvým salátem, který se nutriční hodnotou podobá obědu. Další výhodou této restaurace jsou bonusy pro věrné zákazníky, kdy zákazníci s věrnostní kartou získávají slevu. U jednotlivců je sleva 9 % z ceny a u firemních zaměstnanců se sleva pohybuje ve výši 10–15 % (Vitalité, 2006a-g).

Bio Bistro Spirála je koncipována pro osoby preferující zdravý životní styl a biopotraviny. Nachází se v blízkosti centra Brna, a to v městské části Brno – Královo pole (Bio Bistro Spirála, 1998).

Třetím konkurentem je veganská a vegetariánská restaurace Vegalité v centru Brna. Název Vegalité vyznačuje veganskou a vegetariánskou kuchyň (písmeno V) a další část slova je použita z francouzského slova égalité, které znamená v překladu rovnost či vyrovnanost. Restaurace dále nabízí bezlepkovou variantu jídel a byla i mnohokrát oceněna pro svou kvalitu a koncepci (Vegalité, 2017).

Vegetariánská restaurace Haribol se nachází v blízkosti centra u parku Lužánky. Zákazník zde nalezne denní menu za cenu 90 Kč, které obsahuje polévku, hlavní jídlo, chuťovku, dezert a nápoj. Menu je připraveno i v bezlepkové variantě či variantě pro vegany. Výjimečností této restaurace je především způsob konzumace denního menu, které je konzumováno pouze lžičkou. Tento způsob konzumace je spojen s celosvětovým projektem propagace vegetariánství „Spoon Revolution – je to mezi tebou a tvým talířem“, které je založeno na principu, že jídlo bez masa není potřeba jíst nožem a vidličkou, ale stačí pouze lžička. Restaurace Haribol je součástí Hnutí Hare Krišna, které působí v ČR od roku 1989 a je registrované na Ministerstvu kultury jako náboženská společnost (Haribol, 1995a-d).

Vegetariánská restaurace Avatár je situována v blízkosti centra Brna na Mendlově náměstí, a tak zákazníci pravidelně navštěvují tuto restauraci v době oběda i v pozdějších hodinách. Forma stravování je zde „NA VÁHU“, které je cenově dostupné za 100 g 24 Kč anebo forma menu „ALL YOU CAN EAT“, které stojí 99 Kč a zákazník si může zvolit množství jídla a také si i jídla přidat. K přípravě jídel zde používají výhradně místní potraviny, které jsou často v biokvalitě, čerstvé máslo, tatranské biomléko, přírodní koření a nepoužívají žádné GMO produkty, konzervanty, umělá barviva a další produkty, které se neřadí mezi zdravou stravu. Restaurace má své vlastní pozemky, a tak si můžou některé suroviny pěstovat sami, což je velká výhoda. Tato restaurace se snaží nejen vařit

šetrně, ale stejně tak i nakládá s odpady vzniklými z výroby jídel. Třídí veškerý odpad a papírový odpad používají k topení v krbových kamnech, dále bioodpad třídí a recyklují na jejich kompostu. V restauraci zákazníci naleznou sběrný box na baterie, které jsou předávány firmě ECOBAT. Použitý olej, který se používá při fritování některých jídel pravidelně odváží firma KOBYLKA a ostatní odpad společnost ASA. Vedení restaurace velmi záleží na životním prostředí, a proto k mytí nádobí používají ekologický mycí prostředek od české firmy Qalt Rakovník. A poslední ekologická myšlenka je v odebrání elektřiny z obnovitelných zdrojů energie. Od roku 2011 tak restaurace Avatár využívá „zelenou elektřinu“ od firmy Nano (Avatár, 2000a-e).

Poslední z vyjmenovaných konkurencí je Zdravý život. Jedná se o prodejnu zdravé výživy a biopotravin a také makrobiotickou a vegetariánskou restauraci situovanou v centru Brna na ulici Jaselská. Prodejna zdravé výživy a biopotravin je potom na ulici Lidická. Restaurace je členem svazu ekologických zemědělců PRO-BIO. V restauraci jsou dodržovány zásady: zachování nejlepší výživové a energetické hodnoty jídel, vaření z čerstvé zeleniny a některé certifikované bio, výběr zeleniny je přizpůsoben ročnímu období, k přípravě jídel je používána mořská nerafinovaná sůl, dezerty jsou slazeny obilnými slady a ovocem, při přípravě jídel nejsou používány ingredience obsahující chemické látky zlepšující chuť či barvu, konzervanty, GMO potraviny, živočišné tuky, jednoduché cukry, polotovary a konzervy. Společnost spolupracuje s lokálními farmáři a pěstiteli a řídí se pravidly ekologicky šetrného provozu jako třídění odpadu nebo používání ekologicky čistících prostředků. Prodejna také nabízí široký sortiment bio zeleniny a bio ovoce především z ČR, ale v zimních měsících jsou bioprodukty dovezené například z Rakouska či Itálie. Dodavatelé jsou především Biozelenina Velehrad, ekofarma Deblín, Ekofarma Nenačovice – Country life nebo Ing. Ludmila Vitoušová (Zdravý život, 2007).

5.1.3 Problematika poptávky a nabídky restaurace Rebio

V okolí všech provozoven restaurace Rebio je několik restaurací zdravé výživy, které připravují jídla také z biopotravin, avšak nemají certifikaci od kontrolní instituce. Zákazníci tak mají na výběr z několika restaurací a často se rozhodují podle ceny. Tato problematika v městě Brně je stále vysoká. Avšak každým rokem se zvyšuje počet lidí, kteří začínají preferovat kvalitu před kvantitou a jsou ochotní za kvalitu zaplatit. Souvisí to také s rostoucím počtem civilizačních nemocí, a tak je zdravá strava jedním z řešení.

Pro většinu populace jsou restaurace zdravé výživy příliš drahou variantou, a proto raději volí restaurace v nižší kvalitě s nižší cenou.

Vzhledem ke zdražujícím se potravinám v biokvalitě se výroba bio jídel stává nákladnější, a tak restaurace Rebio musela před několika lety zdražovat, což přineslo negativum při snížené návštěvnosti zákazníků. V důsledku toho musela společnost ceny vrátit na původní, i když náklady na výrobu jsou vyšší než v běžné restauraci. Tyto náklady společnosti dále ovlivňuje růst ceny pohonných hmot, což se promítá také ve zmíněném růstu cen surovin, jelikož i dodavatelé mají vyšší náklady spojené s distribucí a tím dochází ke zvýšení cen surovin.

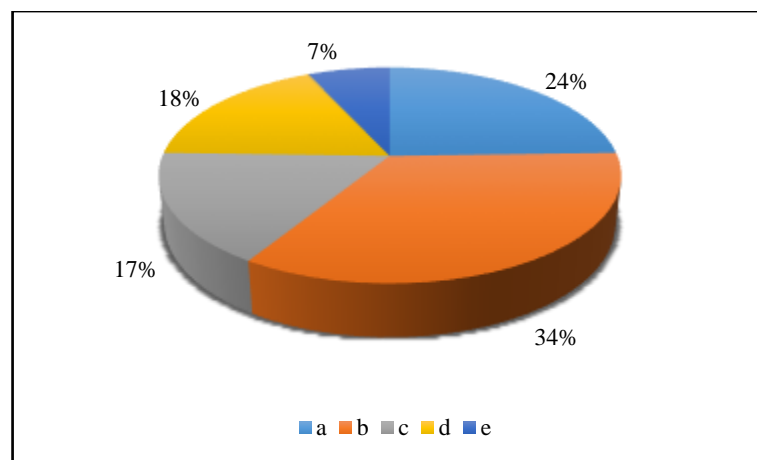
V restauraci Rebio se především vyrábí jídla z ovoce a zeleniny, a tak se nabídka mění i v závislosti na ročním období. V sezóně je možnost vybrat z několika dodavatelů, a tak je restaurace Rebio ve výhodě a v pozici, kdy si může téměř i vybírat a hýbat s cenou, avšak není tomu tolik jako u restaurací vyrábějících jídla z konvenčních surovin. U restaurací v bio kvalitě je často problém, že je pouze jeden dodavatel, a tak nemají žádnou vyjednávací pozici. V zimním období je tomu obdobně, protože lze nakupovat pouze některé suroviny, které se dají skladovat ze sezóny či volit jinou alternativu, a tak jsou suroviny dražší než v sezóně.

Společnost Rebio Sun s.r.o. má čtyři pobočky, a tak je odebíráno větší množství surovin, což umožňuje vytvářet tlak na dodavatele a přináší možnost výběru z nejuvhodnější nabídky.

5.2 Výsledky dotazníkového šetření

Otázka č. 1 Věk?

Tato otázka slouží ke zjištění věkové kategorie respondentů, přičemž lze zjistit, která věková kategorie obyvatel navštěvuje bio restauraci Rebio. Pravděpodobné je, že všechny kategorie budou zastoupeny podobně, jelikož studenti se často stravují v restauracích se zdravou výživou. U kategorií s vyšším věkem je zase pravděpodobnost vyššího příjmu a tím pádem i ochota zaplatit za kvalitní stravování.



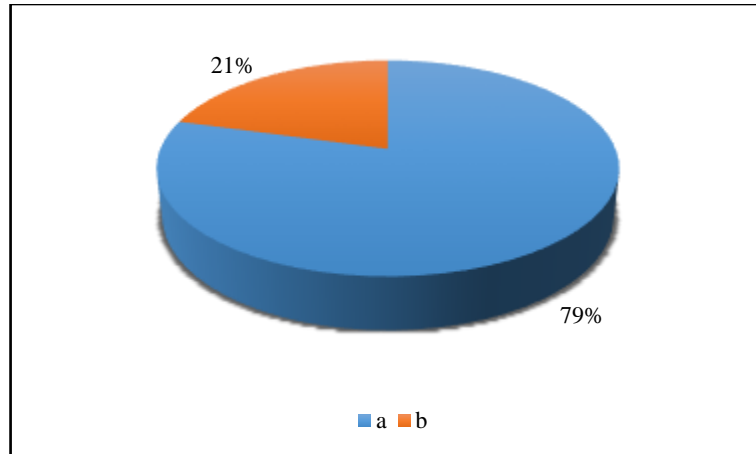
Obrázek 3: Věková kategorie respondentů

Legenda: a) 15–25 let, b) 26–33 let, c) 34–39 let, d) 40–59 let, e) 60 let a více

Všechny kategorie jsou v podobném procentuálním zastoupení, avšak nejvíce dotazovaných respondentů patří do věkové kategorie 26–33 let. Tento výsledek lze vysvětlit tím, že v této věkové kategorii jsou mladí lidé, kteří mnohdy studují a pracují nebo pouze pracují, a tak mají dostatek finančních prostředků ke zvýšení své životní úrovně ve formě stravování. Mladí lidé mají také méně závazků, a tak vydělané peníze slouží nejen k zaplacení základních potřeb. Dále jsou tyto lidé více informováni o problematice v oblasti stravování a o výhodách, které sebou nese stravování vyšší kvality. Nejméně respondentů je ve věkové kategorii 60 let a více, což může být spojeno například s nízkými finančními příjmy.

Otázka č. 2 Pohlaví?

Tato otázka byla položena, aby bylo objasněno, kolik žen a mužů zodpovědělo dotazník. Tímto ale nelze definovat složení návštěvníků restaurace Rebio.



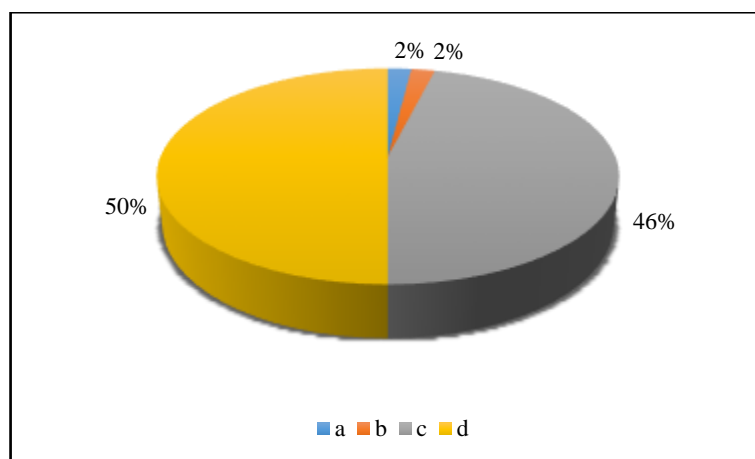
Obrázek 4: Pohlaví respondentů

Legenda: a) Žena, b) Muž

Před zjištěnými výsledky jsem odhadovala, že většina respondentů budou ženy, jelikož jsou více informované o znalosti biopotravin. Dalším důvodem je, že ženy jsou více sdílné a zajímají se o veškeré dění kolem stravování. Dotazník byl vyplněn 81 ženami, tj. 79 %, a 21 muži, tj. 21 %.

Otázka č. 3 Jaké je Vaše nejvyšší ukončené vzdělání?

Se zdravým životním stylem souvisí i vzdělání, proto je tato otázka důležitá, aby potvrdila tuto myšlenku. Vzdělanější lidé přemýšlí o kvalitě potravin více, mívají vyšší příjmy, a proto je větší pravděpodobnost zastoupení zákazníků s vyšším vzděláním.



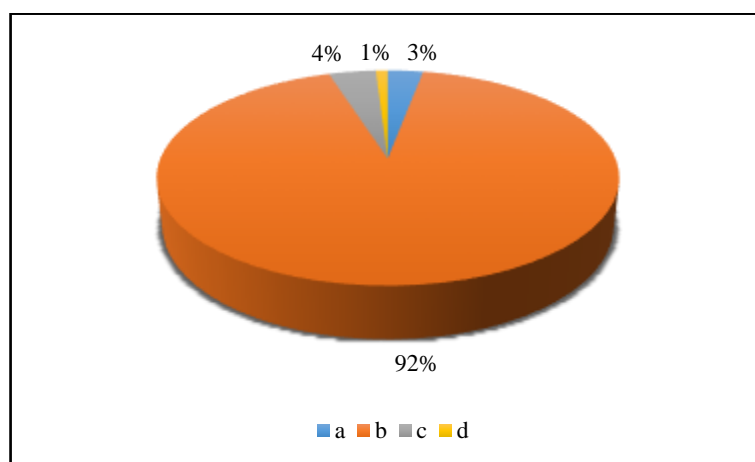
Obrázek 5: Vzdělání respondentů

Legenda: a) Základní, b) Středoškolské bez maturity, c) Středoškolské s maturitou, d) Vysokoškolské

Výsledek nám potvrzuje, že osoby s vyšším vzděláním navštěvují bio restauraci častěji než osoby se vzděláním nižším. Nejvíce dotazovaných jsou osoby s vysokoškolským vzděláním, a to přesně 50 % z dotazovaných, 46 % dotazovaných jsou osoby se středoškolským vzděláním s maturitou a nejméně dotazovaných jsou osoby se středoškolským vzděláním bez maturity (2 %) a se základním vzděláním (také 2 %).

Otázka č. 4 Jaká je podle Vás podstata produkce biopotravin?

Otázka je zaměřena na znalost produkce biopotravin u zákazníků restaurace Rebio. Ze čtyř možností je pouze jedna správně. Možnosti byly sestaveny stručně a jasně, a tak pokud se zákazník alespoň trochu zajímá o ekologickou produkci, měl by odpovědět správně. Ve třech možnostech jsou uvedeny právě metody konvenčního zemědělství. Pouze jedna možnost definuje produkci ekologického zemědělství.



Obrázek 6: Znalost respondentů v oblasti produkce biopotravin

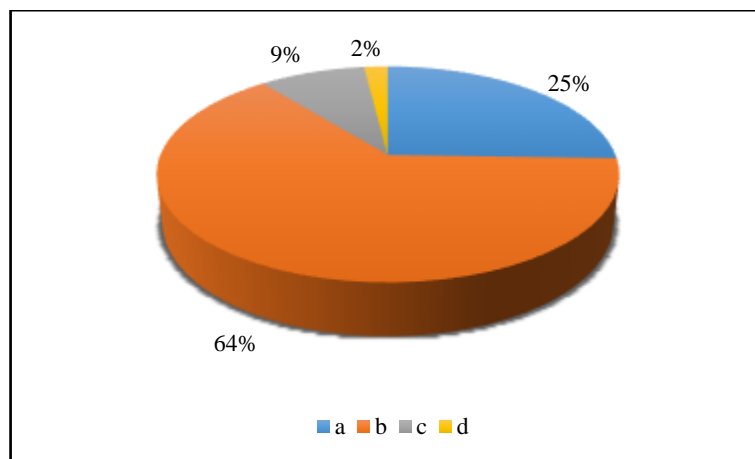
Legenda:

- a) Prioritou pěstování biopotravin není kvalita, ale kvantita.
- b) Ekologické zemědělství je šetrné k chovaným zvířatům, životnímu prostředí, zdraví člověka a udržuje biodiverzitu.
- c) Při pěstování plodin se používají organická hnojiva, ale i chemická hnojiva.
- d) Ekologické zemědělství nebere ohled na přirozený biologický koloběh.

Z výsledků je zřejmé, že zákazníci rozeznají rozdíl ekologického a konvenčního zemědělství. V dotazníku odpovědělo 92 % respondentů správně a pouze 8 % odpovědělo špatně.

Otázka č. 5 Znáte výrobky označené jako biopotraviny? Jak často je nakupujete?

Otázka je zaměřená na znalost biopotravin a zda zákazníci biopotraviny nakupují, či nikoliv, a jak často. Pravděpodobné je, že většina respondentů biopotraviny nakupuje, jelikož navštěvují bio restauraci, kde je tento druh stravy preferován.



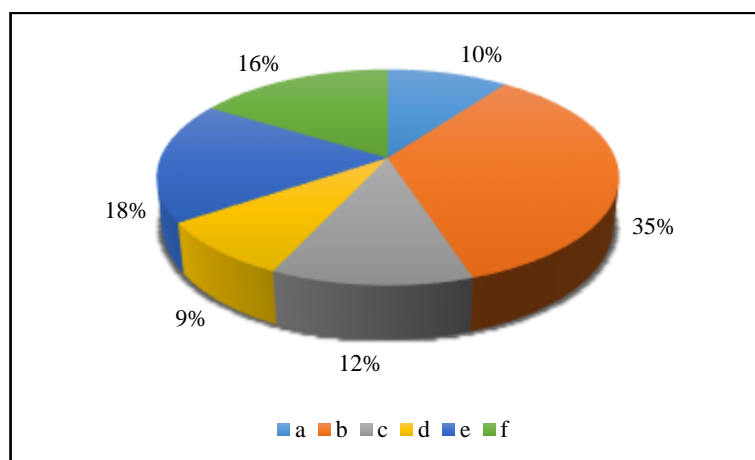
Obrázek 7: Četnost nákupu biopotravin respondenty

Legenda: a) Zním, nakupuji pravidelně, b) Zním, nakupuji nepravidelně, c) Zním, nenakupuji, d) Neznám, nenakupuji

Z výsledků lze říci, že většina respondentů biopotraviny nakupuje. Přesněji 25 % respondentů zná biopotraviny a nakupuje pravidelně a 64 % nakupuje nepravidelně. Dále 9 % zná biopotraviny a nenakupuje a pouze 2 % respondentů nezná biopotraviny a nenakupuje je.

Otázka č. 6 Znáte označení biopotravin? (Může být i více odpovědí správně)

Otázka posuzuje znalost zákazníků v oblasti označení biopotravin. Je formulována za pomoci obrázků. Je zde více možností, jelikož označení biopotravin má různé druhy značení v České republice a v EU. Ostatní značení odkazuje pouze ke kvalitě či původu potravin. Tato znalost je velmi důležitá, aby spotřebitel dokázal rozeznat certifikovanou biopotravinu od potravin, která nese například označení kvality. Neznalost spotřebitelů a neinformovanost je velmi častá.



Obrázek 8: Znalost značení biopotravin

Legenda:

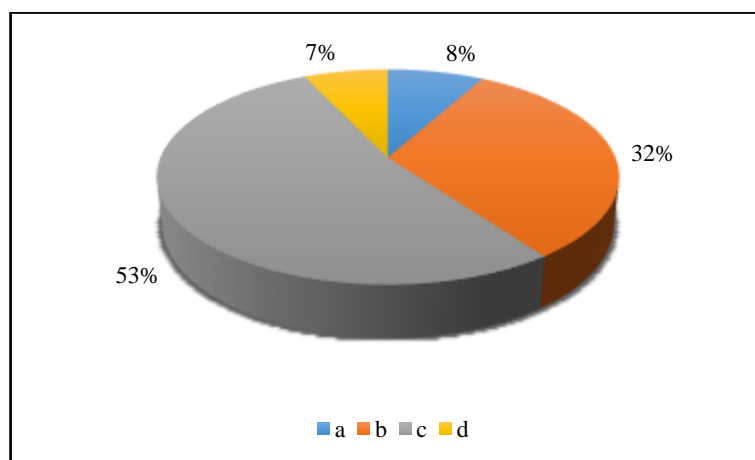


Při zpracovávání výsledků dotazníků jsem zjistila, že si mnoho respondentů myslí, že označení biopotravin zná, a přitom odpovídají na tuto otázku špatně. Dotazovaní odpověděli na předchozí otázku, že nakupují pravidelně či nepravidelně biopotraviny, ale poté určili logo špatně. Spotřebitelé často nesledují označení a pouze věří například v název produktu a jeho popisky. Pouze 14 respondentů ze 102 odpovědělo naprosto správně. Z výsledku převažuje odpověď správná, a to dohromady 53 %, kde 35 % odpovědí patří k označení tzv. biozobere a 18 % k označení EU. Další vysoké procento,

a to 16 %, zaujímá označení PRO-BIO, které slouží k označení člena svazu ekologických zemědělců. Toto vypovídá o myšlence, že spotřebitelé vidí v názvu „bio“ a již možná neuvažují, co označení znamená. Dalších 12 % odpovědí patří k národnímu označení kvality Ministerstva zemědělství KLASA. Regionální potravina v odpovědích zaujímá podíl 10 %. Toto označení nesou produkty z regionu spotřebitele, které se tak stávají ekologicky šetrnými k přírodě a označení je orientováno na zákazníky, kteří hledají produkt s jasným původem. Mnoho spotřebitelů se domnívá, že produkt vyprodukovaný českými zemědělci je ekologický produkt, a nerozeznává rozdíl mezi regionální potravinou a potravinou ekologického zemědělství. Posledních 9 % patří k označení „Český výrobek“, který musí splňovat určitý podíl surovin a zpracování v České republice.

Otázka č. 7 Myslíte si, že informovanost o biopotravinách je v ČR dostačující?

Otázka je zaměřena na názor zákazníků, jaká je podle nich informovanost o biopotravinách v ČR.



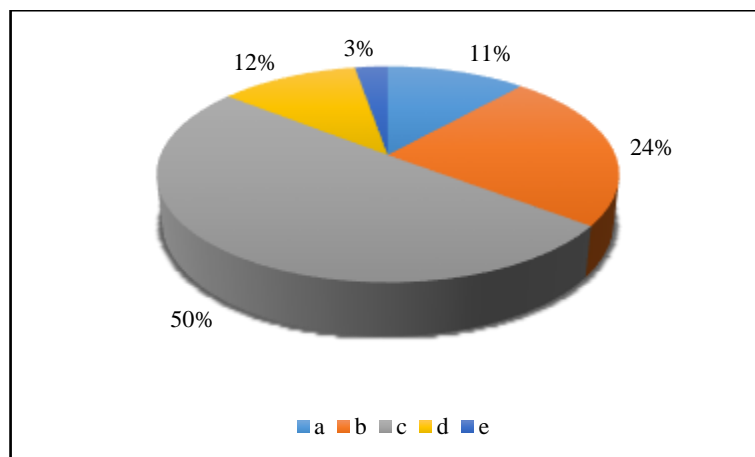
Obrázek 9: Názor respondentů o informovanosti biopotravin

Legenda: a) Ano, b) Spíše ano, c) Spíše ne, d) Ne

Podle mého názoru je informovanost slabá, což koresponduje i s názorem většiny zákazníků, kteří odpověděli totéž. Nejvíce zákazníků odpovídá „Spíše ne“, a to 53 %. Dalších 32 % zaujímá odpověď „Spíše ano“. Pouze 8 % zaujímá jasná odpověď „Ano“ a 7 % „Ne“.

Otázka č. 8 Podle čeho se rozhodujete při nákupu potravin?

Následující otázka se týká toho, podle čeho se zákazníci nejčastěji rozhodují při nákupu biopotravin. V této otázce je možno zvolit více odpovědí, protože velmi často se spotřebitel rozhoduje podle více faktorů, a ne pouze podle jednoho faktoru.



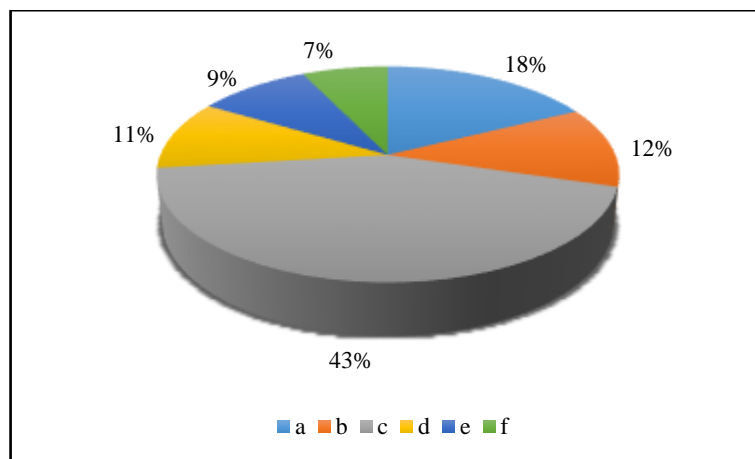
Obrázek 10: Rozhodování při nákupu potravin

Legenda: a) Podle značky, b) Podle ceny, c) Podle složení, d) Podle označení kvality, e) Nevybírám

Odpověď „Podle složení“ je zodpovězena z 50 %, jelikož složení je nejdůležitější faktor, co se týče potravin. V posledních letech si mnohem více spotřebitelů čte složení produktů a nechce nakupovat potraviny například s geneticky modifikovanými organismy či látkami, které nejsou vhodné pro častou konzumaci nebo zvyšují riziko zdravotních onemocnění. Další vysoké procento zaujímá cena, která rozhoduje při nakupování spotřebitelů, protože spotřebitel má u jednoho produktu na výběr z několika značek, a tak i z několika cen. Tento faktor může být způsoben i relativně nízkými platy v České republice a vysokými spotřebitelskými cenami. 12 % zaujímá odpověď zaměřená na kvalitu potravin. Tito zákazníci nakupují například podle značky, o které ví, že je kvalitní, či podle označení logem kvality nebo původu potravin. Podobné množství zaujímá odpověď „Podle značky“, která se pojí ke kvalitě či složení. Pouze 3 % odpovědí jsou k možnosti „Nevybírám“.

Otázka č. 9 Jestliže nakupujete biopotraviny, kde je kupujete?

Otázka je zaměřena na zákazníky, kteří nakupují biopotraviny a týká se míst, kde biopotraviny kupují. Na výběr je několik možností včetně možnosti jinde, kde mohou vypsát svoji odpověď.



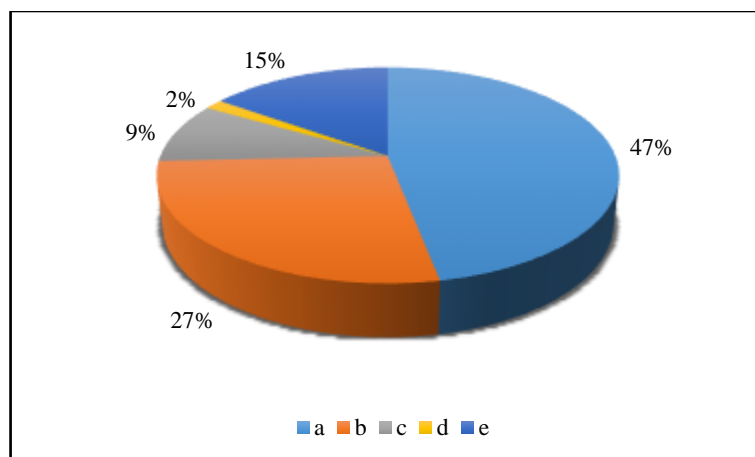
Obrázek 11: Kde respondenti nakupují biopotraviny

Legenda: a) Supermarket, b) Hypermarket, c) Prodejna zdravé výživy, d) Drogerie, e) Internet, f) Jinde: _____

Zákazníci volí nejen jednu z možností, ale i více. Většina odpovědí (43 %) je k možnosti nákupu v prodejně zdravé výživy, jelikož tam je největší výběr a také největší důvěra v nákup biopotravin. Další největší podíl je u supermarketu (18 %) a hypermarketu (12 %), kde je již velký výběr těchto potravin. Podobné množství odpovědí, a to 11 %, je u možnosti v drogerii, která také disponuje velkým množstvím produktů v biokvalitě. Dále 9 % odpovědí je u možnosti „Internet“, který nabízí široké možnosti nákupu, a to i za nižší ceny než v kamenné prodejně. 7 % zaujímá jiná odpověď, kde zákazníci odpovídají převážně: farma, farmářské trhy, specializované prodejny, Rebio, nebo že nenakupují.

Otázka č. 10 Jestliže nenakupujete biopotraviny, z jakého důvodu je nenakupujete?

Otázka pro zákazníky, kteří nenakupují biopotraviny, se zaměřením na důvod, proč je nenakupují. Na výběr je několik možností a je možné zvolit i více z nich.



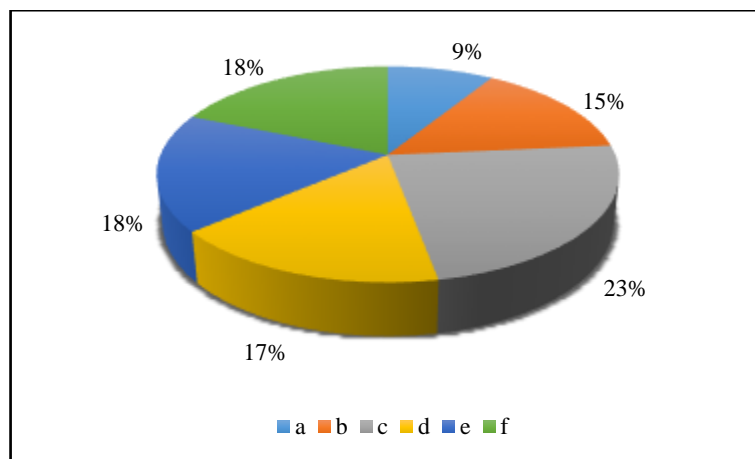
Obrázek 12: Z jakého důvodu respondenti nenakupují biopotraviny

Legenda: a) Vysoká cena, b) Nedůvěra v původ a kvalitu biopotravin, c) Nedostatek informací o biopotravinách, d) Vzhled, e) Nerozlišují

Biopotraviny jsou většinou dražší než potraviny z konvenčního zemědělství, a právě proto je zákazníci nekupují. I v této otázce tato odpověď zazněla nejčastěji, a to ve 47 %. Další vysoké procento zaujímá odpověď „Nedůvěra v původ a kvalitu biopotravin“, a to 27 %. Tato nedůvěra je zapříčiněna různými spekulacemi o produkci v ekologickém zemědělství, které jsou zveřejňovány na internetu a také v celkové nedůvěře obyvatelstva. K lidem, co nerozlišují biopotraviny a potraviny z konvenčního zemědělství, patří 15 % odpovědí. Dalších 9 % odpovědí je k možnosti „Nedostatek informací o biopotravinách“, protože informovanost je v naší zemi malá, a tak zákazník nezná rozdíl mezi konvenčním a ekologickým zemědělství a nevidí důvod zaplatit za potraviny více peněz. Poslední 2 % jsou k možnosti týkající se vzhledu, a to proto, že některé potraviny z bioprodukce mohou mít horší senzorické vlastnosti, které ale neovlivňují chuť ani kvalitu potraviny. Mnoho zákazníků se i přesto podle vzhledu rozhoduje.

Otázka č. 11 Jak často navštěvujete restauraci Rebio?

Nyní následuje otázka, která je zaměřena konkrétně na restauraci Rebio, abychom zjistili, jak často ji zákazníci navštěvují. Otázka zjišťuje také to, zda respondenti jsou pouze náhodnými, či stálými zákazníky.



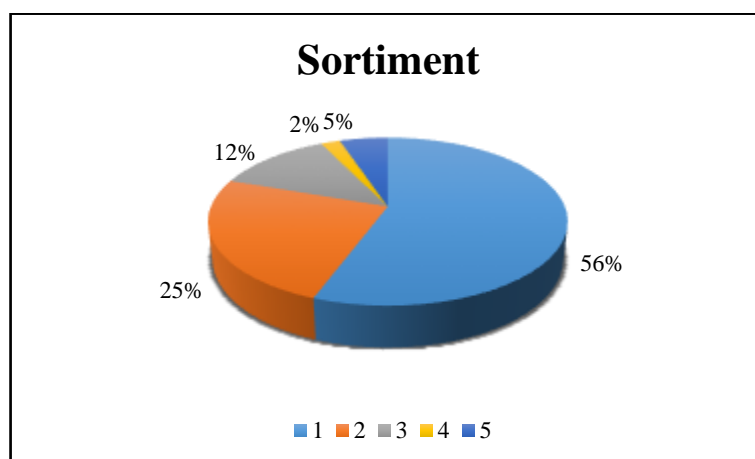
Obrázek 13: Četnost návštěvnosti restaurace Rebio

Legenda: a) Denně, b) 2–3x/týden, c) 1x/týden, d) 2x/měsíc, e) 1x/měsíc, f) Méně

Nejčastější odpověď je jednou za týden, tj. 23 %, dále po 18 % zaujímá možnost jednou za měsíc a také možnost „Méně“. 17 % respondentů navštěvuje restauraci Rebio dvakrát za měsíc, 15 % 2–3x za týden a 9 % denně. Tedy celkově 47 % respondentů jsou stálí zákazníci a navštěvují restauraci Rebio minimálně jedenkrát za týden, 35 % respondentů navštěvuje restauraci Rebio minimálně jedenkrát za měsíc a pouze 18 % méně.

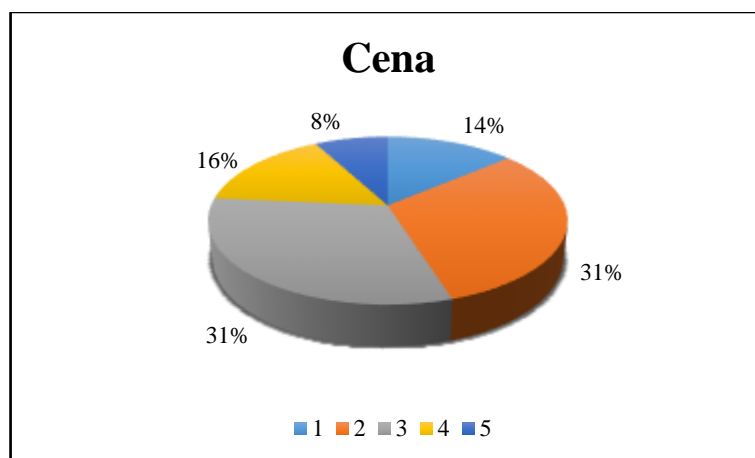
Otázka č. 12 Jak jste spokojen/a s nabídkou v restauraci Rebio?

K předchozí otázce se pojí otázka spokojenosti zákazníků restaurace Rebio, která se skládá ze čtyř kategorií, jež jsou zákaznicky známkované od 1 (nejlepší) do 5 (nejhorší), stejně jako ve škole. Otázky se týkají sortimentu, ceny, kvality a prostředí. Tato otázka je důležitá pro restauraci Rebio, aby mohli reagovat na negativní hodnocení a popřípadě nějaké věci změnit k větší spokojenosti zákazníků.



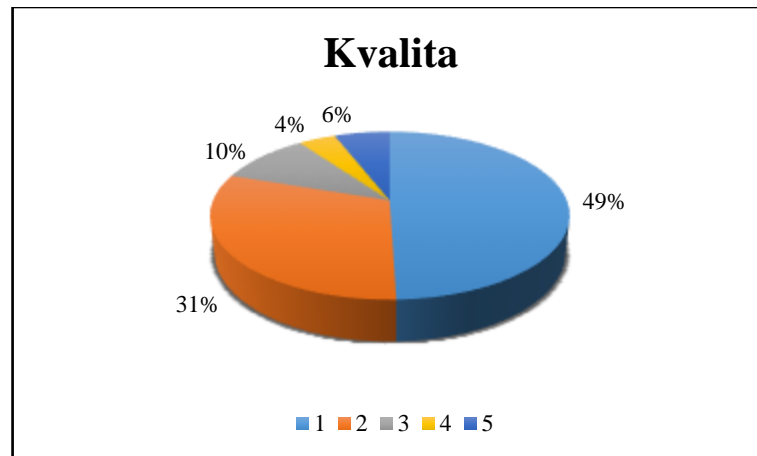
Obrázek 14: Spokojenost v restauraci Rebio – Sortiment

Zákazníci jsou se sortimentem převážně spokojeni. Průměrná známka v této kategorii je 1,8. Zákazníci hodnotí z 56 % známkou 1, z 25 % známkou 2, z 12 % známkou 3, 2 % zaujímá známka 4 a 5 % známka 5.



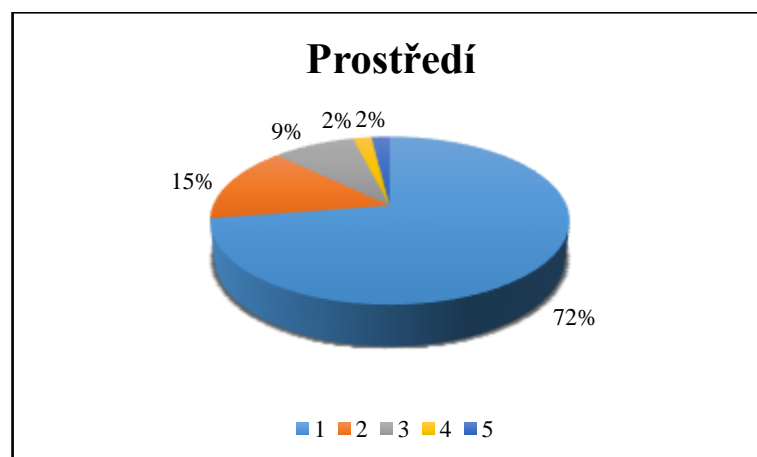
Obrázek 15: Spokojenost v restauraci Rebio – Cena

Zákazníci jsou s cenou celkem nespokojení. Průměrná známka v této kategorii je 2,7. Zákazníci hodnotí z 14 % známkou 1, z 31 % známkou 2, z 31 % známkou 3, 16 % zaujímá známka 4 a 8 % známka 5.



Obrázek 16: Spokojenost v restauraci Rebio – Kvalita

Zákazníci jsou s kvalitou převážně spokojení. Průměrná známka v této kategorii je 1,9. Zákazníci hodnotí z 49 % známkou 1, z 31 % známkou 2, z 10 % známkou 3, 4 % zaujímá známka 4 a 6 % známka 5.

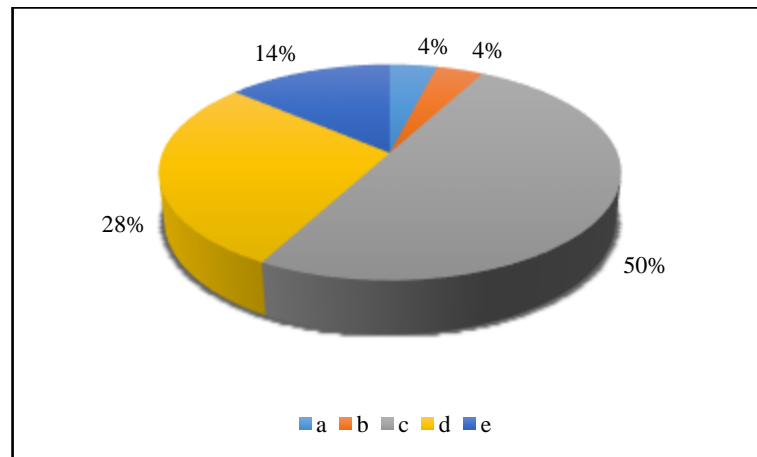


Obrázek 17: Spokojenost v restauraci Rebio – Prostředí

Zákazníci jsou s prostředím velmi spokojení. Průměrná známka v této kategorii je 1,5. Zákazníci hodnotí ze 72 % známkou 1, z 15 % známkou 2, z 9 % známkou 3, 2 % zaujímá známka 4 a 2 % známka 5.

Otázka č. 13 Jak jste se dozvěděl/a o restauraci Rebio?

Tato otázka se týká informovanosti zákazníků o restauraci Rebio. Zda je informovanost způsobena pomocí marketingu nebo jestli zákazníci navštěvují restauraci Rebio spíše na doporučení přátel a známých. Co se týče reklamní činnosti restaurace Rebio, tak tuto formu propagace moc nevyužívá a vede pouze internetové a facebookové stránky.



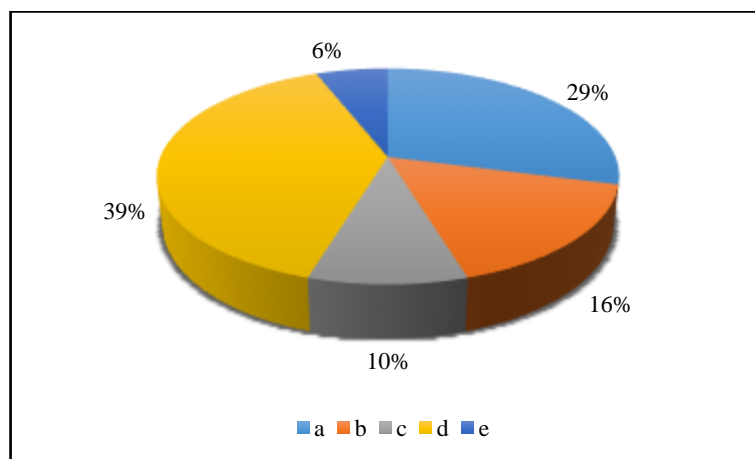
Obrázek 18: Informovanost o restauraci Rebio

Legenda: a) Reklama, b) Internet, c) Známí, d) Náhoda, e) Jinak: _____

Odpovědi respondentů jsou dle očekávání. Přesně 50 % respondentů navštěvuje restauraci Rebio na doporučení od známých a 28 % náhodou, jelikož má restaurace všechny pobočky dobře umístěné a snadno na ně člověk narazí. Možnost jinak zvolilo 14 % respondentů. Vepsali však podobné odpovědi, jako v samotných možnostech: od manželky, pozvání, rodina či náhodná návštěva. Pouze 4 % zaujímají možnosti reklama a internet.

Otázka č. 14 Jak nejčastěji obědváte v zaměstnání/škole?

Tuto otázku jsem položila, protože si myslím, že si velká část obyvatel v posledních letech nosí jídlo v krabičce z domova, nebo se stravuje v zaměstnanecké či školní jídelně. Proto tak zbývá menší podíl lidí, kteří navštěvují restaurace, a z toho ještě menší část navštěvující bio restaurace.



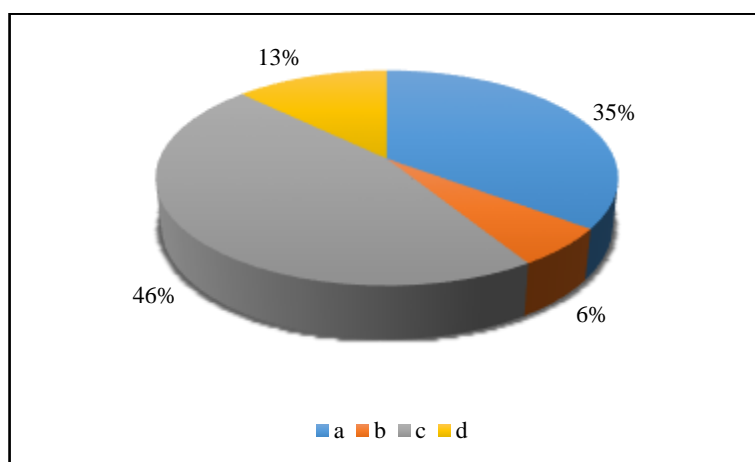
Obrázek 19: Kde respondenti nejčastěji obědvají

Legenda: a) Restaurace/Jídelna, b) BIO restaurace/jídelna, c) Zaměstnanecká/školní jídelna, d) Oběd z domova, e) Neobědvám

Při zpracovávání dotazníků jsem zjistila, že někteří lidé pravděpodobně nevědí o certifikaci restaurace Rebio, jelikož někdo odpověděl v předchozí otázce, že restauraci Rebio navštěvuje denně či 2–3x za týden a následně odpověděl v této otázce, že se stravuje v běžné restauraci. Podle mého předpokladu lze pozorovat fakt, že většina respondentů se stravuje obědem z domova, a to 39 % z nich. V restauraci či jídelně se stravuje 29 %. Nevíme ale, zda někdo, kdo neví o certifikaci bio restaurace Rebio, touto odpovědí nemyslel právě ji. Výrazné procento zaujímá i bio restaurace či jídelna, a to 16 %, dalších 10 % patří odpovědi „Zaměstnanecká/školní jídelna“ a posledních 6 % je k možnosti „Neobědvám“.

Otázka č. 15 Jste spokojen/a s pokrytím BIO restaurací/jídelen v regionu Brno – město?

Poslední otázka se zaměřuje na spokojenost zákazníků s pokrytím bio restaurací či bio jídelen v regionu Brno-město. Ptá se, zda je podle zákazníků pokrytí dostatečné, průměrné či nedostatečné. Tato otázka také vypovídá o přehledu zákazníků v této oblasti, zda dokáží rozlišovat bio restauraci od restaurace zdravé výživy a podobně.



Obrázek 20: Spokojenost s pokrytím BIO restaurací v regionu Brno-město

Legenda: a) Ano, je tady dostatek možností, b) Ne, není tady kam jít, c) Dá se to, mohlo by tady být více možností, d) Nevím

Pro většinu zákazníků jsou možnosti stravování v biokvalitě v regionu Brno-město nedostatečné. Pro 46 % zákazníků jsou možnosti relativně dostačující, avšak uvítali by více možností. Pro dalších 35 % zákazníků jsou možnosti stravování v biokvalitě dostačující a je tu podle nich dostatek možností. Podle mě si ale pletou bio restauraci a restauraci zdravé výživy, kterých tu je dost. Možností „Nevím“ odpovídá 13 % respondentů a pouze 6 % je názoru, že v regionu Brno-město není dostatek možností.

5.3 Diskuse a celkové shrnutí

Trh s biopotravinami má rostoucí tendenci. Spotřeba biopotravin v České republice se od roku 2009 do roku 2014 zvýšila o 0,41 mld. Kč. Podíl na celkové spotřebě potravin a nápojů se rovněž zvýšil o 0,07 %. Podíl odbytového místa v oblasti biopotravin se v letech 2009–2014 snížil u supermarketů, hypermarketů a drogerií o 11,8 %, ale ke zvýšení došlo v prodejnách zdravé výživy, u farmního prodeje i v gastronomii. Gastronomie se na celkovém obratu biopotravin v České republice podílí pouze z necelých 3 %.

Dostupnost veřejných stravovacích zařízení v biokvalitě v regionu Brno-město je velmi nízká. V tomto regionu je pouze jedna restaurace, která má čtyři pobočky a má certifikaci od kontrolní organizace. Restaurace nabízí nejen hotové pokrmy, ale i prodej biopotravin či produktů. V tomto regionu se nachází dále několik restaurací a jídelen, které připravují jídla i z biopotravin, avšak nemají certifikaci, a proto je nemůžeme řadit do veřejných stravovacích zařízení v biokvalitě. Zákazníci proto mají v regionu Brno-město velký výběr z restaurací a jídelen zdravého životního stylu, ale pouze u restaurace Rebio mají větší jistotu kvalitních surovin pro přípravu jídel. Jako jediný nedostatek těchto restaurací zákazníci hodnotí vysoké ceny, které nejsou ani tak ovlivněny samotnou restaurací, ale vyšší cenou nákupu potravin od zemědělců, kteří mají vyšší vstupní náklady na produkci biopotravin.

Co se týče dotazníkového šetření, byl dotazník vyplněn 102 zákazníky restaurace Rebio. Mezi respondenty bylo 79 % žen a 21 % mužů. Nejvíce zastoupená věková kategorie zákazníků byla 26–33 let. Největší podíl respondentů jsou osoby s vysokoškolským vzděláním a také se středoškolským s maturitou. Většina respondentů zná rozdíl mezi konvenčním a ekologickým zemědělstvím a biopotraviny znají a nepravidelně nakupují. V oblasti znalosti označení biopotravin jsou na tom respondenti hůře a pouze 14 respondentů zná přesné značení biopotravin. Ostatní odpovídali v různých kombinacích.

Výsledky mého dotazníkového šetření můžeme porovnat s výsledky dotazníkového šetření v Korbičkově diplomové práci, kde byli rovněž osloveni zákazníci restaurace Rebio. Dotazník měl vyplněn 150 respondenty. Výsledky porovnávám, jelikož se jedná o stejný podnik, avšak s časovým odstupem 6 let, a tak bych chtěla srovnat, jak se změnila situace a informovanost zákazníků restaurace Rebio.

Návštěvnost restaurace Rebio v roce 2011 byla následující: 7 % denně, 30 % jedenkrát týdně, 23 % jedenkrát za čtrnáct dní, 22 % jedenkrát za měsíc, 18 % zřídka. Ve srovnání s aktuálním dotazníkem v této práci je hodnocení takové, že denní návštěvnost se zvýšila o 2 %, návštěvnost jedenkrát za týden se zvýšila o 8 %, snížil se počet návštěvníků navštěvující restauraci jedenkrát za čtrnáct dní či dvakrát za měsíc a to o 5 %, jedenkrát za měsíc navštěvuje restauraci 18 %, což je nižší počet o 4 % než před 6 lety a návštěvnost méně či zřídka je na stejné úrovni, protože i v současné době je to 18 % respondentů. Celkově se tedy zvýšil počet stálých zákazníků navštěvujících restauraci alespoň jedenkrát za týden o 10 %. Tento výsledek je velmi uspokojivý, jelikož došlo ke zvýšení návštěvnosti u stálých zákazníků a tím ke snížení dalších kategorií.

Co se týká povědomí o restauraci Rebio, tak zákazníci v roce 2011 odpovídali následovně: 56 % znají restauraci od známých, 41 % náhodou, 2 % z internetu a 1 % z reklamy. V současném dotazníku zákazníci odpovídají, že restauraci znají od známých z 50 %, z 28 % náhodou, ze 14 % jinak (to se ale dá řadit podle slovních odpovědí do kategorií od známých či náhodou) a po 2 % z internetu a z reklamy. Z výsledků vyplývá, že situace je velmi podobná a reklama a internet pro zvýšení návštěvnosti nejsou nutností. Stačí pouze to, aby restaurace zanechala na zákazníkovi příjemný dojem, jenž je předán okolí.

V roce 2011 byl hodnocen i sortiment, cena, kvalita a prostředí. Tyto čtyři kategorie byly hodnoceny od 1 do 5, kdy 1 je nejhorší a 5 nejlepší. V mém dotazníku byla zvolena také pětistupňová škála, ale přidělené hodnoty měly opačný význam (1 nejlepší, 5 nejhorší). Pro následující porovnání jsem tedy Korbičkovy výsledky převedla do mnou zvolené stupnice. Kategorie „Sortiment“ je ve srovnání ohodnocena nejlepší známkou o 5 % více, známka 2 je zastoupena o 10 % méně a zbylé známky jsou zastoupeny stejně jako před 6 lety. Kategorie „Cena“ se změnila výrazně: známka 1 se zvýšila o 3 %, známka 2 se zvýšila o 17 %, známka 3 se snížila o 21 % a další známky byly velmi podobné. Kategorie „Kvalita“ má výraznou změnu pouze u známky 1, kde došlo ke snížení o 17 %, ostatní známky se zvýšily jen o 2–5 %. Kategorie „Prostředí“ má rozdíly ve známce 2, která se snížila o 10 %, ostatní známky se zvýšily o 2–3 %.

6 ZÁVĚR

Ekologické zemědělství se stává více rozšířeným způsobem hospodaření, a to vzhledem ke zvyšující se poptávce po biopotravinách, které jsou z produktů ze šetrného hospodaření kvalitnější a zdravější. Způsob hospodaření v ekologickém zemědělství je zároveň šetrnější k životnímu prostředí a také je zachována větší nutriční hodnota biopotraviny. Mezi nejvýznamnější zásady ekologické produkce se řadí šetrné zacházení se zdroji, omezování odpadů, snížení znečištění životního prostředí a celkové využívání šetřených produktů. Tento způsob hospodaření je jedním z řešení, jak snížit negativní dopady na planetu.

Potraviny vyrobené z produktů vyprodukovaných v ekologickém zemědělství jsou většinou cenově dražší, ale spotřebitel, který je zakupuje, si je vědom, že je v těchto potravinách promítnuta i přidaná hodnota potravin ve formě vyšší nákladnosti produkce, která je šetrná k životnímu prostředí. Spotřebitel tedy tento produkt kupuje i s tím, že napomáhá snížení výše zmíněných negativních dopadů.

Trend biopotravin se v posledních dvou desetiletích velmi rozšířil, a je zároveň vnímán jako trend nejvýznamnější. Nákup biopotravin se zvyšuje, jelikož jsou potraviny z ekologického zemědělství více kontrolovány a jsou zde přísnější normy, a tak má spotřebitel větší jistotu, jakou potravinu nakupuje a jaký je její původ. Od vstupu České republiky do EU se zvýšil zahraniční obchod a více potravin na pultech obchodů je ze zahraničí produkce, jejíž kvalita není mnohdy příliš vysoká. To se některým spotřebitelům nelíbí, a tak jim nezbyvá, než volit bioprodukty či jinak označené potraviny (Klasa, Regionální potravina atd.).

Bakalářská práce řeší možnosti veřejného stravování v biokvalitě v regionu Brno-město. V tomto regionu je několik restaurací zdravého životního stylu, které své pokrmy připravují i z biopotravin, avšak jedinou restaurací se čtyřmi pobočkami, která je certifikovaná od roku 2009, je restaurace Rebio, které je věnována velká část této práce. Všechny čtyři pobočky jsou velmi dobře umístěny, a to v centru města nebo v office centrech, a tak je návštěvnost restaurace vysoká. Z dotazníkového šetření, které bylo prováděno v této restauraci, vyplynulo, že zákazníci znají podstatu bioprodukce a biopotraviny nakupují většinou nepravidelně. Co se týče znalosti značení biopotravin, jsou na tom zákazníci mnohem hůře a pouze 14 z dotazovaných zná přesné označení pro biopotraviny, ostatní mají špatnou či neúplnou znalost. Podle většiny dotazovaných je

informovanost o biopotravinách v České republice nedostačující. Při nákupu potravin se lidé nejvíce rozhodují podle složení a ceny, ale také dle označení kvality potraviny. Převážná většina zákazníků nakupuje biopotraviny v prodejnách zdravé výživy, což je spojeno i s širším sortimentem a větší důvěrou, než je tomu u hypermarketů či supermarketů. Když zákazníci nenakupují biopotraviny, tak je to z důvodu jejich vysoké ceny nebo z důvodu nedůvěry v původ a kvalitu biopotraviny. Pokrytí bio restaurací a jídelen v regionu Brno-město je podle zákazníků dostačující, avšak dle mého názoru nerozlišují bio restaurace od restaurací zdravé výživy.

Dle zjištěných poznatků má ekologické zemědělství a trh s biopotravinami potenciál velkého rozvoje. Hlavními důvody je postupná změna životního stylu, způsobena zejména zvyšujícím se množstvím civilizačních chorob, a rostoucí zájem o zvýšení kvality životního prostředí. Podpora ekologického zemědělství, nákup biopotravin a zlepšování informovanosti populace o problematice životního prostředí přitom patří k možnostem, jak tyto věci ovlivnit.

7 POUŽITÁ LITERATURA A PRAMENY

GUTHOVÁ, Zuzana, SOUKUPOVÁ, Věra, ed. *Průvodce ekospotřebitele*. 3., upr. vyd. České Budějovice: Rosa, 2005. ISBN 80-2544-173-3.

KORBIČKA, Ondřej. *Odbytová politika v podniku*. Brno, 2011. Diplomová práce. Masarykova univerzita, Ekonomicko-správní fakulta, Katedra podnikového hospodářství. Vedoucí práce Jiří Novotný.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. *Naše potraviny v rozšířené Evropě*. Praha: Ministerstvo zemědělství ČR, c2003. ISBN 8070842415.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. *Právní předpisy pro ekologické zemědělství a produkci biopotravin 2015*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015. ISBN 978-80-7434-240-0.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. *Ročenka 2015: Ekologické zemědělství v České republice*. Ministerstvo zemědělství. Praha, 2016. ISBN 978-80-7434-333-9.

MOUDRÝ, J., KONVALINA, P., MOUDRÝ, J. jr., KALINOVÁ, J.: *Ekologické zemědělství: vysokoškolská učebnice*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, 2007. 220 s. 1. vyd. ISBN 978-80-7394-046-1.

MOUDRÝ, Jan a Jaroslav PRUGAR. *Kvalita, zpracování a odbyt bioproduktů*. České Budějovice: Jihočeská univerzita, Zemědělská fakulta, 2001. ISBN 80-7040-526-0.

MOUDRÝ, Jan. *Bioprodukty*. Praha: Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR, 1997. ISBN 80-7105-138-1.

PRO-BIO. *Ekologické zemědělství a biopotraviny: otázky a odpovědi pro ekoporadny*. Praha: PRO-BIO Liga ochrany spotřebitelů potravin a přátel ekologického zemědělství, 2010. ISBN 978-80-9042-232-2.

ŠARAPATKA, Bořivoj a Jiří URBAN, a kol. *Ekologické zemědělství v praxi*. Šumperk: PRO-BIO, 2006. ISBN 978-80-9035-830-0.

URBAN, Jiří a Bořivoj ŠARAPATKA, a kol. *Ekologické zemědělství: učebnice pro školy i praxi*. Praha: MŽP, 2003. ISBN 80-7212-274-6.

Internetové zdroje:

Avatár Brno [online]. Brno, 2000a [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <https://sites.google.com/site/avatarbrno/aktuality>

Avatár Brno [online]. Brno, 2000b [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <https://sites.google.com/site/avatarbrno/eko-chemie>

Avatár Brno [online]. Brno, 2000c [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <https://sites.google.com/site/avatarbrno/historie>

Avatár Brno [online]. Brno, 2000d [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <https://sites.google.com/site/avatarbrno/recyklace>

Avatár Brno [online]. Brno, 2000e [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <https://sites.google.com/site/avatarbrno/zelena-elektrina>

Bio Bistro Spirála – pro zdravý životní styl [online]. Brno, 1998 [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.bio-restaurace.cz>

Haribol vegetariánská jídelna [online]. Brno, 1995a [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.haribol.cz>

Haribol vegetariánská jídelna [online]. Brno, 1995b [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.haribol.cz/lzice-revoluce/>

Haribol vegetariánská jídelna [online]. Brno, 1995c [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.haribol.cz/menu/>

Haribol vegetariánská jídelna [online]. Brno, 1995d [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.haribol.cz/o-jidelne/>

Kontrolní organizace [online]. ©2009-2017a [cit. 2017-03-26]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/kontrola/>

Loga pro ekologické zemědělství [online]. Praha, ©2009-2017b [cit. 2017-03-26]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/loga-a-znaceni/>

Obchodní rejstřík firem [online]. ©2000-2017 [cit. 2017-01-18]. Dostupné z: <http://rejstrik-firem.kurzy.cz/28279697/rebio-sun-sro/>

Rebio – Restaurace zdravého životního stylu [online]. Brno, ©2009-2015 [cit. 2017-04-12]. Dostupné z: <http://www.rebio.cz/Velky-Spalicek/O-restauraci/Deset-zasad-Rebio-kuchyne/4-24-2b.article.aspx>

Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení [online]. Chrudim: KEZ, o.p.s., 2009 [cit. 2017-02-08]. Dostupné z: <http://www.kez.cz/sites/default/files/dokumenty/2016-Standardy%20pro%20stravovac%C3%AD%20zař%C3%ADzen%C3%AD.pdf>

ŠEJNOHOVÁ, Hana, Jana PETERKOVÁ a Ivana DARMOVZALOVÁ. *Zpráva o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2014* [online]. Brno: ÚZEI, 2016 [cit. 2017-02-19]. Dostupné z: http://www.apic-ak.cz/data_ak/16/v/BiopotrTrh2014.pdf

Vegalité [online]. Brno, ©2017 [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://vegalite.cz>

Vitalité zdravý restaurant [online]. Brno, 2006a [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.vitalite.cz>

Vitalité zdravý restaurant [online]. Brno, 2006b [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.vitalite.cz/restaurace/>

Vitalité zdravý restaurant [online]. Brno, 2006c [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.vitalite.cz/restaurace/filozofie>

Vitalité zdravý restaurant [online]. Brno, 2006d [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.vitalite.cz/restaurace/nase-nabidka>

Vitalité zdravý restaurant [online]. Brno, 2006e [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.vitalite.cz/restaurace/vyhodne-sady-a-bonusy>

Vitalité zdravý restaurant [online]. Brno, 2006f [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.vitalite.cz/restaurace/z-ceho-varime>

Vitalité zdravý restaurant [online]. Brno, 2006g [cit. 2017-04-10]. Dostupné z: <http://www.vitalite.cz/restaurace/zdravi-a-krasa>

Zdravý život [online]. Brno, ©2002-2007 [cit. 2017-04-11]. Dostupné z: <http://www.zzbrno.cz>

Zdravý život [online]. Brno, ©2002-2007 [cit. 2017-04-11]. Dostupné z:
http://www.zzbrno.cz/zzb_biozelenina2.htm

Zdravý život [online]. Brno, ©2002-2007 [cit. 2017-04-11]. Dostupné z:
http://www.zzbrno.cz/zzb_kontakt.htm

Zdravý život [online]. Brno, ©2002-2007 [cit. 2017-04-11]. Dostupné z:
http://www.zzbrno.cz/zzb_prodejna6.htm

Zdravý život [online]. Brno, ©2002-2007 [cit. 2017-04-11]. Dostupné z:
http://www.zzbrno.cz/zzb_restaurace3.htm

Podnikové zdroje:

Vnitropodnikové dokumenty společnosti Rebio Sun s.r.o.

8 SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Grafický znak pro označení produktů z ekologického zemědělství v České republice (MZe, 2017b)	18
Obrázek 2: Grafický znak Evropské unie pro ekologickou produkci (MZe, 2017b)	18
Obrázek 3: Věková kategorie respondentů	33
Obrázek 4: Pohlaví respondentů	34
Obrázek 5: Vzdělání respondentů	35
Obrázek 6: Znalost respondentů v oblasti produkce biopotravin	36
Obrázek 7: Četnost nákupu biopotravin respondenty	37
Obrázek 8: Znalost značení biopotravin	38
Obrázek 9: Názor respondentů o informovanosti biopotravin.....	39
Obrázek 10: Rozhodování při nákupu potravin	40
Obrázek 11: Kde respondenti nakupují biopotraviny	41
Obrázek 12: Z jakého důvodu respondenti nenakupují biopotraviny	42
Obrázek 13: Četnost návštěvnosti restaurace Rebio	43
Obrázek 14: Spokojenost v restauraci Rebio – Sortiment	44
Obrázek 15: Spokojenost v restauraci Rebio – Cena.....	44
Obrázek 16: Spokojenost v restauraci Rebio – Kvalita	45
Obrázek 17: Spokojenost v restauraci Rebio – Prostředí	45
Obrázek 18: Informovanost o restauraci Rebio	46
Obrázek 19: Kde respondenti nejčastěji obědvají.....	47
Obrázek 20: Spokojenost s pokrytím BIO restaurací v regionu Brno-město	48

9 SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Vývoj trhu biopotravin v ČR, 2009–2014	19
Tabulka 2: Podíl hlavních kategorií potravin na celkovém obratu biopotravin v ČR, 2009–2014	20
Tabulka 3: Podíl hlavních odbytových míst na celkovém obratu biopotravin v ČR, 2009–2014	21
Tabulka 4: Zápis v obchodním rejstříku společnosti Rebio Sun s.r.o.	24
Tabulka 5: SWOT analýza restaurace Rebio	28
Tabulka 6: Srovnání konkurence restaurace Rebio u nabízených produktů.....	29

PŘÍLOHY

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha I: Dotazník – vzor

Příloha II: Certifikát restaurace Rebio – Velký Špalíček, 2015-2017

Příloha III: Certifikát restaurace Rebio – Velký Špalíček, 2016-2018

Příloha IV: Denní menu restaurace Rebio – Technologický park

Příloha V: Denní menu restaurace Vitalité – Lidická ulice – část 1

Příloha VI: Denní menu restaurace Vitalité – Lidická ulice – část 2

Příloha VII: Fotodokumentace restaurace Rebio – Velký Špalíček

Příloha I: Dotazník – vzor

Dobrý den, tento dotazník je anonymní a je vytvořen pro doplnění informací k bakalářské práci: Možnosti veřejného stravování v biokvalitě v regionu Brno – město. Dotazník je na 3 minuty 😊

1. Věk?

- a. 15-25 let
- b. 26-33 let
- c. 34-39 let
- d. 40-59 let
- e. 60 let a více

2. Pohlaví?

- a. Žena
- b. Muž

3. Jaké je Vaše nejvyšší ukončené vzdělání?

- a. Základní
- b. Středoškolské bez maturity
- c. Středoškolské s maturitou
- d. Vysokoškolské

4. Jaká je podle Vás podstata produkce biopotravin?

- a. Prioritou pěstování biopotravin není kvalita, ale kvantita.
- b. Ekologické zemědělství je šetrné k chovaným zvířatům, životnímu prostředí, zdraví člověka a udržuje biodiverzitu.
- c. Při pěstování plodin se používají organická hnojiva, ale i chemická hnojiva.
- d. Ekologické zemědělství nebere ohled na přirozený biologický koloběh.

5. Znáte výrobky označené jako biopotraviny? Jak často je nakupujete?

- a. Zním, nakupuji pravidelně
- b. Zním, nakupuji nepravidelně
- c. Zním, nenakupuji
- d. Nezním, nenakupuji

6. Znáte označení biopotravin? (Může být i více odpovědí správně)



7. Myslíte si, že informovanost o biopotravinách je v ČR dostačující?

- a. Ano
- b. Spíše ano
- c. Spíše ne
- d. Ne

8. Podle čeho se rozhodujete při nákupu potravin?

- a. Podle značky
- b. Podle ceny
- c. Podle složení
- d. Podle označení kvality
- e. Nevybírám

9. Jestliže nakupujete biopotraviny, kde je nakupujete?

- a. Supermarket
- b. Hypermarket
- c. Prodejna zdravé výživy
- d. Drogerie
- e. Internet
- f. Jinde: _____

10. Jestliže nekupujete biopotraviny, z jakého důvodu je nekupujete?

- a. Vysoká cena
- b. Nedůvěra v původ a kvalitu biopotravin
- c. Nedostatek informací o biopotravinách
- d. Vzhled
- e. Nerozlišuji

11. Jak často navštěvujete restauraci Rebio?

- a. Denně
- b. 2-3/týden
- c. 1x/týden
- d. 2x/měsíc
- e. 1x/měsíc
- f. Méně

12. Jak jste spokojen/a s nabídkou v restauraci Rebio? (Oznámkujte jako ve škole 1-5)

Sortiment	1	2	3	4	5
Cena	1	2	3	4	5
Kvalita	1	2	3	4	5
Prostředí	1	2	3	4	5

13. Jak jste se dozvěděl/a o restauraci Rebio?

- a. Reklama
- b. Internet
- c. Znáámí
- d. Nááhoda
- e. Jinak: _____

14. Jak nejčastěji obědváte v zaměstnání/škole?

- a. Restaurace/Jídelna
- b. BIO restaurace/jídelna
- c. Zaměstnanecká/školní jídelna
- d. Oběd z domova
- e. Neobědvám

15. Jste spokojen/a s pokrytím BIO restaurací/jídelen v regionu Brno – město?

- a. Ano, je tady dostatek možností.
- b. Ne, není tady kam jít.
- c. Dá se to, mohlo by tady být více možností.
- d. Nevím

Děkuji Vám za vyplnění dotazníku ☺

Příloha II: Certifikát restaurace Rebio – Velký Špalíček, 2015-2017

KEZ o.p.s., Poděbradova 909, 537 01 Chrudim
Tel. 469 622 249, Fax. 469 625 027, www.kez.cz, kód organizace: CZ-BIO-001

Certifikační orgán KEZ o.p.s.

vydává

CERTIFIKÁT

č. 07/2015 – KEZ/Restaurace

Pro firmu: **Rebio Sun s.r.o.**
IČ: 28279697
Trvalý pobyt/sídlo: Edisonova 3047/1, 602 00 Brno – Královo Pole
Adresa provozovny: Mečová 2, Brno 602 00

Na základě ověření rozhodných skutečností KEZ o.p.s. potvrzuje, že výše uvedená firma může při označování veřejných stravovacích zařízení používat ochranou známkou BIO č. 234938.

Tento doklad byl vydán na základě inspekce provedené dne 26.11.2015, která ověřila splnění podmínek privátního programu Certifikace veřejných stravovacích zařízení a Zprávy o hodnocení ze dne 17.12.2015.

Níže vyjmenované skupiny jídel a nápojů obsahují přísady, které byly vyrobeny v souladu s privátními Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení:

Zeleninové saláty, Ovocné saláty, Teplá kuchyně, Přílohy, Dezerty, Nápoje.



Tento certifikát platí od 17.12.2015 do 17.3.2017.

V Chrudimi dne 17.12.2015



Pecka
Ing. Kamil Pecka
vedoucí certifikačního orgánu
KEZ o.p.s.

Poučení:

Deklarace nezaručuje kvalitu výrobku založenou na jiných specifikacích výrobků. Potvrzuje způsobilost a oprávnění jmenovaného subjektu k výrobě (distribuci) jídel a nápojů v souladu s privátními Standardy pro certifikaci veřejných stravovacích zařízení. Certifikát zůstává majetkem KEZ o.p.s. a pozbývá platnosti uplynutím doby, na kterou byl vystaven. Dále pozbývá platnosti při zjištění porušení licenční smlouvy o poskytnutí práva používání ochranné známky BIO č. 234938 a při ukončení smlouvy o kontrole a certifikaci některou ze smluvních stran.

Příloha III: Certifikát restaurace Rebio – Velký Špalíček, 2016-2018

KEZ o.p.s., Poděbradova 909, 537 01 Chrudim
Tel. 469 622 249, Fax. 469 625 027, www.kez.cz, code organization: CZ-BIO-001

The Certification body KEZ

issues

CERTIFICATE

No. 02/2016 – KEZ/Restaurants

Operator: **Rebio Sun s.r.o.**
Co. ID No.: 28279697
Statutory address: Edisonova 3047/1, 602 00 Brno – Královo Pole
Operating unit: Mečová 2, Brno, 602 00

In terms of authorization of decisive verify the KEZ o.p.s. confirms that the above-mentioned operator can use the mark **BIO** no. 234938 at labeling their catering establishments.



The declared operator has submitted activities under control on November 29, 2016 and meets "Certification standards of catering establishments" - see report of evaluation out on December 21, 2016.

Hereinafter listed foods and drinks contain additives which have been made in accordance of the "Certification standards of catering establishments":

Vegetable salads, Fruit salads, Meals (main course), Side dishes, Desserts, Drinks.

This certificate has been translated from Czech.

This certificate is valid from 21.12.2016 to 21.3.2018.

In Chrudim on 21.12.2016



Pecka
Ing. Kamil Pecka
Chief of the Certification Body
KONTROLA BIOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ
KEZ o.p.s.
PODĚBRADOVÁ 909, 537 01 CHRUDIM
IČ: 259 16 276 DIČ: CZ25916276

Instruction:

The declaration does not guarantee the quality of product based on the other product's specifications. It bears witness to competence and justification above-mentioned operator to produce (distribution) of foods and drinks in accordance of the "Certification standards of catering establishments". The certificate continues to be the belongings of KEZ o.p.s. and lose validity when the time for which it was issuing passed. Than it lose validity when the defiance of the license contract has been found and contract about inspection and certification is cancel by any of the contract side.

Příloha IV: Denní menu restaurace Rebio – Technologický park

 	
Pondělí 24.04.2017	Basic menu 109,-Kč včetně nápoje <i>Polévka:</i> Gulášová polévka s hlívu ústřičnou a bio bramborami (bezlepková) <i>Menu I:</i> Bio špagety „Aglie e olio peproncino“ s parmazánem, olivami, zeleninou <i>Menu II:</i> Jasmínové rizoto s bio červenou quinoou, zeleninou, bylinkovým tofu (B) <i>Salát:</i> Mrkvový salát Rebio menu 129,-Kč včetně nápoje, obsahuje Basic menu včetně polévky plus: <i>Specialita:</i> Bio ječná palačinka s pikantní zeleninou, bio fazolemi, sýrem <i>Dezert:</i> Brusinkový koláč Těstovinový salát 90,-Kč včetně nápoje
Úterý 25.04.2017	Basic menu 109,-Kč včetně nápoje <i>Polévka:</i> Krémová česneková polévka se smetanou a zeleninou (bezlepková) <i>Menu I:</i> Rajská omáčka s Robi kuličkami a bio celozrnným knedlíkem <i>Menu II:</i> „KUBÁNSKÉ KUNGHRI“ bio fazole s jasmínovou rýží, zeleninou, žampiony (B) <i>Salát:</i> Ovoce Rebio menu 129,-Kč včetně nápoje, obsahuje Basic menu včetně polévky plus: <i>Specialita:</i> Bio bramborová lodička s restovanými houbami na bylinkách se sýrem (B) <i>Dezert:</i> Mandarin Těstovinový salát 90,-Kč včetně nápoje
Středa 26.04.2017	Basic menu 109,-Kč včetně nápoje <i>Polévka:</i> „Sluneční zeleninová polévka“ s pečenými batáty, petrželkou (bezlepková) <i>Menu I:</i> Holandský Robi řízek se sezamem, bio bramborový salát <i>Menu II:</i> Houbová tarhoňa se zeleninou gratinovaná goudou <i>Salát:</i> Šopák Rebio menu 129,-Kč včetně nápoje, obsahuje Basic menu včetně polévky plus: <i>Specialita:</i> Pečené paprikový komínek s bio quinoou, zeleninou balkánským sýrem (B) <i>Dezert:</i> Jablečný závin Těstovinový salát 90,-Kč včetně nápoje
Čtvrtek 27.04.2017	Basic menu 109,-Kč včetně nápoje <i>Polévka:</i> Maďarská papriková polévka se smetanou a zeleninou (bezlepková) <i>Menu I:</i> Thajská bio zeleninová pánev se sojovými nudličkami, basmati rýže (B) <i>Menu II:</i> Bio červená pšenice se zeleninou, uzeným tofu, gratinovaná gorgonzolou <i>Salát:</i> Zelňý s křenem Sladké menu III: Domácí žemlovka s jablky a tvarohem 109,- Kč Rebio menu 129,-Kč včetně nápoje, obsahuje Basic menu včetně polévky plus: <i>Specialita:</i> Celerové očko s bio červenou čočkou, jasmínovou rýží, hráškem sýrem (B) <i>Dezert:</i> Čokoládovo – tvarohový dezert Těstovinový salát 90,-Kč včetně nápoje
Pátek 28.04.2017	Basic menu 109,-Kč včetně nápoje <i>Polévka:</i> Cuketová polévka se zeleninou a čerstvou šalvějí (bezlepková) <i>Menu I:</i> Tyrolské lasagne se zelím, uzeným tofu, smetanou a sýrem <i>Menu II:</i> Zapečená zelenina s indickým kořením a kokosovým mlékem (bezlepková) <i>Salát:</i> Míchaný se semínky Rebio menu 129,-Kč včetně nápoje, obsahuje Basic menu včetně polévky plus: <i>Specialita:</i> Hanojská věž se sýrovou čepicí (bezlepková) <i>Dezert:</i> Ovocná bublanina Těstovinový salát 90,-Kč včetně nápoje

Saláty, dezerty, teplé i studené nealkoholické nápoje, pivo – dle denní nabídky
Informace o alergenech v pokrmech dostanete na vyžádání u obsluhy
WIFI HESLO: Edison61200

Příloha V: Denní menu restaurace Vitalité – Lidická ulice – část 1



www.vitalite.cz

Lidická 26 (GAUTE centrum)
Nové Sady 25 (TITANIUM centrum)

Po - Pá 10:30 - 16:00 So 11:00 - 15:00
Po - Pá 10:45 - 14:00 (budova D)

Pondělí 24. 4. 2017

Polévka Brokolicová s bramborami 29 Kč / 18 Kč k jídlu

Menu (zeleninové/sladké, lehká masa, ryby, speciality, přílohy, zelenina) cena / VIP BONUS 15%

ZM: Zapečený květák s uzeným tofu, rajčaty a sýrem, příloha (6,7) 79 Kč / 68 Kč

M1: Pečené kuřecí prsíčko, svičková omáčka, bramborové noky (1,3,7,10) 91 Kč / 78 Kč

M2: Čerstvé italské těstoviny ve smetan. omáčce s pancettou a gorgonzolou (1,3,7) 91 Kč / 78 Kč

M3: **Překvapení** (maso s výběrem z rautu/přílohou/zeleninou/salátem v ceně) 109 Kč / 93 Kč

M4: **Specialita** Pstruh s brokolici, vařené brambory, salát/teplá zel. (4) 120 Kč / 102 Kč

Volitelný raut (bezmasé jídlo/příloha až k 4 druhům masa/čerstvé saláty) 23,90 Kč/100g

Zapečený květák s uzeným tofu, rajčaty a sýrem (6,7), Pórkové rizoto s mandlemi (8),

Papriková lodička plněná nivou, cuketou a majoránkou (7),

Pečené bramborové plátky s cibulí, česnekem a sýrem (7)

Úterý 25. 4. 2017

Polévka Pórková s bramborami 29 Kč / 18 Kč k jídlu

Menu (zeleninové/sladké, lehká masa, ryby, speciality, přílohy, zelenina) cena / VIP BONUS 15%

ZM: Selská kapusta s pečenými/restovanými bramborami, příloha 79 Kč / 68 Kč

M1: Krutí nudličky se sušenými rajčaty a cuketou, basmati rýže 91 Kč / 78 Kč

M2: Mořská štika pečená na másle, šfouchané brambory (4,7) 91 Kč / 78 Kč

M3: **Překvapení** (maso s výběrem z rautu/přílohou/zeleninou/salátem v ceně) 109 Kč / 93 Kč

M4: **Specialita** Vepř. panenka se suš. rajčaty a mozzarellou, ptil., salát/teplá zel. (7) 120 Kč / 102 Kč

Volitelný raut (bezmasé jídlo/příloha až k 4 druhům masa/čerstvé saláty) 23,90 Kč/100g

Selská kapusta s bramborami, Pečená zelenina s paprikou, Smažená brokolice (1,3)

Zapečené makarony s bazalkovým pestem, drcenými rajčaty a parmezánem (1,3,6,7),

Středa 26. 4. 2017

Polévka Hovězí vývar s nudlemi (1) 29 Kč / 18 Kč k jídlu

Menu (zeleninové/sladké, lehká masa, ryby, speciality, přílohy, zelenina) cena / VIP BONUS 15%

ZM: BIO cizma se zeleninou, příloha 79 Kč / 68 Kč

M1: Hovězí kousky v kapustě, bramborové noky (1,3) 91 Kč / 78 Kč

M2: Rybí filé s ovčím sýrem pecorino, bramborová kaše s petrželkou (4,7) 91 Kč / 78 Kč

M3: **Překvapení** (maso s výběrem z rautu/přílohou/zeleninou/salátem v ceně) 109 Kč / 93 Kč

M4: **Specialita** Králičí stehno pečené na kysaném zelí, bramborové noky (1,3) 120 Kč / 102 Kč

Volitelný raut (bezmasé jídlo/příloha až k 4 druhům masa/čerstvé saláty) 23,90 Kč/100g

BIO cizma se zeleninou, Rajčatová pizza (1,7), BIO jáhly s rajčaty a brokolici,

Vařená zelenina - kukuřice s baby karotkou na másle (7)

Čtvrtek 27. 4. 2017

Polévka Zeleninový krém s hráškem 29 Kč / 18 Kč k jídlu

Menu (zeleninové/sladké, lehká masa, ryby, speciality, přílohy, zelenina) cena / VIP BONUS 15%

ZM: Smetanový BIO bulgur s BIO čočkou (1,7) 79 Kč / 68 Kč

M1: Vepřová pečeně, hlávkové zelí, bramborový knedlík (1,3,6,7) 91 Kč / 78 Kč

M2: Čerstvé italské těstoviny s kuřecím masem, zeleninou a parmezánem (1,3,7) 91 Kč / 78 Kč

M3: **Překvapení** (maso s výběrem z rautu/přílohou/zeleninou/salátem v ceně) 109 Kč / 93 Kč

M4: **Specialita** Candát pečený se sýrem a ananasem, vařené brambory (4,7) 120 Kč / 102 Kč

Volitelný raut (bezmasé jídlo/příloha až k 4 druhům masa/čerstvé saláty) 23,90 Kč/100g

Smetanový BIO bulgur s BIO čočkou (1,7), Plněné ovocné knedlíky s máslem a cukrem (1,7)

Dušený smetanový listový špenát (7), Pečené brambory s nivou pórkem a karotkou (7),

Příloha VI: Denní menu restaurace Vitalité – Lidická ulice – část 2



Lidická 26 (GAUTE centrum) Po - Pá 10:30 - 16:00 So 11:00 - 15:00
Nové Sady 25 (TITANIUM centrum) Po - Pá 10:45 - 14:00 (budova D)

Pátek 28. 4. 2017

Polévka Fazolová s uzeným krutím masem	29 Kč / 18 Kč k jídlu
Menu (zeleninové/sladké, lehká masa, ryby, speciality, přílohy, zelenina)	cena / VIP BONUS 15%
ZM: Burek se zelím a uzeným tofu (1,6)	79 Kč / 68 Kč
M1: Lasagne Bolognese (1,3,7)	91 Kč / 78 Kč
M2: Tilápie zapečená se smetanovou zeleninou, bramborová kaše (4,7)	91 Kč / 78 Kč
M3: Překvapení (maso s výběrem z rautu/přílohou/zeleninou/salátem v ceně)	109 Kč / 93 Kč
M4: Specialita Pečený hovězí filet protknutý pancettou, příloha, salát/teplá zel.	120 Kč / 102 Kč
Volitelný raut (bezmasé jídlo/příloha až k 4 druhům masa/čerstvé saláty)	23,90 Kč/100g
Burek se zelím a uzeným tofu (1,6), BIO jáhly na cibulce s cherry rajčátky a paprikou, Bramborové noky se sušenými rajčaty a cibulkou (1,3), Čekanka plněná hlívou a žampiony (7)	

Sobota 29. 4. 2017

Otevřeno pouze v Restaurantu na Lidické 26

Menu nepodáváme, vybíráte ze samoobslužného volitelného rautu jídlo podle Vaší chuti

Ceny jako přes pracovní týden - výhodné např. pro rodiny s dětmi!

Polévka	29 Kč / 18 Kč k jídlu
Volitelný raut masový	na váhu: cena dle druhu/ 100g v s.s.
Kuřecí maso, ryby, speciality z hovězího i vepřového masa	35 Kč, 42 Kč, 46 Kč, 56 Kč
Volitelný raut bezmasý	23,90 Kč/100g
Bezmasá jídla zeleninová samostatná i přílohová Čerstvé saláty (5-7 druhů) 2-3 druhy volitelných příloh	24 Kč za naběračku (=cca 150g)

Přejeme Vám dobrou chuť !

Každý den máme pro Vás čerstvé navařeno:

5 druhů MENU za pevnou cenu (zeleninové, z lehkých mas, ryb a specialit s přílohou)
vč. tzv. **DÁMSKÉHO MENU** (menší příloha) a **FIT MENU** (MENU + salát/teplá zelenina)

k hlavnímu jídlu **polévka/salát/teplá zelenina za zvýhodněnou cenu 18 Kč!**

unikátní RAUTOVÝ VÝBĚR – samoobslužný masový, zeleninový a salátový bar na váhu
(4 druhy masa, 2-3 druhy volitelných příloh, 6+6 druhů teplé zeleninky /čerstvých salátů),
v restauraci na Nových Sadech též jako **RAUTOVÉ MENU** (MENU sestavené podle Vaší chuti,
v pestrosti a množství, v jakém sami zvolíte za pevnou cenu 109 Kč/420 g s masem do 100g
v s.s.)

Při nákupu od 110 Kč jako odměna **nápoj** v ceně 20 Kč !

Kompletní jídelníček je k dispozici i na webové adrese:

www.vitalite.cz volba Týdenní lístek v .pdf

Příloha VII: Fotodokumentace restaurace Rebio – Velký Špalíček



(Foto: autorka)



(Foto: autorka)



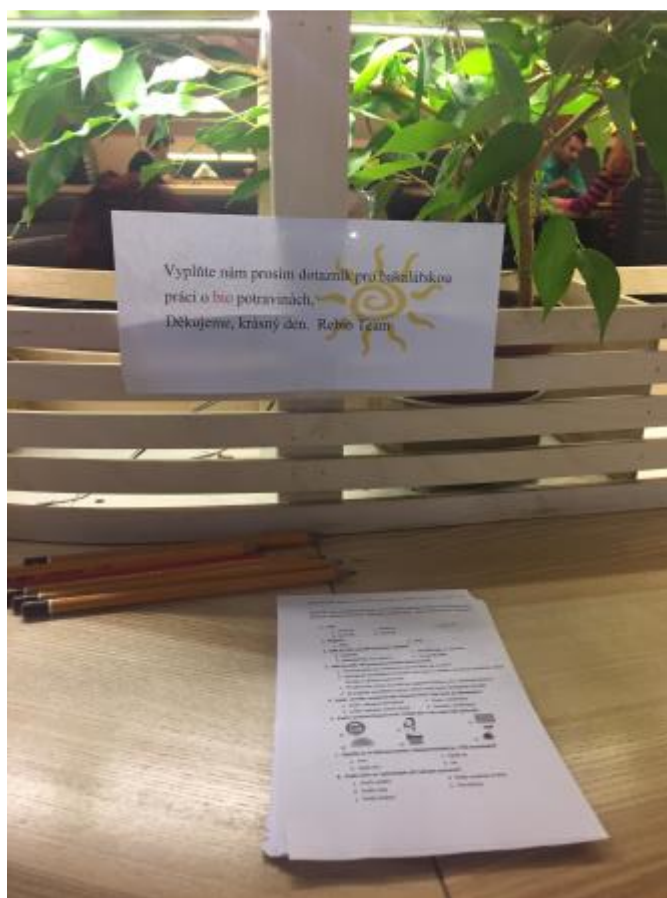
(Foto: autorka)



(Foto: autorka)



(Foto: autorka)



(Foto: autorka)