



Ekonomická
fakulta
Faculty
of Economics

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

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Ekonomická fakulta
Katedra obchodu, cestovního ruchu a jazyků

Diplomová práce

Cirkulární gastronomické provozovny v podmínkách ČR

Vypracovala: Bc. Barbora Pechová

Vedoucí práce: doc. Ing. Hana Doležalová, Ph.D.

České Budějovice 2021

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Ekonomická fakulta

Akademický rok: 2020/2021

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **Bc. Barbora PECHOVÁ**
Osobní číslo: **E19143**
Studijní program: **N6208 Ekonomika a management**
Studijní obor: **Obchodní podnikání**
Téma práce: **Cirkulární gastronomické provozovny v podmínkách ČR**
Zadávající katedra: **Katedra obchodu, cestovního ruchu a jazyků**

Zásady pro vypracování

Cíl práce:

Práce bude vycházet ze zkušeností podnikatelských subjektů s pilotním projektem zaměřeným na cirkulární kavárny a restaurace v českém prostředí a z regionálního průzkumu zaměřeného na vybrané gastroprovozy a jejich postoj k cirkulárnímu podnikání. Součástí práce bude dotazníkové šetření na úrovni spotřebitelů. Práce se pokusí vymezit model funkčního „cirkulárního“ gastronomického podniku s vymezením specifických prvků pro dílčí segmenty gastro trhu.

Metodický postup:

1. Studium teoretických východisek
2. Zpracování literární rešerše
3. Sběr dat
4. Vyhodnocení dat
5. Návrhy a formulace závěru

Rámcová osnova:

1. Úvod. 2. Literární přehled. 3. Cíle a metody. 4. Analýza a syntéza poznatků z vlastního zkoumání. 5. Česko z pohledu cirkulárních aktivit v gastronomii. 6. Diskuze. 7. Závěr. 8. Seznam literatury. 9. Summary. 10. Přílohy.

Rozsah pracovní zprávy: **60 -80 stran**

Rozsah grafických prací: **dle potřeby**

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam doporučené literatury:

- Beaulieu, L., Durne, G. & Arpin, M. (2015). *Circular Economy: A Critical Literature Review of Concepts*. Montréal: International Reference Centre for the Life Cycle of Products, Processes and Services (CIRAIG)
- Essabrak-F., K. (2016). *Livre Blanc: L'économie circulaire, la nouvelle energie de l'entreprise?* Rennes: Délic – Conseil en Responsabilité Sociétale des Entreprises et Conduite du Changement
- Kebová, B. & Dolejší, D. (2019). *Cirkulární kavárny – Příručka cirkulární ekonomiky o gastro provozu*. Praha: Institut Cirkulární Ekonomiky
- Labro, C. (2019). *Le livre blanc de la gastronomie responsable*. Paris: Ministère de l'Europe et des Affaires
- Nováček, P. (2012). *Udržitelný rozvoj*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci

Stahel, W.R. (2019). *The Circular Economy: A User's Guide*. Abingdon: Routledge

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


Datum zadání diplomové práce: **10. prosince 2020**

Termín odevzdání diplomové práce: **17. dubna 2021**



doc. Dr. Ing. Dagmar Škodová Parmová
děkanka

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
EKONOMICKÁ FAKULTA
LŠ,
Studentská 13 (26)
370 05 České Budějovice



Ing. Roman Švec, Ph.D.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 10. prosince 2020

Prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci jsem vypracoval/a samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

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

V Českých Budějovicích dne.....

.....

Bc. Barbora Pechová

Poděkování

Chtěla bych velmi poděkovat své vedoucí doc. Ing. Haně Doležalové, Ph.D. za odborné vedení, cenné rady, vstřícnost a čas, který věnovala kontrole diplomové práce po celou dobu jejího zpracování. Zároveň bych ráda poděkovala všem respondentům, kteří byli ochotni zapojit se do dotazníkového šetření. V neposlední řadě patří poděkování mé rodině, která mi byla při studiu velkou oporou.

Tato diplomová práce byla zpracována v rámci projektu GAJU č. 121/2020/S Principy cirkulární ekonomiky v regionálním managementu vedoucí ke zvýšení efektivity systémů.

Obsah

1. Úvod	4
2. Literární rešerše	5
2.1. Cirkulární ekonomika.....	5
2.1.1. Koncept lineární ekonomiky.....	5
2.1.2. Koncept cirkulární ekonomiky	6
2.1.3. Cirkulární ekonomika a udržitelný rozvoj	8
2.2. Cirkulární ekonomika z pohledu EU.....	10
2.2.1. Akční plán pro oběhovou ekonomiku 2015.....	10
2.2.2. Evropská strategie pro plasty v oběhovém hospodářství.....	12
2.2.3. Zelená dohoda pro Evropu.....	13
2.2.4. Akční plán pro oběhovou ekonomiku 2020.....	14
2.3. Cirkulární ekonomika z pohledu ČR.....	15
2.3.1. Legislativní úprava pro podporu cirkulární ekonomiky v ČR.....	15
2.3.2. Organizace na území ČR zaměřené na cirkulární ekonomiku.....	17
2.4. Charakteristika služeb gastronomických provozoven.....	19
2.4.1. Funkce stravovacích služeb	20
2.4.2. Gastronomické provozovny na území ČR	20
2.5. Gastronomické provozovny a cirkulární ekonomika	22
2.5.1. Cirkulární gastronomické provozovny v ČR	23
2.5.2. Cirkulární principy udržitelné gastronomie	27
2.5.3. Cirkulární excelence ve světové gastronomii	46
2.6. Udržitelná spotřeba	48
2.6.1. Udržitelný spotřebitelský odpad	50
2.6.2. Udržitelné využívání služeb stravovacích zařízení.....	52

3. Cíle a metodika práce.....	54
3.1. Spotřebitelský průzkum	54
3.1.1. Cíle průzkumu.....	54
3.1.2. Metodika průzkumu	55
3.2. Firemní průzkum.....	56
3.2.1. Cíle průzkumu.....	56
3.2.2. Metodika průzkumu	57
4. Praktická část.....	58
4.1. Spotřebitelský průzkum	58
4.1.1. Vyhodnocení spotřebitelského průzkumu	58
4.1.2. Vyhodnocení výzkumných otázek.....	90
4.2. Firemní průzkum.....	97
4.2.1. Vyhodnocení firemního průzkumu	97
4.2.2. Vyhodnocení výzkumných otázek.....	134
4.3. Shrnutí dotazníkového průzkumu	147
4.4. Model cirkulární gastronomické provozovny	151
5. Závěr.....	159
I. Summary a keywords.....	161
II. Seznam použitých zdrojů.....	165
III. Seznam obrázků, tabulek a grafů	182
IV. Seznam příloh	187
V. Přílohy	188

Seznam použitých zkratk

CE	Cirkulární ekonomika
CEAP	Circular Economy Action Plan
CIRAA	CIRA Advisory, s.r.o.
ČAOBH	Česká asociace oběhového hospodářství
ČR	Česká republika
ČSÚ	Český statistický úřad
EU	Evropská unie
GRA	Green Restaurant Association
INCIEN	Institut Cirkulární Ekonomiky
MDGs	Millennium Development Goals
MMR	Ministerstvo pro místní rozvoj České republiky
MPO	Ministerstvo průmyslu a obchodu České republiky
MŽP	Ministerstvo životního prostředí České republiky
OECD	Organizace pro hospodářskou spolupráci a rozvoj
OSN	Organizace spojených národů
SDGs	Sustainable Development Goals
ŽP	Životní prostředí

1. Úvod

Diplomová práce se věnuje problematice cirkulární ekonomiky u gastronomických provozoven na území ČR.

Konceptem cirkulární ekonomiky je ponechávat veškeré materiály, energii, vodu a živiny v dlouhotrvajícím cyklu, aniž by vznikal jakýkoli odpad. Jedná se o ohleduplný přístup k životnímu prostředí, jelikož zdroje jsou využívány takovým způsobem, že nedochází k jejich vyčerpání. Zároveň cirkulární ekonomika má významný aspekt ekonomický i sociální, a proto je považována za strategii udržitelného rozvoje.

Gastronomické provozovny, které svůj provoz přizpůsobují konceptu cirkulární ekonomiky, se snaží předcházet vzniku odpadu a šetřit přírodními zdroji. Vedou je k tomu nejen environmentální, ale i ekonomické a sociální důvody. Z ekonomického hlediska se jedná o efektivní cirkulární provoz, který šetří finanční prostředky. Sociální aspekt zahrnuje například větší angažovanost zaměstnanců nebo lepší vztahy s dodavateli.

Cílem diplomové práce je zjistit aktuální úroveň naplňování cirkulárních principů u gastronomických provozoven a analyzovat udržitelnost spotřebitelského chování v kontextu využívání stravovacích služeb. Na základě získaných informací se práce pokusí navrhnout model cirkulárního gastronomického provozu.

Diplomová práce se dělí na dvě části – teoretickou a praktickou. V teoretické části je vymezen na obecné úrovni koncept lineární, cirkulární ekonomiky a udržitelného rozvoje. Následně jsou představeny „cirkulární“ strategie a legislativní akty Evropské unie, které mají přímý dopad na legislativní úpravu v ČR. Další část je zaměřena na obecnou charakteristiku gastronomických provozoven a následně na cirkulární principy, které pomáhají dosáhnout udržitelného provozu gastronomického zařízení. Cirkulární principy se v gastronomii dotýkají těchto tematických okruhů: udržitelný výběr surovin, odpadový management a provoz gastronomického podniku. Literární rešerše je zakončena kapitolou o udržitelné spotřebě. Praktická část se skládá ze dvou regionálních kvantitativních výzkumů, které budou realizovány v Jihočeském kraji. Získaná data z dotazníkového šetření se pokusí odpovědět na výzkumné otázky, které se týkají především míry aplikace cirkulárních principů u dílčích typů gastronomických provozů a také udržitelného spotřebitelského chování při využívání služeb stravovacích zařízení. Následně je navržen model cirkulárního provozu, podle kterého je možné postupovat při přechodu na cirkulární koncept podnikání v oblasti gastronomie.

2. Literární rešerše

2.1. Cirkulární ekonomika

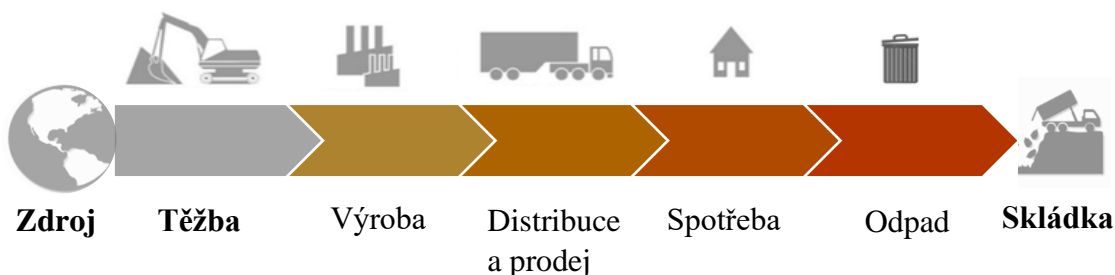
„Protože všichni sdílíme tuto malou planetu Zemi, musíme se naučit žít v harmonii a míru mezi sebou a s přírodou. To není jen sen, ale nutnost.“

Dalajláma

2.1.1. Koncept lineární ekonomiky

Během posledních 150 let dominuje v průmyslu lineární model výroby a spotřeby. Tento model ekonomiky představuje materiálový tok, ve kterém je produkt na konci životního cyklu považován za odpad a putuje následně na skládku nebo do spalovny. Lineární ekonomiku lze proto charakterizovat vzorem „take – make – dispose“ neboli „vytěžit – vyrobit – vyhodit“ (viz obrázek 1). Jak ekonomika roste, je potřeba více surovin pro výrobu produktů a zvyšuje se množství odpadu (Wautelet, 2018).

Obrázek 1: Materiálový tok v lineárním modelu



Zdroj: Vlastní zpracování, CIEE, 2019; Wautelet, 2018

Model je postaven na dvou silných předpokladech: neomezenost a snadná dostupnost zdrojů¹ (energie a surovin), stejně jako neomezená regenerační kapacita Země (Wautelet, 2018). Tento model však z dlouhodobého hlediska nefunguje, protože mnoho přírodních zdrojů je omezených. Navíc poptávka lidí po surovinách je větší, než je planeta schopna poskytnout (Oorsprong, 2018).

¹ Přírodní zdroje jsou části živé a neživé přírody, které člověk využívá nebo může využívat k uspokojování svých potřeb. Obnovitelné přírodní zdroje mají schopnost se při postupném spotřebovávání částečně nebo úplně obnovovat, a to samy nebo za přispění člověka. Neobnovitelné přírodní zdroje spotřebováním zanikají (Businesscenter, n.d.).

Spotřebu přírodních zdrojů měří ukazatel Earth Overshoot Day, podle kterého se každý rok zjišťuje přesné datum, kdy lidstvo vyčerpá všechny zdroje, které je naše planeta schopna poskytnout na dobu jednoho roku (Essabrak, 2016). Ukazatel počítá každý rok mezinárodní výzkumná organizace Global Footprint Network a v roce 2020 vyšel ukazatel na den 22. srpna 2020. To znamená, že zásoby přírodních zdrojů nevystačí společnosti na celý rok a po zjištěném datu se společnost nachází ve fázi ekologického dluhu. Z výzkumu vyplynulo, že při současné spotřebě zdrojů by lidstvo potřebovalo 1,6 planety (Earth Overshoot Day, n.d.).

Společnost má na jedné straně nadměrnou spotřebu zdrojů a na druhé vyprodukuje obrovské množství odpadu, které nedokáže dále zužitkovat.

Evropa nashromáždí 2,5 miliardy tun odpadu ročně, z čehož zhruba 50 % putuje na skládku nebo do spalovny. Uvádí se, že na skládkách je větší koncentrace zlata než ve zlatých dolech, a proto se z nich do budoucna může stát zdroj kriticky chybějících materiálů. Skládky zároveň představují velké nebezpečí nejen pro životní prostředí, ale i pro lidské zdraví. Je to z důvodu, že dochází k úniku škodlivin do podzemních vod a také častým požárům, při kterých se do ovzduší dostává řada nebezpečných látek. Jen v České republice se nachází přibližně 180 skládek (Jonášová et al., 2019).

Východisko z této situace lze najít v cirkulární ekonomice, jejíž hlavním cílem je uzavírat toky materiálů, čímž se zamezuje vzniku nevyužitého odpadu.

2.1.2. Koncept cirkulární ekonomiky

Cirkulární ekonomika neboli oběhové hospodářství představuje uzavřený tok materiálů. Materiál, který lineární ekonomika považuje za odpad, je v cirkulární ekonomice vnímán jako zdroj pro další využití. Cirkulární ekonomika se snaží minimalizovat využití surovin na jednotku výstupu a co nejvíce recyklovat produkty na konci životního cyklu, aby je mohla znovu použít jako vstupy do výroby (Sørensen, 2017). Tento koncept umí lépe pracovat nejen s cennými materiály, ale využívá sdílených služeb a nových modelů spotřeby, které snižují tlak na primární zdroje (Businessinfo, 2020). To zahrnuje například prodloužení toku materiálů (opětovné použití, recyklace) a produktů (ekodesign bez plánovaného zastarávání, opravy, opětovné použití a recyklace) po celou dobu životnosti produktu nebo služby (Institut national de l'économie circulaire, n.d.).

Tato ekonomika napodobuje tok materiálů a energií z přírody, kde se rovněž vše kontinuálně přetváří. Kromě funkčních a uzavřených cyklů, kde materiály neztrácejí hodnotu, patří do konceptu cirkulární ekonomiky čerpání energie z obnovitelných a udržitelných zdrojů a navrhování produktů a služeb, které nemají negativní dopad na životní prostředí a lidskou společnost (Nazeleno.cz, 2020).

Vlastní kolokace slov “cirkulární ekonomika“ byla zavedena ekonomy Davidem W. Pearcem a Kerry R. Turnerem až v roce 1990 (Beaulieu et al., 2015). Avšak koncept cirkulární ekonomiky není přisuzován žádnému autorovi, ani není spojen s žádným konkrétním datem. Již pračlověk, který se živil lovem a později i zemědělstvím, se snažil hospodařit podle cirkulárních zásad, a to z důvodu, že neměl všeho dostatek a často žil o hladu. Získaných přírodních zdrojů si velmi vážil, a proto s nimi dobrovolně neplýtvál. I pozdějších dobách byla cirkulární ekonomika nutností, jen bohatí a mocní žili v relativním pohodlí (Stahel, 2020).

Nejčastěji se koncept cirkulární ekonomiky prezentuje na obecném modelu, který se skládá z těchto fází: suroviny, design, výroba, distribuce, užívání, opravy, sběr a recyklace (viz obrázek 2).

Obrázek 2: Schéma obecného modelu CE



Zdroj: MPO, 2019a

Vědci Anders Wijkman a Kristian Skanberg zkoumali v roce 2016 makroekonomické dopady cirkulární ekonomiky v České republice, Francii, Finsku, Nizozemsku, Polsku, Španělsku a Švédsku. Ve své studii z roku 2016 vypočítali, že celonárodní přechod k cirkulární průmyslové ekonomice by snížil emise skleníkových

plynů o 66 % a zvýšil počet pracovních míst na národní úrovni o více než 4 % (Stahel, 2019).

V porovnání s lineární ekonomikou přináší cirkulární ekonomika řadu výhod a mezi ty nejzákladnější patří menší až nulová produkce odpadu, oddělení hospodářského růstu od těžby surovin a snížení mezičlánků v dodavatelském řetězci. Příliš dlouhý dodavatelský řetězec prodražuje výrobky a také zatěžuje životní prostředí (Nazeleno.cz, 2020).

2.1.3. Cirkulární ekonomika a udržitelný rozvoj

Cirkulární ekonomika je často spojována s pojmem udržitelnost nebo udržitelný rozvoj. Je to z důvodu, že je považována za strategii, jejímž prostřednictvím lze udržitelného rozvoje dosáhnout. Rozvoj, který je udržitelný, zachovává možnost současným i budoucím generacím uspokojovat jejich základní životní potřeby, a přitom nesnižuje rozmanitost přírody a zachovává přirozené funkce ekosystémů (MMR, n.d.).

Existuje více než 200 různých definic, které popisují, co je udržitelný rozvoj. Například organizace pro hospodářskou spolupráci a rozvoj (OECD) definuje udržitelný rozvoj jako *dynamickou rovnováhu mezi ekonomickými, sociálními a environmentálními aspekty vývoje v podmínkách globalizace, resp. jako ekonomicky efektivní, sociálně únosný a environmentálně šetrný rozvoj ve všech oborech lidské činnosti* (Nováček, 2010). To znamená, že udržitelný rozvoj je založen na rovnováze tří pilířů – ekonomického, environmentálního a sociálního. Udržitelnost životního prostředí nastává v momentě, kdy lidstvo žije v rámci možností dostupných přírodních zdrojů. Spotřeba přírodních zdrojů, jako je například půda, voda a energetická paliva, probíhá udržitelným tempem. Ekonomická udržitelnost vyžaduje, aby podnik nebo daná země využívala své zdroje efektivně, a sociální udržitelnost je schopnost společnosti nebo jakéhokoli sociálního systému trvale dosahovat dobrého sociálního blahobytu (Circular Ecology, n.d.).

Cíle udržitelného rozvoje jsou shrnuty v aktuální rozvojové strategii OSN v Agendě 2030. Agenda 2030 byla přijata 25. září 2015 na summitu OSN a navazuje na agendu Rozvojových cílů tisíciletí (MDGs). V aktuální agendě lze najít 17 udržitelných cílů (SDGs) a 169 specifických dílčích cílů, kterých má být dosaženo do roku 2030 (MŽP, 2018). Cirkulární ekonomika jako koncept není v Agendě 2030 zmíněna ani jednou, přesto jsou její principy vnímány jako důležitý soubor nástrojů, kterými lze dosáhnout

řady stanovených cílů. Je zřejmé, že udržitelný cíl 12 (Odpovědná spotřeba a výroba) je hlavní oblastí cirkulární ekonomiky. Mezi další cíle, k nimž může oběhové hospodářství přispět, patří cíl udržitelného rozvoje 2 (Konec hladu), cíl 6 (Pitná voda, kanalizace), cíl 7 (Dostupné a čisté energie), cíl 13 (Klimatická opatření) a cíl 15 (Život na souši). Na úrovni dílčích cílů je role cirkulární ekonomiky ještě zřetelnější. Některé dílčí cíle výslovně řeší oblasti, kde hrají důležitou roli cirkulární principy. Jedná se například o efektivní využívání zdrojů, redesign nebo prodlužování životního cyklu materiálů (Triodos Investment Management, n.d.).

2.2. Cirkulární ekonomika z pohledu EU

Evropská unie si je plně vědoma, že současná spotřeba přírodních zdrojů je neudržitelná a podniká aktivní kroky, jak neztratit efektivní ekonomický růst s ohledem na životní prostředí. Se svými strategiemi a programem se snaží, aby členské státy byly v této oblasti aktivní a aby žádný z nich nezůstal pozadu.

Podle EU znamená přechod od lineární k cirkulární ekonomice posílení konkurenčního postavení Evropy, snížení závislosti na dovozu primárních surovin a vytvoření nových pracovních míst (Jonášová et al., 2019). Pomocí těchto principů může ušetřit evropská ekonomika každoročně zhruba 600 milionů tun materiálů, které jsou v současnosti považovány za odpad (MPO, 2019b).

2.2.1. Akční plán pro oběhovou ekonomiku 2015

Na evropské úrovni zůstane den 2. prosince 2015 historickým mezníkem. V tento den byl přijat Akční plán pro oběhovou ekonomiku (CEAP – Circular Economy Action Plan), který zahrnuje 54 opatření a revize směrnic týkající se odpadu (Ellen MacArthur Foundation, 2020). Revidovaný legislativní rámec vstoupil v platnost v červnu 2018. Určuje jasné cíle pro snižování odpadu, nakládání s odpady a recyklaci. V nových směrnících 2018/850², 2018/851³, 2018/852⁴ byly stanoveny například následující cíle:

a) Omezení skládkování:

Členské státy usilují o to, aby od roku 2030 nebyl přijímán na skládku žádný odpad, který je vhodný k recyklaci nebo jinému využití. Pozornost je věnována hlavně komunálnímu odpadu. Cílem členských států je snížit do roku 2035 množství skládkovaného komunálního odpadu na minimálně 10 % celkového množství vzniklého komunálního odpadu (EUR-Lex, 2018b).

² Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/850 ze dne 30. května 2018, kterou se mění směrnice 1999/31/ES o skládkách odpadů

³ Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/851 ze dne 30. května 2018, kterou se mění směrnice 2008/98/ES o odpadech

⁴ Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/852 ze dne 30. května 2018, kterou se mění směrnice 94/62/ES o obalech a obalových odpadech

b) Obalový odpad:

Společným cílem EU je nejpozději do konce roku 2030 recyklovat alespoň 70 % hmotnosti veškerých obalových odpadů (EUR-Lex, 2018c). U konkrétních materiálů obsažených v obalovém odpadu je záměrem dosáhnout následujících recyklačních cílů: recyklace 55 % plastů, 80 % železných kovů, 75 % skla a 85 % papíru a lepenky (European Commission, 2020b).

c) Komunální odpady:

Cílem EU je zvýšit do roku 2035 úroveň přípravy k opětovnému použití a recyklace komunálního odpadu nejméně na 65 % hmotnosti (EUR-Lex, 2018d).

d) Nebezpečný odpad pocházející z domácností

K zamezení kontaminace jiných toků komunálního odpadu přijmou členské státy do roku 2025 opatření, které zajistí tříděný sběr nebezpečného odpadu pocházejícího z domácností (EUR-Lex, 2018d).

e) Potravinový odpad

Členské státy by měly usilovat do roku 2025 o snížení potravinového odpadu o 30 % a do roku 2030 o 50 %. V souladu s Agendou pro udržitelný rozvoj 2030 by měly členské státy přijmout opatření na podporu předcházení a omezování vzniku potravinového odpadu, a to zejména v prvovýrobě, při zpracovávání a výrobě, v maloobchodě a jiných způsobech distribuce potravin, v restauracích a stravovacích službách a také v domácnostech. Agenda 2030 má za cíl do roku 2030 snížit na polovinu celosvětový potravinový odpad na obyvatele na úrovni maloobchodu a spotřebitelů a snížit plýtvání potravinami ve výrobních a dodavatelských řetězcích, včetně posklizňových ztrát. *V zájmu předcházení vzniku potravinového odpadu by členské státy měly poskytovat pobídky pro sběr neprodaných potravinářských výrobků ve všech stupních potravinového řetězce a pro jejich bezpečné přerozdělení, mimo jiné i dobročinným organizacím.* U spotřebitelů by se mělo zlepšit povědomí o významu dat spotřeby a minimální trvanlivosti (EUR-Lex, 2018d).

f) Biologický odpad

Členské státy mají zajistit, aby do konce roku 2023 byl biologický odpad tříděn a recyklován u zdroje. Druhou možností je, že bude podléhat tříděnému sběru a nesmí být směšován s ostatními druhy odpadů. Cíle by mělo být dosaženo tím, že členské státy

budou podporovat recyklaci včetně kompostování a digesce. Dále by měly propagovat používání materiálů pocházejících z biologického odpadu (EUR-Lex, 2018d).

2.2.2. Evropská strategie pro plasty v oběhovém hospodářství

Plasty byly v Akčním plánu EU z roku 2015 označeny za jednu z klíčových priorit a Evropská komise se zavázala připravit strategii, která se bude plasty zabývat v každé fázi jejich životního cyklu (Odbor průmyslové ekologie, 2018). V lednu 2018 byla přijata Evropská strategie pro plasty a jedním z jejích cílů je nahradit do roku 2030 vybrané jednorázové plastové materiály ekologičtějšími nebo plně recyklovatelnými alternativami (Direct People, INCIEN, 2018). Strategie pokládá základy nové ekonomice plastů, ve které se při navrhování a výrobě plastů a plastových výrobků budou plně respektovat požadavky na jejich opětovné využití, opravy a recyklaci. Zároveň se budou vyvíjet a prosazovat udržitelnější materiály. Jedna z vizí strategie předpokládá, že od roku 2015 do roku 2030 vzrostou třídící a recyklační kapacity čtyřnásobně, což povede ke vzniku 200 tisícům nových pracovních míst v celé Evropě (EUR-Lex, 2018a).

Směrnice 2019/904

Na základě Evropské strategie pro plasty a akčního plánu pro oběhovou ekonomiku byla přijata směrnice o jednorázových plastech, která je reakcí na nepřetržitý nárůst plastových odpadů a jejich únik zejména do mořského prostředí. Jedná se konkrétně o směrnici Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/904 ze dne 5. června 2019 o omezení dopadu některých plastových výrobků na životní prostředí. Lhůta pro transpozici směrnice do vnitrostátního práva členských států byla stanovena na 24 měsíců.

Plastové výrobky na jedno použití⁵ zahrnují rozmanitou škálu běžně používaného rychloobrátkového spotřebního zboží, které se po jednom použití vyhazuje. Zřídka se také

⁵ Směrnice 2019/904 se vztahuje na plasty na jedno použití, které se definují jako materiály vyrobené za použití upravených přírodních polymerů nebo plasty vyrobené z biologických, fosilních či syntetických výchozích látek, které se v přírodě běžně nevyskytují. Definice plastů zahrnuje výrobky z kaučuku na bázi polymerů, bioplasty a biologicky rozložitelné plasty bez ohledu na to, zda jsou získávány z biomasy nebo se mají časem biologicky rozložit (EUR-Lex, 2019).

recykluje a obvykle se z něho stanou odhozené odpadky. Podle směrnice tvoří plasty 80 až 85 % odpadků v mořích na území Unie, přičemž plastové výrobky na jedno použití představují 50 % tohoto množství (EUR-Lex, 2019).

Cílem směrnice 2019/904 je předcházet vzniku odpadu u vybraných jednorázových plastových výrobků, které mají negativní dopad na životní prostředí, zejména na vodní prostředí, a také na lidské zdraví. Zároveň je cílem podporovat cirkulární ekonomiku a pomáhat prosazovat nové udržitelné obchodní modely, výrobky a materiály.

Nové předpisy stanovují, že od července 2021 by měly členské státy zakázat uvádět na trh 9 typů jednorázových plastových výrobků. Jejich výčet s podrobnějším popisem lze najít v příloze směrnice v části B. Jedná se o brčka, nádoby na potraviny vyrobené z expandovaného polystyrenu, nápojová míchátko, příbory, plastové talíře, nádoby na nápoje z expandovaného polystyrenu a nápojové kelímky z expandovaného polystyrenu včetně jejich uzávěrů a víček, vatové tyčinky a tyčky k uchycení balonků (EUR-Lex, 2019).

Legislativa o jednorázových plastech bude přínosem nejen pro životní prostředí, ale i pro samotnou ekonomiku, protože by měla předejít ekologickým škodám, které by Evropskou unii jinak do roku 2030 stály 22 miliard eur. Spotřebitelům ušetří podle odhadů 6,5 miliardy eur a zamezí vzniku 3,4 milionu tun emisí ekvivalentu CO₂ (Evropská komise, 2019b).

2.2.3. Zelená dohoda pro Evropu

Zelená dohoda pro Evropu (European Green Deal) byla přijata 11. prosince 2019 a obsahuje opatření, která mají podpořit účinné využívání zdrojů pomocí cirkulární ekonomiky. Cílem dohody je učinit z Evropské unie moderní a konkurenceschopnou ekonomiku, která do roku 2050 dosáhne klimatické neutrality⁶ a oddělí hospodářský růst od využívání zdrojů, viz obrázek 3 (Evropská komise, 2019c).

⁶ Uhlíková neutralita znamená rovnováhu mezi emisemi uhlíku a jeho pohlcováním z atmosféry do takzvaných úložišť uhlíku. Uhlíkové úložiště je jakýkoli systém, který pohlcuje více uhlíku, než emituje. Hlavními přírodními zachytávací uhlíku jsou půda, lesy a oceány (Zpravodajství Evropský parlament, 2020).

Obrázek 3: Cíle Zelené dohody pro Evropu



Zdroj: Evropská komise, 2019a

Plán dohody je rozdělen na jednotlivé politiky, které zahrnují ochranu biodiverzity, udržitelné zemědělství, čistou energii, udržitelný průmysl, udržitelnou mobilitu a odstranění znečištění (Bureš, 2020).

2.2.4. Akční plán pro oběhovou ekonomiku 2020

Evropská komise přijala 11. března 2020 nový Akční plán pro oběhovou ekonomiku 2020, který navazuje na akční plán z roku 2015. Nový akční plán Evropské unie má urychlit transformační změnu, kterou vyžaduje Zelená dohoda pro Evropu (EUR-Lex, 2020a).

Opatření v novém akčním plánu se nesoustředí pouze na konec cyklu výrobků, ale jsou systémově řešena a zasahují celý životní cyklus (ČAOH, 2020). Plán se proto zaměřuje na design produktu, podporuje udržitelnou spotřebu a usiluje o to, aby použité zdroje zůstaly v hospodářství EU co nejdéle (European Commission, 2020a).

Plán cílí na produkty, jako jsou například obaly, plasty, potraviny nebo textilní výrobky. Prosazuje účinnější odpadovou politiku, která podporuje předcházení vzniku odpadu. Účinnější odpadová politika je velmi důležitý cíl, protože v posledním desetiletí se vyvezly miliony tun odpadu do nečlenských zemí EU, přičemž se nezohlednily možnosti jeho řádného zpracování. Pro tyto cílové země představuje dovoz odpadu z EU v mnoha případech negativní dopad na životní prostředí, ale i na zdraví tamějších obyvatel. Některé třetí země již přijaly opatření, která dovoz odpadu omezují. Omezení ukázalo zaprvé závislost EU na vývozu odpadu do třetích zemí a zadruhé zmobilizovalo odvětví recyklace, aby zvýšilo svou kapacitu a vytěžilo z odpadu v EU přidanou hodnotu (EUR-Lex, 2020a).

2.3. Cirkulární ekonomika z pohledu ČR

Z předchozí kapitoly vyplývá, že velký vliv na rozvíjení cirkulární ekonomiky na území ČR má Evropská unie. Její legislativní akty, které podporují přechod na cirkulární koncept ekonomiky, se následně implementují do vnitrostátního právního řádu členských států.

Cirkulární ekonomika spadá v současné době do agendy Ministerstva životního prostředí ČR, jelikož v roce 2018 byla zrušena Rada vlády ČR pro udržitelný rozvoj, která zajišťovala mezirezortní řešení problémů. Rada měla původně vypracovat akční plány udržitelného rozvoje a cirkulární ekonomiky, které navazovaly na strategii Agenda 2030. Vláda po zrušení Rady přesunula agendu udržitelného rozvoje pod správu Ministerstva životního prostředí, které ke konci roku 2018 začalo připravovat strategii Cirkulární Česko 2040 (JIC, 2018). Tato strategie je národní strategický rámec oběhového hospodářství České republiky 2040. Ministerstvo životního prostředí spolupracuje při přípravách strategie s Organizací pro ekonomickou spolupráci a rozvoj (OECD). Tento projekt probíhá pod záštitou Evropské unie, která ministerstvu poskytla významnou finanční podporu. Výsledný dokument formuluje nezbytné kroky k tomu, aby byla Česká republika dlouhodobě odolná vůči budoucím environmentálním hrozbám a rozvíjela celkově udržitelný společenský systém (MŽP, 2019b).

2.3.1. Legislativní úprava pro podporu cirkulární ekonomiky v ČR

Nová legislativní úprava implementuje do českého právního řádu směrnice přijaté v rámci EU. Jedná se například o nový zákon o odpadech, novelu zákona o obalech nebo transpoziční zákon ohledně jednorázových plastových výrobků.

Zákon o odpadech č. 541/2020

Zákon č. 541/2020 Sb. s účinností od 1. ledna 2021 má zajistit ochranu životního prostředí, zdraví lidí, trvale udržitelné využívání přírodních zdrojů předcházením vzniku odpadu (Zákony pro lidi, 2020b). Obsahuje všechny cíle, které musí ČR splnit podle nové evropské legislativy pro cirkulární ekonomiku.

Zákon upravuje pravidla skládkování a nově vyměřuje výši skládkovacího poplatku, který byl od roku 2009 stále stejný (Tomášková, 2019). Podle již neplatného zákona o odpadech č.185/2001 byl poplatek v minulých letech 500 Kč/t za komunální

a ostatní odpady (Zákony pro lidi, 2020a). Dle nového zákona bude poplatek za ukládání využitelných odpadů na skládku každý rok povolna narůstat, aby se tohoto druhu odpadu ukládalo na skládku co nejméně.

Zákon o obalech č. 545/2020 Sb.

Novela zákona o obalech umožnila řádnou transpozici evropské směrnice 2018/851 o odpadech a směrnice 2018/852 o obalech a obalových odpadech. Na základě směrnice 2018/852 jsou v novele zákona upraveny například způsoby stanovení míry recyklace nebo recyklační cíle a cíle pro celkové využití odpadních obalů (Svět balení, 2020). Zahrnuty jsou rovněž změny vyplývající z vyhodnocení dosavadní aplikace zákona o obalech v praxi, jejíž cílem je zejména dosáhnout větší transparentnosti a efektivity fungování autorizované obalové společnosti (Globar, 2021). Novela také uvádí princip tzv. ekomodulace, která má vést ke změnám v technologii balení, aby se všechny vyříděné obaly lépe recyklovaly, a to má současně podpořit investice do jejich recyklace (Ekolist.cz, 2020a).

Zákon o omezení dopadu vybraných plastových výrobků na ŽP

Zákon o omezení dopadu vybraných plastových výrobků na životní prostředí má za cíl implementovat do české legislativy směrnici EU 2019/904 ze dne 5. června 2019. Cílem nového zákona je snížit nadužívání jednorázových plastů. Podle Ministerstva životního prostředí se v České republice ročně prodá zhruba 300 milionů plastových brček, 20 milionů talířů, 60 milionů příborů, 40 milionů nádob na jídlo a 40 milionů kelímků z expandovaného polystyrenu. Plnění nového zákona budou kontrolovat, vzhledem k jeho široké působnosti, různé kontrolní instituce – Česká obchodní inspekce, Státní zemědělská a potravinářská inspekce, krajské hygienické stanice či Česká inspekce životního prostředí (Ekolist.cz, 2020b).

Po transpozici směrnice by měl v České republice od července 2021 platit zákaz uvádění některých jednorázových plastových výrobků na trh. V tomto případě ale poslanecká sněmovna nestačila návrh zákona do stanoveného termínu projednat a platnost zákona se odkládá. Pro Českou republiku to může mít konsekvence v podobě sankcí od EU (Riemlová, 2021).

2.3.2. Organizace na území ČR zaměřené na cirkulární ekonomiku

V České republice existuje v současné době pouze jedna nezisková organizace, která se cirkulární ekonomice integrálně věnuje, a tím je Institut Cirkulární Ekonomiky. V roce 2016 byl také založen spolek Česká asociace pro oběhové hospodářství, jehož členové se snaží prosazovat principy cirkulární ekonomiky v praxi.

Institut Cirkulární Ekonomiky, z.ú.

Institut Cirkulární Ekonomiky (dále jen INCIEN) je nezisková organizace, která byla založena v roce 2015. Její hlavní činností je osvěta a výzkum v oblasti cirkulární ekonomiky. Za vedlejší činnost považuje činnost hospodářskou, která zajišťuje organizaci finanční zdroje. Jedná se například o poradenství, konzultace, práce na analýzách jak pro firmy, tak i municipální sféru (Jonášová, 2020).

Obrázek 4: Logo INCIEN



Zdroj: INCIEN, n.d.a

INCIEN má ve své strategii stanoveny dva cíle:

- Do roku 2030 by mělo o cirkulární ekonomice slyšet 80 % populace a budou ji považovat za kvalitní koncept, který přináší pozitivní změnu.
- Každých 5 let je potřeba zdvojnásobit míru využití druhotných surovin (INCIEN, 2020).

INCIEN se v současné době zabývá těmito klíčovými tématy:

- Cirkulární HORECA segment a kultura,
- Cirkulární města,
- Cirkulární energetika a doprava,
- Cirkulární textil,
- Cirkulární bioekonomika,
- Cirkulární soukromé i veřejné zakázky (INCIEN, 2020).

Od roku 2020 se INCIEN rozdělil na dvě části. Novou podnikatelskou sekci je partnerská organizace CIRA Advisory, s.r.o. (zkráceně CIRAA), která se zabývá projektovým řízením a komunikací s objednateli. Její misí je „přenést cirkularitu do praxe“ (CIRAA, n.d.). CIRAA také převzala činnost týkající se multiplikace konkrétních projektů. Testovací a metodickou fázi stále realizuje INCIEN (Jonášová, 2020).

Česká asociace pro oběhovou ekonomiku, z.s.

Jedná se o nepolitický svazek občanů a korporací, jehož hlavním zájmem je šetřit primárními zdroji, redukovat negativní dopady na životní prostředí a lidské zdraví, a to prostřednictvím snižování množství odpadu (ČAObH, n.d.).

Účel spolku je šíření obecného povědomí o principech cirkulární ekonomiky, efektivním využití druhotných surovin a o možnostech využití či odstranění odpadů. Spolek se významně zasadil o omezení skládkování, což sám považuje za důležitý krok pro přechod z lineární ekonomiky na cirkulární. Mimo jiné poskytuje odbornou pomoc a podporu jednotlivým subjektům při aplikaci cirkulární ekonomiky (Justice, 2020).

Členem spolku se mohou stát všichni, kteří sdílí stejný odborný zájem a nadšení. Členové se mohou podílet na prosazování principů cirkulární ekonomiky do výrobní i spotřebitelské praxe České republiky a na ukončení systému skládkování odpadu (ČAObH, n.d.).

2.4. Charakteristika služeb gastronomických provozoven

Gastronomie je umění výběru, přípravy, podávání a vychutnávání dobrého jídla. S průběhem let se gastronomie značně vyvíjí a existuje řada studií, které mapují vývoj gastronomických stylů a chutí. Původně byla určena pouze pro šlechtu, ale postupem času se do konceptu dostalo i rolnické jídlo, které je typické pro regionální a místní kuchyni. V současné době se podávání a konzumace potravin stalo globálním průmyslovým odvětvím, jehož důležitou součástí je cestovní ruch (Hjalager, Richards, 2002).

V gastronomii je velmi důležitá hygiena, bezpečnost pokrmů, bezpečnost hostů a ochrana provozovatelů. Kvalita stravovacích služeb je povinně garantována právními předpisy, které vycházejí z legislativy Evropské unie pro oblast gastronomie. Ty se opírají především o principy správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) a o zavedené systémy tzv. kritických bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) (Rašovská & Ryglová, 2017). HACCP je systém, který se používá ke kontrole procesu výroby pokrmů v gastronomických provozech s cílem zajistit bezpečnost (zdravotní nezávadnost) jídel, která jsou podávána zákazníkům. Kritickými body jsou místa v procesu výroby a distribuce pokrmů, kde může docházet k jejich zdravotní závadnosti, proto je nezbytné mít nad nimi kontrolu (Ryglová et al., 2011). Koncept HACCP byl původně vyvinut a aplikován společností Pillsbury Company v roce 1960 za účelem dodávky bezpečných potravin členům vesmírného programu NASA. Od té doby se HACCP stále více používá jako základ strategií řízení kontroly kvality potravin (Dewettinck et al., n.d.).

Gastronomická provozovna představuje soubor místností a prostor pro výrobu, přípravu a skladování pokrmů a jejich uvádění do oběhu. Provozovna se může skládat z následujících úseků:

- Skladovací (veškeré sklady),
- Výrobní (hrubé a čisté přípravny, kuchyně),
- Odbytový (prostory pro hosty),
- Pomocné provozy (umývárny, kanceláře, sanitární zařízení pro personál),
- Provozně technické příslušenství (strojovna, kotelna apod.) (Zimáková, 2007).

2.4.1. Funkce stravovacích služeb

Služby stravovacích zařízení lze rozdělit do tří skupin na základě funkcí, kterými reagují na hlavní okruhy potřeb zákazníků.

- **Funkce základního stravování** zahrnuje poskytování hlavních jídel, kterými jsou kompletní snídaně, obědy a večeře.
- **Funkce doplňkové stravování** představuje uspokojení výživových potřeb mezi podáváním hlavních jídel. Jedná se o formu menšího občerstvení.
- **Funkce společensko-zábavní** zahrnuje služby, které poskytují zákazníkům odpočinek, společenské vyžití a zábavu (Zimáková, 2007).

Na základě zmíněných funkcí je možné rozčlenit jednotlivé typy gastronomických provozoven podle typologie převažující funkce na:

- **provozovny s funkcí základního stravování:** restaurace, bufety, závodní jídelny, školní jídelny, jídelní vozy v železniční dopravě aj.
- **provozovny s funkcí doplňkového stravování a občerstvení:** bistra, občerstvení, stánky, automaty, kantýny aj.
- **provozovny s funkcí společensko – zábavní:** denní a noční bary, kavárny, vinárny, pivnice, čajovny, diskotéky, kluby, herny aj. (Mlejnková et al., 2009).

2.4.2. Gastronomické provozovny na území ČR

Tradice českého pohostinství začala formálně v roce 1918 rozdělením Rakouska-Uherska. Po první světové válce zaznamenalo rychlý rozvoj soukromé podnikání. Praha se v té době stala významným městem, kde česká kuchyně a pivo slavily mezinárodní úspěchy. Druhá světová válka a následně politické i hospodářské změny znamenaly pro pohostinství dlouhodobou krizi. Po roce 1948 docházelo k velkému omezení počtu provozoven z důvodu zrušení soukromého podnikání. Po roce 1989 se postupně obnovilo renomé českého pohostinství a kvalita služeb se zdokonaluje kontinuálně dál (Salač, 2006).

Gastronomická zařízení si mohou na území ČR nechat svoji kvalitu služeb certifikovat Českým systémem kvality služeb. Úspěšné gastronomické podniky získají

prestižní, mezinárodně srovnatelnou značku, která pro zákazníka představuje příslib ověřené kvality služeb a zároveň je oceněním práce všech zaměstnanců podniku (Český systém kvality služeb, n.d.). Další možností pro získání certifikace je zapojení stravovacího zařízení do projektu Czech Specials. Jedná se o partnerský projekt agentury CzechTourism, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace hotelů a restaurací. Czech Specials si klade za cíl popularizovat českou kuchyni v tradičním i moderním pojetí v rámci jednotlivých regionů. Českou kuchyni *prezentuje jako rozmanitou, plnou jedinečných pokrmů a reflektující využívání sezónních surovin* (Czech Specials, n.d.). Určitou záruku kvality zaručují v dnešní době i cestovatelské portály, které sestavují žebříčky nejlepších stravovacích zařízení v daném regionu, a to podle počtu kladných recenzí od spokojených hostů. Mezi známé cestovatelské portály patří například TripAdvisor „Travellers’ Choice“ (Rašovská & Ryglová, 2017).

V roce 2019 činily tržby v oblasti gastronomie 195 mld. Kč a počet podnikatelů v odvětví dosáhl 40 tisíc. Počet zaměstnanců před koronavirovou krizí činil 150 tisíc a další indukovaná pracovní místa představovala 140 tisíc zaměstnanců. Během pandemie se výše tržeb za období leden – červenec 2020 propadly meziročně na území ČR o 32 %. V Jihočeském kraji došlo ve stejném období ke snížení tržeb o 38 % (Národní program pro gastronomii, 2020). Už v průběhu první vlny COVID-19 byla gastronomie společně s hotelnictvím, lázeňstvím, kulturou a sportem nejhůře zasaženým sektorem české ekonomiky. Stejně jako ostatní zmíněné sektory i gastronomie potřebovala speciální podpůrné programy, které jí měly pomoci překonat krizi (AMSP ČR, 2020).

2.5. Gastronomické provozovny a cirkulární ekonomika

Jídlo je zásadní pro naše zdraví, životní prostředí, společnost i ekonomiku. Potravinový systém je však dnes nevhodný, náročný na zdroje a znečišťující. Potravinový odpad a vedlejší produkty jsou ukládány na skládky, kde hnijí, nebo jsou spalovány ve spalovnách.

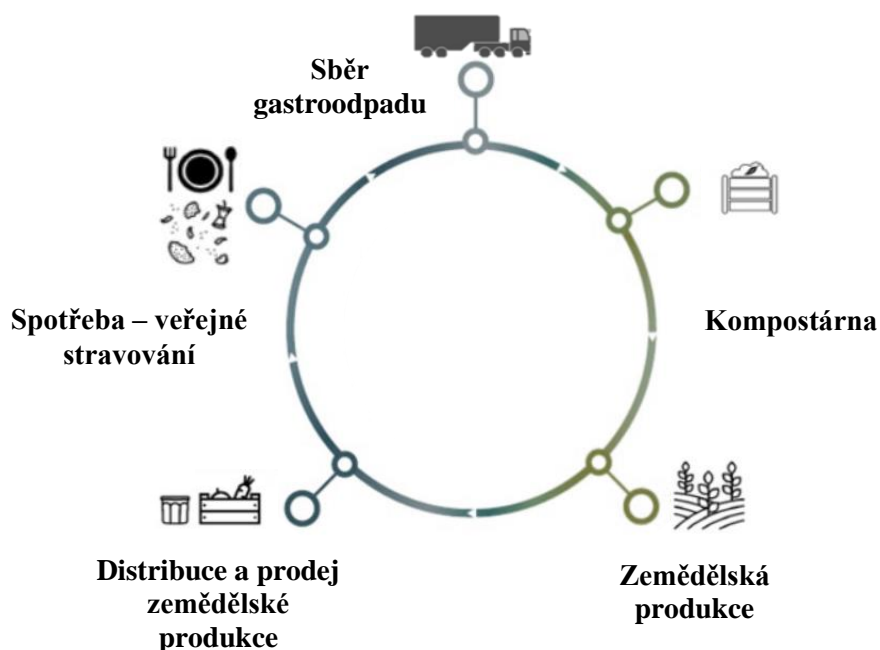
Odhaduje se, že jedna třetina potravin vyprodukovaných na naší planetě se ztratí nebo se znehodnotí, což představuje přibližně 1,3 miliardy tun potravin ročně. Zhruba 520 milionů tun pochází z provozu restaurací. Pokud by byly tyto potraviny zachráněny, nasýtily by se jimi asi tři miliardy lidí (Labro, 2019). Je čas společně pracovat na vybudování udržitelného potravinového systému, kde pěstování, stravování a nakládání s gastroodpadem vytváří silné výhody pro lidi, ekonomiku a životní prostředí. Zavedení cirkulární ekonomiky v potravinovém systému je v současné době zásadní, pokud je společným cílem podpořit budoucí celosvětovou populaci, která by měla dosáhnout 9,7 miliardy do roku 2050 (PACE – Platform for Accelerating the Circular Economy, n.d.).

V potravinovém systému zastává důležitou roli veřejné stravování. Gastronomické provozovny často produkují významné množství obalového odpadu, gastroodpadu a spotřebovávají hodně vody a energie. Cirkulární ekonomika se snaží jejich provoz zefektivnit, a navíc jim může přinést i značné finanční úspory.

Koncept cirkulárního gastronomického provozu upřednostňuje sezónní a lokální suroviny a také klade důraz na předcházení vzniku odpadu a jeho případné další využití. Bere tím ohled na nedostatek zdrojů a na životní prostředí jako celek. Zjednodušeně se koncept snaží dosáhnout maximální udržitelnosti (Madrid fusión, n.d.). Při přechodu gastronomického provozu na cirkulární koncept podnikání nejsou napevno stanovené žádné „cirkulární závazky“, které by měl gastronomický provoz dodržovat, aby mohl být označen za cirkulární. Jedná se z velké části o individuální záležitost, jelikož každá provozovna je jedinečná. Záleží také, do jaké míry se daný subjekt rozhodne svůj provoz cirkulárnímu pojetí přizpůsobit s ohledem na charakter daného provozu, priority a styl. Je důležité si uvědomit, že cirkulární gastronomický provoz nevede k náročnější obsluze, ale naopak k jejímu usnadnění (Kebová & Dolejší, 2019).

Jeden z příkladů konkrétního fungování konceptu cirkulární ekonomiky znázorňuje uvedený zjednodušený model (viz obrázek 5). Jedná se o efektivní nakládání s gastroodpadem, který je využit pro další účely, jako je například kompostování.

Obrázek 5: Schéma modelu CE u gastronomických služeb



Zdroj: Vlastní zpracování, Wautelet, 2018; Pôle d'équilibre territorial et rural, n.d.

2.5.1. Cirkulární gastronomické provozovny v ČR

V České republice vznikají první projekty, které se snaží prosazovat cirkulární ekonomiku v oblasti gastronomie. Jejich cílem je motivovat jednotlivé typy gastronomických provozů k přechodu na koncept „uzavřeného toku materiálů“.

Projekt Cirkulární kavárny

Pilotní projekt s názvem „Cirkulární kavárny“ byl realizován ve spolupráci s Institutem Cirkulární Ekonomiky, Prahou 7 a firmou Pražské služby, a.s. Do projektu, který probíhal od listopadu 2018 do dubna 2019, se zapojilo 5 podniků, které sídlí na Praze 7. Konkrétně se jednalo o bar Cobra, kavárnu Letka, Lajka, Vnitrobloc a cukrárnu Alchymista (viz obrázek 6) (Kebová & Dolejší, 2019).

Obrázek 6: Loga podniků zapojených do pilotního projektu



Zdroj: Cirkulární Hub Praha, 2020

Cílem projektu bylo zaměřit se na identifikaci problémů, se kterými se kavárny v odpadovém hospodářství potýkají a navrhnout možná řešení, jak snížit množství produkovaného odpadu, zefektivnit celý provoz a jak šetřit nejen zdroje a životní prostředí, ale také finanční prostředky (INCIEN, n.d.b).

Během projektu byla pozornost zaměřena na deset hlavních oblastí, které představují velký potenciál pro konkrétní změny a zlepšení. Podle INCIEN by měla cirkulární kavárna splňovat tato kritéria:

- Neplýtvat jídlem,
- vařit bezezbytku,
- kávovou sedlinu posílat k dalšímu využití,
- nakupovat bez obalu,
- vyhýbat se jednorázovému nádobí,
- nakupovat z druhé ruky a druhotných surovin,
- opravovat,
- šetřit vodou a energií,
- uklízet ekologicky,
- třídit, recyklovat, kompostovat (Kebová & Dolejší, 2019).

Zapojené podniky si od pilotního projektu slibovaly, že získají rady, jak předcházet vzniku odpadu. Rovněž chtěly mít možnost jít příkladem ostatním

podnikatelským subjektům a na základě projektu jim ukázat, že zodpovědnější přístup neznamená více problémů se tříděním odpadu. A v neposlední řadě si přály sdělit svým zákazníkům, že jim životní prostředí není lhostejné a že se vůči němu chtějí chovat zodpovědně (Enviweb, 2019). V rámci projektu byl zanalyzován provoz každé jednotlivé provozovny a byla pro ně vypracována individuální doporučení přesně na míru. Aplikace některých principů cirkulární ekonomiky vyžadovala delší čas než šest měsíců, po které projekt probíhal. Ale i během projektu se dosáhlo řady pozitivních změn (Vaškevič, 2019).

Kavárny významně snížily množství produkovaného odpadu, dokonce dvě z nich zredukovaly produkci odpadu natolik, že potřebují o jednu popelnici méně, a ušetří tak několik tisíc korun ročně. Dvě z kaváren také kompostují a daří se jim tímto způsobem zpracovat velké množství organického odpadu. Kavárny dále vyřadily jednorázové plastové obaly, které vystřídaly papírové krabičky, dřevěné příbory a kovová nebo bambusová brčka. Některé kavárny se rozhodly pro lokální dodavatele, se kterými mohou navázat individuálnější vztah a získat od nich zboží ve vratných obalech, včetně těch na mléko (Vaškevič, 2019).

Výstupem projektu se stala publikace s názvem Cirkulární kavárny – příručka cirkulární ekonomiky v gastro provozu, která popisuje jednotlivá „cirkulární“ pravidla a vysvětluje důvody, proč je jejich aplikace důležitá. Know-how získané během projektu nabízí možnosti k efektivnímu řešení problémů, které lze aplikovat nejen u kaváren, ale i u dalších gastronomických provozoven. INCIEN nabízí gastronomickým provozům pomoc v oblasti správného nastavení odpadového hospodářství, které povede k redukcí odpadu a odstraní případný nesoulad s platnými zákony. INCIEN se také u gastronomických provozů zabývá šetřením vodou a energií, aniž by to vedlo k omezení provozu. Důležitou službou je školení zaměstnanců, protože na nich záleží, jestli se budou přijatá „cirkulární“ opatření správně dodržovat (Kebová & Dolejší, 2019).

Certifikace cirkulárního provozu

V současné době není cirkulární provoz podpořen žádnou certifikací. Během webináře 10. června 2020 zmínila Barbora Kebová, expertka na oblast cirkulární ekonomiky a gastronomie, že INCIEN vnímá certifikaci jako bod do budoucna. V současné době není možné z kapacitní důvodů dodržování konceptu cirkulární ekonomiky kontrolovat (Kebová, webinář, 10. června 2020).

V zahraničí lze však najít gastronomické provozovny, které jsou držiteli certifikace udržitelného provozu. Mezi hlavní představitele organizací, které certifikaci poskytují, patří Green Restaurant Association (GRA), Green Seal nebo The Sustainable Restaurant Association se sídlem ve Velké Británii.

Green Restaurant Association (zkráceně GRA) je nezisková organizace se sídlem ve Spojených státech, která funguje již od roku 1990 (Sustained kitchen, 2019). Organizace uděluje restauracím certifikaci (viz obrázek 7) na základě splnění stanovených kritérií. Mezi kritéria patří například spotřeba energie, vody, množství vyprodukovaného odpadu, výběr potravinových zdrojů a obalů. Její standardy zahrnují také vyhýbání se předmětům na jedno použití, volbu šetrných čisticích prostředků, školení a vzdělávání zaměstnanců (Deutsch, 2019). Certifikace je založena na bodovém systému, přičemž gastronomické provozovny, které na základě kritériálního hodnocení získají stanovený počet bodů, jsou považovány za udržitelné. V tomto případě používá organizace označení „Green restaurant“, v doslovné překladu „Zelená“ restaurace. Organizace již udělila certifikaci více než 600 restauracím v USA a Kanadě (Sustained kitchen, 2019).

Existují také obecné certifikace cirkulárního / udržitelného podnikání, které se mohou vztahovat na gastro podniky. Příkladem je ISCC certifikace cirkulárních a environmentálních přístupů (viz obrázek 8). Jedná se o globálně používaný certifikační systém udržitelnosti. Certifikace ISCC PLUS sleduje celý dodavatelský řetězec a ověřuje, že společnosti splňují environmentální a sociální standardy (ISCC System GmbH, n.d.).

Obrázek 7: Logo certifikace Certified Green Restaurant



Zdroj: Sustained kitchen, 2019

Obrázek 8: Logo certifikace ISCC PLUS



Zdroj: ISCC System GmbH, n.d.

2.5.2. Cirkulární principy udržitelné gastronomie

Udržitelná gastronomie se snaží na základě principů cirkulární ekonomiky uzavírat toky všech materiálových zdrojů. Cirkulárních principů je v gastronomii celá řada od nejzákladnějších až po ty, které potřebují delší dobu, než se zaběhnou do každodenní praxe. Níže jsou principy rozčleněny pro přehlednost na jednotlivé tematické okruhy.

a) Udržitelný výběr surovin pro přípravu pokrmů

b) Udržitelný odpadový management

1b) Přístup k obalům při nákupu a při prodeji

2b) Přístup k eliminaci vzniku gastroodpadu

3b) Nakládání se vzniklým gastroodpadem

c) Udržitelný provoz gastronomického podniku

Nejprve je pozornost zaměřena na udržitelný výběr surovin pro přípravu pokrmů, následně na správné nastavení odpadového managementu, od kterého se odvíjí přístup k obalům a gastroodpadu. Cirkulární principy jsou ukončeny tématem – udržitelný provoz gastronomického podniku. Jelikož tématem diplomové práce jsou české gastronomické provozovny, jsou jednotlivá témata této kapitoly přizpůsobena podmínkám na území České republiky.

a) Udržitelný výběr surovin pro přípravu pokrmů

Udržitelným výběrem surovin pro přípravu pokrmů se míní upřednostňování lokálních a sezónních produktů, které jsou v nejlepším případě z ekologického zemědělství, jehož dopad v podobě uhlíkové stopy je na životní prostředí nižší, než je tomu u konvenčních způsobů pěstování rostlin a chovu zvířat. Exotické komodity lze odebírat například pod certifikací Fairtrade nebo zvolit formu přímého partnerství a navázat s pěstiteli dlouhodobou spoluprací.

• Lokálnost a sezónnost

Lokálnost a sezónnost produktů je možné zařadit mezi cirkulární přístupy, jelikož usnadňují gastronomickému provozu uzavírat toky surovinových zdrojů a přispívají k nižšímu vzniku odpadu. Produkty od lokálních dodavatelů se vyznačují často svojí

kvalitou, proto u nich lze použít většinou všechny části zeleniny, ovoce či masa a nezůstanou tak žádné nevyužité zbytky. Koncept lokálnosti není zcela jasně definován a každý může jeho vymezení vnímat subjektivně. Nejčastějším pojetím lokálnosti je tzv. „100 – mile diet“⁷, v evropských podmínkách se uvádí okruh 100 kilometrů. *Podle Evropské komise lze považovat za lokální potraviny ty, které byly vyprodukovány, zpracovány, nakoupeny a spotřebovány v rámci určité limitované oblasti. Ve většině případů se jedná o okolí 20 až 100 kilometrů (Kebová, 2019).*

S lokálností a sezónností produktů se pojí pojem uhlíková stopa, která je vyšší při dovozu potravin a surovin ze zahraničí. Uhlíková stopa u potravin vyjadřuje množství emisí skleníkových plynů vyplývajících z produkce, zpracování, výroby a dopravy potravin (Fleischhans & Freidinger, 2019). Vyšší uhlíkové stopy potravin ovlivňuje také konzumace masa a mléčných výrobků. Velmi přitom záleží na intenzitě chovu zvířat, čím jsou krmena a jak jsou při jejich chovu uplatňovány zásady dobré zemědělské praxe. *Spotřebě živočišných produktů odpovídá cca 75 % emisí skleníkových plynů uhlíkové stopy potravin (Havel, 2020).* Rovněž bylo zjištěno, že u konvenčního zemědělství je uhlíková stopa vyšší než při pěstování plodin nebo chovu zvířat v ekologickém zemědělství. Podle rakouské studie z roku 2010 produkují bio mléčné výrobky na jeden kilogram o 10–21 % méně CO₂, bio zelenina a ovoce o 10–30 % méně CO₂ a chleba v biokvalitě přispěje k emisím CO₂ o 17–45 % méně než konvenční výrobek (Ekolist.cz, 2010). Na jídelních lístcích a na talířích mnoha stravovacích zařízení zůstává stále živočišná bílkovina jako hlavní část pokrmu a zelenina je často vnímána pouze jako součást přílohy. Pro snížení uhlíkové stopy se doporučuje u pokrmů obrátit živočišné a rostlinné zastoupení: 1/3 živočišných bílkovin a 2/3 rostlinných produktů (Labro, 2019).

- **Fair trade**

U exotických komodit typu káva, čaj, čokoláda nebo koření je možné zvolit odběr pod certifikací Fairtrade. Fairtrade je certifikace, která splňuje určité sociální, ekonomické a ekologické standardy. Jedná se o obchod založený na partnerství, který poskytuje pěstitelům, jejich zaměstnancům a řemeslníkům ze zemí Afriky, Asie a Latinské Ameriky spravedlivou výkupní cenu. Výše výkupní ceny odpovídá nákladům na pěstování či výrobu a zároveň umožňuje pracovníkům užít se vlastní prací, a žít tak

⁷ „100 – mile diet“ vyjadřuje okruh 100 mil, ve kterém byly potraviny vypěstovány.

za důstojných podmínek. Jedná se o jednu ze zásadních výhod, která pěstitelům umožňuje postarat se o jejich rodiny a dopřát jejich dětem dobré vzdělání (Traidcraft, n.d.).

Fair trade neboli spravedlivý obchod zaručuje, že kromě spravedlivějších obchodních podmínek a dodržování lidských a pracovních práv je šetrně přistupováno k životnímu prostředí (Fairtrade Česko a Slovensko, n.d.). Pomáhá zároveň plnit cíle udržitelného rozvoje, přičemž zastřešující cíl je ukončit chudobu ve všech jejích formách (Comercio Justo, 2005).

Jednu z oblastí fair trade spravuje mezinárodní organizace Fairtrade International. Ta pro účely certifikace vychází z produktových standardů. Standardy zahrnují řadu ekonomických, environmentálních a sociálních kritérií, která musí producenti a obchodníci splnit, aby získali certifikaci FAIRTRADE® (Fairtrade.net, n.d.).

Alternativou fair trade je například direct trade neboli přímý obchod. Nejčastěji direct trade využívají pražírny výběrových káv, které nakupují přímo od pěstitele a navazují tak úzkou spolupráci (Gastro & Hotel, 2012). Hlavní rozdíl mezi fair trade a direct trade spočívá v tom, že mají různé konečné cíle. Fair trade má hlavní cíl zlepšit život farmářů, zatímco direct trade se zaměřuje na kvalitu jejich kávy. Lepší kvalita vyžaduje dlouhodobé obchodní vztahy a odpovědnost za životní prostředí, čehož nelze dosáhnout bez transparentnosti, odpovědnosti a spravedlivých mezd. Proto i direct trade má pozitivní dopady na život farmářů a na životní prostředí (Webstaurantstore, 2018).

b) Udržitelný odpadový management

Hierarchie způsobů nakládání s odpady (viz obrázek 9) znázorňuje pořadí preferencí od nejpříznivějších až po nejméně příznivé. Hierarchie rozlišuje šest kroků, jejichž cílem je snižovat a spravovat odpad, a tím maximalizovat efektivní využívání přírodních zdrojů. Předcházení vzniku a opětovné použití odpadu jsou v hierarchii nejvyšší prioritou. Následují je recyklace a kvalitní energetické využití a nejméně preferovaným způsobem zacházení s odpady je jejich spalování a ukládání na skládky. Hierarchie odpadu vede spotřebitele a podniky k tomu, aby produkovali co nejmenší množství odpadu. První tři způsoby nakládání jsou v souladu s cirkulární ekonomikou a podporují udržitelnost. To má za následek snížení množství primárních materiálů, které jsou potřeba pro nové produkty (Recycling.com, 2019).

Obrázek 9: Hierarchie nakládání s odpady



Zdroj: JRK, 2018

Redukce množství odpadu a také správné nastavení odpadového managementu může znatelně snížit provozní náklady gastronomické provozovny na území ČR. Odpadová politika je záměrně nastavena tak, aby svoz tříděného odpadu byl levnější než svoz odpadu neseparovaného. Za vývoz velkého kontejneru na tříděný odpad zaplatí provozovna téměř o třetinu méně než za vývoz kontejneru na směsný odpad. Každý živnostník je navíc ze zákona povinen třídít veškerý odpad, který produkuje, a to dle stanovených kategorií. Nejedná se proto pouze o prioritu z hlediska cirkulární ekonomiky, ale také o povinnost, protože pokud nemá provozovatel správně nastavené odpadové hospodářství porušuje tím zákon (Kebová & Dolejší, 2019).

1b) Přístup k obalům při nákupu a při prodeji

Obalové materiály představují u gastronomických provozů významnou odpadovou položku. Na jedné straně obaly slouží k lepší manipulaci s produkty, zachovávají čerstvost a kvalitu potravin, mají i zdravotní a bezpečnostní opodstatnění, ale na druhé straně se u některých potravin používají obaly zcela zbytečně nebo dochází k jejich nadužívání.

Pro snížení množství obalového odpadu by měla gastronomická provozovna objednávat potraviny ve větším balení nebo ve vratných obalech. Ve větším balení je doporučeno nakupovat jen potraviny, které mají delší dobu trvanlivost, aby nedošlo k jejich zkažení a následnému vyhození. Pokud stravovací zařízení připravuje vlastní limonády, nemusí nakupovat džusy v kartonových obalech. Další možností je odebírat nápoje v zálohovaném skle. V neposlední řadě je možné se domluvit s dodavatelem na snížení množství obalů, ve kterých zboží dodává, nebo najít nového, který takové

možnosti nabízí. Provozy si mohou sjednat s dodavateli, aby jim dováželi suroviny například v bednách nebo taškách na více použití (Kebová & Dolejší, 2019).

Důležité nejsou pouze obaly, které do gastronomické provozovny přicházejí na základě nákupu potřebných surovin, ale i ty, ve kterých jsou podávány jídla a nápoje zákazníkovi při výdeji.

Směrnice 2019/904, která se snaží snížit dopad některých plastových výrobků na životní prostředí, otevřela prostor pro využívání nových alternativních obalů. Je potřeba ale zvážit, jaký obal lze považovat za skutečně ekologický. Z definice plastu spadají do působnosti směrnice 2019/904 i tzv. bioplasty. Používat se mohou pouze zcela *přírodní polymery bez jakékoli modifikace, které však tvoří jen nepatrné procento aktuálně používaných bioplastů* (Rumanová, 2020). V České republice nejsou prozatím praktikovány postupy na zpracování bioplastů, a proto obal končí ve směsném odpadu, a následně putuje do spalovny nebo na skládku. Na skládce se však neumí rozložit rychleji než běžné konvenční plasty. V přírodě se bioplast rozkládá podobně jako jakýkoliv jiný plast a konkrétně v mořské vodě se téměř nerozkládá (Širočka, 2020). Bioplasty nesmí být vhažovány do žlutých kontejnerů, jelikož mohou následně způsobit velké škody. Uvádí se, že jediný kelímek z bioplastu může zničit celou várku plastu, která by se mohla v podobě drti zrecyklovat a znovu použít (Datinská, 2019b).

Jako náhrada za plastové obaly se častěji navrhuje papír (například papírové kelímky a tašky). Aktuálně dostupná data však naznačují, že papírové obaly obecně vyžadují několikanásobně více hmoty, aby splnily stejnou funkci jako jejich plastové protějšky (Kieselbach, 2020). Navíc vnitřní strana obalu obsahuje tenkou vrstvu plastu, aby se v něm mohlo přenášet jídlo. V tomto případě nelze obal ani recyklovat, ani kompostovat a správně patří do směsného odpadu (Kocmánková, 2020). Výsledkem je, že celkový dopad na životní prostředí má u papíru tendenci být vyšší, s výjimkou jeho uhlíkové stopy. Výměna plastu za papír by navíc mohla způsobit vážný problém se zásobováním. Pokud by se nahradily všechny plasty papírem, bylo by potřeba buď kácet více lesů, nebo najít oblasti pro opětovné zalesňování (Kieselbach, 2020).

Dřevěné nádobí a přístroje pro jednorázové použití vyrobené z dřevěné dýhy neobsahují žádné plasty a jsou vhodné pro použití v gastronomických provozech pro přímý styk s potravinami i pitnou vodou. Výhoda dřevěné dýhy spočívá v tom, že je

stoprocentně biologicky rozložitelná (RetailNews, 2019). Navíc během procesu rozkladu neuvolňuje toxické chemikálie do atmosféry (Chefast, 2020).

Nádobí a obaly z palmových listů, bambusu a z cukrové třtiny jsou v současnosti využívány i v českých stravovacích zařízeních, a to v podobě misek, talířů, táček apod. Tyto pachově neutrální, vodotěsné produkty jsou natolik odolné, že nepotřebují již další úpravy, jako je například laminace (RetailNews, 2019).

Pokud se gastronomický podnik rozhodne pro jednorázové obaly, je vhodné zvolit takové, které je možné vrátit do půdy nebo zrecyklovat. Jakmile jsou například ke škrobu či celulóze přidány umělé látky, které snižují propustnost obalu nebo ho chemicky modifikují, nejedná se již o přírodní polymer, a proto si s obalem neumí příroda následně poradit (Rumanová, 2020).

Nejšetrnější obal vůči životnímu prostředí je ten, který není pouze na jedno použití. V tomto případě mají gastronomické provozy možnost zapojit se do systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček. Zatím nejznámějšími českými projekty jsou Otoč kelímek nebo REkrabička. Uvádí se, že taková vratná krabička ušetří až 500 ks jednorázového plastového nádobí (Ekologický institut Veronica, 2019). Zákazníci zaplatí zálohu, která jim bude vrácena při odevzdání krabičky či kelímku v jakémkoli ze zapojených podniků, kde je umyjí a připraví k dalšímu použití.

Obrázek 10: Projekt REkrabička



Zdroj: REkrabička, 2020

Obrázek 11: Projekt Otoč kelímek



Zdroj: Zajimej.se, 2020b

Kromě zapojení do sítě zálohovaných znovupoužitelných obalů na jídlo s sebou mohou gastronomické provozy zvolit i jiné způsoby, jak omezit jednorázové obaly. Další možností je drobnými slevami motivovat zákazníky k nošení vlastních nádob a jednorázové naopak zpoplatnit (Webstaurantstore, 2021).

Dále by měly gastronomické provozovny podle principů cirkulární ekonomiky odstranit či alespoň omezit položky, jako jsou brčka, míchátko nebo porcovaný cukr. Již sice existují brčka z alternativních jednorázových materiálů, ale opět se jedná o materiál, který v momentě použití ztrácí svoji hodnotu. Pokud si zákazník neodnáší nápoj s sebou, lze používat skleněná nebo kovová brčka. Porcovaný cukr mohou provozovny nahradit dávkovacími cukřenkami. Ke snížení spotřeby papírových ubrousků může pomoci zásada, že podnik je bude zákazníkům vydávat pouze na vyžádání (Datinská, 2019a).

2b) Přístupy k eliminaci vzniku gastroodpadu

Gastroodpad neboli biologicky rozložitelný odpad vzniká ve výrobnách potravin a v gastronomických provozovnách. Jedná se o zbytky z přípravy a vaření jídla a také jídlo, které se nedojedlo nebo neprodalo. V principu lze mezi gastroodpad řadit i prošlé potraviny a potraviny nevyhovující kvality z obchodní sítě (Třídění odpadu, n.d.).

V zemích EU se dle odhadů Evropské komise ročně vyhodí 88 milionů tun jídla v hodnotě 143 miliard eur (FUSION, 2016). *Evropské restaurace mají na svědomí 12 % odpadu z celkového objemu vyhozených potravin*, to znamená, že ročně vyprodukují přes 10 milionů tun potravinového odpadu v hodnotě více než 17 miliard eur (Kebová et al., 2020). V České republice se ročně znehodnotí téměř 830 tisíc tun potravin, což odpovídá 6,4 % celkové spotřeby. Největší podíl ztrát je již při samotném procesu výroby, tj. 44 %. Gastronomická zařízení se podílí na celkových ztrátách 15 %, tedy přibližně 123 tisíci tunami (MŽP, 2017).

Výzkumníci z Technologického centra Akademie věd ve spolupráci se spolkem Zachraň jídlo zjistili v rámci dvouletého projektu, že v České republice skončí ročně 27 tisíc tun jídla v odpadu, a to pouze z veřejných jídelen a rychlých občerstvení (Halaštová, 2021). 56 % se vyhodí již v kuchyni, 30 % tvoří nedojedené jídlo po zákaznících a 14 % tvoří hotové, nevydané jídlo (Zachraň jídlo, n.d.b).

Zásady, které jsou níže uvedeny v dílčích krocích, mají potenciál snížit provozovně významné množství gastroodpadu, který může vznikat z důvodu nedostatečně proškoleného personálu, špatného plánování objednávek surovin, při neefektivním skladování, při přípravě pokrmů v kuchyni, z důvodu nedojedeného jídla po zákaznících nebo neprodaných hotových jídel.

- **Zásobování**

Množství potravinového odpadu lze významně snížit správným plánováním objednaných surovin potřebných pro přípravu pokrmů či nápojů. Vznik odpadu je často způsoben přezásobením. Gastronomické provozy raději objednávají více pro případ špatného odhadu poptávky. Denní poptávku může ovlivnit promoakce v jiném blízkém stravovacím zařízení, počasí, čerpání dovolené a prázdniny. Proto stravovací zařízení musí výkyvy monitorovat průběžně, aby na ně zvládlo flexibilně reagovat. Některá stravovací zařízení, jako například restaurace, mohou získat představu o denní poptávce podle počtu rezervací, tato možnost ale nejde uplatnit u všech typů provozoven (MŽP, 2017).

Je vhodné, aby nákupy surovin prováděly vždy pověřené osoby, které mají přehled o zásobách, aby nedocházelo k duplicitám. Převzaté potraviny by se měly zkontrolovat a označit datem doručení. Již zmíněné lokální dodávky mají tu výhodu, že provozovna může objednávat pravidelně v menším množství. Stravovací zařízení se mohou řídit pravidlem 20/20, to znamená 20 % nadzásobení pro den se zvýšenou poptávkou a dalších 20 % zmrazených potravin pro případ nenadálé události (MŽP, 2017).

Dalším nástrojem, který mohou gastronomické provozovny využívat, je elektronický protokol o tom, kolik zákazníků bylo daný den v podniku a jaké bylo počasí. I když se tato data mohou zdát zbytečná, jsou nesmírně užitečná při plánování nabídky a množství pokrmů v následujícím roce. Pokud kuchaři získají základní úroveň očekávané poptávky na základě údajů z předchozího roku, budou mít lepší představu o tom, kolik surovin mají objednat. Postupem let se tato data stávají stále cennějšími, protože se trendy upřesňují (Webstaurantstore, 2021).

- **Skladování**

Efektivní objednávky zásob mají zásadní význam, pokud jde o minimalizaci zkažení a plýtvání potravinami. Je třeba se vždy přesvědčit, že skladované potraviny jsou zřetelně označeny datem minimální trvanlivosti nebo spotřeby. Každý, kdo v provozovně manipuluje s potravinami, musí být proškolen o správné technice řízení zásob FIFO. Její princip spočívá v tom, že nejstarší suroviny jsou spotřebovány jako první (The Australian Institute of Food Safety, 2019).

Je rovněž potřeba zajistit, aby ledničky a mrazicí boxy fungovaly při správných teplotách. Potraviny s menším rizikem zkažení by měly být skladovány ve vyšších regálech než potraviny s vysokým rizikem zkažení. Skladovací prostory musí být vždy čisté a uklizené. Skladování potravin za správných podmínek je zásadní pro zachování jejich kvality (Petty, 2016).

Pokud některým potravinám bude končit expirační doba, mohou z nich provozovny uvařit specialitu dne, a zabránit tak jejich zkažení. Každá provozovna by měla mít přehled, jaké potraviny či jídla se stávají nejčastěji odpadem, a hledat pomocí analýzy gastroodpadu příčiny, proč se tomu tak děje (Turner, n.d.).

- **Příprava pokrmů**

Stravovacímu zařízení vzniká často odpad v podobě zeleninových odřezků, slupek nebo stonků z bylinek. Odpadu lze předejít, pokud daná provozovna ví, jak je správně využít. Ze zeleninových slupek se může připravit polévka nebo vývar, který se používá například pro přípravu rizota nebo omáčkových jídel. Ze zbylého pečiva lze připravit strouhanku nebo krutony do polévky (Petty, 2016). Další odřezky, slupky, dužiny a šťávy z ovoce a zeleniny lze využít při zavařování, fermentaci nebo je zaměstnanci zmrazí na pozdější použití. Zbytky ovoce a zeleniny se využívají i na přípravu domácích limonád nebo smoothies. Jako gastroodpad nemusí skončit ani nař. Listy kedlubny lze použít na vaření obdobně jako špenátové listy. Z mrkvové nati je možné připravit i pesto (Udržitelný život, 2020b). Jedná se o přístup „root to leaf“ („od kořínku po lísteček“), kdy se zpracovávají i opomíjené části rostlin, které jsou sice jedlé, ale přesto se často vyhazují. Jedná se např. o slupky, kořeny, listy, stonky atd. U masa dostal tento přístup pojmenování „nose to tail“, neboli „od čumáčku po ocásek“ (Nitzko, Spiller, 2019).

- **Optimalizace velikosti porce**

Univerzální velikost porce bývá jednou z hlavních příčin vzniku odpadu z jídla, protože nemůže odpovídat individuálním potřebám strávnicka, a nezkonsumované části pokrmů tak tvoří přibližně třetinu potravinových ztrát v restauračních zařízeních, v některých případech až polovinu (MŽP, 2017).

Nabídka různých velikostí porcí představuje možnost, jak snížit tyto ztráty. Kromě standardizované velikosti porce lze nabízet v menu malou a dětskou porci.

Stravovací zařízení také rozlišují velikost porce podle gramů, které uvádí na jídelním lístku. V některých provozovnách se lze setkat s prodejem jídla na váhu.

Vhodné, je také zvažovat účel a dobu konzumace jídla. Během oběda mají konzumenti většinou méně času, ale během večeře si jídlo chtějí více vychutnat a často konzumují i větší množství než během oběda (MŽP, 2017).

- **Odnos zabaleného jídla s sebou**

Kromě optimalizace velikosti porce je možné snížit potravinový odpad tím, že obsluha automaticky nabídne zákazníkům zabalení nedojedené jídlo s sebou. V Evropě všeobecně není standardem automaticky nabízet balení nezkonsumovaného pokrmu, zároveň zákazníci často sami od sebe nepožádají o zabalení jídla s sebou. To dokazuje i průzkum společnosti WRAP⁸, kdy dotázaní ve třech čtvrtinách zmiňují, že by si rádi odnesli přebytky domů, ale nechtějí si o zabalení sami požádat (MŽP, 2017). Podobný výzkum od společnosti Zero Waste Scotland ukázal, že čtyři z deseti zákazníků si přejí zabalit jídlo s sebou, ale je jim nepříjemné o to požádat. Je proto velmi důležité, aby zaměstnanci gastronomické provozovny nabídli zákazníkům zabalení jídla s sebou automaticky. V tomto případě může zabalení jídla s sebou snížit zbytky nedojedeného jídla o 40 % (Zero Waste Scotland, 2018).

- **Mobilní aplikace pro snížení plýtvání**

Primárním cílem těchto aplikací je boj proti rostoucímu problému plýtvání jídlem. Za tímto účelem poskytují aplikace provozovatelům stravovacích služeb řešení, jak prodat přebytky pokrmů a nápojů, které by jinak byly na konci pracovního dne vyhozeny. Hotové pokrmy, které se nepodařilo prodat standardní cestou, se mohou doprodat přes aplikaci se slevou. V mobilní aplikaci provozovna zveřejní své pokrmy, které si zákazníci zamluví a tentýž den na místě vyzvednou a zaplatí (Zero Waste Europe, 2020).

Jako první v roce 2016 přišel s touto myšlenkou projekt Too good to go, který dnes funguje v 15 evropských zemích (Kebová et al., 2020). Podobné projekty lze najít i v České republice, a to například aplikaci Nesněženo, Jídlov nebo AAHI.

⁸ WRAP - (Waste & Resources Action Program) je veřejně financovaný subjekt založený v roce 2001 jménem Ministerstva životního prostředí Spojeného království, jehož cílem je podporovat udržitelné nakládání s odpady a vytvářet nové trhy pro recyklované produkty, včetně vývoje nových produktů z druhotných surovin (ec.europa, 2006).

Konkrétně do projektu Nesněženo se od roku 2018 zapojilo necelých 700 podniků a zachránilo se přibližně 108 tisíc porcí jídla (Nesněženo, n.d.).

Nevýhodou těchto aplikací je jejich omezený dosah, protože primárně cílí na zákazníky, kteří umějí zacházet s mobilními aplikacemi a mají chytré mobilní telefony.

- **Darování jídla**

Další možností, jak předejít vzniku gastroodpadu, je darování hotového jídla, které se nepodařilo prodat. V praxi je většinou náročné zajistit dodržení všech přísných hygienických norem, kterým podléhají hotové pokrmy. To je jeden z důvodů, proč provozovny jídlo raději vyhazují. *V České republice zatím nejsou systematicky vybudovány kanály, přes které by se potraviny z veřejného stravování distribuovaly (Kebová et al., 2020). Pokrmy se musejí buď bezprostředně po přípravě co nejrychleji zchladit (příp. zmrazit) nebo po celou dobu udržovat při teplotě nad 60 °C. Teplota pokrmů se musí dodržovat i v průběhu jejich převozu. K převozu a uchování musejí být správně vybaveny také potravinové banky a organizace, které si jídlo z bank odebírají (Zachraň jídlo, n.d.a). Pokud příjemce nemá vlastní kuchyň, je nutné jídlo zpravidla předem naporcovat, rozdělit do balíčků či krabiček. Z toho důvodu potravinové banky v dlouhodobé perspektivě zvažují vybudování vlastních kuchyní (Kebová et al., 2020).*

Situace ale má své řešení, jak dokazuje následující příklad dobré praxe v Brně, kde Centrum sociálních služeb realizuje projekt „Meníčka pro bezdomovce“ již od roku 2010. *Při darování nevydaných jídel je klíčové dodržení optimálního postupu v rámci kritických kontrolních bodů pro převoz z restaurací a teplot stanovených prováděcím právním předpisem (+ 60 °C) za využití odpovídajících termoboxů a termonádob, na které mohou potravinové banky čerpat příspěvky z vybraných dotačních titulů (MŽP, 2017).*

Kromě darování charitativním organizacím může provozovna neprodané hotové pokrmy rozdat mezi zaměstnance. Jedná se o šetrný způsob, jak mohou být pokrmy využity a předejde se jejich likvidaci.

- **Analýza gastroodpadu**

Každá provozovna by měla provádět analýzu gastroodpadu a vyvozovat z ní potřebné závěry pro snížení množství zbytků. V tomto případě lze zvolit vizuální analýzu nebo metodu, která je založena na zjištění hmotnosti gastroodpadu za účelem kvantifikace

množství vyhozených potravin. Provádění vizuální kontroly, která je založena pouze na pozorování vyhozeného typu gastroodpadu, je snadné, ale nevýhodou je její nepřesnost. Naopak metoda zaměřená na množství gastroodpadu je vysoce přesná, ale vyžaduje více úsilí a čas k realizaci (Sakaguchi, et al., 2018). V tomto případě lze zavést monitorování množství a typu odpadu, na které bude navázán odměňovací systém. Toto opatření může zvýšit ochotu zaměstnanců přispět k úsporám potravin (MŽP, 2017).

Analýzu gastroodpadu mohou zjednodušit také technologie, které monitorují potravinový odpad a zamezují finančním ztrátám gastronomických provozů. Příkladem takové technologie je přístroj s názvem Winnow Vision.

Gastronomický podnik, který využívá přístroj Winnow Vision, přesně ví, kolik jídla vyhazuje. Přístroj zahrnuje digitální váhu, kameru a připojený tablet (viz obrázek 12). Při vyhození zbytků do koše se zaznamená hmotnost a kamera identifikuje druh vyhozeného jídla. Přístroj následně poskytuje detailní report, který zjednodušuje plánování nabídky a omezení zbytečného odpadu (Winnow Solutions, n.d.).

Obrázek 12: Technologie Winnow Vision



Zdroj: Winnow Solutions, 2021

Přístroj také umí přepočítat environmentální úsporu, to znamená, jak citlivější hospodaření s potravinami snížilo negativní dopady na životní prostředí. Některým podnikům se povedlo snížit odpad i o 56 %. Systém v současnosti používá ve své restauraci například IKEA Česká republika (Toman, 2019).

3b) Nakládání se vzniklým odpadem

U gastroodpadu, jehož vzniku se nepodařilo předejít, je nutné zajistit jeho správné vytrídění a následné zpracování. Tímto způsobem může provozovna zajistit odpadu další

využití. Zároveň je zakázáno gastroodpad skládkovat a jeho likvidace podléhá přísným regulím (Třídění odpadu, n.d.). Pokud z nelegálního důvodu skončí zmíněný odpad na skládce nebo ve spalovně, vzniká při jeho rozkladu metan, skleníkový plyn, který je až dvacetkrát silnější než oxid uhličitý. Ve spalovně tento druh odpadu snižuje výhřevnost, protože obsahuje vysoký podíl vody (Škrdlíková, 2020).

Majitelé a provozní gastronomických podniků by měli správně volit profesionální svoz gastroodpadu, který zajišťují odpadové firmy. Nejenže majitelům zajistí legální odvoz gastroodpadních zbytků a olejů, ale postarají se i o jejich smysluplnou likvidaci (Třídění odpadu, n.d.). Tímto způsobem putují biologicky rozložitelné odpady z gastronomických provozů do bioplynových stanic, kompostáren nebo kafileríí.

- **Kafilérie a svoz použitého oleje**

Kafilérie neboli asanační podnik odstraňuje a zpracovává zbytky surovin živočišného původu. Třídění a zpracování podléhá příslušným zákonům, konkrétně nařízení Evropské unie č. 1069/2009/ES o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu (SIEGL, 2016a).

Použitý olej se třídí do speciálních nádob a prodává se specializovaným společností k dalšímu využití, např. pro výrobu biopaliv (Kebová et al., 2020).

- **Kompostování**

Kompostování patří mezi nejekologičtější řešení k využití organického odpadu. Přeměna organického odpadu (složeného zejména ze slupek, kávové sedliny, vaječných skořápek, papíru, zbytků jídel apod.) na kompost umožňuje, aby se tento odpad vrátil do půdy ve formě živin. Snižuje se tak plýtvání potravinami, které končí na skládkách, a vytváří se půda bohatá na živiny pro pěstování ovoce a zeleniny (Lavu, n.d.). Kompostování lze zajistit i přímo v gastronomickém zařízení: pokud gastronomické provozovny mají dostatek místa, mohou upřednostnit zahradní kompostér, v opačném případě se nabízí řešení v podobě elektrického kompostéru nebo vermikompostéru (Labro, 2019).

Podle zkušeností společnosti KOKOZA, o.p.s., která propaguje mezi spotřebiteli a firmami kompostování, *vyprodukuje kavárna denně až 5 kg organických zbytků a restaurace okolo 25 kg, záleží na kapacitě provozu i na hospodaření se surovinami* (KOKOZA, 2020).

Pokud má provozovna k dispozici zahradní kompostér, může oddělené rostlinné zbytky (slupky, okrojky, natě) svépomocí kompostovat. Je nutné dbát především na to, aby nepřišly do kontaktu se surovinami živočišného původu (Kompostuj.cz, n.d.a).

Nové technologie elektrických kompostérů jsou tak vyspělé, že mohou veškerý gastroodpad přeměnit na kompost již během 24 hodin (Jonášová, 2015). Jedním z příkladů dobré praxe ohledně nakládání s gastroodpadem je jídelna Na Marjance v Kostelci nad Labem, jejíž elektrický kompostér zpracuje denně až 82 kg kuchyňského odpadu. Jídelna v tomto případě nemusí řešit paušálně placený svoz a vše je v souladu s legislativou. *Kompostér během jednotlivých cyklů kompostování dosahuje teploty nad 70 °C, což je teplota nutná pro hygienizaci – odstranění veškerých nebezpečných a patogenních látek. Elektrické kompostéry jsou plně automatické a své procesy si vyhodnocují zcela samy. Z uživatelského hlediska je zapotřebí pouze odpad denně vkládat a díky redukci objemu až o 90 % jednou za 2–3 týdny odebrat vzniklý hygienizovaný substrát* (Aulický, 2017).

- **Bioplynová stanice**

Bioplynové stanice zpracovávají bioodpad na bioplyn, který dále slouží k výrobě elektřiny a tepla. Vedlejším produktem je tzv. digestát, který má využití jako organické hnojivo. Situace v České republice je taková, že bioplynové stanice často zpracovávají speciálně pěstované plodiny, než aby využívaly odpad. Do budoucna je potřeba situaci řešit, jelikož půda je využívána účelově pro pěstování plodin pro výrobu bioplynu, namísto pěstování plodin pro lidskou spotřebu (Škrdlíková, 2020). Příkladem jedné komunální a zároveň největší bioplynové stanice v ČR je stanice v Příbyšicích u Prahy, která přetváří gastroodpad na energii a denně vyrobí 15 tisíc kWh, což vystačí na roční spotřebu 4 domácností. Zmíněná bioplynová stanice zpracovává odpady přímo od restaurací, jídelen a supermarketů. Pouze ovoce a pečiva se týdně přiveze ke zpracování 120 až 150 tun (Strejcová, 2018).

Příkladem dobré praxe ze segmentu HORECA je Hotel na Farmě, který využívá nejen svůj vlastní kompost, ale i bioplynovou stanici. Privátní bioplynová stanice dokáže vytvořit 835 kWh za hodinu, což provozu umožňuje vytopit celou farmu a hotel. Navíc 93 % energie, kterou bioplynová stanice za rok vyrobí, vrací do distribuční sítě (E.ON Energy Globe, 2016).

- **Krmení zvířat**

V EU je zakázáno krmení zvířat kuchyňskými zbytky a zbylými potravinami již od roku 2002. Jedná se o opatření proti situaci z roku 2001, kdy v Británii vypukla epidemie slintavky a kulhavky u hospodářských zvířat. Ohnisko nákazy se objevilo na farmě Burnside v Northumberlandu, kde byl nesterilizovaný potravinový odpad podáván prasatům. Jednalo se o první krok v sérii nešťastných událostí, které vedly k nejnákladnější epidemii zvířat, jakou kdy země zažila. Od té doby je zakázáno zkrmovat veškerý potravinový odpad (bez ohledu na tepelné ošetření) (Ermgassen, 2018).

Zkrmovat lze pouze zmetkové potraviny, které nebyly v kontaktu s potravinami živočišného původu (např. pečivo, těstoviny) (Meneodpadu.cz, 2017). Při zkrmování je nutné dbát na to, aby zkrmovaný materiál neměl charakter odpadu, pokud tento charakter nabyl, tak se na něj vztahuje § 58 vyhlášky č. 299/2003 Sb. o opatřeních pro předcházení a zdolávání nálezů a nemocí přenosných ze zvířat na člověka, kde je kuchyňský odpad zakázán dávat zvířatům jako krmivo (Kompostuj.cz, n.d.b). Jedná se o „Princip předběžné opatrnosti“, který vychází z předpokladu, že jídlo, které bylo neškodné pro člověka, by mohlo uškodit zvířatům (Třídění odpadu, n.d.). Po vstupu ČR do EU platí navíc nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě (EUR-Lex, 2009).

Průzkum provedený Cambridge University v roce 2018 popisuje, že více než 75 % chovatelů prasat a zemědělských odborníků podporuje zrušení současného zákazu krmení prasat. Ve Velké Británii se využívá na pěstování sóji na výkrm oblast o velikosti regionu Yorkshire. Sója zabírá půdu, která by mohla být využita pro pěstování surovin pro lidskou potřebu, například pro výsev pšenice (Knotová, 2018).

Jeden z odborných týmů OSN přezkoumal bezpečnostní záležitosti, které souvisejí s krmením prasat a výzkumníci se shodli, že krmení nadbytečnými potravinami je bezpečné, když budou přijata určitá bezpečnostní opatření, jako je kombinace tepelného zpracování a okyselování (například fermentace nebo přidání kyseliny mléčné). OSN také zjistila, že pokud by farmáři po celém světě živili dobytek potravinami, kterými v současné době plýtváme, bylo by uvolněno dostatečné množství půdy pro pěstování obilí, které by mohlo nakrmit další tři miliardy lidí (Knotová, 2018).

- **Speciální využití nevyhnutelného odpadu**

Během provozu stravovacího zařízení dochází ke vzniku nevyhnutelného odpadu, který se již pozvolna začíná využívat jako surovina pro další výrobky. Mezi tzv. nevyhnutelný odpad můžeme řadit například kávovou sedlinu, skořápky od vajec, čajové lístky, slupky nebo odřezky z ovoce a zeleniny. Kromě toho, že se všechny tyto zbytkové suroviny dají kompostovat, lze je využít jako alternativní materiál pro výrobu další výrobků.

V průměrné kavárně denně namelou 2 až 3 kg kávy, jenže vyextrahovaná káva váží dvakrát více než čerstvě namletá, proto v koši končí mezi čtyřmi až šesti kilogramy kávové sedliny. Kávová sedlina obsahuje mnoho cenných zdrojů a doposud nebyl objeven její plný potenciál (Kebová & Dolejší, 2019). V současné době se využívá kávová sedlina hlavně na výrobu pelet na topení nebo do kosmetických přípravků. V domácnosti může sloužit jako hnojivo pro rostliny nebo jako pomocník pro odstranění zápachu (Vaškevič, 2019). Pokud se ale ke kávové sedlině přidají další materiály, může se použít k výrobě produktů, jako jsou například kelímky na kávu, které vyrábí německá firma Kaffeeform. Další příkladem je výroba „českých“ podešví bot KAVE (obrázek 13), nebo dokonce „britských“ šperků Rosalie McMillan (obrázek 14) (Vaškevič, 2019).

Obrázek 13: Boty značky KAVE



Zdroj: KAVE, 2021

Obrázek 14: Šperk od Rosalie McMillan



Zdroj: The Beading Gem, 2015

Příkladem dobré praxe je také projekt KrumLogr, který se zaměřuje na sběr kávové sedliny v Českém Krumlově. Do sběru jsou zapojeny kavárny a restaurace, které nashromáždí kávovou sedlinu do předem vymezených nádob (obrázek 15). Ze sběrné nádoby putuje surovina na kompost Zahradnictví Krumlov, kde se rozloží s ostatním organickým odpadem, a následně ve formě humusu slouží jako kvalitní hnojivo (KrumLogr, 2020).

Obrázek 15: Speciální nádoba pro sběr kávové sedliny



Zdroj: KrumLogr, 2020

Ovocné slupky nebo neprodané ovoce je možné využít na ovocnou kůži, která se používá k výrobě kabelek. S nápadem přišla nizozemská společnost Fruitleather Rotterdam. Podle ní je 45 % veškerého celosvětově vypěstovaného ovoce vyřazeno, aniž by se využilo ke konzumaci. Je to z důvodu, že ovoce nebo zelenina nespĺňují kritéria velikosti nebo tvaru, a proto je zemědělci a distributoři zlikvidují a nedostanou se tak ani na regály supermarketů. Navíc podle neziskové organizace bojující za práva zvířat, PETA, je ročně celosvětově poražena miliarda zvířat kvůli kůži. Chov těchto zvířat přispívá k odlesňování a proces výroby kůže nejenže extrémně znečišťuje, ale také spotřebovává mnoho zdrojů (Living circular, 2019).

c) Udržitelný provoz gastronomického podniku

Poslední okruh cirkulárních principů je zaměřen na provoz samotné gastronomické provozovny. Důraz je kladem hlavně na úsporná opatření v oblasti vody a energií a také na ekologický úklid prostor provozovny.

• Šetření vodou

Pravidelná údržba je velmi důležitá, například kapající kohoutek může znamenat ztrátu až 15 litrů vody denně, což za rok činí téměř 5 500 litrů (Kebová & Dolejší, 2019). Nejedná se pouze o finanční ztrátu, ale také o plýtvání vodou, která je čím dál tím cennějším zdrojem, kterého na naší planetě ubývá. Nepostradatelná je i kvalitní a efektivní gastro myčka, která dokáže zajistit větší úsporu vody. Myčka nádobí, která umožňuje nastavit ekologické modely mytí, dokáže podle agentury Epa.gov zajistit snížení spotřeby vody i energie až o 10 %. Jedná se o významné množství ušetřené vody a energie v průběhu roku (Chef's Pencil, 2020). Dalším pomocníkem je tzv. perlátor nebo

spořič vody, který pomáhá omezovat průtok vody. U toalet je vhodné mít dvojitý splachování a rovněž je důležité pravidelně kontrolovat, jestli nedochází k jejich protékání (Kebová & Dolejší, 2019). Dále je možné využívat sběr dešťové vody na zalévání květin a nové technologie umožňující dešťovou vodou dokonce splachovat toalety, jelikož v tomto případě není nutné využívat pitnou vodu (ec.europa, 2017).

- **Šetření energií**

Pro snížení spotřeby energie je důležité nakupovat elektrospotřebiče vysoké energetické třídy⁹, úsporné žárovky a také provádět pravidelnou údržbu lednic (Kebová & Dolejší, 2019). Dvakrát ročně je vhodné čistit chladicí spirály a pravidelně kontrolovat těsnění dveří. Jedná se o méně finančně náročné změny, a navíc mohou v krátkém časovém intervalu přinést pozitivní dopad ohledně spotřeby energie. Gastronomická provozovna může také odebírat zelenou energii z obnovitelných zdrojů nebo mít vlastní solární panely (Direct Energy, 2015).

- **Ekologický úklid**

Gastronomické provozovny by se měly vyhýbat běžným čisticím prostředkům obsahujícím velké množství chemie. Ta má negativní dopady na životní prostředí a také na zdraví zaměstnanců, kteří jsou s těmito přípravky v každodenní kontaktu (Kebová & Dolejší, 2019). Ekologicky šetrné přípravky je vhodné nakupovat ve větších baleních do nádob pro několikanásobné doplnění (Kebová et al., 2020). Při úklidu lze používat omyvatelné nebo kompostovatelné utěrky či houbičky, a to v případech, kde to umožňují hygienické předpisy.

- **Opravování, nákup z druhé ruky a z druhotných surovin**

Pořízení nábytku nebo nádobí do prostor provozovny je možné uskutečnit z druhé ruky, a tím dát druhý život věcem, které stále dokážou zastávat svoji funkci. Na trhu existuje i vybavení vyrobené z druhotných surovin, čímž se podporuje navrácení

⁹ 1. března 2021 vstoupily v platnost nové energetické štítky, jejichž formát a vizualizaci v roce 2019 schválila Evropská komise. Třídy A+, A++ a A+++, které představovaly nejvyšší energetické třídy, se nově zařadily do tříd B až D. Nový systém poskytuje dostatečný prostor pro další technologický vývoj, proto není žádný produkt zařazen do nevyšší třídy A (ec.europa, 2021).

materiálů do oběhu (Kebová & Dolejší, 2019). Oblíbený je například paletový nábytek (viz obrázek 16). Z původních palet je možné vytvořit stůl nebo lavice na sezení.

Obrázek 16: Paletový nábytek



Zdroj: Bohdalová, 2019

O pořízené vybavení je nezbytné se starat pečlivě a v případě rozbití je důležité podle principů cirkulární ekonomiky věci opravovat a renovovat. Nahrazovat je novými je až poslední možnost, a to v případě, že u nich oprava již není možná.

V závěru této kapitoly nelze opomenout, že dodržování cirkulárních principů při provozu gastronomické provozovny závisí hlavně na tom, jak se s nimi ztotožní vedení a zaměstnanci. Během pilotního projektu „Cirkulární kavárny“ byla stanovena hlavně pravidla, která se týkala omezení odpadu a spotřeby vody a energie. Přesto vzdělávání a motivace zaměstnanců jsou pro správný chod cirkulárního provozu zásadní. Schopnosti a zkušenosti personálu jsou nejcennější, proto je důležité umožnit zaměstnancům dál se posouvat a zdokonalovat ve své profesi. Zároveň je velmi důležité pěstovat dobré vztahy se všemi stakeholdery, ať se jedná o dodavatele nebo zákazníky.

2.5.3. Cirkulární excelence ve světové gastronomii

V této kapitole jsou uvedeny příklady zahraničních podniků, které dovedly principy cirkulární ekonomiky k dokonalosti. Právem se řadí mezi nejudržitelnější gastronomické provozovny na světě, které dennodenně dokazují, že udržitelnost není pouze teoretickým pojmem. U každé restaurace je zmíněn alespoň jeden cirkulární princip, který lze považovat za atypický, ale i tak může být určitou inspirací pro ostatní gastronomické provozovny.

Schloss Schauenstein, Fürstenau, Švýcarsko

Zámecká restaurace Schloss Schauenstein se pyšní třemi michelinskými hvězdami a patří mezi 50 nejlepších restaurací na světě. Restaurace získává minimálně 30 % ingrediencí z vlastní zahrady a úzce spolupracuje s bio farmou, která je vzdálena pouze kilometr od provozovny. Svým hostům nabízí chleba pečený podle vlastní receptury a také praží vlastní kávu. Navíc čerpá energii jediné z obnovitelných vodních zdrojů a všechny suroviny odebírá od dodavatelů ve znovupoužitelných obalech (The World's 50 Best Restaurants, 2019).

Silo, Londýn, Spojené království

Restaurace s názvem Silo je první zero-waste restaurace na světě. Pyšní se vlastním mlýnem na zpracování mouky, vyrábí si ovesné mléko a peče si vlastní chleba (Silo, 2019). Prostory restaurace jsou vybaveny nábytkem z recyklovatelných materiálů a menu je napsáno na recyklovaném papíře. Silo také posílá kávovou sedlinu k dalšímu využití, a to firmě, která ji využívá pro pěstování hub. Restaurace tyto houby odebírá a využívá na přípravu pokrmů, tímto se cirkulární kruh uzavírá (Moravcová, 2016). Jediné, co restaurace v minulosti třídila a posílala k recyklaci, bylo sklo. Majitel restaurace, Doug McMaster, si nepřál, aby restaurace produkovala jakýkoli odpad, a to včetně recyklovatelného, jelikož i při recyklaci vzniká odpad. Restaurace proto drtí použité skleněné láhve, ze kterých vznikají skleněné granule. Granule následně používají hrnčíři k výrobě porcelánového nádobí (Bronte, 2018). Přeměna použitých skleněných láhví na kvalitní porcelánové nádobí je řádným důkazem toho, že i z druhotné suroviny lze vyrobit výrobek vyšší hodnoty, jedná se v tomto případě o proces upcyclace.

Narisawa, Tokyo, Japonsko

Nabídka pokrmů je v této restauraci sestavena pouze podle sezónních surovin, které restaurace získává od lokálních farmářů. Kromě gurmánského zážitku se může zákazník těšit na nevšední způsob servírování jídla na kousky dřeva (viz obrázek 17). Pokud se nádobí během stolování rozbije, nic se nevyhodí, vše se znovu opraví do původního stavu podle tradiční japonské metody (Zajimej.se, 2020a).

Obrázek 17: Talíř z kousku dřeva



Zdroj: NARISAWA, 2021

Arpège, Paříž, Francie

Šéfkuchař a majitel francouzské restaurace L'Arpège, Alain Passard, je považován za průkopníka rostlinné kuchyně a její udržitelnosti. Svou pařížskou restauraci otevřel v roce 1986 a při 10. výročí restaurace získal svou třetí michelinskou hvězdu. K restauraci patří i tři zeleninové zahrady, které jí zásobují ovocem a zeleninou. Ročně se sklídí až 50 tun vypěstovaného ovoce a zeleniny. Převážná část pokrmů v nabídce restaurace jsou bezmasá jídla (Hill, 2019).

Hörte Brygga, Skivarp, Švédsko

Restaurace odebírá suroviny pouze od lokálních dodavatelů, přičemž většina z nich jsou malé rodinné podniky. Denní menu sestavují až v momentě, kdy jim ráno dodavatelé dodají aktuálně dostupné suroviny. Při přípravě pokrmů zastává zpracování rostlinných surovin pomocí metody od „kořínku po lísteček“ („root to leaf“) a u masa „od čumáčku po ocásek“ („nose to tail“). Tento přístup zamezuje vzniku zbytečného odpadu. Při úklidu zaměstnanci využívají lněné znovupoužitelné utěrky a ekologické čisticí prostředky. Restaurace odebírá energii výhradně z obnovitelných zdrojů a faktury nebo účtenky posílá pouze v elektronické podobě. Voda, která zbude v karafách po zákaznících, se využívá k zalévání květin. Zaměstnanci nosí oblečení z udržitelného materiálu a restaurace se snaží již od roku 2013 vyhýbat plastovým výrobkům (Hörte Brygga, n.d.).

2.6. Udržitelná spotřeba

Spotřebitel je dalším klíčovým článkem cirkulární ekonomiky. Integrální přechod na cirkulární koncept vyžaduje odpovědný přístup jak ze strany podnikatelských subjektů, tak ze strany spotřebitelů. Odpovědný spotřebitelský přístup se projevuje dodržováním zásad udržitelné spotřeby.

Udržitelná spotřeba znamená spotřebovat méně, ale zároveň lépe. Jedná se o takové chování, které šetří nejen životní prostředí, ale je ohleduplné k lidem, zvířatům a v konečném důsledku spoří i peníze. Zároveň dokáže udržet kvalitu života a neohrožuje šanci dalších generací na zdravý a plnohodnotný život. Odpovědný spotřebitel by měl například eliminovat zbytečnou spotřebu, správně třídit odpad, snižovat spotřebu energií a vody nebo nakupovat ekologicky šetrné výrobky.

Dvě třetiny spotřebitelů v EU si uvědomují, že jejich spotřebitelské návyky mají negativní dopad na životní prostředí. Přestože spotřebitelé souhlasí s tím, že by měli změnit své negativní spotřebitelské návyky, řada studií ukázala rozdíl mezi dobrými úmysly spotřebitelů a jejich skutečným chováním. Stává se to proto, že udržitelnost není jedinou věcí, kterou spotřebitelé berou v úvahu při nákupním rozhodování. Jsou také ovlivňováni cenou, dostupností a pohodlím, zvyky, hodnotami, sociálními normami a tlakem vrstevníků, emocionální přitažlivostí nebo potřebou změny. Spotřebitelé také používají své vzorce spotřeby ke komunikaci, vyjadřují tím, kým jsou vůči sobě a ostatním. Zatímco 9 z 10 spotřebitelů tvrdí, že je pro ně ochrana životního prostředí důležitá, podle speciálního Eurobarometru se zjistilo, že pouze 22 % spotřebitelů si koupilo výrobky s environmentální značkou, 31 % se vyhnulo nákupu produktů, které byly zabaleny do nadbytečných obalů, 32 % z nich upřednostnilo u produktu možnost opravy před koupí nového a 66 % spotřebitelů separovalo většinu svého odpadu k recyklaci. Částečně to lze vysvětlit skutečností, že ekologicky odpovědná spotřeba není snadná. Vyžaduje větší úsilí ze strany spotřebitele, a to jak z hlediska hledání a identifikace udržitelných produktů, tak z hlediska ochoty vzdát se levnějších a někdy i atraktivnějších výrobků. Největší dopady na životní prostředí má celkový životní styl, a to velikost bydlení, velikost automobilu či frekvence létání, a to obvykle odpovídá příjmu spotřebitelů (European Parliament, 2020). Z toho vyplývá, že udržitelná spotřeba není reálná pouze pro lidi s vyššími příjmy, naopak vyšší příjem může udržitelnou

spotřebu ztížit. Omezující kritériem nemusí být na první pohled otázka peněz, ale otázka úsilí a snahy o skromnější životní styl.

Udržitelná spotřeba začíná již odpovědným nákupem, při kterém by se měl spotřebitel řídit základními zásadami udržitelnosti:

- Na nákup chodit s vlastní taškou a minimalizovat spotřebu „igelitových“ (většinou polyetylenových nebo polypropylenových) tašek a sáčků,
- vyhledávat ekologicky šetrné produkty,
- preferovat zboží v rodinných baleních a vratných obalech,
- vyhýbat se exotickým produktům, jejichž produkce devastuje tamní ekosystémy (např. palmový olej),
- preferovat sezónní a lokální produkty,
- vyhýbat se výrobkům na jedno použití (jednorázové žiletky, plastové a papírové nádobí apod.) (Šafářčiková, 2011).

Jednu z věcí, kterou může spotřebitel udělat pro snížení ekologické stopy nákupů, je nakupovat v blízkosti svého domova. To znamená, že není k návštěvě maloobchodu potřeba auto, ale lze tam jít pěšky, jet na kole nebo městskou hromadnou dopravou. Některé studie ukázaly, že přeprava potravin na místo prodeje (do maloobchodu) často představuje méně emisí CO₂ než přeprava z obchodu do místa bydliště spotřebitele (Fournier, 2018).

Efektivní využívání všech zdrojů a předcházení vzniku odpadu je důležitou součástí udržitelné spotřeby. Cirkulární ekonomika v tomto směru prosazuje rozvoj nových přístupů, jako jsou služby sdílené ekonomiky, nové obchodní modely umožňující spotřebitelům koupit si službu spíše než zboží nebo podpora oprav prostřednictvím akcí, které pořádají organizace sociální ekonomiky (např. opravárenské kavárny) (EUR-Lex, 2020b).

Základním cílem sdílené ekonomiky¹⁰ je zvýšení efektivity využívaných zdrojů, vedlejším účinkem může být šetření peněz a budování komunit. Mezi platformy, které se řídí principy sdílené ekonomiky v ČR, patří například Rekola, Knihovna věcí, Autonapůl apod. (Zajimej.se, n.d.).

Další alternativou, která prosazuje udržitelný životní styl, jsou tzv. swapy neboli výměny, při kterých lze nepotřebné věci v zachovalém stavu vyměnit za jiné. Jedná se o barterový obchod mezi dvěma spotřebiteli. K šíření trendu „swapování“ pomáhají v dnešní době sociální sítě. Nejčastěji dochází k výměně oblečení, knih, kabelek nebo hraček. Hlavním smyslem je dát spotřebnímu zboží druhý život a zamezit vzniku zbytečného odpadu (Swap-chic, n.d.).

Spotřebitelé by do své udržitelné spotřeby měli zahrnout i úsporu vody a energie. Existuje mnoho způsobů, jak tuto spotřebu v domácnosti snížit, od jednoduchých každodenních úkonů, až po instalaci energeticky úsporných produktů.

Podle agentury EEA je posun směrem k udržitelnějšímu životnímu stylu veden mladší generací, zejména „mileniály“. Je také pravděpodobnější, že tato generace bude mnohem častěji než ostatní přijímat minimalistický a jemu podobný životní styl, který je založen na menší spotřebě (European Parliament, 2020).

2.6.1. Udržitelný spotřebitelský odpad

Odpovědný spotřebitel by se měl řídit principem 3R, aby zamezil vzniku odpadu. První R představuje začáteční písmeno anglického výrazu reduce (redukovat, snížit). Je to již zmíněná šetrná spotřeba a nákup věcí, které se doopravdy využijí. Druhé R pochází ze slova reuse (znovu použít) a vztahuje se k nákupu výrobků, které lze mnohonásobně využít a dlouho vydrží. V případě, kdy již daný výrobek nenajde v domácnosti své uplatnění, může být darován, vyměněn nebo využit pro další účely. Třetí R se vztahuje k anglickému slovu recycle (recyklovat), což znamená správně vytrídít výrobky a obaly a odevzdat je k recyklaci (Veolia, n.d.).

¹⁰ Pojem sdílená ekonomika pochází z anglického „shared economics“. Princip sdílené ekonomiky je postaven na sdílení komodit či majetku, respektive na jejich pronajímání či výměně (Valentová, 2018).

Odpad z domácností je běžným odpadem z denního provozu domácností, který je odkládán do sběrných nádob přistavených na místech určených obcí, a to jak do nádob na tříděný odpad, tak do nádob na směsný odpad. Právně uchopený a odpadu z domácností nadřazeným pojmem je komunální odpad (Kotoulová, n.d.).

Komunální odpad je podle zákona č. 541/2020 Sb., o odpadech směsný a tříděný odpad z domácností, zejména papír a lepenka, sklo, kovy, plasty, biologický odpad, dřevo, textil, obaly, odpadní elektrická a elektronická zařízení, odpadní baterie a akumulátory a objemný odpad, zejména matrace a nábytek, a dále směsný odpad a tříděný odpad z jiných zdrojů, pokud je co do povahy a složení podobný odpadu z domácností (MŽP, 2020a).

Od roku 2009 produkce komunálního odpadu v České republice stále narůstá. Zatímco v roce 2009 činilo množství 5,3 milionů tun komunálního odpadu, tak podle posledních dat z roku 2019 se množství blíží k 6 milionům tun. Podle Ministerstva životního prostředí se v roce 2019 konkrétně vyprodukovalo 5,9 milionů tun komunálního odpadu¹¹, což je o 97 tisíc tun více než v roce 2018. Podíl komunálních odpadů na celkové produkci odpadů tvořil 15,7 %. Na skládkách skončilo v roce 2019 46 % celkového množství odpadu, 12 % bylo energeticky využito ve spalovně a 41 % odpadu bylo znovu využito jako druhotný materiál. Množství odpadu, které končí na skládkách je stále vysoké, proto byla přijata nová opatření pro zlepšení stávající situace. Ta jsou uvedena v novém zákoně o odpadech č. 541/2020 Sb., viz kapitola 2.3.2. (MŽP, 2020b).

Jedna z cest, jak zamezit vzniku odpadu, který končí na skládce, je jeho správné třídění. V roce 2020 třídilo odpady 73 % obyvatel ČR a každý Čech vytrídil průměrně 66,8 kg odpadů (papír, plasty, sklo, nápojové kartony a kovy). 76 % vytríděného obalu bylo předáno k dalšímu využití nebo recyklaci (EKO-KOM, 2020).

¹¹ ČSÚ vykázal za rok 2019 hodnotu 5,3 mil. tun komunálního odpadu. Problém dvojích dat doprovází a zatěžuje odpadovou problematiku v ČR mnoho let. ČSÚ v poslední roce po dohodě s Eurostatem použil pro své statistiky nejnovější definici komunálního odpadu a odpad, který je svým charakterem podobný odpadu z domácností, zahrnul do komunálního odpadu. Tímto se vykazovaná data výrazně přiblížila k údajům, které sestavuje Ministerstvo životního prostředí. ČSÚ a MŽP plánují v roce 2021 uzavřít memorandum o spolupráci, které by mělo nastavit rámec budoucí spolupráce mezi oběma institucemi (MŽP, 2021).

Pro třídění odpadu jsou v různé míře k dispozici kontejnery na plast, barevné a bílé sklo, papír, kovové odpady, nápojové kartony, elektroodpad, bioodpad a textil. Pro nevytříděný odpad je určen kontejner pro směsný odpad. Obsah směsného odpadu lze snížit například správným tříděním níže uvedených druhů odpadu, které se stále třídí v malé míře.

Starý textil a vyřazené oblečení lze vkládat do kontejnerů, které jsou určené pro jejich sběr. V ČR se recykluje pouze 3 % textilu, 97 % skončí na skládce. Přitom 98 % vyhozeného textilu je možné znovu recyklovat. Nositelné oblečení se dostane těm, kteří ho potřebují a nenositelné se zpracuje na další výrobky. Za prvé se uspoří primární zdroje a za druhé se sníží množství odpadu na skládkách (POTEX, n.d.).

Spotřebitelé by měli zlepšit i třídění plechovek. Podle statistik se v ČR v roce 2019 celkově prodalo na 100 milionů plechovek, ale míra třídění a recyklace za prodejem významně zaostává. Podle odhadů EKO-KOMu se vytřídí jen přibližně tři plechovky z deseti. To znamená, že se v ČR ročně přijde o 7 812 tun hliníku. Z uvedeného množství by bylo možné vyrobit 312 milionů nových plechovek (Zálohujme.cz, 2020).

Organicky rozložitelný odpad tvoří obvykle 40–60 % obsahu koše směsného odpadu domácností. Přitom se jedná o odpad, který lze snadno znovu využít a vrátit do půdy. Spotřebitel ho může recyklovat přímo ve své domácnosti nebo využít kontejner na bioodpad (KOKOZA, n.d.).

Z pohledu cirkulární ekonomiky je potřeba vylepšit nejen třídění odpadu, ale hlavně jeho recyklaci. Stále se v ČR zdroji hodně plýtvá. Procento odpadu, které končí na skládce, představuje vysokou zátěž pro životní prostředí.

2.6.2. Udržitelné využívání služeb stravovacích zařízení

Při výběru stravovacího zařízení by měli spotřebitelé podporovat ta, která jsou svým provozem šetrná vůči životnímu prostředí. Pokud stravovací zařízení klade důraz na lokální a sezónní kuchyni, jedná se o jeden z důležitých faktorů udržitelnosti. Místní sezónní produkty poskytují větší jistotu, že je jídlo čerstvé. Zároveň je důležité se vyhýbat stravovacím zařízením, které nabízejí stejné menu po celý rok, bez ohledu na to, jaké sezónní suroviny jsou na trhu k dispozici (BCFN, 2020).

Snížení uhlíkové stopy, která má dopad zejména na klimatické změny, lze dosáhnout omezením konzumace masa a mléčných výrobků. To by měl spotřebitel

zohlednit při výběru svého pokrmu ve stravovacím zařízení. Konzumace masa vede v porovnání s vegetariánskou stravou k několikanásobně vyšší produkci skleníkových plynů. I pokud spotřebitelé jí místní hovězí nebo jehněčí, budou mít větší uhlíkovou stopu než při konzumaci rostlinných potravin. Zda přitom budou pěstovány lokálně nebo dováženy z druhé strany planety výsledek významně neovlivní (Memza.cz, 2020).

Kromě toho, že by se měl spotřebitel zajímat o původ a složení surovin, které jsou používány při přípravě pokrmů, jsou zde i další zásady pro udržitelné stravování. Jedná se o předcházení vzniku odpadu z objednaných pokrmů. Zákazník při objednávce jídla může požádat o poloviční porci nebo menší množství přílohy, pokud je pro něj standardní porce moc velká. V případě nedojedeného jídla by měl zákazník využít možnosti jeho zabalení k odnesení s sebou. Spotřebitel by se měl také vyhýbat jednorázovým obalům, proto lze při využívání služeb stravovacích zařízení používat vlastní znovupoužitelné krabičky na jídlo. Šetří tím nejen životní prostředí, ale i finanční prostředky, jelikož nemusí platit za jednorázovou krabičku. Navíc některé gastronomické provozovny poskytují za přinesení vlastní krabičky slevu (Krstic, 2019).

V dnešní době je velmi oblíbené kupovat si šálek kávy s sebou. Prvním krokem k udržitelnějšímu šálku je pořízení vlastního kelímku nebo hrnečku, který nahradí jednorázový kelímek. Druhým krokem je zajímat se o původ kávy. Určitou jistotou, že se na trvalou udržitelnost myslí již od úplného začátku, jsou například certifikáty Fairtrade nebo Bio (Udržitelný život, 2020a).

Při výběru vhodného stravovacího zařízení je možné vycházet ze základních myšlenek filozofie „slow food“. Hnutí Slow Food, které se vymezilo proti trendu rychlého občerstvení (fast foodu), založil v 80. letech Carlo Petrini v Itálii. Cílem hnutí je hájit regionální tradice, dobré jídlo a gastronomický požitek. Dnes je hnutí zastoupeno ve více než 160 zemích světa (Slow Food International, n.d.). Jeho formální příznivce lze najít i na území ČR, kde komunitu odborníků, nadšenců i dobrovolníků zaštiťuje organizace Slow Food Prague. Filozofie hnutí je vymezena třemi navzájem propojenými principy: dobré, čisté a poctivé jídlo pro všechny. Dobré jídlo znamená, že je vždy čerstvé a chutné a jeho konzumace je smyslovým požitekem. Čisté jídlo je připravováno s ohledem na životní prostředí a výroba potravin nesmí poškozovat lidské zdraví a musí být bez chemických náhražek. Poctivé jídlo zahrnuje férové podmínky nejen pro výrobce, ale i pro spotřebitele, kterým je jídlo poskytováno za dostupnou cenu (Slow Food Prague, n.d.).

3. Cíle a metodika práce

V rámci výzkumné části byly realizovány dva na sebe navazující průzkumy. Cílem spotřebitelského průzkumu je formou CAWI zhodnotit u zvoleného segmentu spotřebitelů nejprve udržitelnou spotřebu v obecné rovině a poté v kontextu využívání služeb stravovacích zařízení. Pomocí firemního průzkumu je cílem zjistit postoj gastronomických provozů k cirkulární ekonomice a vymežit aktuální míru aplikace cirkulárních principů v těchto provozovnách. Na základě literární rešerše a výsledků z výzkumu bude navržen cirkulární model gastronomického provozu.

3.1. Spotřebitelský průzkum

Spotřebitelský přístup má zásadní vliv na to, jestli bude cirkulární ekonomika v praxi plně aplikována. Svým přístupem k omezování vzniku odpadu a odpovědností vůči životnímu prostředí si spotřebitelé stanovují priority, které se odrážejí v jejich spotřebitelském chování. Pokud nejsou spotřebitelé vůči udržitelné spotřebě lhostejní, vybírají si stravovací zařízení, která dodržují zásady udržitelné gastronomie.

3.1.1. Cíle průzkumu

Cílem dotazníku je zjistit, v jaké míře praktikují spotřebitelé zásady udržitelné spotřeby nejprve na obecné úrovni a následně při využívání služeb stravovacích zařízení.

První část dotazníku s názvem „Udržitelná spotřeba“ zahrnuje obecné otázky, které se týkají znalosti konceptu cirkulární ekonomiky. Další oblast otázek je zaměřena na udržitelnou spotřebu. Ta zjišťuje, jak spotřebitelé přistupují k jednotlivým aktivitám, které jsou pokládány za šetrné vůči životnímu prostředí. První část dotazníku je zakončena otázkami, které zjišťují názor respondentů na aktuální úroveň udržitelnosti v ČR v porovnání s ostatními evropskými zeměmi a na trend vývoje udržitelného rozvoje na území ČR.

Druhá část dotazníku s názvem „Postoj spotřebitele k udržitelné gastronomii“ se již zaměřuje na přístup spotřebitele k využívání služeb stravovacích zařízení. Úvodní otázky zjišťují hlavně povědomí spotřebitelů o cirkulárních gastronomických provozech. Následují otázky, které prověřují, jestli u zákazníka při výběru stravovacího zařízení hraje roli nabídka různých velikostí porcí a uhlíková stopa u potravin. Okruh otázek věnovaný jednorázovým plastovým obalům a doplňkovým produktům využívaných v gastro

provozu má za cíl zjistit zaprvé míru souhlasu či nesouhlasu spotřebitelů se směrnicí 2019/904 a zadruhé míru využití znovupoužitelných obalů pro odnos jídla či nápoje s sebou. Otázky, které následují, jsou zaměřeny na vybrané principy cirkulární ekonomiky a zjišťují, jak moc je pro zákazníka stravovacích zařízení důležité, aby je gastronomické provozovny ve svém provozu využívaly. Předposlední okruh otázek má prověřit, jakou spotřebitelé předpokládají budoucnost u cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie. Závěrečné otázky se skládají z obecných údajů, které slouží k vymezení profilu respondenta.

3.1.2. Metodika průzkumu

Průzkum probíhal na základě online dotazníkového šetření. Dotazník byl sestaven v elektronické verzi pomocí Formuláře na platformě Google a obsahuje dohromady 45 otázek rozdělených do jednotlivých tematických okruhů. Cílem dotazníku bylo také formou vkládaných informací šířit povědomí o cirkulární ekonomice a udržitelném rozvoji. (viz příloha 1).

Předem byl zvolen segment spotřebitelů, jejichž bydliště se nachází ve zvolených regionech Jihočeského kraje. Průzkum byl konkrétně zaměřen na českobudějovický, českokrumlovský a třeboňský region. Důvodem je návaznost na firemní dotazník, který byl šířen ve stejných lokalitách. Dotazník byl zveřejněn na facebookových stránkách, které byly založeny primárně pro obyvatele daného města, městysu či vesnice, a to za účelem informovat je o aktuálním dění v místě bydliště. V těchto skupinách se nacházejí lidé všech věkových skupin s rozdílným vzděláním a společenským statusem. Spojuje je pouze zájem o své bydliště a jako členové skupiny si přejí mít přehled o aktuálních novinkách, které jsou s místem spjaté. Cílem bylo získat segment spotřebitelů, který je homogenní tím, že využívá služby stravovacích zařízení v daném regionu.

Získané odpovědi se následně zpracovaly v programu Microsoft Excel, ve kterém bylo možné vytvořit grafy a tabulky. Ty následně umožnily přehledně prezentovat výsledky výzkumu.

Výzkumné otázky:

- 1) *Které ekologické aktivity praktikuje zvolený segment spotřebitelů nejvíce v rámci své udržitelné spotřeby?*

- 2) *S jakými jednorázovými plastovými obaly se zákazníci ve stravovacích zařízeních setkávají nejčastěji? Jaký postoj zaujímají k novému přístupu Evropské unie, která zakazuje některé jednorázové plastové výrobky na základě směrnice 2019/904?*
- 3) *Jaký přístup volí zákazníci k obalům při odnosu pokrmu nebo nápoje s sebou?*
- 4) *Jak hodnotí spotřebitelé důležitost vybraných cirkulárních principů v oblasti gastronomie?*
- 5) *Jaká je podle spotřebitelů v současné době úroveň aplikace principů CE v českých gastronomických provozech (i v porovnání s ostatními členskými státy EU)? Jak se bude měnit ve střednědobém a dlouhodobém horizontu?*

3.2. Firemní průzkum

Další rovinou dotazníkového šetření je průzkum, který se zaměřuje na provoz gastronomických podniků. Níže jsou uvedeny cíle výzkumu a metodika, podle které se sbírala data.

3.2.1. Cíle průzkumu

Cílem výzkumu je zjistit pohled gastronomických provozoven na problematiku cirkulární ekonomiky a dosavadní míru aplikace cirkulárních principů v gastro provozu.

Otázky v dotazníku jsou rozděleny do několika okruhů. Jeden z nich zjišťuje míru produkovaného množství jednotlivých typů obalu a způsob, jak se s nimi dále nakládá. Další otázky jsou zaměřeny na gastroodpad a přebytky neprodaných jídel včetně jejich využití nebo likvidace. Pozornost je rovněž věnována zastoupení sezónních a lokálních surovin u pokrmů a uhlíkové stopě, kterou gastronomické provozovny mohou zohledňovat při tvorbě nabídky. Dotazník také zahrnuje oblast otázek, která zjišťuje míru využití jednorázových plastových obalů a postoj ke směrnici 2019/904. Otázky zaměřené na základní principy cirkulární ekonomiky prověřují, jak důležité jsou pro jednotlivé podniky a jestli je dodržují během svého provozu. Předposlední okruh otázek zjišťuje názor na budoucí vývoj cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie. Dotazník je zakončen otázkami, které slouží k podrobnější identifikaci konkrétní gastronomické provozovny.

3.2.2. Metodika průzkumu

Dotazník byl vytvořen v elektronické verzi v aplikaci Formulář na platformě Google a dohromady obsahuje 38 otázek (viz příloha 2). V průběhu vyplňování dotazníku je možné zobrazit si i dodatečné informace (např. o cirkulární ekonomice nebo uhlíkové stopě), které pomáhají snadněji odpovědět na otázky v daném okruhu.

Dotazník se skládá z 10 oddělených okruhů a každý z nich obsahuje otázky, které se věnují jednomu podtématu. Okruhy otázek byly vybrány na základě hlavních „cirkulárních“ oblastí, které se stanovily v rámci pilotního projektu „Cirkulární Kavárny“.

Před zahájením dotazníkového šetření byl proveden průzkum trhu ve zvolené lokalitě a následně byl dotazník rozeslán konkrétním gastronomickým provozováním. Jednalo se o všechny firmy registrované k 2/2021 v podnikatelských rejstřících z českobudějovického, českokrumlovského a třeboňského regionu.

Pro výzkum byl zvolen jeden zástupce za každý základní typ stravovacího zařízení. Konkrétně se respondenty staly restaurace (provozovny základního stravování), bistra (provozovny doplňkového stravování) a kavárny (provozovny společensko-zábavní). Kontaktování gastronomických provozoven probíhalo přes emailové adresy, jejich vlastní oficiální facebookové stránky a také telefonicky. Získané odpovědi se zpracovaly do grafů a tabulek pomocí programu Microsoft Excel.

Výzkumné otázky:

- 1) *Jaká je úroveň cirkularity / udržitelnosti u analyzovaných firem? (hodnocení firem na základě strukturovaného souboru indikátorů)*
- 2) *Je sebehodnocení firem z pohledu cirkularity objektivní?*
- 3) *Jaký dopad na podnikání má dle majitelů firem aplikace principů CE?*
- 4) *Jaká je v současné době úroveň aplikace principů CE v českých gastronomických provozech (i v porovnání s ostatními členskými státy EU)? Jak se bude měnit ve střednědobém a dlouhodobém horizontu?*

4. Praktická část

Níže jsou uvedeny nejprve výsledky ze spotřebitelského a následně z firemního dotazníkového šetření. Některé otázky, které byly uvedeny v obou dotaznících, budou mezi sebou porovnány, aby byl uveden do vzájemné souvislosti jak pohled firem, tak pohled spotřebitelů. Hlavní výsledky z obou průzkumů jsou následně uvedeny v souhrnu, viz kapitola 4.3.

4.1. Spotřebitelský průzkum

Průzkum byl zaměřen na českobudějovický, českokrumlovský a třeboňský region. Dotazník byl opakovaně zveřejněn na facebookových skupinách, mezi které patřily například facebookové stránky Českých Budějovic a okolí, Hluboké nad Vltavou, Českého Krumlova, Týna nad Vltavou, Třeboně apod. Na zmíněných facebookových stránkách byli osloveni spotřebitelé s prosbou o vyplnění dotazníku. Účast byla podmíněna využíváním služeb gastronomických zařízení. Zároveň nehrálo roli, jak často tyto služby využívají a jaký typ gastronomické provozovny obvykle navštěvují.

Sběr odpovědí probíhal od 12. 02. 2021 do 24. 06. 2021. Dotazník vyplnilo dohromady 538 respondentů.

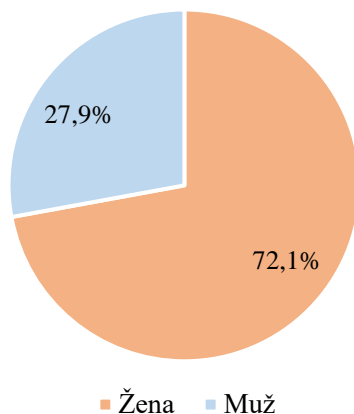
4.1.1. Vyhodnocení spotřebitelského průzkumu

Dotazník je rozdělen na dvě hlavní části – „Udržitelná spotřeba“¹² a „Postoj spotřebitelů k udržitelné gastronomii“. Tyto dvě hlavní části jsou navíc odlišeny pro větší přehlednost názvy jednotlivých okruhů otázek. Otázky jsou vyhodnoceny v pořadí, ve kterém byly respondentům pokládány, až na výjimku těch, které jsou zaměřeny na vymezení profilu respondenta. Analýza těchto otázek je uvedena přednostně pro lepší pochopení průběžných výsledků spotřebitelského výzkumu.

¹² V rámci grantového projektu, GAJU č. 121/2020/S Principy cirkulární ekonomiky v regionálním managementu, byla první část otázek vytvořena se spoluautorkou, Bc. Jitkou Pudivítrovou, která rovněž zmíněnou oblast otázek použila během spotřebitelského výzkumu v rámci své diplomové práce s názvem „*Udržitelná móda jako součást cirkulární ekonomiky*“. Každá z autorek uvádí při vyhodnocení první části spotřebitelského průzkumu svá vlastní získaná data.

Jaké je Vaše pohlaví?

Graf 1: Genderové rozložení respondentů (n = 538)

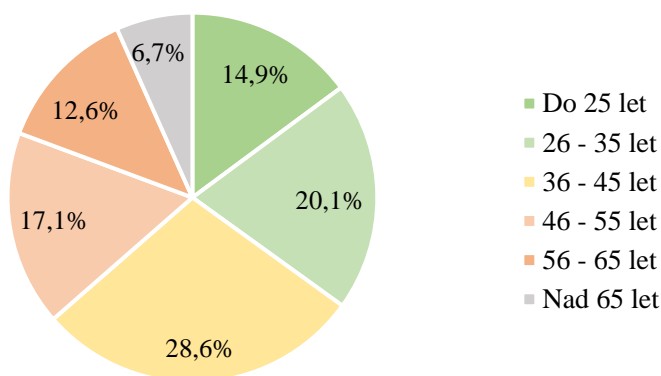


Zdroj: Vlastní zpracování

72,1 % respondentů (absolutně 388) představují ženy, muži tvoří zbylých 27,9 % (absolutně 150). Důvodem, proč se mezi respondenty vyskytují hlavně ženy, byla pravděpodobně větší ochota vyplnit dotazník a větší zájem o danou problematiku. Určitou roli může hrát i skutečnost, že podle výzkumů AMI Digital Index 2020 (2020) tráví ženy na sociálních sítích více času než muži.

Kolik je Vám let?

Graf 2: Věkové složení respondentů (n = 538)

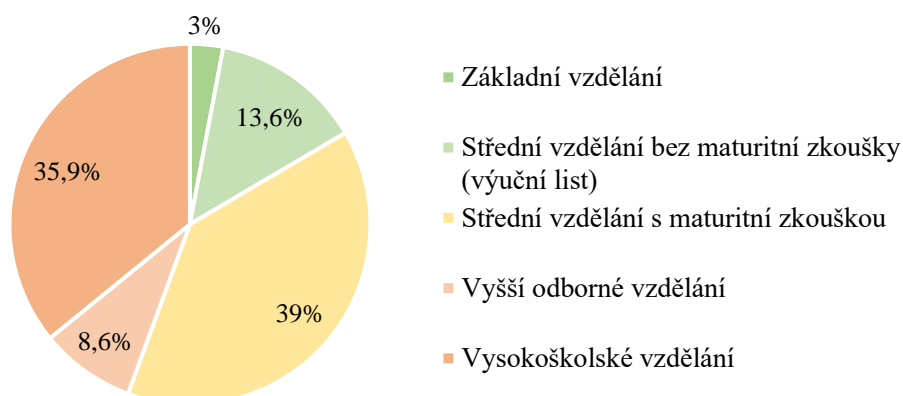


Zdroj: Vlastní zpracování

Nejvíce zastoupenou věkovou skupinou jsou respondenti ve věku 36 – 45 let. V této věkové skupině se nachází 28,6 % respondentů (absolutně 154). Naopak nejméně byli zastoupeni respondenti ve věku nad 65 let (6,7 %; absolutně 36). Ostatní věkové skupiny měly zastoupení vyrovnané v rozsahu 13-20 % (absolutně 70-108).

Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

Graf 3: Nejvyšší dosažené vzdělání respondenta (n = 538)

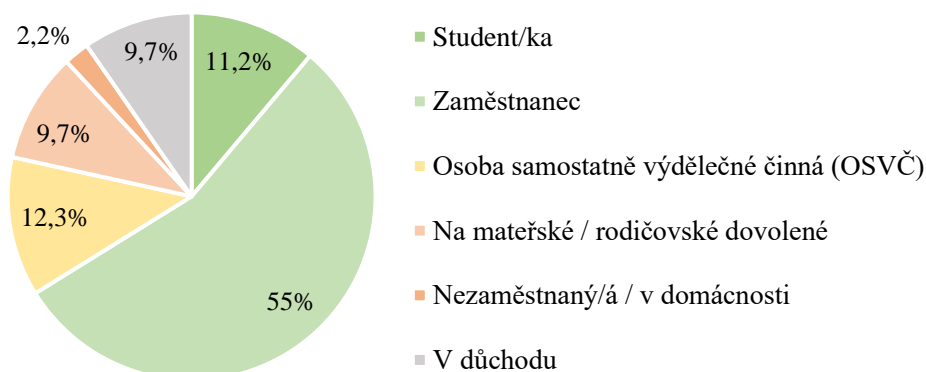


Zdroj: Vlastní zpracování

Cílem této otázky bylo zjistit, jaké nejvyšší dosažené vzdělání převládá u spotřebitelů, kteří využívají služby stravovacích zařízení. Nejpočetnější skupinou jsou respondenti se středním vzděláním s maturitní zkouškou (39 %) a vysokoškolským vzděláním (35,9 %). Střední vzdělání s maturitní zkouškou má 210 respondentů a vysokoškolské vzdělání 193 respondentů. Nejméně zastoupenou skupinou jsou respondenti se základním vzděláním (3 %; absolutně 16).

Jaký je Váš společenský status?

Graf 4: Společenský status respondenta (n = 538)

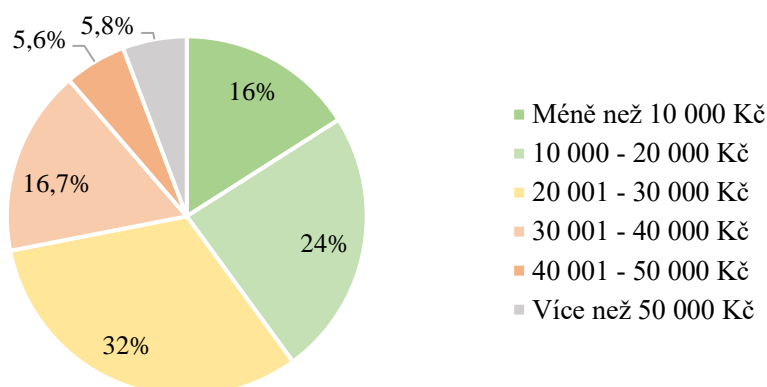


Zdroj: Vlastní zpracování

55 % respondentů (absolutně 296) má status zaměstnance. Jednalo se o nejčastější společenský status ve vzorku respondentů. 12,3 % respondentů spadá do společenského statusu OSVČ (absolutně 66) a status student byl zaznamenán u 11,2 % respondentů (absolutně 60). 9,7 % respondentů (absolutně 52), kteří dotazník vyplnili, jsou na mateřské dovolené nebo v důchodu. 2,2 % respondentů (absolutně 12) spadalo do společenského statusu nezaměstnaný/á a v domácnosti.

V jakém rozmezí se pohybuje Váš čistý měsíční příjem?

Graf 5: Čistý měsíční příjem respondenta (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

32 % respondentů (absolutně 172) má čistý měsíční příjem v intervalu 20 001 – 30 000 Kč. Čistý příjem 24 % respondentů (absolutně 129) se pohybuje v intervalu 10 000 – 20 000 Kč. Další 16,7 % respondentů (absolutně 90) uvedlo čistý měsíční příjem v intervalu 30 000 – 40 000 Kč. Čistý příjem 16 % respondentů (absolutně 86) se pohybuje v intervalu méně než 10 000 Kč. Čistý příjem v intervalu 40 001 – 50 000 Kč a více než 50 000 Kč měl nejmenší zastoupení, a to v rozsahu 5,6 – 5,8 % (absolutně 30-31).

V jakém kraji žijete?

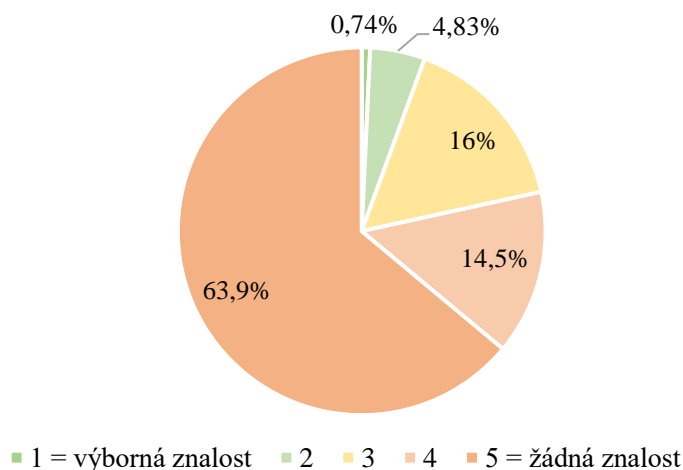
Otázka na bydliště v konkrétním kraji měla zamezit případným anomáliím, kdyby respondent nepocházel z Jihočeského kraje. Záměrem bylo získat odpovědi od respondentů žijících ve zvolených regionech Jihočeského kraje, ve kterém byly prováděny dotazníkové průzkumy.

A) Udržitelná spotřeba

Okruh otázek: Znalost cirkulární ekonomiky

1. Na stupnici 1-5 vyjádřete míru znalosti konceptu cirkulární ekonomiky.

Graf 6: Znalost konceptu cirkulární ekonomiky (n = 538)

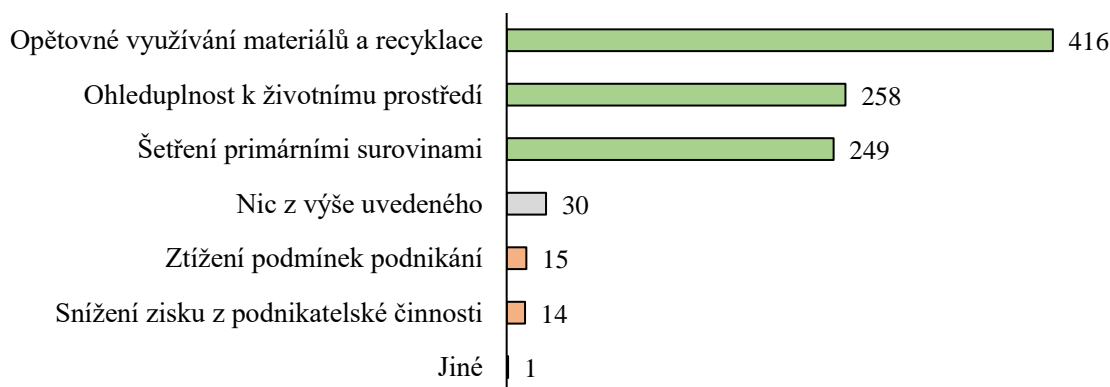


Zdroj: Vlastní zpracování

Před vyplňováním dotazníku neznalo koncept cirkulární ekonomiky 63,9 % respondentů (absolutně 344). Jedná se o více než polovinu dotazovaného vzorku. 14,5 % respondentů (absolutně 78) hodnotí svoji znalost jako podprůměrnou, to znamená, že zvolili hodnotu 4. 16 % respondentů (absolutně 86) zvolilo u otázky průměrnou hodnotu 3, která vyjadřuje, že by respondenti měli znát alespoň hlavní principy cirkulární ekonomiky. Nadprůměrnou znalost vyjádřenou pomocí hodnoty 1 a 2 uvedlo pouze 5,6 % respondentů (absolutně 30).

2. Co si konkrétně představíte pod pojmem cirkulární ekonomika?

Graf 7: Význam pojmu cirkulární ekonomika (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

U otázky bylo možné zvolit více možností, proto se celkem získalo 983 odpovědí. Převážná většina respondentů (77,3 %; absolutně 416) si představuje pod pojmem cirkulární ekonomika opětovné využívání materiálů a recyklaci. Druhou nejčastější odpovědí (48 % respondentů; absolutně 258) byla ohleduplnost k životnímu prostředí a následovala ji odpověď šetření primárními surovinami (46,3 % respondentů; absolutně 249). Pouze 5,6 % respondentů (absolutně 30) se rozhodlo pro odpověď „Nic z výše uvedeného“, ale svoji odpověď blíže nespecifikovali. Negativně o cirkulární ekonomice smýšlí pouze 5,4 % respondentů (absolutně 29), z toho 2,8 % respondentů odpovědělo, že cirkulární ekonomika představuje ztížení podmínek podnikání a 2,6 % respondentů zvolilo odpověď „snížení zisku z podnikatelské činnosti“.

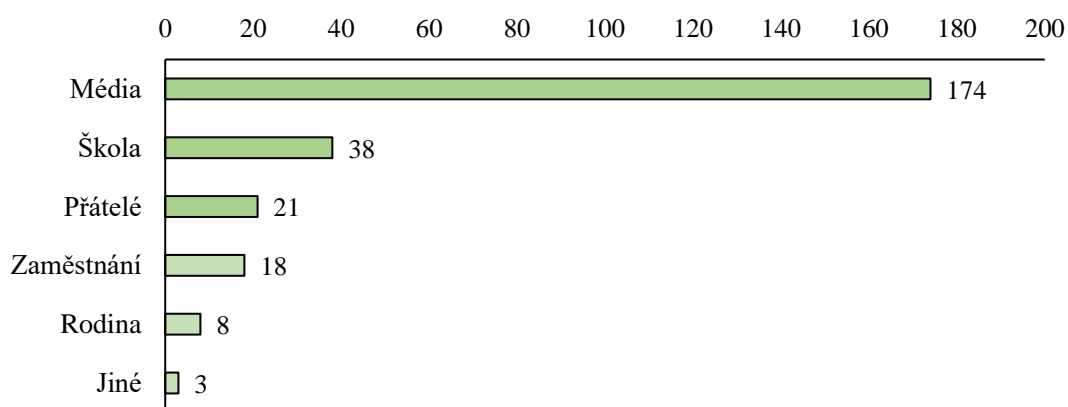
Respondentům, kteří neznali koncept cirkulární ekonomiky, byla v dotazníku zobrazena dichotomická otázka Ano / Ne, která souvisela s možností se seznámit s podrobnějším vymezením pojmu.

„Přejete si o cirkulární ekonomice dozvědět více? Pokud ano, zobrazí se Vám na další stránce dodatečné informace. Pokud ne, budete přesměrováni na další standardní otázku.“

Při odpovědi „Ano“ se respondentovi zobrazily dodatečné informace, při odpovědi „Ne“ byl přesměrován na otázku 4. Ze 344 lidí, kteří cirkulární ekonomiku neznali, odpovědělo kladně 68,61 % dotazovaných (absolutně 236). Z toho vyplývá, že převažovali respondenti, kteří měli zájem se s pojmem „cirkulární ekonomika“ více seznámit (viz příloha 1).

3. Z jakého zdroje pocházejí Vaše informace o cirkulární ekonomice?

Graf 8: Zdroj informací o cirkulární ekonomice (n = 194)



Zdroj: Vlastní zpracování

Respondenti, kteří zvolili u otázky 1 hodnotu 1 – 4, byli přesměrováni na otázku 3. Jednalo se o 194 respondentů, kteří mohli u této otázky zvolit více možností. Dle výše uvedeného grafu jsou nejčastějším zdrojem informací o cirkulární ekonomice média. Zvolilo je 89,7 % respondentů (absolutně 174). Druhým nejčastějším zdrojem, avšak s velkým odstupem, je školní prostředí, které uvedlo 19,6 % (absolutně 38).

Respondenti, kteří v různé míře znali koncept cirkulární ekonomiky, si mohli v případě zájmu připomenout její hlavní myšlenky.

„Přejete si připomenout hlavní myšlenky konceptu cirkulární ekonomiky? Pokud ano, zobrazí se Vám na další stránce dodatečné informace. Pokud ne, budete v dotazníku přesměrováni na další standardní otázku.“

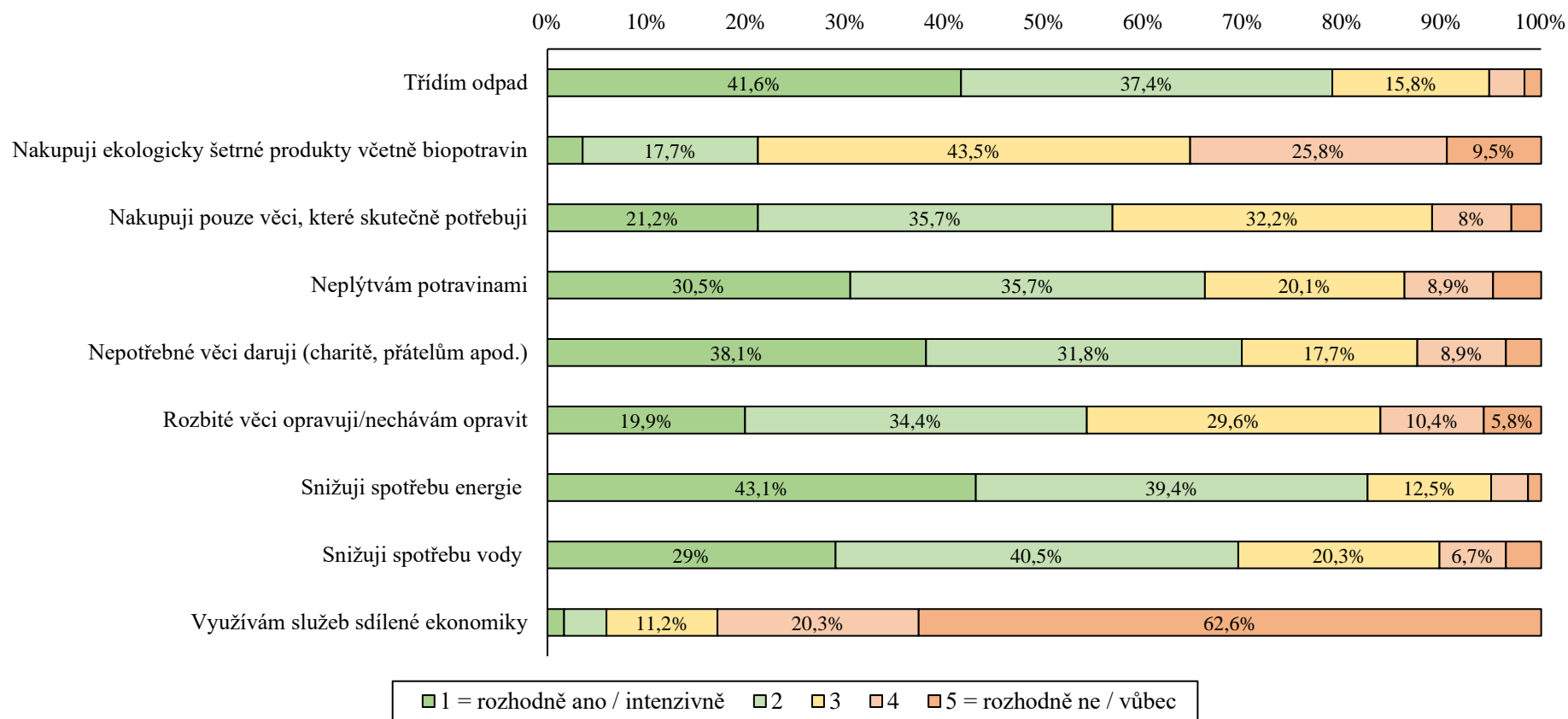
72,2 % respondentů (absolutně 140 ze 194) si v dotazníku zobrazilo další dodatečné informace. I zde převažoval zájem respondentů si informace o cirkulární ekonomice přečíst a případně si své znalosti prohloubit (viz příloha 1).

Okruh otázek: Udržitelná spotřeba

4. Uved'te prosím, do jaké míry ve svém životě praktikujete následující ekologické aktivity:

- a) třídím odpad,
- b) nakupuji ekologicky šetrné produkty včetně biopotravin,
- c) nakupuji pouze věci, které skutečně potřebuji,
- d) neplýtvám potravinami,
- e) nepotřebné věci daruji (charitě, přátelům apod.),
- f) rozbité věci opravuji/nechávám opravit,
- g) snižuji spotřebu energie (zbytečně nesvítím, používám úsporné žárovky, nakupuji spotřebiče s nižší energetickou náročností apod.),
- h) snižuji spotřebu vody (neplýtvám vodou, používám spořič vody, zalévám dešťovou vodou apod.),
- i) využívám služeb sdílené ekonomiky.

Graf 9: Ekologické aktivity a míra jejich aplikace (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

Pozn. Hodnota 1 = „intenzivně“ a hodnota 5 = „vůbec“ se vztahuje pouze k tvrzení „Třídím odpad“ a „Využívám služeb sdílené ekonomiky“. U ostatních tvrzení platí stupnice 1 = „rozhodně ano“, 5 = „rozhodně ne“.

Nadprůměrné hodnoty, tzn. hodnoty 1 a 2 převažovaly u tvrzení „*třídím odpad*“, „*nakupuji pouze věci, které skutečně potřebuji*“, „*neplýtvám potravinami*“, „*nepotřebné věci daruji*“, „*snižuji spotřebu energie*“ a „*snižuji spotřebu vody*“. Třídění odpadu a darování věcí se odlišují od ostatních tím, že u nich chybí motiv osobního prospěchu v podobě úspor finančních prostředků. U ostatních aktivit, ačkoliv rovněž mohou být praktikovány ryze z ekologických důvodů, může být navíc motiv dodržování podpořen i úsporou finančních prostředků spotřebitele.

Na hranici mezi nadprůměrem a průměrem skončilo tvrzení „*Rozbité věci opravuji/nechávám opravit*“. Průměrná hodnota 3 převažovala u tvrzení „*Nakupuji ekologicky šetrné produkty včetně biopotravin*“.

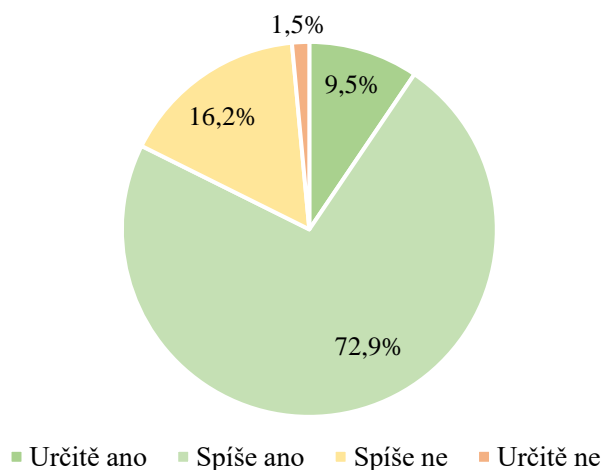
Podprůměrné hodnoty, tzn. hodnoty 4 a 5, zvolili respondenti nejčastěji u tvrzení „*Využívám služeb sdílené ekonomiky*“.

Respondentům byla následně položena otevřená otázka, u které mohli dobrovolně uvést další ekologické aktivity, které jsou pro ně osobně důležité: „*Pokud provozujete jinou (výše neuvedenou) ekologickou aktivitu, kterou považujete za důležitou, uveďte prosím stručně jakou.*“

Na tuto otázku odpovědělo 10,6 % respondentů (absolutně 57). Převažovaly odpovědi, které se týkaly pěstování vlastní zeleniny a ovoce, kompostování, nakupování ve vlastních znovupoužitelných taškách a jízdy na kole.

5. Označil/a byste své spotřebitelské chování za udržitelné (šetrné k životnímu prostředí)?

Graf 10: Udržitelné spotřebitelské chování (n = 538)

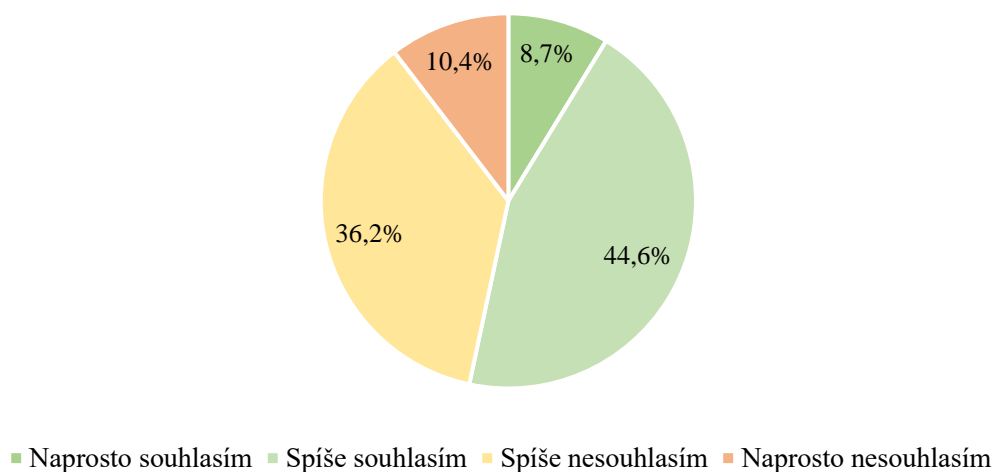


Zdroj: Vlastní zpracování

Předchozí otázka měla respondentům pomoci uvědomit si, jestli je jejich spotřeba šetrná vůči životnímu prostředí. 72,9 % respondentů (absolutně 392) zvolilo odpověď „spíše ano“. 16,2 % respondentů (absolutně 87) odpovědělo „spíše ne“. U respondentů převažuje pozitivní hodnocení jejich vlastního spotřebitelského chování.

6. V jaké míře souhlasíte s tímto výrokem: "Od propuknutí koronavirové krize jsem změnil/a své spotřební chování tak, abych snížil/a negativní dopady na životní prostředí"?

Graf 11: Změna spotřebního chování (n = 538)



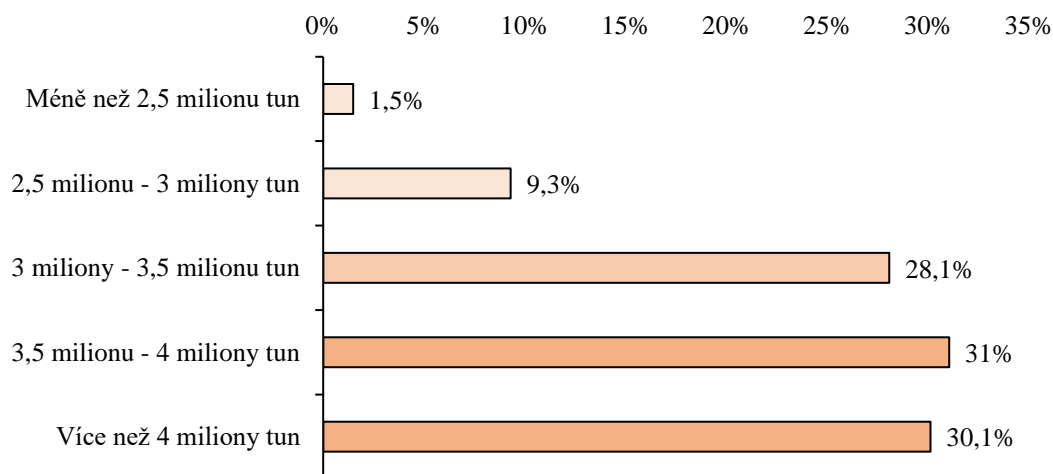
Zdroj: Vlastní zpracování

44,6 % respondentů (absolutně 240) zvolilo odpověď „spíše souhlasím“. 8,7 % respondentů (absolutně 47) dokonce s výrokem zcela souhlasí. Z toho vyplývá, že pandemie Covid – 19 přiměla více než polovinu respondentů změnit spotřební chování ve prospěch životního prostředí. Výsledek této odpovědi otevírá prostor pro další podrobnější analýzu, např. které konkrétní změny ve svém spotřebním chování respondenti učinili.

Na základě výzkumu McKinsey & Company (Granskog et al., 2020), který byl uskutečněn mezi německými spotřebiteli a spotřebiteli z Velké Británie (n = 2 004 respondentů), se zjistilo, že 57 % spotřebitelů změnilo během pandemie Covid-19 svůj životní styl, aby snížili negativní dopady své spotřeby na životní prostředí. Na základě výzkumu v rámci českého prostředí se ukázalo, že 53,4 % českých respondentů změnilo spotřební chování. Jedná se také o více než polovinu vzorku respondentů stejně jako v případě Velké Británie.

7. Zkuste prosím odhadnout, kolik odpadu ročně vyprodukují všechny české domácnosti dohromady.

Graf 12: Roční produkce odpadu českých domácností (v mil. tun) (n = 538)



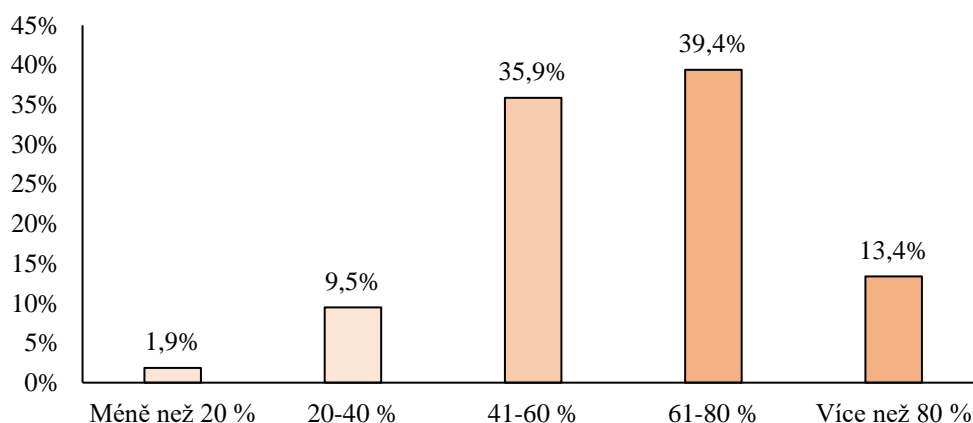
Zdroj: Vlastní zpracování

V roce 2018 činilo množství vyprodukovaného komunálního odpadu¹³ 3,7 milionů tun (ČSÚ, 2019). 31 % respondentů (absolutně 167) uvedlo nejpřesnější odhad, tedy interval 3,5 – 4 miliony tun. 30,1 % respondentů (absolutně 162) se domnívalo, že množství ročního komunálního odpadu přesahuje 4 miliony tun. Graf znázorňuje, že převážná část respondentů uváděla svůj odhad pomocí vyšších intervalů.

¹³ Do komunálního odpadu se řadí kromě odpadu z domácností i odpad, který je svým složením srovnatelný s odpadem z domácností s výjimkou odpadu z výroby a odpadu ze zemědělství a lesnictví. V tomto případě činilo v roce 2018 množství komunálního odpadu včetně odpadu podobnému odpadu z domácností 4,28 milionů tun (ČSÚ, 2019).

8. Zkuste prosím odhadnout, kolik procent vyprodukovaného odpadu z českých domácností končí na skládkách a ve spalovnách.

Graf 13: Procentuální zastoupení odpadu z českých domácností putujícího na skládku a do spalovny (n = 538)

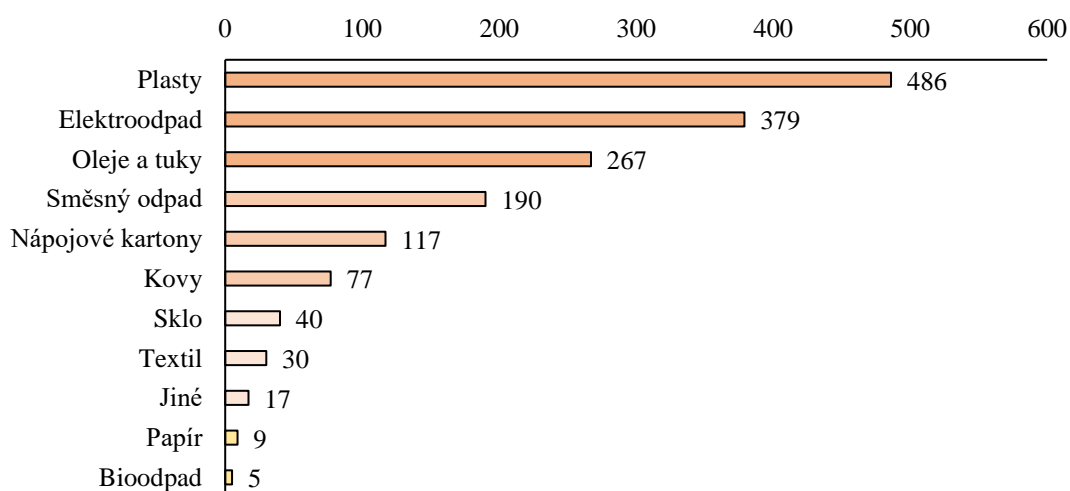


Zdroj: Vlastní zpracování

Výsledky je opět možné porovnat se statistikou ČSÚ (2019), která ukazuje, že v roce 2018 putovalo 49 % komunálního odpadu na skládku a 17 % bylo spáleno. 39,4 % respondentů (absolutně 212) zvolilo nejpřesnější interval 61–80 %. Významná část respondentů (35,9 %; absolutně 193) uvedla nižší interval 41–60 %. Z grafu vyplývá, že 52,8 % respondentů se přiklonila k odpovědi pomocí dvou nejvyšších intervalů.

9. Které 3 druhy odpadů považujete za nejvíce problematické s ohledem na životní prostředí?

Graf 14: 3 nejvíce problematické druhy odpadu vůči životnímu prostředí (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

Respondenti měli povinně označit tři možnosti, a tak se dohromady získalo 1617 odpovědí. Třemi nejčastějšími odpověďmi byly plasty, elektroodpad a oleje a tuky. Plasty zvolilo 90,3 % respondentů (absolutně 486), elektroodpad 70,5 % respondentů (absolutně 379) a oleje a tuky 49,6 % respondentů (absolutně 267).

Bohužel nebyly nalezeny oficiální statistiky, které by potvrdily, jestli jsou tyto tři odpady považovány doopravdy za nejvíce problematické s ohledem na životní prostředí. Každopádně lze souhlasit, že odpady, které při výzkumu získaly nejvíce odpovědí, znečišťují životní prostředí, a mohou způsobit řadu environmentálních problémů. Je proto nutné s nimi nakládat v souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. Správný postup při nakládání je důležitý i u ostatních odpadů, které jsou zobrazeny v grafu.

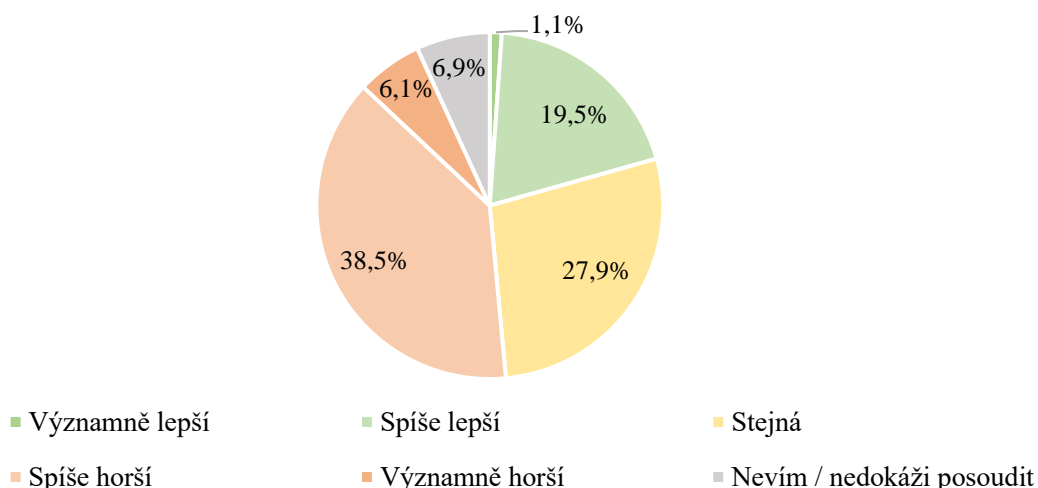
Respondenti považují za nejvíce problematické plasty. Již jejich výroba je velkou zátěží pro životní prostředí. Pokud skončí jako odpad v přírodě, rozkládají se několik stovek let. Některé typy plastu, jako je například polystyren, se nemusí rozložit vůbec. Zároveň významné množství plastu končí v mořském prostředí (Siegler, 2016b).

Okruh otázek: Udržitelné Česko

10. Jaká je z Vašeho pohledu situace v Česku oproti ostatním zemím Evropské unie z hlediska udržitelnosti?

Graf 15: Situace v Česku z hlediska udržitelnosti v porovnání s ostatními zeměmi EU

(n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

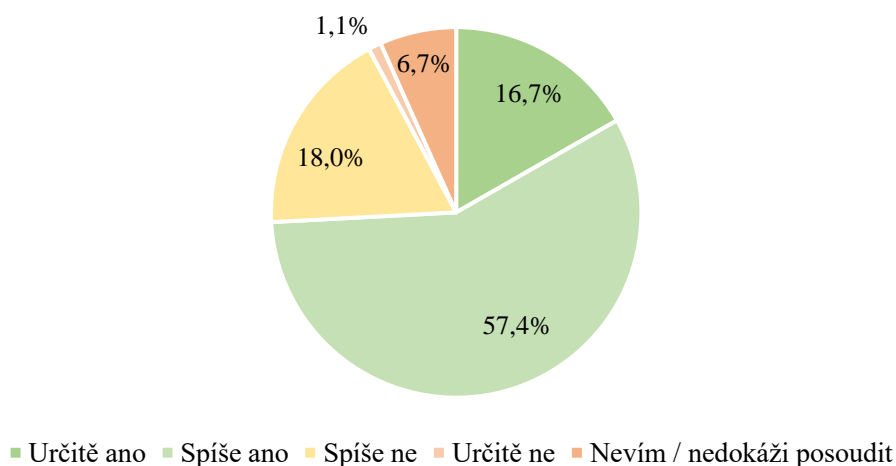
Respondenti se podle grafu přiklání spíše k negativnímu hodnocení. 38,5 % respondentů (absolutně 207) vyjádřilo názor, že situace v ČR je „spíše horší“

ve srovnání s jinými zeměmi EU. 6,1 % respondentů (absolutně 33) zvolilo odpověď, že je situace v ČR z pohledu udržitelnosti dokonce „významně horší“. 27,9 % respondentů (absolutně 150) se přiklonilo k možnosti, že situace je „stejná“, což z ní činí druhou nejčastější odpověď.

Podle Europe Sustainable Development Report¹⁴ skončila Česká republika v roce 2019 ve srovnání s ostatními zeměmi EU v žebříčku na 8. místě. To znamená, že se neztrácí ani mezi nejvyspělejšími zeměmi. Rezervy jsou prozatím v ochraně klimatu, zejména kvůli vysokým emisím skleníkových plynů při výrobě energie (MŽP, 2019a). Důvodem, proč převážná část respondentů zvolila odpověď „spíše horší“, může být skutečnost, že problematika udržitelného rozvoje je poměrně komplexní. Rovněž je možné, že respondenti posoudili úroveň udržitelného rozvoje v ČR pouze z hlediska cílů, které se týkají znečištění životního prostředí.

11. Myslíte si, že se v následujícím období bude zájem o udržitelnost v České republice zvyšovat?

Graf 16: Zvýšení zájmu o udržitelnost v ČR v následujícím období (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

U respondentů převažuje názor, že zájem o udržitelnost se bude zvyšovat. 57,4 % respondentů (absolutně 309) uvedlo, že se bude zájem o udržitelnost v ČR v následujícím období „spíše“ zvyšovat. 16,7 % respondentů (absolutně 90) zvolilo odpověď „určitě ano“.

¹⁴ Evropská zpráva o udržitelném rozvoji

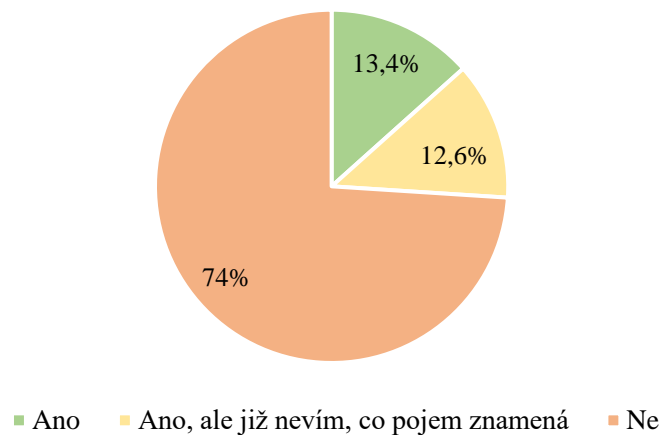
b) Postoj spotřebitele k udržitelné gastronomii

Druhá část dotazníku se zaměřuje na udržitelné využívání služeb stravovacích zařízení.

Okruh otázek: Povědomí spotřebitelů o cirkulárních gastro provozech

12. Slyšel/a jste někdy o cirkulárních kavárnách nebo obecně o cirkulárních gastronomických provozech?

Graf 17: Znalost cirkulárních gastronomických provozů (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

74 % respondentů (absolutně 398) se setkali při vyplňování dotazníku s pojmem „cirkulární gastronomické provozy“ poprvé. 13,4 % respondentů (absolutně 72) již tento koncept provozu znalo. 12,6 % respondentů (absolutně 68) o cirkulárních gastronomických provozech sice slyšelo, ale již netuší, co si pod daným pojmem představit.

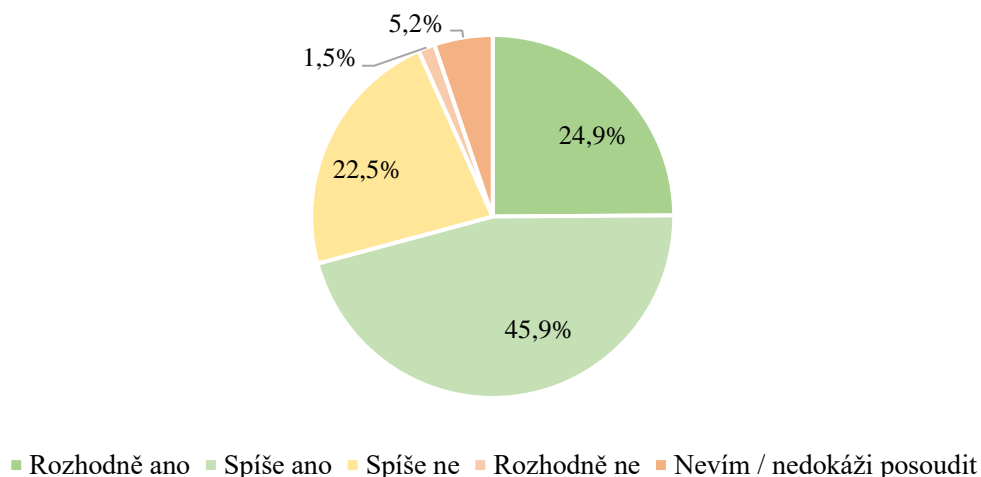
Všem 538 respondentům byla položena níže uvedená otázka, ohledně dodatečných informací o cirkulárních gastronomických provozech.

„Přejete si dozvědět se o cirkulárních gastronomických provozech více? Pokud ano, zobrazí se Vám na další stránce dodatečné informace. Pokud ne, budete přesměrováni na další standardní otázku.“

63,2 % respondentů (absolutně 340) odpovědělo kladně a zobrazily se jim dodatečné informace (viz příloha 1).

13. Patří podle Vás gastronomické provozy mezi významné původce odpadu?

Graf 18: Gastronomické provozy a produkováný odpad (n = 538)

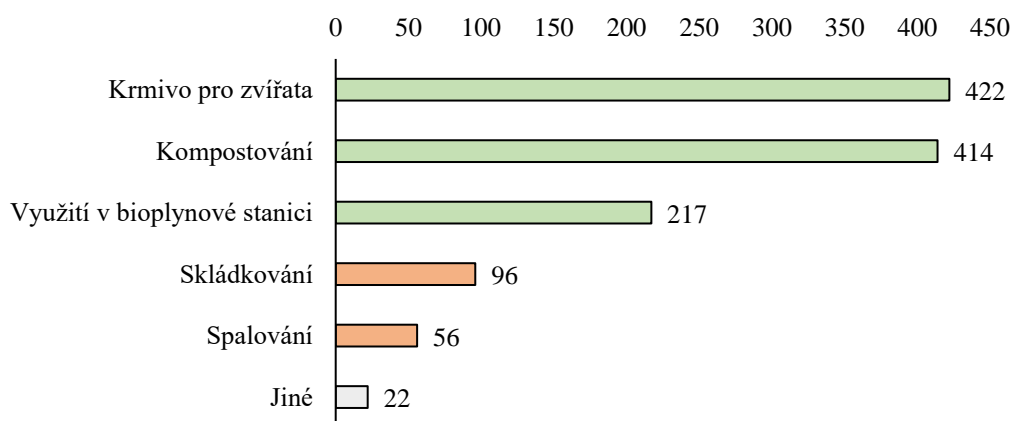


Zdroj: Vlastní zpracování

24,9 % respondentů (absolutně 134) zvolilo odpověď „rozhodně ano“. 45,9 % respondentů (absolutně 247) odpovědělo na otázku „spíše ano“. Z toho vyplývá, že převážná většina respondentů se přiklonila k odpovědi, která vyjadřovala, že gastronomické provozy jsou významnými původci odpadu.

14. Víte, jaké jsou možnosti nakládání s nedojedenými zbytky objednaných jídel ve stravovacím zařízení? Zvolte prosím ty, které jste si sám/sama spontánně vybavil/a.

Graf 19: Způsob nakládání s nedojedenými zbytky objednaných jídel ve stravovacím zařízení (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

U otázky bylo možné zvolit více možností a dohromady se získalo 1227 odpovědí. Cílem bylo zjistit, jakou mají zákazníci stravovacích zařízení představu o následném nakládání s jejich nedojedeným pokrmem, pokud si ho nenechají zabalit s sebou.

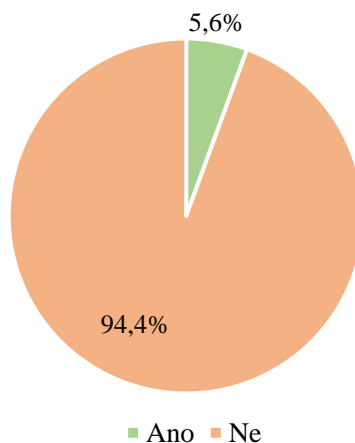
78,4 % respondentů (absolutně 422) si spontánně vybavilo zkrmování pokrmů. Jednalo se zároveň o nejčastěji uváděnou odpověď. 77 % respondentů (absolutně 414) zvolilo možnost kompostování a 40,3 % respondentů (absolutně 217) naopak využití nedojedených pokrmů v bioplynové stanici. Pouze 17,8 % respondentů (absolutně 96) si vybavilo skládkování a 10,4 % respondentů (absolutně 56) spalování.

Z výsledků vyplynulo, že spotřebitelé si dokázali vybavit převážně způsoby, kterými se nedojedené jídlo zužitkuje a nedojde k jeho plýtvání. Je možné, že první dva nejčastější způsoby (zkrmování a kompostování), byly uváděny z důvodu, že si je respondenti spojili se způsoby, které se využívají hlavně v domácnostech.

Okruh otázek: Odpady v gastronomickém provozu – výrobky z kávové sedliny

15. Koupil/a jste si někdy výrobek z kávové sedliny? (např. kosmetiku, obuv atd.)

Graf 20: Využití kávové sedliny (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

Tato otázka byla zařazena do dotazníku, jelikož kávová sedlina, jejíž nemalé množství dokážou denně vyprodukovat hlavně kavárny, nachází poslední dobou další uplatnění jako druhotná surovina. Graf ukazuje, že pouze 5,6 % respondentů (absolutně 30) si koupilo produkt, jehož složkou byla kávová sedlina. Jednalo se o 25 žen a 5 mužů z různých věkových skupin. Převažovalo vysokoškolské vzdělání a z hlediska společenského statusu se jednalo hlavně o zaměstnance a studenty.

16. Pokud ano, které konkrétní výrobky z kávové sedliny jste si koupil/a? (n=30)

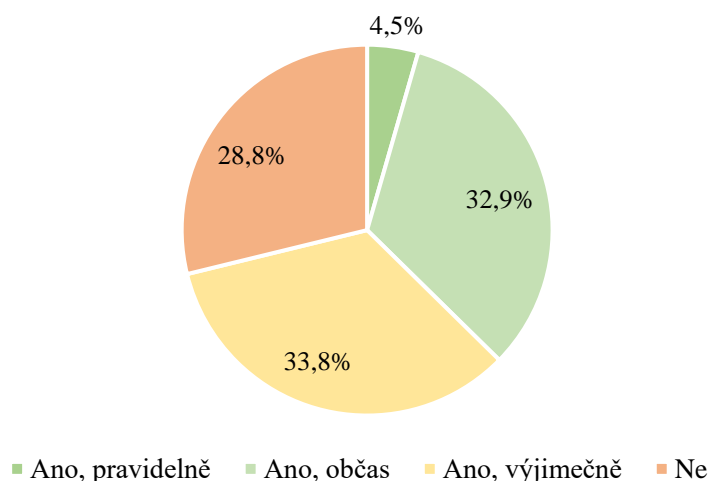
Na nepovinnou otázku odpovědělo 20 respondentů. 13 respondentů uvedlo, že používá kosmetiku, která obsahuje kávovou sedlinu. Konkrétně se jednalo o peeling nebo pleťovou masku. 4 respondenti uvedli, že si koupili boty s podešví z kávové sedliny. 2 respondenti nakupují pelety z kávové sedliny.

Z posledních dvou otázek vyplývá, že výrobky z kávové sedliny jsou stále okrajovou záležitostí a zároveň je na českém spotřebním trhu převaha takových výrobků, které jsou primárně určeny pro ženy, např. kosmetika.

Okruh otázek: Nedožedené jídlo

17. Stává se Vám, že ve stravovacím zařízení nedojíte objednané jídlo?

Graf 21: Nedožedené objednané jídlo ve stravovacím zařízení (n = 538)



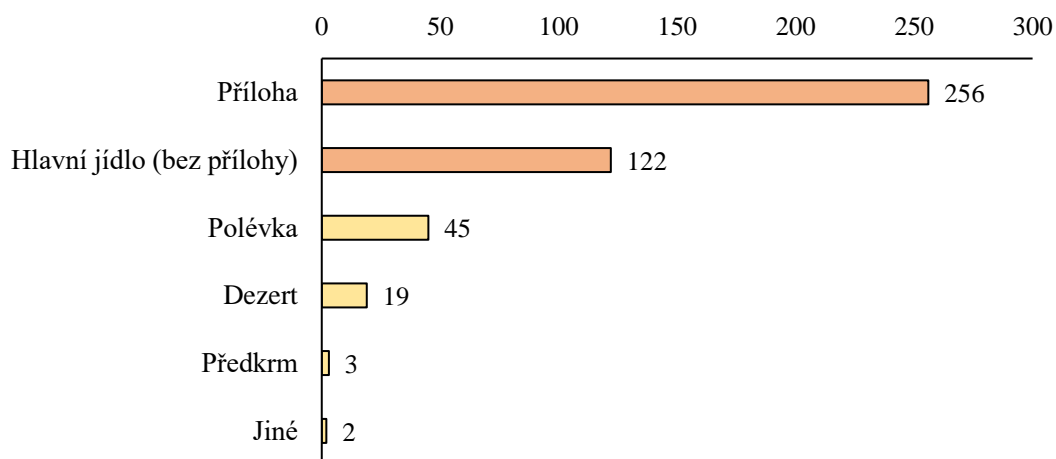
Zdroj: Vlastní zpracování

33,8 % respondentů (absolutně 182) uvedlo, že jídlo ve stravovacím zařízení nedojí pouze výjimečně. 32,9 % respondentů zvolilo odpověď „Ano, občas“. 28,8 % respondentů (absolutně 155) nenechává nedožedené jídlo a 4,5 % respondentů (absolutně 24) zvolilo odpověď „Ano, pravidelně“.

Respondenti (n = 383), kteří odpověděli „Ano“ bez ohledu na intenzitu, byli v dotazníku přesměrováni na otázku 18. Jednalo se o 71,2 % respondentů. Ti, kteří odpověděli „Ne“ (28,8 % respondentů) byli přesměrováni na otázku 22.

18. Který typ pokrmu v restauraci nebo v jiném stravovacím zařízení nejčastěji nedojíte?

Graf 22: Nejčastější typ nedojedeného pokrmu (n = 383)

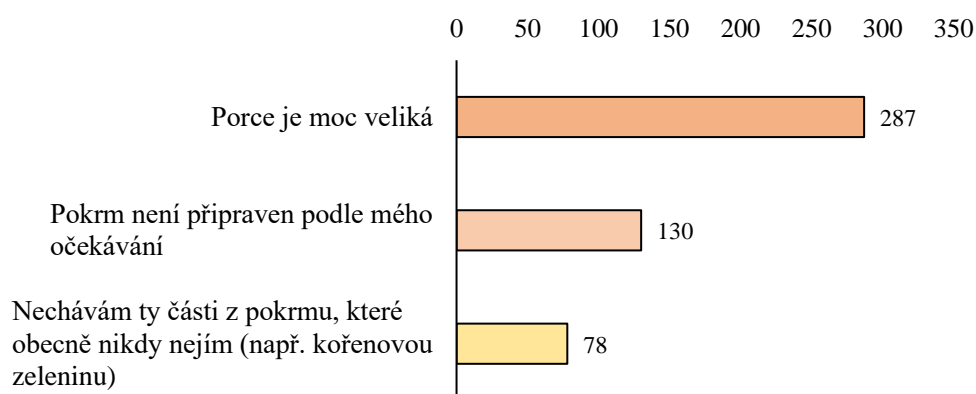


Zdroj: Vlastní zpracování

U této otázky mohli respondenti zvolit více možností. Dohromady se získalo 447 odpovědí. Nejčastějším nedojedeným pokrmem byla příloha, kterou v dotazníku označilo 66,8 % respondentů (absolutně 256). Druhým nejčastějším nedojedeným pokrmem bylo hlavní jídlo bez přílohy, jednalo se v tomto případě o 31,9 % respondentů (absolutně 122). Třetím nejčastějším nedojedeným pokrmem ve stravovacím zařízení byla polévka, kterou uvedlo 11,8 % respondentů (absolutně 45).

19. Jaké jsou nejčastější důvody, proč necháte nedojedené jídlo na talíři?

Graf 23: Důvody nedojedeného jídla ve stravovacím zařízení (n = 383)



Zdroj: Vlastní zpracování

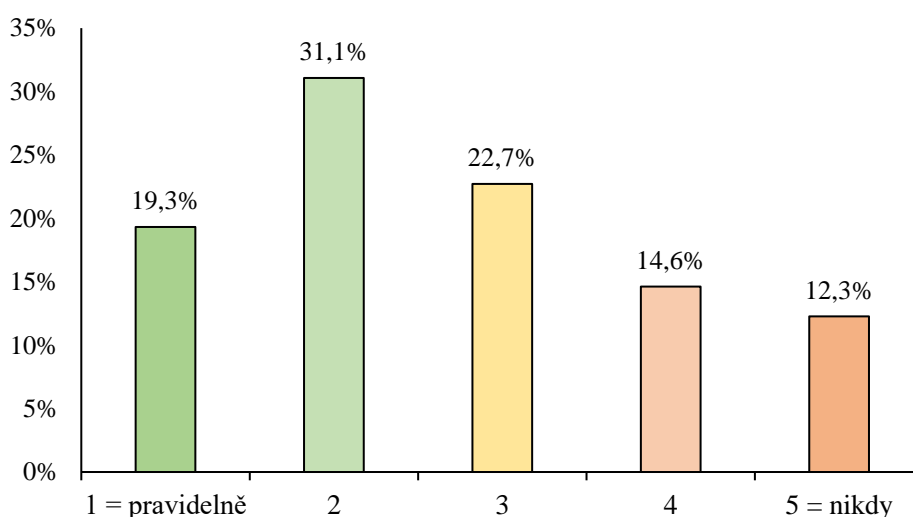
U této otázky bylo možné zvolit více odpovědí, navíc zde byla nastavena rotace odpovědí, proto se pokaždé zobrazily respondentům v jiném pořadí. Cílem bylo získat věrohodnější výsledek.

Respondenti nevyužili volné pole pro napsání vlastní odpovědi, tudíž zvolili odpověď jen z připravených možností. Dohromady se získalo 495 odpovědí.

Nejčastějším důvodem, proč respondenti nedojídají jídlo ve stravovacím zařízení, byla velikost porce. Tuto možnost označilo v dotazníku 74,9 % respondentů (absolutně 287). 33,9 % respondentů (absolutně 130) uvedlo, že jídlo nedojí, pokud není připraveno podle jejich očekávání a 20,4 % respondentů (absolutně 78) zvolilo odpověď „*nechávám ty části z pokrmu, které obecně nikdy nejím*“.

20. Necháváte si zabalit ve stravovacím zařízení nedojedené jídlo s sebou?

Graf 24: Zabalení nedojedeného jídla s sebou (n = 383)

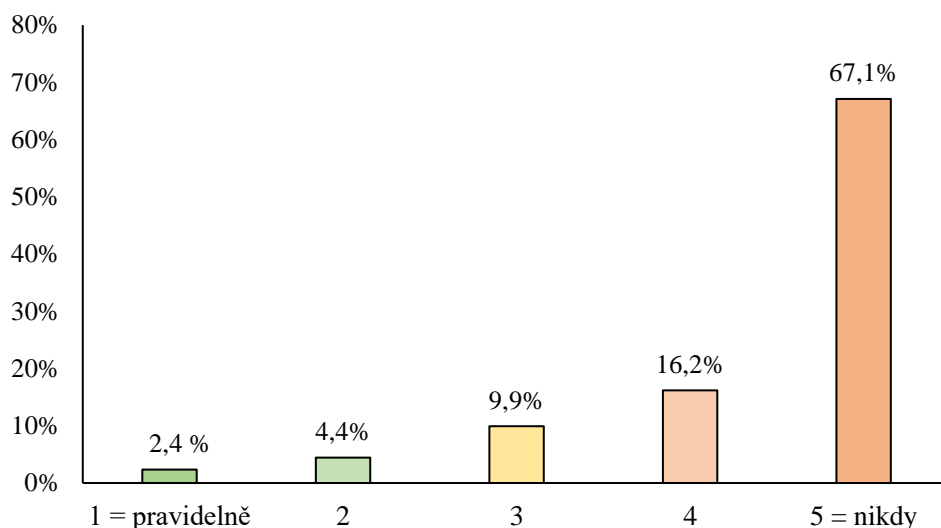


Zdroj: Vlastní zpracování

Nejčastější zvolenou hodnotou na stupnici 1-5 byla 2, pomocí které odpovědělo 31,1 % respondentů (absolutně 119). Hodnotu 1 označilo 19,3 % respondentů (absolutně 74). 12,3 % respondentů (absolutně 47) si nikdy nenechává zabalit jídlo s sebou. Z grafu vyplývá, že polovina oslovených respondentů zabalení nedojedeného jídla spíše využívá. Hodnotu 1 a 2 zvolilo dohromady 193 respondentů, tj. 50,4 % respondentů.

21. Používáte pro zabalení nedojedeného jídla ve stravovacím zařízení svoji vlastní znovupoužitelnou krabičku na jídlo?

Graf 25: Zabalení nedojedeného jídla s sebou do vlastní krabičky (n = 383)



Zdroj: Vlastní zpracování

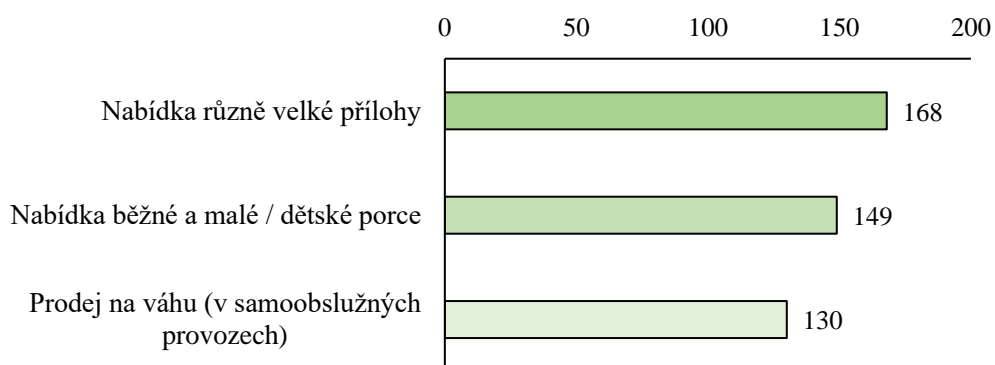
Z grafu vyplývá, že převážná část respondentů nepoužívá pro zabalení nedojedeného jídla s sebou vlastní krabičku. Ta by snížila množství obalového materiálu, který se jinak musí pro zabalení pokrmu použít. 67,1 % respondentů (absolutně 257) uvedlo, že vlastní krabičku pro zabalení nedojedeného pokrmu nikdy nepoužívají. 16,2 % respondentů (absolutně 62) ohodnotilo svoji míru použití vlastní krabičky hodnotou 4. Pouze 2,4 % respondentů (absolutně 9) využívá vlastní krabičku pro zabalení nedojedeného pokrmu pravidelně.

22. Preferujete stravovací zařízení, kde si můžete zvolit velikost pokrmů/příloh? (n=538)

345 respondentů odpovědělo na otázku „Ano“. Jednalo se z celého vzorku o 64,1 %. Tito respondenti byli přesměrováni na otázku 23. Těm, kteří odpověděli „Ne“, byla zobrazena otázka 24.

23. Jaký způsob úpravy velikosti porce Vám vyhovuje nejvíce?

Graf 26: *Způsob úpravy velikosti porce (n = 345)*



Zdroj: Vlastní zpracování

Respondenti mohli zvolit více odpovědí a také napsat svoji vlastní. Možnost napsat vlastní odpověď nikdo nevyužil. I zde byla využita rotace odpovědí, aby se dosáhlo věrohodnějších výsledků. Dohromady se získalo 447 odpovědí. 48,7 % respondentů (absolutně 168) preferuje nabídku různě velké přílohy. 43,2 % respondentů (absolutně 149) uvedlo, že jim vyhovuje nabídka běžné a malé / dětské porce. 37,7 % respondentů (absolutně 130) preferuje prodej na váhu v samoobslužných provozech.

Převažující odpověď ohledně preference nabídky různě velké přílohy je v souladu s otázkou 18, kde více než polovina respondentů (66,8 %) odpovídala, že nejčastěji nedojí u pokrmu přílohu.

24. Na stupnici 1-5 vyjádřete míru znalosti pojmu "uhlíková stopa".

U respondentů se nejčastěji projevila průměrná znalost pojmu uhlíková stopa (28,4 %). Pouze 9,9 % respondentů znalo problematiku uhlíkové stopy velmi dobře.

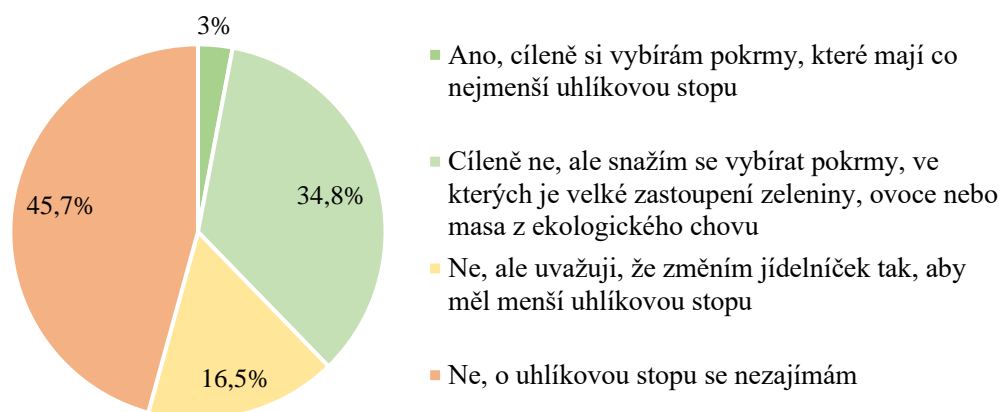
Respondentům bylo nabídnuto, že si mohou v případě zájmu přečíst o uhlíkové stopě bližší informace (viz příloha 1).

„Přejete si o uhlíkové stopě dozvědět více informací? Pokud ano, zobrazí se Vám na následující stránce dodatečné informace. Pokud ne, budete přesměrováni na další otázku.“

41,6 % respondentů (absolutně 224) odpovědělo „Ano“ a v dotazníku se jim zobrazily dodatečné informace. Pokud respondenti odpověděli „Ne“, byli rovnou přesměrováni na otázku 24.

25. Snažíte se o snižování uhlíkové stopy na základě svého jídelníčku?

Graf 27: Snižování uhlíkové stopy na základě výběru pokrmu (n = 538)



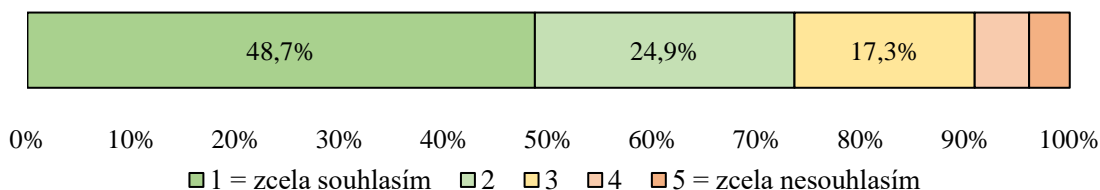
Zdroj: Vlastní zpracování

34,8 % respondentů (absolutně 187) uvedlo, že se cíleně nesnaží o snižování uhlíkové stopy, ale vybírají si pokrmy, které jsou bohaté na zeleninu, ovoce nebo na kvalitní maso z ekologického chovu. 45,7 % respondentů (absolutně 246) se o uhlíkovou stopu vůbec nezajímá. Pouze 3 % respondentů (absolutně 16) se cíleně snaží uhlíkovou stopu u svých pokrmů snižovat.

Okruh otázek: Jednorázové plastové výrobky

26. V EU byla přijata směrnice 2019/904 zakazující používat vybrané jednorázové plastové výrobky (např. plastová brčka, míchátko nebo talíře). ČR má za povinnost tyto požadavky zahrnout do národní legislativy, a proto vláda schválila zákon s účinností od července 2021. Pomocí stupnice vyjádřete míru souhlasu-nesouhlasu s uvedenou právní úpravou: 1 = zcela souhlasím, 5 = zcela nesouhlasím.

Graf 28: Míra souhlasu se směrnicí 2019/904 (n = 538)

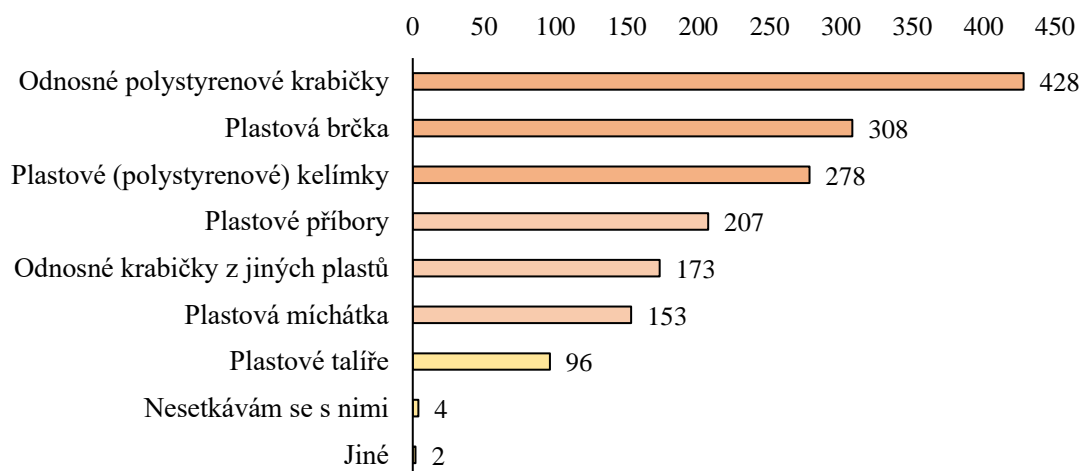


Zdroj: Vlastní zpracování

48,7 % respondentů (absolutně 262) se zákazem zcela souhlasí. Hodnota 2 byla druhá nejčastější, zvolilo ji 24,9 % respondentů (absolutně 134). 5,2 % respondentů (absolutně 28) vyjádřilo svůj nesouhlas pomocí hodnoty 4 a 3,9 % respondentů (absolutně 21) pomocí hodnoty 5. Z grafu vyplývá, že převážná část respondentů se směrnicí 2019/904 souhlasí. To potvrzuje i průměrná hodnota odpovědi 1,91.

27. Se kterými druhy jednorázových plastových výrobků se ve stravovacích zařízeních nejčastěji setkáváte?

Graf 29: Nejčastější jednorázové plastové výrobky ve stravovacích zařízeních (n = 538)



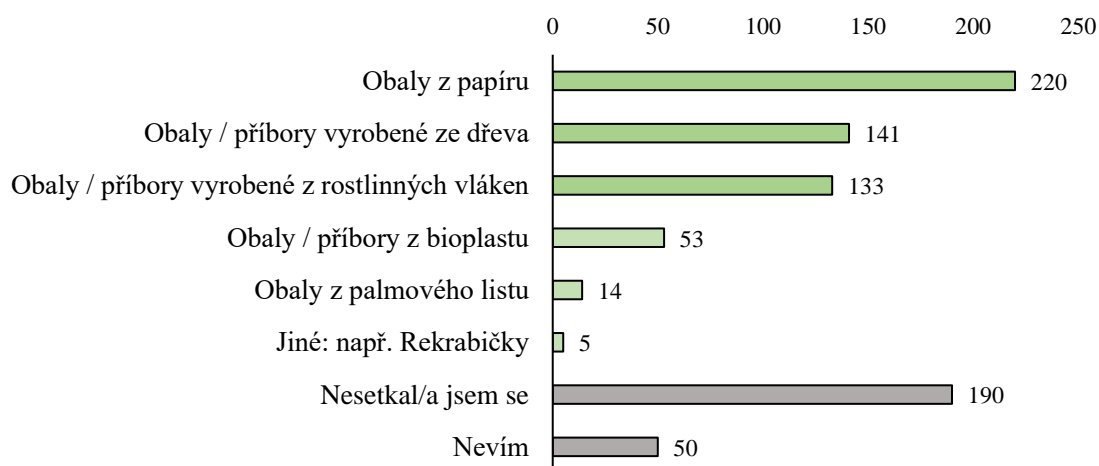
Zdroj: Vlastní zpracování

Cílem této otázky bylo zjistit, které jednorázové výrobky zakázané směrnicí 2019/904 budou nejčastěji respondenty uváděny. Respondenti mohli uvést více možností. Mezi plastové výrobky byly přidány i odnosné potravinové krabičky z jiných plastů než ty z polystyrenu, aby se porovnal, který typ krabiček u stravovacích zařízení převažuje. V tomto případě je možné, že některé krabičky z jiných plastů nejsou na základě směrnice zakázány.

Nejčastěji používaným jednorázovým výrobkem jsou odnosné polystyrenové potravinové krabičky, které uvedlo 79,6 % respondentů (absolutně 428). Následují je plastová brčka, které představují 57,3 % odpovědí (absolutně 308). Třetím nejčastějším plastovým obalem jsou plastové (polystyrenové) kelímky, které zvolilo 51,7 % respondentů (absolutně 278). Na základě výzkumu se ukázalo, že respondenti se častěji setkávají s odnosnými polystyrenovými krabičkami než s krabičkami z jiných plastů (32,2 %).

28. Setkal/a jste se v některém stravovacím zařízení v ČR s níže uvedenými jednorázovými obaly na jídlo včetně příborů, které jsou z alternativních materiálů?

Graf 30: Alternativní jednorázové obaly (n = 538)



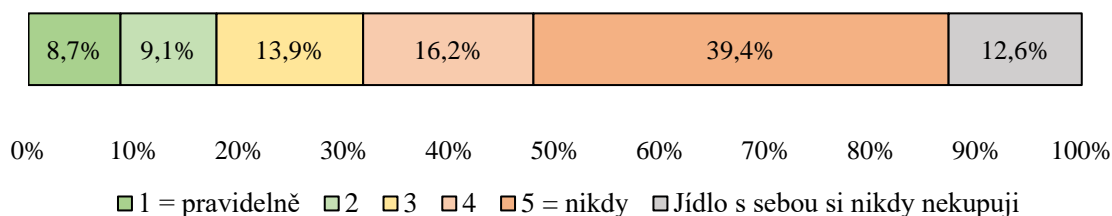
Zdroj: Vlastní zpracování

Otázka měla zjistit, jestli se respondenti setkávají při využívání služeb stravovacích zařízení i s jinými obaly než s těmi z plastového materiálu. Respondenti měli možnost zvolit více odpovědí.

40,9 % respondentů (absolutně 220) se setkává s obaly z papíru. 26,2 % respondentů (absolutně 141) uvedlo obaly a příbory ze dřeva. Třetím nejčastějším typem byly obaly a příbory vyrobené z rostlinných vláken, které zvolilo 24,7 % respondentů (absolutně 133). 35,3 % respondentů (absolutně 190) odpovědělo, že se s uvedenými obaly ještě nesetkali. Jednalo se o druhou nejčastější odpověď.

29. Využíváte při koupi jídla s sebou vlastní znovupoužitelné krabičky?

Graf 31: Využití vlastních znovupoužitelných krabiček při koupi pokrmu s sebou
(n = 538)

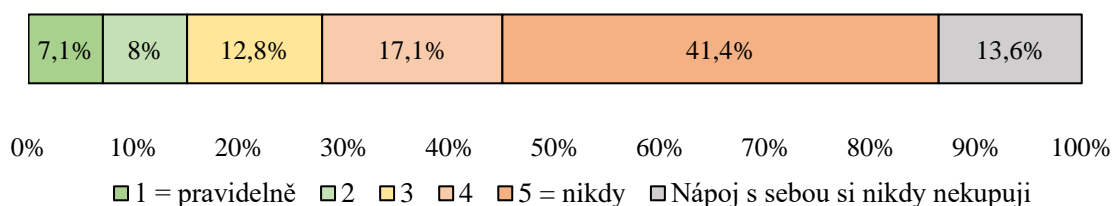


Zdroj: Vlastní zpracování

Respondenti byli požádáni, aby při zodpovězení otázky zohlednili dobu před pandemií COVID-19, která vyvolala průběžným uzavíráním provozoven výrazně vyšší úroveň využívání jednorázových obalů. 8,7 % respondentů (absolutně 47) využívá pravidelně vlastní krabičku na odnos jídla s sebou. Naopak 39,4 % respondentů (absolutně 212) uvedlo, že vlastní krabičku nikdy nepoužívá. Průměrná hodnota činila 3,78. Z toho vyplývá, že míra využití vlastních krabiček na jídlo je podprůměrná.

30. Využíváte při koupi nápoje s sebou vlastní znovupoužitelné kelímky, hrnky nebo termosky?

Graf 32: Využití vlastních znovupoužitelných hrnků / termosek při koupi nápoje s sebou
(n = 538)



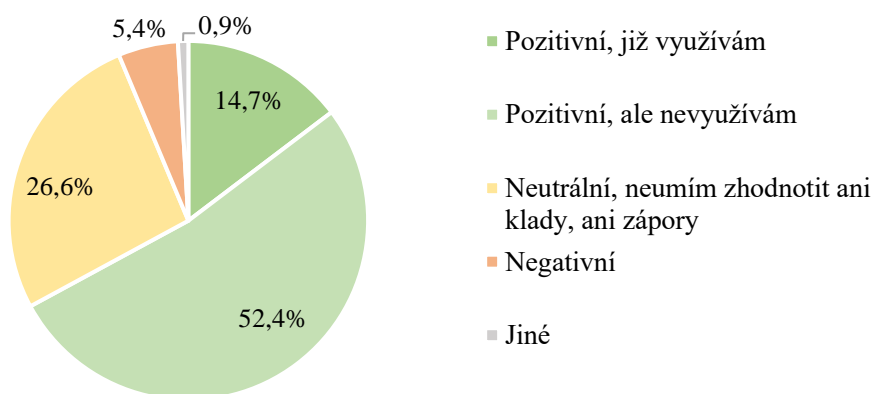
Zdroj: Vlastní zpracování

Respondenti byli požádáni, aby při zodpovězení otázky zohlednili dobu před pandemií COVID-19. 7,1 % respondentů (absolutně 38) uvedlo, že pravidelně používají svůj hrnek či termosku při koupi nápoje s sebou. Naopak 41,4 % respondentů (absolutně 223) nikdy nepoužívá vlastní znovupoužitelné hrnky. Míra využití vlastních hrnků či termosek při nákupu nápoje s sebou je velmi nízká, jelikož průměrná hodnota činila 3,9.

Při porovnání průměrných známek z této a předchozí otázky 29 vyplývá, že spotřebitelé o něco více využívají znovupoužitelné krabičky na jídlo než hrnky na pití s sebou. U znovupoužitelných hrnků byla průměrná hodnota o 0,12 horší.

31. Jaký je Váš postoj k využívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček na území ČR? (např. projekt REkrabička, Otoč kelímek)

Graf 33: Využívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

14,7 % respondentů (absolutně 79) má pozitivní postoj vůči systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček, a dokonce je využívá. 52,4 % respondentů (absolutně 282) uvedlo, že mají pozitivní postoj k využívání zálohovaných obalů, ale tento způsob nevyžívá. Neutrální postoj uvedlo 26,6 % respondentů (absolutně 143) a negativní postoj 5,4 % respondentů (absolutně 29). Z grafu vyplývá, že převažuje pozitivní postoj respondentů k vratným zálohovaným krabičkám a kelímkům. Vzniká tím prostor pro rozšíření podobných projektů a větší zapojení podniků. V současné době je ve zvolených regionech Jihočeského kraje zapojeno do projektu REkrabička 17 podniků, z toho 15 z nich se nacházejí v Českých Budějovicích a 2 v Českém Krumlově. Nejvíce zapojených podniků lze najít v Praze a Brně.

32. Jak často využíváte systém vratných zálohovaných kelímků / krabiček?

Tabulka 1: Pravidelnost využívání systému vratných zálohovaných kelímků / krabiček

(n = 79)

Pravidelně	19 %
Občas	55,7 %
Spíše výjimečně	25,3 %

Zdroj: Vlastní zpracování

Z předchozí otázky vyplynulo, že 14,7 % respondentů (absolutně 79) již zálohované krabičky nebo kelímky využívá. V dotazníku se jim následně zobrazila otázka 33, která se dotazovala na intenzitu využití. 55,7 % respondentů (absolutně 44) odpovědělo, že zálohované krabičky a kelímky využívá občas. Pravidelně používá zálohované krabičky nebo kelímky pouze 19 % respondentů (absolutně 15). 25,3 % respondentů (absolutně 20) využívá zálohované obaly spíše výjimečně.

33. Své zkušenosti s vratnými zálohovanými kelímky/krabičkami můžete konkretizovat zde (n=14):

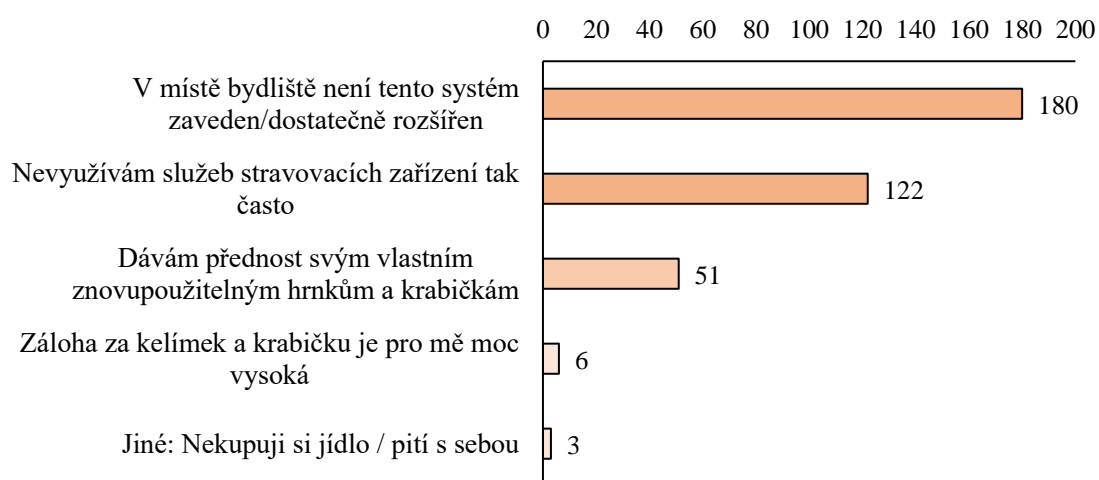
Tato otázka nebyla povinná, odpovědělo na ni pouze 14 respondentů. Z toho 2 respondenti uvedli, že používají pravidelně REkrabičky a jsou s nimi spokojeni. Ostatní využívají zálohované kelímky pouze při koncertech, festivalech a na trzích.

34. Pokud je Váš postoj vůči vratným zálohovaným krabičkám a kelímkům negativní, upřesněte prosím důvody (n=29).

Na otázku 31 odpovědělo negativně 29 respondentů. Jako hlavní důvody, uvedli hygienické (55,2 %) a že je systém pro zákazníky moc komplikovaný a časově náročný (51,7 %). 24,1 % preferuje vlastní znovupoužitelné krabičky a pro 17,2 % respondentů je záloha na krabičku nebo kelímek moc vysoká.

35. Z jakého důvodu nevyžíváte zálohované vratné kelímky nebo krabičky?

Graf 34: Důvody nevyžívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček (n = 282)



Zdroj: Vlastní zpracování

52,4 % respondentů (absolutně 282) odpovědělo na otázku 30 kladně, ale síť zálohovaných znovupoužitelných obalů nepoužívá. Z toho důvodu byli přesměrováni na otázku 35. Respondenti mohli zvolit více odpovědí z navrhovaných možností nebo napsat svoji vlastní. Dohromady se získalo 362 odpovědí.

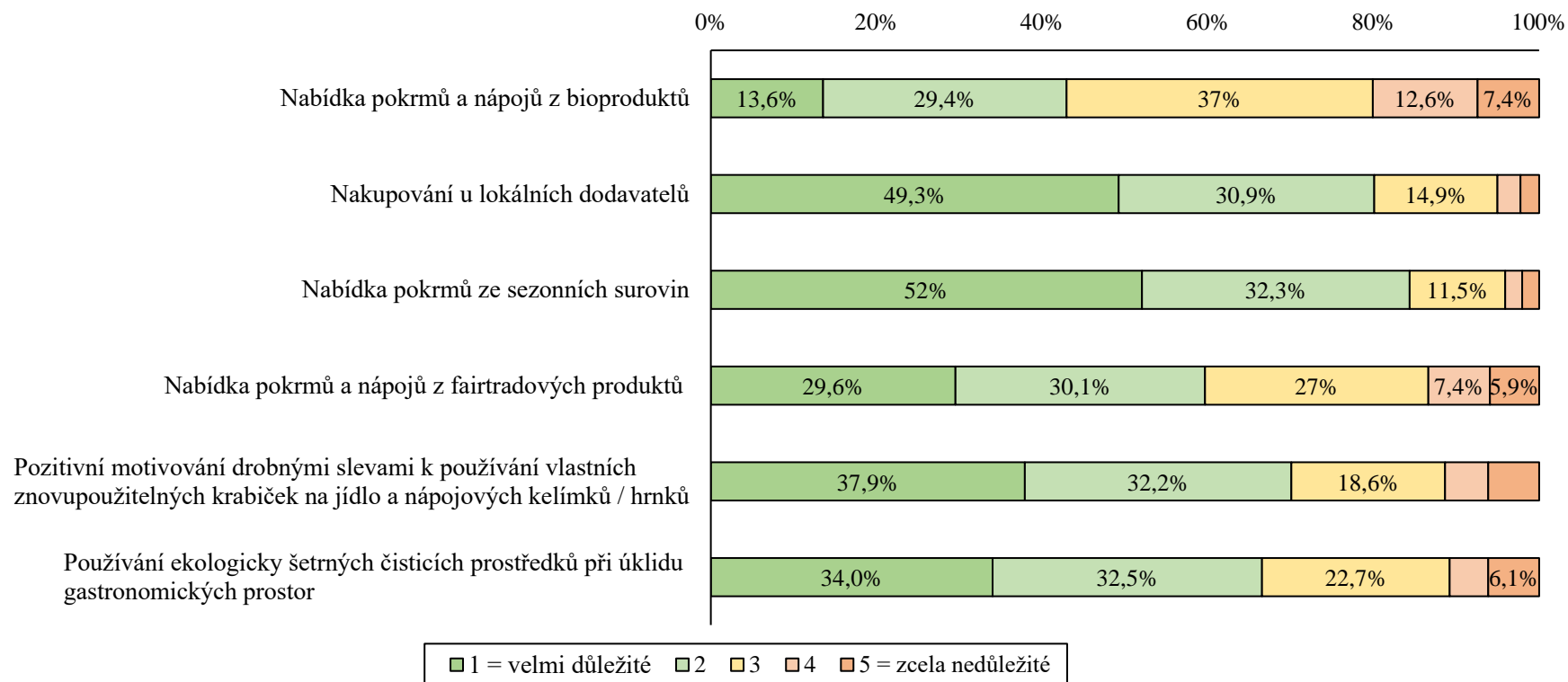
49,7 % respondentů (absolutně 180) odpovědělo, že v místě jejich bydliště není dostatečně rozšířená síť vratných obalů při koupi pokrmu nebo nápoje s sebou. 33,7 % respondentů (absolutně 122) nevyužívá služeb stravovacích zařízení tak často, aby mohli bez komplikací kelímek nebo krabičku vrátit. 14,1 % respondentů (absolutně 51) dává přednost vlastním znovupoužitelným nádobám.

Okruh otázek: Principy cirkulární ekonomiky u gastronomických provozů

36. U následujících principů cirkulární ekonomiky označte, jak je důležité podle Vašeho názoru jejich zavedení v gastronomických provozech:

- a) nabídka pokrmů a nápojů z bioproduktů,
- b) nabídka pokrmů a nápojů z fairtradových produktů,
- c) nabídka pokrmů z lokálních surovin,
- d) nabídka pokrmů ze sezonních surovin,
- e) pozitivní motivování drobnými slevami k používání vlastních znovupoužitelných krabiček na jídlo a nápojových kelímků / hrnků (např. 3 Kč sleva na kávu při použití vlastního hrnku),
- f) používání ekologicky šetrných čisticích prostředků při úklidu gastronomických prostor.

Graf 35: Postoj spotřebitelů k vybraným principům cirkulární ekonomiky ve vazbě ke gastronomii (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

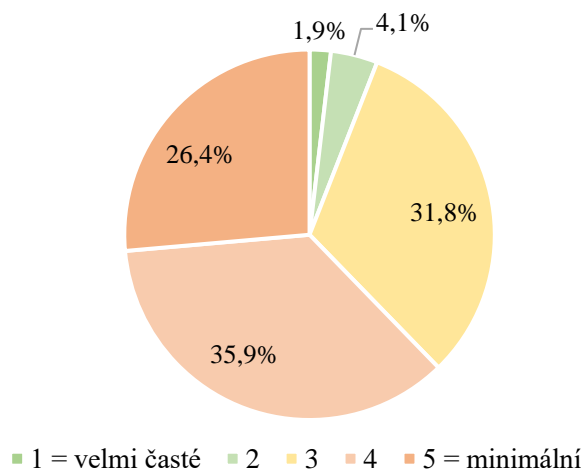
Respondenti nejčastěji zvolili nadprůměrné hodnoty (hodnoty 1 a 2) u následujících cirkulárních principů „nabídka pokrmů ze sezónních surovin“ (84,3 %) a „nabídka pokrmů z lokálních surovin“ (80,2 %). Převaha nadprůměrných hodnot byla zjištěna také u faktorů „pozitivní motivování drobnými slevami k používání vlastních znovupoužitelných krabiček a kelímků“ (70,1 %), „používání ekologicky šetrných čisticích prostředků při úklidu“ (66,5 %) a „nabídka pokrmů a nápojů z fairtradových produktů“ (59,7 %). Průměrné hodnocení převažovalo pouze u principu „nabídka pokrmů a nápojů z bioproduktů“, u kterého zvolilo 37 % respondentů (absolutně 199) hodnotu 3.

Žádný cirkulární princip neskončil s převažujícím podprůměrným hodnocením. Z toho vyplývá, že většina respondentů pokládá využití zmíněných principů v gastronomickém provozu za důležité.

Okruh otázek: Budoucnost cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie

37. Zkuste prosím odhadnout, jak běžné je v současné době využití principů cirkulární ekonomiky v českých gastronomických provozech. Využijte následující stupnici: využití 1 = velmi časté, 5 = minimální.

Graf 36: Současné využití cirkulárních principů v českých gastronomických provozech – postoj spotřebitelů (n = 538)



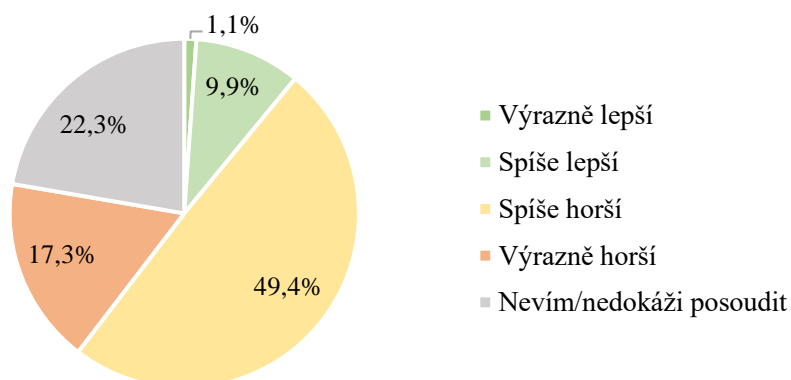
Zdroj: Vlastní zpracování

31,8 % respondentů (absolutně 171) se přiklonilo k průměrné hodnotě 3 a 35,9 % respondentů (absolutně 193) k hodnotě 4. Pouze 1,9 % respondentů (absolutně 10) zastává názor, že cirkulární ekonomika v českých gastronomických provozech je velmi častá. 26,4 % respondentů (absolutně 142) vyjádřilo hodnotou 5, že principy cirkulární

ekonomiky jsou v českých gastronomických provozech naopak minimální. Z celkového hodnocení 3,81 vyplývá, že podle respondentů je v současné době využití principů cirkulární ekonomiky v českých gastronomických provozech podprůměrné.

38. Jaká je podle Vás situace v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU z pohledu cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie?

Graf 37: Cirkulární gastronomie v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU – postoj spotřebitelů (n = 538)

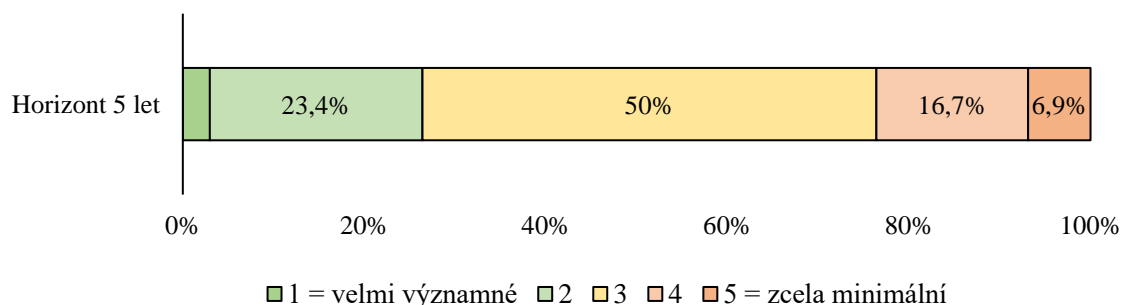


Zdroj: Vlastní zpracování

49,4 % respondentů (absolutně 266) vyjádřilo svůj názor, že je situace spíše horší v porovnání s ostatními zeměmi v EU. 17,3 % respondentů (absolutně 93) si myslí, že je situace v ČR v oblasti gastronomie dokonce výrazně horší.

39. Zkuste prosím odhadnout, jak významně budou v české gastronomii využívány principy cirkulární ekonomiky v horizontu 5 a 10 let.

Graf 38: Význam cirkulární ekonomiky v gastronomii v horizontu 5 let – postoj spotřebitelů (n = 538)

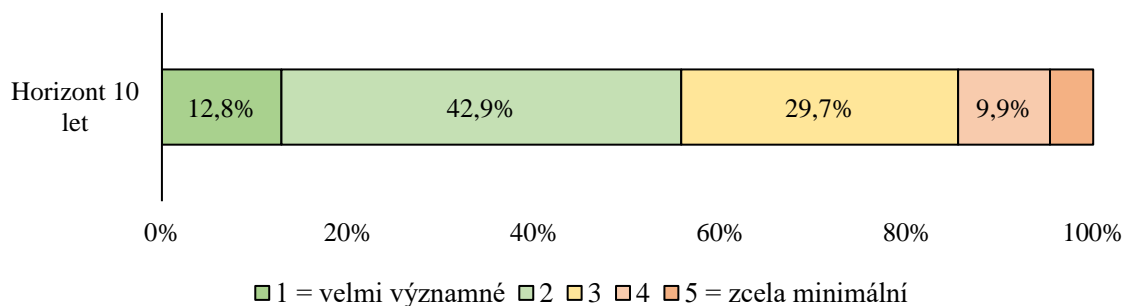


Zdroj: Vlastní zpracování

50 % respondentů (absolutně 269) zvolilo hodnotu 3. Z toho vyplývá, že polovina respondentů zastává názor, že za pět bude využití cirkulární ekonomiky v gastronomii průměrně významné. 16,7 % respondentů (absolutně 90) se přiklonilo k hodnotě 4.

Z výsledné průměrné hodnoty 3 vyplývá, že podle spotřebitelů bude za 5 let využití CE v české gastronomii stále průměrné.

Graf 39: Význam cirkulární ekonomiky v gastronomii v horizontu 10 let – postoj spotřebitelů (n = 538)



Zdroj: Vlastní zpracování

42,9 % respondentů (absolutně 231) zvolilo hodnotu 2. Z toho vyplývá, že skoro polovina respondentů si myslí, že za 10 let bude využití cirkulárních principů v gastronomii významné. 29,7 % respondentů (absolutně 160) zvolilo hodnotu 3. Průměrná hodnota činí 2,51, což znamená, že mezi respondenty převažuje názor, že za 10 let bude využití CE v oblasti gastronomie mírně sílit.

4.1.2. Vyhodnocení výzkumných otázek

1. výzkumná otázka: *Které ekologické aktivity praktikuje zvolený segment spotřebitelů nejvíce v rámci své udržitelné spotřeby?*

Respondenti měli pomocí stupnice 1-5 označit, v jaké míře praktikují udržitelné zásady, které jsou šetrné vůči životnímu prostředí. Hodnota 1 znamenala „rozhodně ano“ nebo „intenzivní využití“ a naopak hodnota 5 „rozhodně ne“ nebo „žádné využití“.

V tabulce 2 je uvedeno pořadí jednotlivých zásad a jejich průměrné hodnoty.

Tabulka 2: Zásady udržitelné spotřeby (n = 538)

Udržitelná zásada	Průměrná hodnota
1) Snižování spotřeby energie	1,81
2) Třídění odpadu	1,86
3) Darování nepoužívaných věcí	2,08
4) Snižování spotřeby vody	2,15

5) Postoj k plýtvání potravin	2,22
6) Nákup pouze potřebných věcí	2,36
7) Opravy rozbitých věcí	2,48
8) Nákup ekologicky šetrných produktů včetně biopotravin	3,20
9) Využívání služeb sdílené ekonomiky	4,38

Zdroj: Vlastní zpracování

Nadprůměrné hodnocení převažovalo u prvních sedmi zásad. Spotřebitelé ve velké míře snižují spotřebu energie, třídí odpad a nevyužívané věci pravidelně darují například charitě nebo přátelům. Pozitivní postoj mají i k omezení plýtvání potravin. Průměrné hodnocení získal nákup ekologicky šetrných produktů včetně biopotravin. Podprůměrné hodnocení převažovalo u poslední zásady, která se týkala služeb sdílené ekonomiky. Ty jsou spotřebiteli prozatím využívány v malé míře.

Více reprezentativní vzorek obyvatelstva ČR by mohl potvrdit, zdali tento žebříček nejvíce a nejméně praktikovaných ekologických aktivit je obecně platný. Statistiky, které by zkoumaly výše zmíněné ekologické aktivity nebyly v rámci České republiky nalezeny.

Data posledních dvou aktivit v tabulce 2 byla propojena s příjmem a nejvyšším dosaženým vzděláním respondentů.

První korelace byla provedena s profilem respondentů, kteří zvolili nadprůměrné hodnoty (hodnotu 1 a 2) u nákupu ekologicky šetrných produktů včetně biopotravin. Jednalo se o 21,19 % respondentů z celého vzorku (absolutně 114). Nejvíce zastoupené vzdělání mezi respondenty bylo vysokoškolské (43,86 %). Příjem se nejčastěji pohyboval v intervalu 20 001 – 30 000 Kč (32,46 %) (viz tabulka 3).

Tabulka 3: Vzdělání a příjem respondentů, kteří nadprůměrně nakupují ekologicky šetrné produkty včetně biopotravin (n = 114)

Nejvyšší dosažené vzdělání	
Základní vzdělání	1,8 %
Střední vzdělání bez maturity	13,2 %
Střední vzdělání s maturitou	33,3 %
Vyšší odborné vzdělání	7,9 %
Vysokoškolské vzdělání	43,9 %

Čistý měsíční příjem	
Méně než 10 000 Kč	14,9 %
10 000 - 20 000 Kč	19,3 %
20 001 - 30 000 Kč	32,5 %
30 001 - 40 000 Kč	18,4 %
40 001 - 50 000 Kč	6,1 %
Více než 50 000 Kč	8,8 %

Zdroj: Vlastní zpracování

Z tabulky vyplývá, že ekologicky šetrné produkty včetně biopotravin nekupují pouze respondenti s vyšším příjmem, ale dokonce nejvyšší zastoupení mají respondenti s čistým příjmem 20 001 – 30 000 Kč a 10 000 – 20 000 Kč. Výzkum ukázal, že množství dostupných finančních prostředků nemusí být primárním faktorem, který v tomto případě ovlivňuje nákupní rozhodování. Zásadní vliv zde může mít například volba životního stylu a vztah k životnímu prostředí. Zároveň se ukázalo, že spotřebitelé, kteří nakupují produkty, které jsou šetrné vůči životnímu prostředí, mají nejčastěji vysokoškolské vzdělání nebo střední vzdělání s maturitou. Lze tímto konstatovat, že vzdělání také může hrát významnou roli v tom, jaký vztah zaujme spotřebitel vůči životnímu prostředí.

Druhá korelace byla provedena s profilem respondentů, kteří využívají v různé míře služby sdílené ekonomiky. To znamená, že respondenti označili svoji míru využití pomocí hodnot 1 – 4. Tito respondenti tvořili v celkovém vzorku 37,4 % spotřebitelů (absolutně 201). I zde byla data propojena se vzděláním a příjmem respondentů. 36,8 % respondentů, kteří využívají služby sdílené ekonomiky, má vysokoškolské vzdělání. Druhou nejpočetnější skupinou byli respondenti se středním vzděláním s maturitou. Čistý příjem se nejčastěji pohyboval v intervalu 20 001 – 30 000 Kč (viz tabulka 4).

Tabulka 4: Vzdělání a příjem respondentů, kteří v různé míře využívají služby sdílené ekonomiky (n = 201)

Nejvyšší dosažené vzdělání	
Základní vzdělání	4 %
Střední vzdělání bez maturity	15,9 %
Střední vzdělání s maturitou	33,3 %
Vyšší odborné vzdělání	10 %
Vysokoškolské vzdělání	36,8 %

Čistý měsíční příjem	
Méně než 10 000 Kč	15,4 %
10 000 - 20 000 Kč	24,9 %
20 001 - 30 000 Kč	30,3 %
30 001 - 40 000 Kč	16,9 %
40 001 - 50 000 Kč	7 %
Více než 50 000 Kč	5,5 %

Zdroj: Vlastní zpracování

Služby sdílené ekonomiky šetří přírodní zdroje a finanční prostředky, přesto tato ekologická aktivita měla v porovnání s ostatními nejmenší zastoupení (viz tabulka 2). Nicméně využívání těchto služeb může významně zlepšit udržitelné spotřebitelské chování. Míra využití nezávisí tolik na finanční situaci spotřebitele, jako na úsilí a lépe promyšleném spotřebitelském chování.

2. Výzkumná otázka: *S jakými jednorázovými plastovými obaly se zákazníci ve stravovacích zařízeních setkávají nejčastěji? Jaký postoj zaujímají k novému přístupu Evropské unie, který zakazuje některé jednorázové plastové výrobky na základě směrnice 2019/904?*

Spotřebitelé se nejčastěji setkávají s jednorázovými plastovými výrobky typu odnosných polystyrenových potravinových krabiček, které představují 26 % ze všech odpovědí (n=1649). Dále se jedná o plastová brčka (18,7 % odpovědí) a plastové (polystyrenové) kelímky (16,9 % odpovědí). Pouze 0,7 % respondentů (0,2 % ze všech odpovědí) uvedlo, že se s těmito jednorázovými plastovými obaly nesetkává, jelikož stravovací zařízení, která navštěvují, je nepoužívají. Ostatní respondenti vždy alespoň jeden typ plastových výrobků z připravených možností označili. Lze z toho usuzovat, že využívání plastových jednorázových obalů je stále rozšířeno ve velké míře.

Tabulka 5: Podíl jednotlivých jednorázových plastových výrobků (n = 1649)

Možnosti odpovědí	Podíl v %
Odnosné polystyrenové potravinové krabičky	26 %
Plastová brčka	18,7 %
Plastové (polystyrenové) kelímky	16,9 %
Plastové příbory	12,6 %

Odnosné potravinové krabičky z jiných plastů	10,5 %
Plastová míchátko	9,3 %
Plastové talíře	5,8 %
Nesetkávám se s nimi	0,2 %
Jiné	0,1 %

Zdroj: Vlastní zpracování

Výzkum také ukázal, že spotřebitelé zákaz vybraných jednorázových plastových výrobků na základě směrnice 2019/904 podporují. Průměrná hodnota činila 1,91, přičemž hodnota 1 vyjadřovala úplný souhlas.

V momentě, kdy již nebude možné vybrané jednorázové plastové předměty na území ČR využívat, bude nutné je nahradit šetrnější alternativou. Dle výzkumu se již nyní spotřebitelé nejčastěji setkávají s jednorázovými papírovými obaly, obaly a příbory ze dřeva a obaly z rostlinných vláken. Nicméně se stále nejedná o obaly, které jsou běžně dostupné ve všech gastronomických zařízeních. 35,3 % respondentů (absolutně 190) uvedlo, že se s těmito alternativními obaly ještě nesetkalo.

3. Výzkumná otázka: Jaký přístup volí zákazníci k obalům při odnosu pokrmu nebo nápoje s sebou?

Dotazníkové šetření ukázalo, že spotřebitelé využívají své vlastní krabičky a hrnky při koupi pokrmu nebo jídla s sebou ve velmi malé míře. Průměrná hodnota z celkového hodnocení činí u vlastních krabiček 3,78 a u vlastních hrnků nebo termosek na nápoje s sebou 3,9. Průměrné hodnoty ukázaly, že převažuje využívání vlastních krabiček nad znovupoužitelnými hrnky na nápoje s sebou.

17,8 % respondentů (absolutně 96) využívá pravidelně a spíše pravidelně (odpověď pomocí hodnoty 1 a 2) vlastní znovupoužitelné krabičky. V případě znovupoužitelných kelímků / hrnků se jedná o 15,1 % respondentů (absolutně 81). Tito respondenti mají převážně vysokoškolské vzdělání nebo střední vzdělání s maturitou. Příjem se nejčastěji pohyboval v intervalu 20 001 – 30 000 Kč. Z hlediska věkové skupiny převažovali respondenti ve věku 26 – 35 let a 36 – 45 let.

19,3 % respondentů, kteří nedojí objednaný pokrm ve stravovacím zařízení, si ho nechává pravidelně zabalit s sebou. Pro zabalení nedojedeného jídla ale využívá pravidelně vlastní krabičku pouze 2,4 % respondentů.

Výzkum také zjistil, že dvě třetiny respondentů má pozitivní postoj k využívání zálohovaných vratných krabiček a kelímků. Vlastní zkušenosti s nimi ale nemá ani třetina z nich. Nejčastějším důvodem, proč respondenti nevyužívají zálohované obaly je ten, že v místě bydliště není žádná síť zálohovaných krabiček a kelímků zavedena nebo dostatečně rozšířena. To je poté na zvažování gastronomických provozoven, jestli půjdou cestou zálohovaných obalů a rozšíří tím počet míst, kde je možné použít pro odnos jídla a nápoje s sebou znovupoužitelné krabičky a kelímky.

Z výsledků výzkumu vyplývá, že spotřebitelé volí při odnosu pokrmu nebo nápoje s sebou nejčastěji jednorázové obaly, a tak vratné zálohované obaly a vlastní krabičky a kelímky jsou stále využívány v malé míře.

4. Výzkumná otázka: *Jak hodnotí spotřebitelé důležitost vybraných cirkulárních principů v oblasti gastronomie?*

Čtvrtá výzkumná otázka je zaměřena na principy cirkulárního gastronomického provozu a zkoumá, jakou váhu jim přiřkládají respondenti.

Tabulka 6 zobrazuje vybrané cirkulární principy a jejich průměrné hodnoty. Principy jsou seřazeny od nejdůležitějších až po ty, kterým spotřebitelé dávali menší váhu.

Tabulka 6: Průměrné hodnocení jednotlivých cirkulárních principů (n = 538)

Cirkulární principy	Průměrná hodnota
Nabídka pokrmů ze sezonních surovin	1,70
Nabídka pokrmů z lokálních surovin	1,78
Pozitivní motivování drobnými slevami k používání vlastních znovupoužitelných krabiček na jídlo a nápojových kelímků / hrnků	2,09
Používání ekologicky šetrných čisticích prostředků při úklidu gastronomických prostor	2,16
Nabídka pokrmů a nápojů z fairtradových produktů	2,30
Nabídka pokrmů a nápojů z bioproduktů	2,71

Zdroj: Vlastní zpracování

Podle průměrné hodnoty je pro respondenty mnohem důležitějším faktorem při přípravě pokrmu využití lokálních a sezónních surovin než nabídka bio či fairtradových

produktů. Pozitivní motivování drobnými slevami k používání vlastních krabiček a hrnků se ukázalo, že je pro respondenty dalším důležitým faktorem, který by mohl vést k omezení míry využívání jednorázových obalů.

Z průměrných hodnot vyplývá, že převažovalo pozitivní hodnocení jednotlivých dílčích principů. Spotřebitelé proto považují jejich využívání v provozech stravovacích zařízení za důležité.

5. Výzkumná otázka: *Jaká je podle spotřebitelů v současné době úroveň aplikace principů CE v českých gastronomických provozech (i v porovnání s ostatními členskými státy EU)? Jak se bude měnit ve střednědobém a dlouhodobém horizontu?*

Více než polovina dotazovaných spotřebitelů vyjádřilo názor, že v současné době jsou principy cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie rozšířeny pouze v malé míře. Respondenti rovněž měli porovnat úroveň české „cirkulární“ gastronomie s úrovní „cirkulární“ gastronomie v členských státech EU. I v tomhle případě u respondentů převažovalo spíše negativní hodnocení v neprospěch českých služeb stravovacích zařízení.

Podle spotřebitelů bude ve střednědobém horizontu význam cirkulárních principů v české gastronomii průměrný. Naopak ve dlouhodobém horizontu by se situace měla mírně zlepšit a cirkulární ekonomice se již bude přikládat větší váha. Výsledná průměrná hodnota v horizontu 10 let činila 2,51.

4.2. Firemní průzkum

Průzkum byl zaměřen na gastronomické provozovny, které se nacházejí v českobudějovickém, českokrumlovském a třeboňském regionu. Mezi gastro podniky, které byly kontaktovány přes emailové adresy, facebookové stránky nebo telefonicky, patřily restaurace, kavárny a bistra. Všechny kontakty byly nalezeny na oficiálních stránkách daného podniku.

Sběr dat probíhal od 02. 02. 2021 do 21. 03. 2021. Oslovené podniky byly před vyplňováním dotazníku informovány, že jejich odpovědi zůstanou anonymní, pokud nedají souhlas k neanonymnímu zpracování dat. O vyplnění dotazníku bylo požádáno 163 restaurací, 85 kaváren a 25 bister (viz příloha 3-5). Celkem se do výzkumu zapojilo 40 provozoven. Konkrétně se jednalo o 16 restaurací, 21 kaváren a 3 bistra. I přes opakované kontaktování majitelů nebo vedoucích provozů a příslib poskytnutí výsledků firemního i spotřebitelského průzkumu, se nepodařilo získat více zpětných odpovědí. Důvodem může být složitá provozně-ekonomická situace spojená s protipandemickými opatřeními, ale také přetrvávající vnímání CE jako okrajové problematiky, která je pro tradiční a konzervativně fungující gastro provozy nezajímavá.

4.2.1. Vyhodnocení firemního průzkumu

Otázky jsou vyhodnoceny v pořadí, ve kterém byly řazeny v dotazníku (viz příloha 2). Výjimku představují závěrečné otázky zaměřené na obecné údaje o provozovnách, které jsou uvedeny na počátku vyhodnocení. Pokud jsou při vyhodnocení otázek zmíněny příklady dobré praxe konkrétních podniků, jedná se o ty, které souhlasily s neanonymním zpracováním dat.

Tabulka 7: Základní údaje o analyzovaných gastronomických provoznách (n = 40)

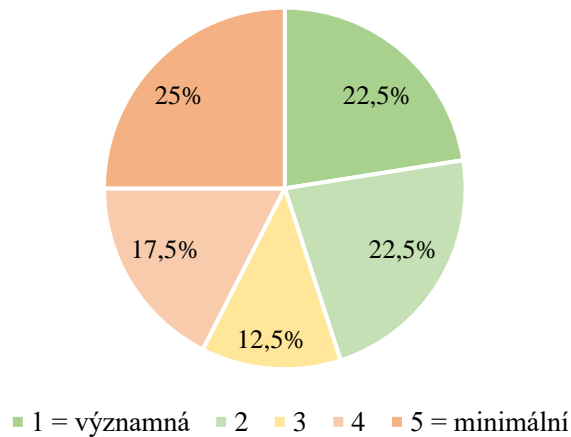
Typ provozovny	Restaurace	Kavárna	Bistro	
Absolutní četnost	16	21	3	
Relativní četnost	40 %	52,5 %	7,5 %	
Návratnost dotazníku	9,8 %	24,7 %	12 %	
Průměrný počet míst k sezení	76	43	12	
Cenová hladina poskytovaných služeb				
	• Nižší	5	2	-
	• Střední	8	16	3
	• Vyšší	3	3	-

Zdroj: Vlastní zpracování

U analyzovaných provozoven převažovala střední cenová hladina poskytovaných služeb. Návratnost vypočítaná z celkového množství oslovených podniků (n = 273) činila 14,7 %. Návratnost dotazníku u restaurací činila 9,8 %, u kaváren 24,7 % a u bister 12 %. Z toho vyplývá, že z pohledu jednotlivých typů gastro podniků byla největší návratnost odpovědí zaznamenána u kaváren. Jeden z důvodů, proč se nejvíce odpovědí získalo právě od těchto gastro podniků, může být ten, že jsou více nakloněny alternativním projektům. Navíc aplikace cirkulárních principů bývá u nich snazší, proto i pilotní projekt od INCIEN byl zahájen u kaváren. Cukrárna Alchymista, jeden ze zapojených podniků v pilotním projektu, uvedla: „Kavárny byly vždy nositelem pokroku, protože fungovaly jako místo setkávání napříč sociálními vrstvami, a díky tomu je to místo určené k diskusím. Proto si myslíme, že díky částečné jednoduchosti provozu můžou lehčeji zavádět různé novinky. Jako jsou třeba projekty udržitelnosti“ (Enviweb 2019).

**Nachází se Vaše provozovna v místě spojeném s intenzivním cestovním ruchem?
K odpovědi použijte stupnici: zastoupení cestovního ruchu 1 = významné,
5 = minimální.**

Graf 40: Intenzita cestovního ruchu v místě provozovny (n = 40)



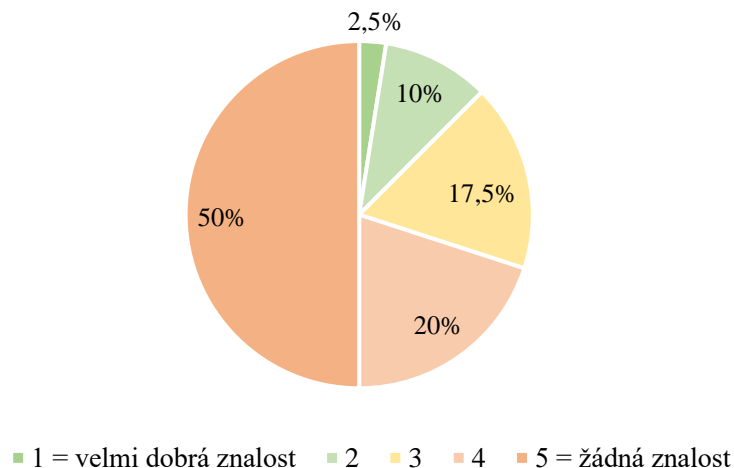
Zdroj: Vlastní zpracování

Graf znázorňuje téměř procentuálně vyrovnané zastoupení provozoven, které jsou významně spojené s intenzivním cestovním ruchem a těch, které naopak minimálně. Hodnotu 1 a 2 zvolilo dohromady 45 % provozoven (absolutně 18). K hodnotám 4 a 5 se přiklonilo 42,5 % provozoven (absolutně 17).

Okruh otázek: Znalost cirkulární ekonomiky

1. Znáte koncept cirkulární ekonomiky? Vymezte prosím na stupnici 1-5 míru Vaší znalosti: 1 = velmi dobrá znalost, 5 = žádná znalost.

Graf 41: Znalost cirkulární ekonomiky (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

Z grafu vyplývá, že 50 % provozoven (absolutně 20) neznalo před vyplňováním dotazníku koncept cirkulární ekonomiky. Neznalost vyjadřuje na stupnici hodnota 5. U provozoven, které pojem znaly, převažovala odpověď pomocí hodnoty 3 (17,5 %; absolutně 7) a hodnoty 4 (20 %; absolutně 8). Během spotřebitelského průzkumu byla respondentům položena identická otázka a dospělo se při ní k podobným výsledkům. I zde převažovala odpověď pomocí hodnoty 5 (63,9 %) a hodnoty 4 (14,5 %).

„Přejete si o cirkulární ekonomice z oblasti stravování dozvědět více? Pokud zvolíte odpověď "Ano", zobrazí se Vám na následující stránce dodatečné informace. V opačném případě budete přesměrováni na další otázku.“

Firemním respondentům bylo následně umožněno seznámit se s pojmem cirkulární ekonomika více do hloubky. 70 % gastronomických provozoven (absolutně 28) mělo zájem si o konceptu přečíst dodatečné informace (viz příloha 2). Tím bylo zajištěno dostatečné porozumění otázkám zaměřeným na aplikaci cirkulárních principů.

Okruh otázek: Obalové odpady

2. Jaké základní druhy obalových odpadů produkuje? Množství produkovaného odpadu označte pomocí stupnice: 1 = významné množství, 5 = nevýznamné množství. Pokud nějaký odpad během Vašeho provozu nevzniká, danou položku vynechte.

Kavárny byly u této otázky analyzovány zvlášť a restaurace a bistra vzhledem k podobnému typu poskytovaných služeb naopak dohromady.

Pro vyhodnocení jednotlivých obalových odpadů se využilo jejich procentuální skladby (viz graf 42 a 43). Pro zjištění nejvíce zastoupených obalů se sečetla hodnota 1 a 2, přičemž hodnota 1 zastupovala významné množství. K vyjádření protipólu, tzn. nejméně zastoupených obalů, se sečetlo procentuální zastoupení hodnot 4 a 5, přičemž hodnota 5 vyjadřovala nevýznamné množství.

Restaurace a bistra (n=19)

57,9 % restaurací a bister (absolutně 11) produkuje významné množství (hodnota 1 a 2) v podobě vratných skleněných obalů. U 42,1 % respondentů (absolutně 8) se projevilo vysoké zastoupení obalového odpadu v podobě měkkých plastových obalů a papírových obalů.

Naopak nevýznamné množství (hodnota 4 a 5), které zastupovaly kovové obaly, se projevilo u 57,9 % podniků (absolutně 11). 52,6 % analyzovaných provozů (absolutně 10) produkuje malé množství PET lahví a stejný případ lze pozorovat u 47,4 % restaurací a bister (absolutně 9), ale tentokrát ohledně bioplastů.

Nejméně uváděním obalem, tzn., že daný obalový odpad se v gastronomické provozovně vůbec nevyužívá, se staly bioplasty. 21,1 % podniků (absolutně 4) je nevyužívá vůbec.

Kavárny (n=21)

57,1 % kaváren (absolutně 12) zvolilo hodnotu 1 nebo 2 u vratných skleněných obalů. 47,6 % podniků (absolutně 10) produkuje významné množství v podobě papírových obalů. A pro 38,1 % kaváren (absolutně 8) představují velké množství produkovaného odpadu nápojové kartony.

Nevýznamné množství, které vyjadřuje hodnota 4 a 5, se projevilo hlavně u PET lahví a kovových obalů. 71,4 % kaváren (absolutně 15) má malé množství obalového odpadu v podobě kovových obalů a 61,9 % kaváren (absolutně 13) zase v podobě PET lahví. 47,6 % kaváren (absolutně 10) má nevýznamné množství měkkých a tvrdých plastových obalů, do kterých se nepočítají PET lahve.

Nejméně používaným obalem byly stejně jako u restaurací bioplasty. Jejich používání v seznamu obalových odpadů nevedlo 28,6 % kaváren (absolutně 6).

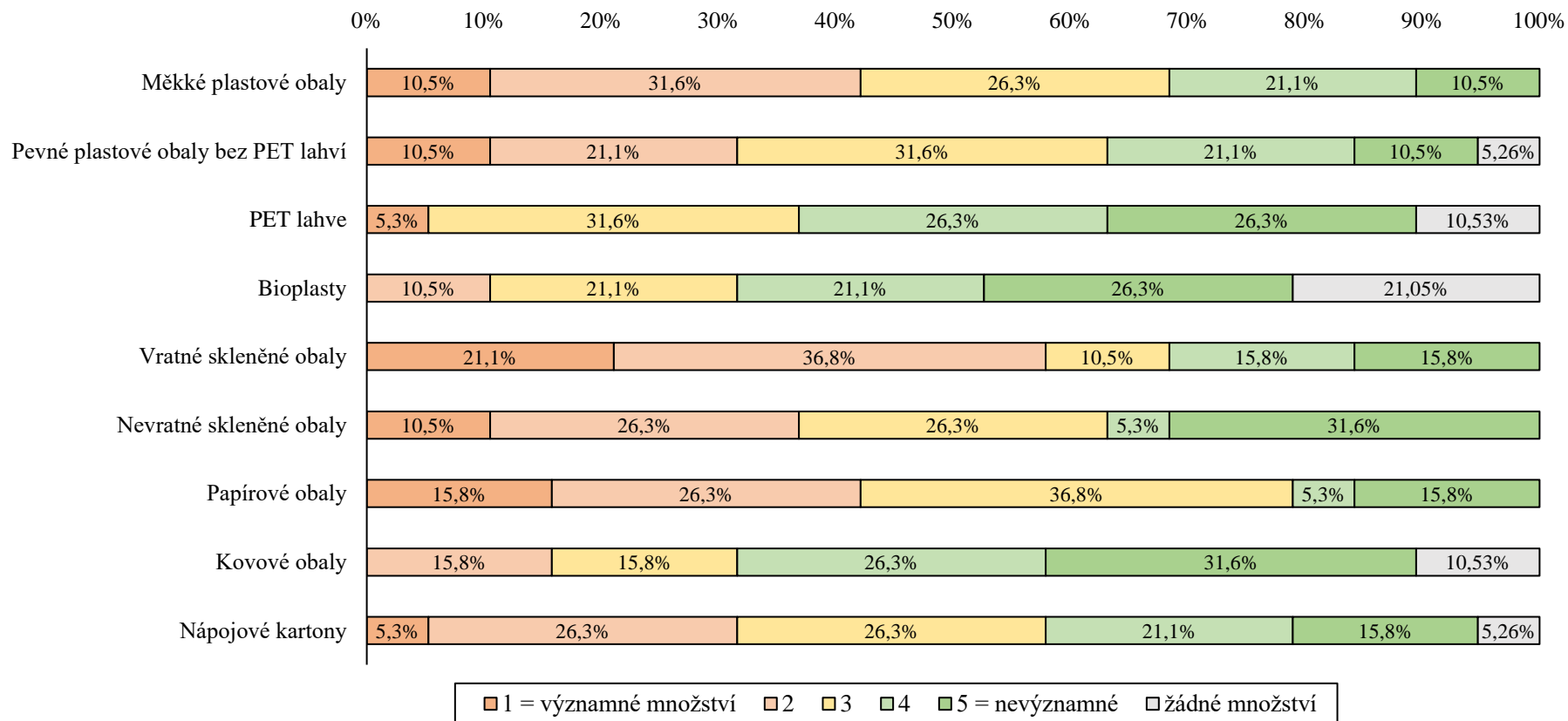
Top 3 nejvíce produkované obaly u analyzovaných restaurací a bister jsou **vratné skleněné obaly, měkké plastové obaly a papírové obaly.**

Top 3 nejméně produkované obaly u analyzovaných restaurací a bister jsou **kovové obaly, PET lahve a bioplasty.**

Top 3 nejvíce produkované obaly u analyzovaných kaváren jsou **vratné skleněné obaly, papírové obaly a nápojové kartony.**

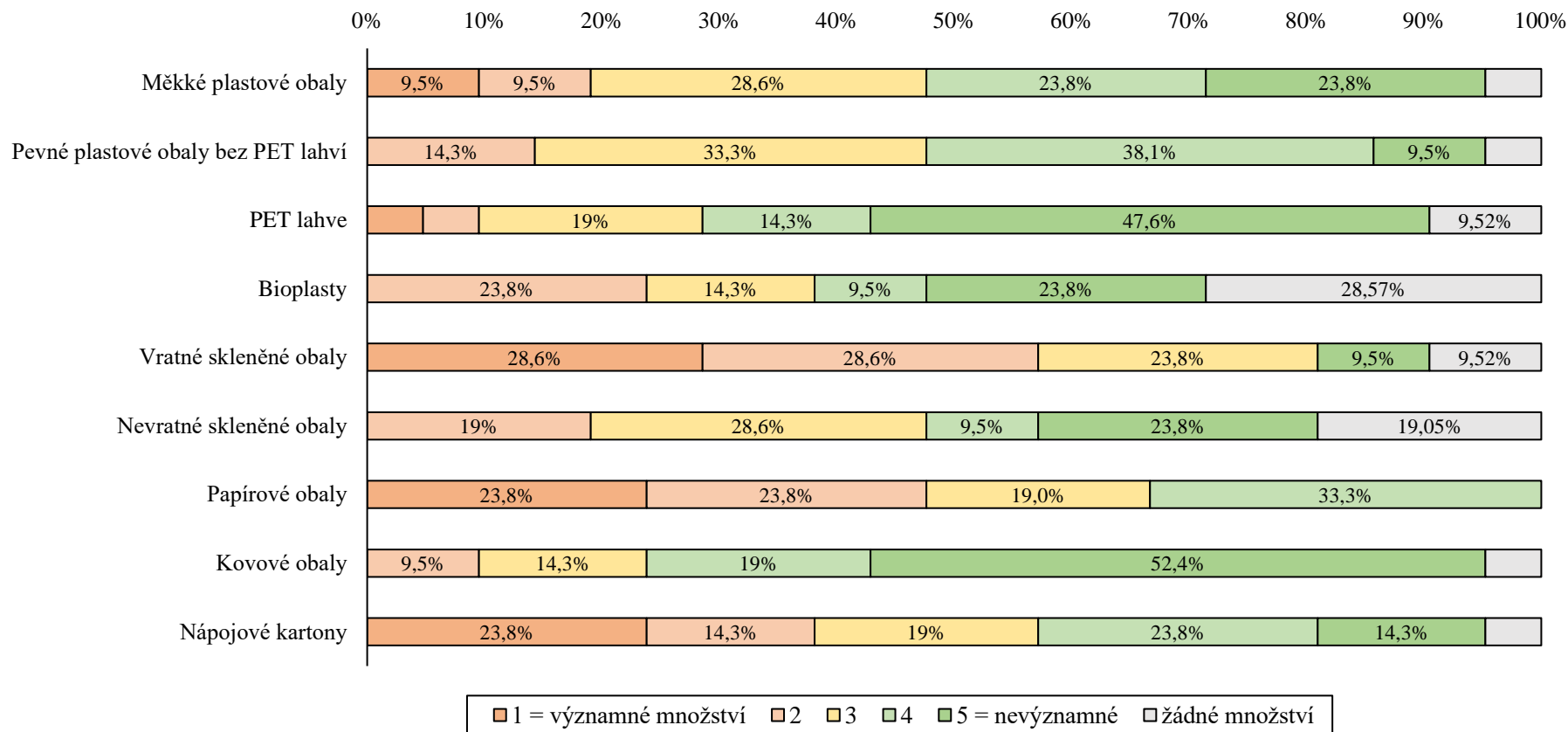
Top 3 nejméně produkované obaly u analyzovaných u analyzovaných kaváren jsou **PET lahve, kovové obaly a měkké a tvrdé plastové obaly bez PET lahví.**

Graf 42: Restaurace a bistra – množství vyprodukovaného obalového odpadu (% firemních respondentů) (n = 19)



Zdroj: Vlastní zpracování

Graf 43: Kavárna - množství vyprodukovaného obalového odpadu (% firemních respondentů) (n = 21)



Zdroj: Vlastní zpracování

3. Jak s těmito obalovými odpady následně nakládáte? Uved'te prosím způsoby, které ve Vaší provozovně převažují. Pokud během Vašeho provozu nějaký odpad nevzniká, danou položku vynechte.

U této otázky bylo možné zvolit více odpovědí. Otázka byla vyhodnocena pro kavárenský a zvláště pro restaurační provoz, do kterého byla zahrnuta i bistra.

Restaurace a bistra (n=19)

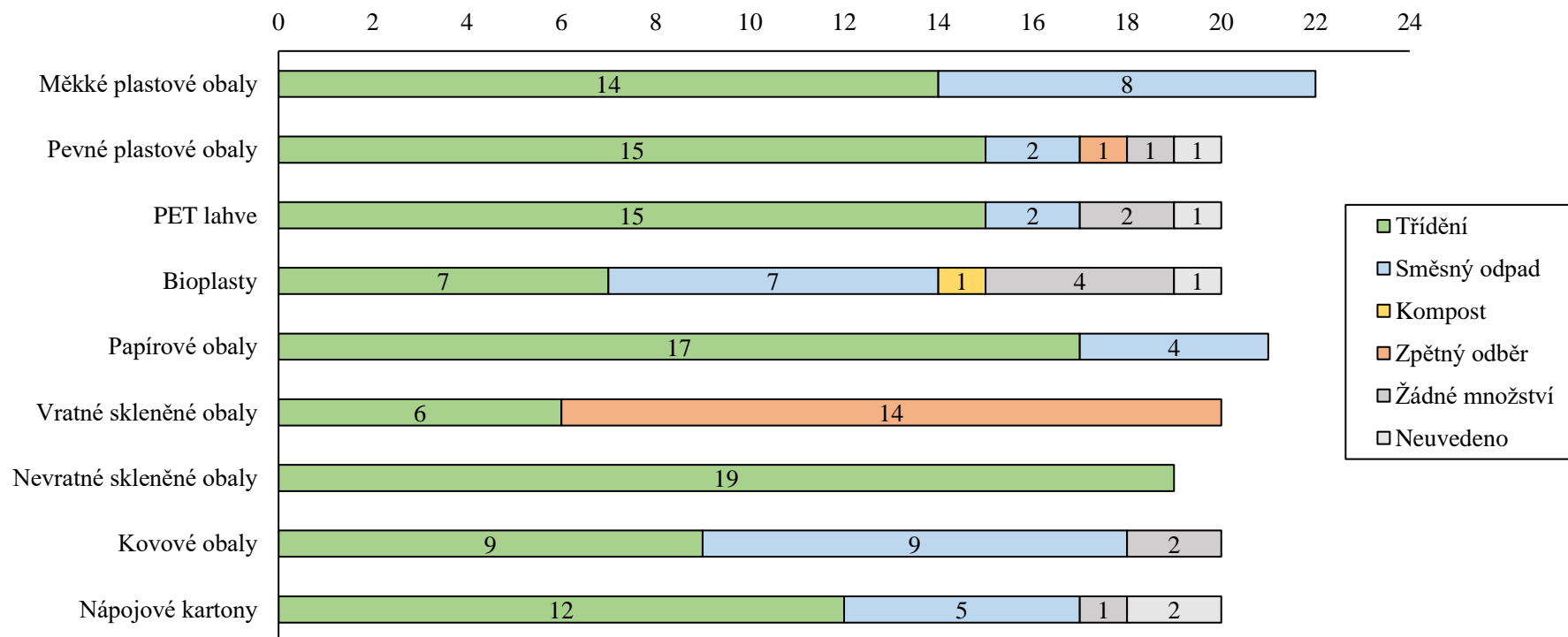
Průzkum ukázal, že u restaurací a bister převažuje správné zacházení se vzniklým obalovým odpadem (viz graf 44). Všechny zapojené podniky třídí nevratné skleněné lahve a 89,5 % z nich (absolutně 17) zase papírové obaly. 79 % provozoven (absolutně 15) také separuje pevné plastové obaly a PET lahve. Špatný postup byl zaznamenán nejvíce u kovových obalů, nápojových kartonů a bioplastu. 47,4 % podniků (absolutně 9), které používají kovové obaly, uvedlo, že je vyhazují do smíšeného odpadu, přestože mají být správně separovány. 26,3 % provozoven (absolutně 5) také vyhazuje do smíšeného odpadu nápojové kartony, pro které jsou však kontejnery pro separovaný odpad. U bioplastu uvedlo 36,8 % podniků (absolutně 7), že tento obal třídí. V literární rešerši již byla uvedena obtížná recyklovatelnost bioplastu, a navíc kompostárny tento obal odmítají kompostovat. To jsou důvody, proč ve většině případů je doporučeno vyhazovat bioplasty do smíšeného odpadu.

Kavárny (n=21)

U kaváren se zjistilo, že se s obalovým odpadem převážně zachází správně (viz graf 45). Oproti restauracím dokonce 81 % kaváren (absolutně 17) třídí nápojové kartony. Nejméně kavárny třídí kovové obaly, u kterých 47,6 % podniků (absolutně 10) uvedlo, že je vyhazují do smíšeného odpadu. 38,1 % kaváren (absolutně 8), které využívají bioplast, uvedlo, že daný obal třídí. V tomto případě záleží na konkrétním typu bioplastu, podle kterého lze posoudit, jestli je zvolený postup nakládání správný.

19 % kaváren (absolutně 4) uvedlo speciální využití. Od jedné z kaváren odebírá PET lahve od pramenité vody spřátelený podnik na stáčení svých produktů. Kavárna Matice využívá nevratné skleněné lahve (např. zavařovací sklenice) na polévku s sebou nebo do nich připravuje dezerty. Některé skleněné lahve využívá jako obaly při nákupu v bezobalovém obchodě. Sklenice od okurek či medu používá u prodeje polévky s sebou i kavárna-bar Drunken Coffee.

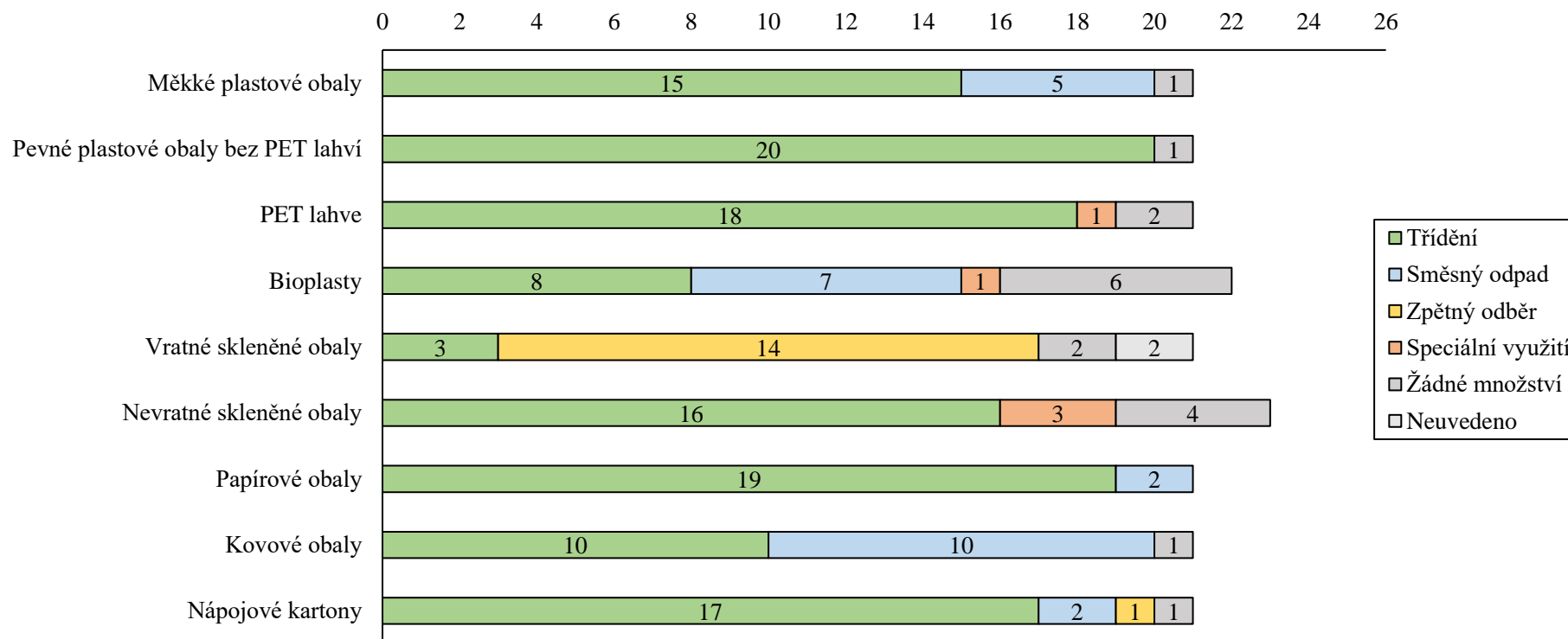
Graf 44: Restaurace a bistra – způsoby nakládání s obalovým odpadem (absolutní počet firemních respondentů) (n = 19)



Zdroj: Vlastní zpracování

Poznámka: „Žádné množství“ v legendě znamená, že provozovny neprodukují daný druh obalového odpadu. „Neuvedeno“ vyjadřuje skutečnost, že gastronomická provozovna neoznačila způsob nakládání, přestože v otázce 2 uvedla, že daný druh obalu produkuje.

Graf 45: Kavárna – způsoby nakládání s obalovým odpadem (absolutní počet firemních respondentů) (n = 21)



Zdroj: Vlastní zpracování

Poznámka: „Žádné množství“ v legendě znamená, že provozovny neprodukují daný druh obalového odpadu. „Neuvedeno“ vyjadřuje skutečnost, že gastronomická provozovna neoznámila způsob nakládání, přestože v otázce 2 uvedla, že daný druh obalu produkuje.

4. Jaké základní druhy gastroodpadu produkuje? Množství produkovaného odpadu označte pomocí stupnice: 1 = významné množství, 5 = nevýznamné množství. Pokud nějaký odpad během Vašeho provozu nevzniká, danou položku vynechte.

Obdobně jako u obalových odpadů budou gastroodpady z kavárenského provozu analyzovány zvlášť.

Pro zjištění nejvíce zastoupených druhů gastroodpadu se sečetla hodnota 1 a 2, přičemž hodnota 1 zastupovala významné množství. K vyjádření protipólu, tzn. nejméně zastoupených druhů gastroodpadu, se provedl součet procentuálního zastoupení hodnot 4 a 5, přičemž hodnota 5 vyjadřovala nevýznamné množství (viz graf 46 a 47).

Restaurace a bistra (n=19)

Analyzované podniky nejčastěji označily hodnotou 1 a 2 oleje a tuky (58 % respondentů; absolutně 11), zbytky surovin živočišného (55,6 % respondentů; absolutně 10) a rostlinného původu (52,6 % respondentů; absolutně 10).

Pro 89 % podniků (absolutně 16) představovaly prošlé potraviny rostlinného původu nevýznamné množství (hodnota 4 a 5) a pro 74 % podniků (absolutně 14) to byl stejný případ, ale tentokrát u prošlých potravin živočišného původu. Jedná se zároveň o druh gastroodpadu, který restaurace a bistra nejčastěji vůbec neprodukují. 16 % firemních respondentů (absolutně 3) uvedlo, že tento gastroodpad jim během provozu vůbec nevzniká. Nejméně zastoupený gastroodpad se projevil i u nedojedeného jídla na talíři a přebytků neprodaných jídel. 79 % provozoven (absolutně 15) vyjádřilo množství u přebytků nevydaných jídel pomocí hodnoty 4 a 5 a stejný případ lze pozorovat u 63,2 % provozoven (absolutně 12), které takto odpověděly v případě nedojedených jídel po zákaznících. Z toho vyplývá, že většina podniků nepokládá tyto druhy gastroodpadu za objemově významné množství.

Kavárny (n=21)

Všechny analyzované kavárny podávají ke kávě nebo čaji minimálně zákusek. 52,8 % z nich (absolutně 11) má v nabídce i teplé pokrmy.

Kavárny zvolily odpověď pomocí hodnoty 1 a 2 nejčastěji u kávové sedliny (76,2 % respondentů; absolutně 16), čajových lístků a sáčků (33,3 % respondentů; absolutně 7) a zbytků rostlinného původu (28,6 % respondentů; absolutně 6).

Pro 71,4 % kaváren (absolutně 15) představují nejméně zastoupené gastroodpady (hodnoty 4 a 5) přebytky nevydaných jídel a 66,7 % podniků (absolutně 14) odpovědělo pomocí nejvyšších hodnot, že je u nich nejmenší množství gastroodpadu v podobě nedojedeného jídla na talíři. Mezi nevýznamné množství gastroodpadu u 57,1 % kaváren (absolutně 12) lze zařadit i prošlé potraviny rostlinného původu.

Oleje a tuky (38,1 % respondentů; absolutně 8) a prošlé potraviny živočišného původu (38,1 % respondentů; absolutně 8) představují nejčastěji gastroopad, který kavárny vůbec neprodukují, což vyjádřily pomocí odpovědi „žádné množství“.

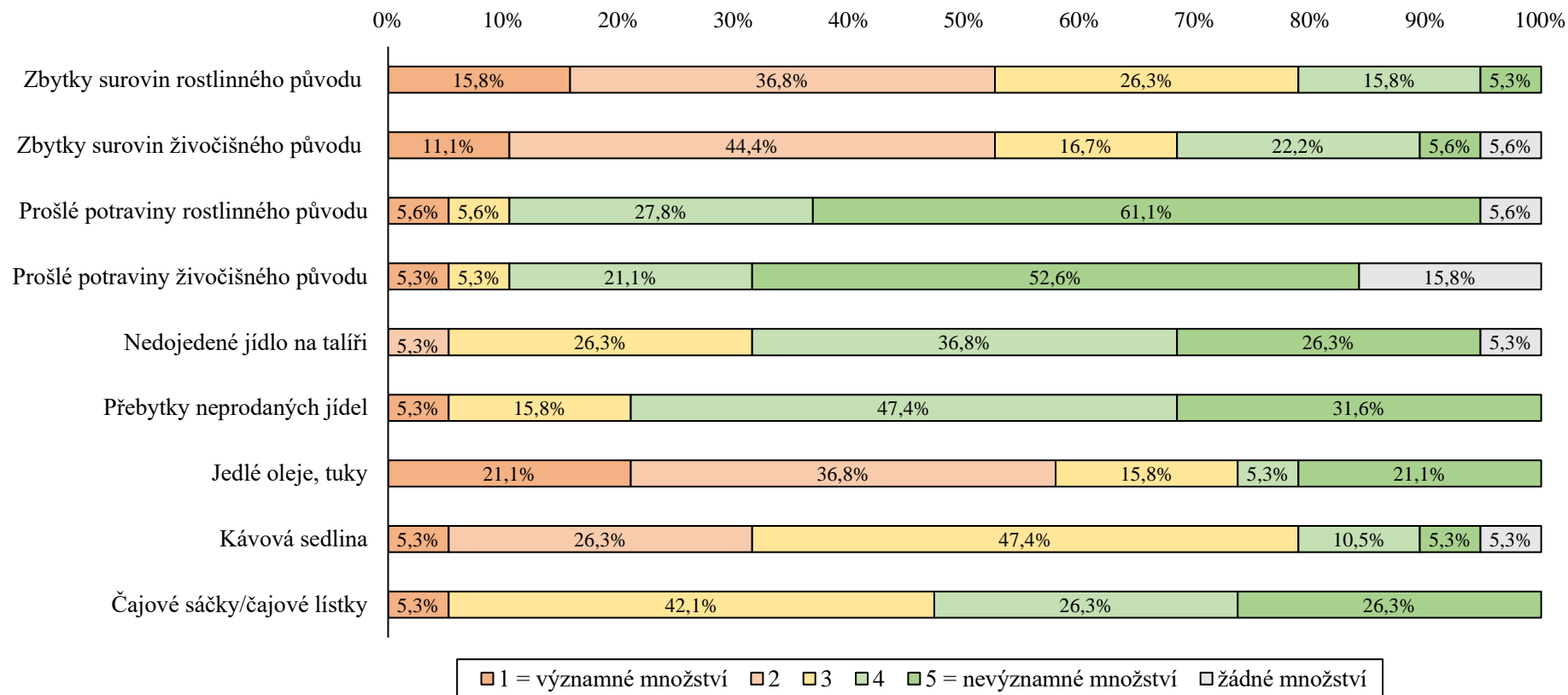
Top 3 nejvíce zastoupené druhy gastroodpadu u analyzovaných restaurací a bister jsou **oleje a tuky, zbytky živočišného a zbytky rostlinného původu.**

Top 3 nejméně zastoupené druhy gastroodpadu u analyzovaných restaurací a bister jsou **prošlé suroviny rostlinného původu, přebytky neprodaných jídel a prošlé suroviny živočišného původu.**

TOP 3 nejvíce zastoupené druhy gastroodpadu u analyzovaných kaváren jsou **kávová sedlina, čajové sáčky a lístky a zbytky rostlinného původu.**

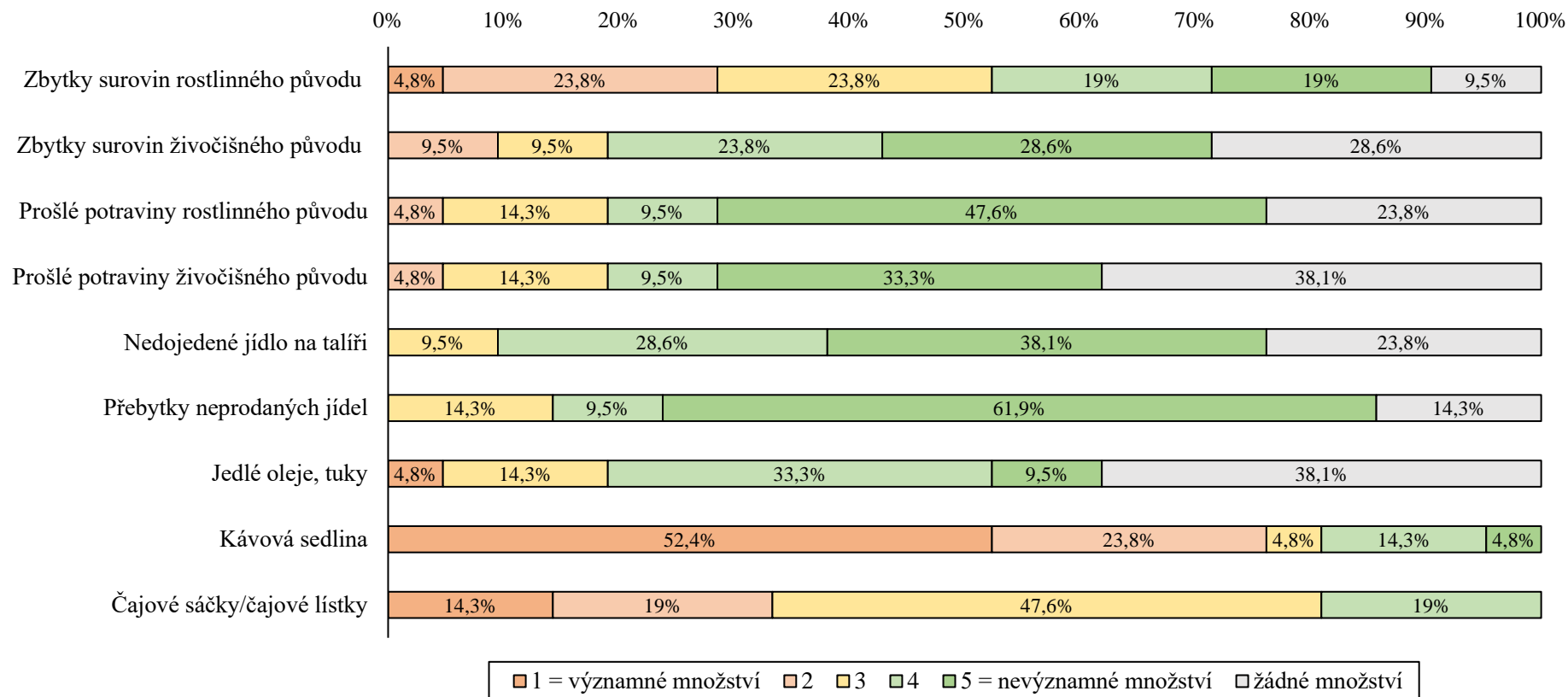
TOP 3 nejméně zastoupené druhy gastroodpadu u analyzovaných kaváren jsou **přebytky neprodaných jídel, nedojedené jídlo na talíři a prošlé potraviny rostlinného původu.**

Graf 46: Restaurace a bistra – množství produkovaného gastroodpadu (% firemních respondentů) (n = 19)



Zdroj: Vlastní zpracování

Graf 47: Kavárny – množství produkovaného gastroodpadu (% firemních respondentů) (n = 21)



Zdroj: Vlastní zpracování

5. Jak s těmito gastroodpady následně nakládáte? Uveďte prosím způsoby, které ve Vaší provozovně převažují. Pokud během Vašeho provozu nějaký odpad nevzniká, danou položku vynechte.

Gastronomické provozovny mohly zvolit více odpovědí z nabízených možností (viz graf 48 a 49).

Restaurace a bistra (n=19)

Analyzované restaurace a bistra nejlépe nakládají s odpadem v podobě olejů a tuků. U nich uvedlo 89,47 % provozoven (absolutně 17), že na jejich likvidaci využívají svoz, který zajišťuje specializovaná firma.

Směsný odpad měl největší zastoupení u čajových sáčků a lístků (79 % respondentů; absolutně 15) a kávové sedliny (73,7 % respondentů; absolutně 14). 36,8 % podniků (absolutně 7) využívá kontejner na směsný odpad pro zbytky surovin živočišného původu a 31,6 % provozoven (absolutně 5) zase u zbytků surovin rostlinného původu a prošlých potravin rostlinného a živočišného původu. Tento způsob je nesprávný, jelikož všechny tyto druhy gastroodpadu končí následně na skládce nebo ve spalovně.

Mezi gastroodpad, který je nejčastěji používán jako krmivo pro zvířata, patří zbytky surovin rostlinného původu (52,6 % respondentů; absolutně 10), nedojedené jídlo na talíři (47,4 % respondentů; absolutně 9), přebytky neprodaných jídel (36,8 % respondentů; absolutně 7) a zbytky surovin živočišného původu (36,8 % respondentů; absolutně 7). V literární rešerši bylo uvedeno, že krmit hospodářská zvířata kuchyňskými zbytky je zákonem zakázáno, výjimku mohou tvořit zbytky rostlinného původu, které nepřišly do kontaktu s živočišnými zbytky. Výzkum však ukázal, že u analyzovaných podniků se jedná stále o rozšířený způsob likvidace gastroodpadu.

Naopak malé zastoupení má svoz gastroodpadu a kompostování. Svoz gastroodpadu využívají pouze 5,3-31,6 % restaurací a bister (absolutně 1-6 podniků). Nejčastěji tento způsob volí u neprodaných a nedojedených jídel a také u zbytků živočišného původu a prošlých potravin. Kompostuje pouze 5,3-26,3 % gastro provozů (absolutně 1-5 respondentů), nejvíce uváděly zbytky rostlinného původu. 1 provozovna uvedla, že zbytky surovin živočišného původu posílá do kafilérie.

U kafilérie je důvodem malého využití pravděpodobně minimální množství zbytků syrového masa, proto se posílání těchto zbytků přímo do kafilérie nevyplatí.

Kafilérii uvedla restaurace, která se zaměřuje na pokrmy ze zvěřiny. Pouze 1 provozovna uvedla u zbytků živočišného původu a prošlých potravin živočišného původu bioplynovou stanicí. U dané restaurace se nepodařilo zjistit, jestli se jedná o soukromou bioplynovou stanicí. V Jihočeském kraji se nacházejí pouze zemědělské skládkové bioplynové stanice, kde lze likvidovat gastroodpad.

Speciální využití bylo uvedeno pouze u přebytků neprodaných jídel, bohužel gastronomické provozovny svoji odpověď blíže nespecifikovaly.

Kavárna (n=21)

Gastroodpad z kaváren ve většině případů končí v kontejneru na směsný odpad. Největší procentuální zastoupení představují v tomto případě čajové sáčky a lístky (71,4 % respondentů; absolutně 15), kávová sedlina (57,1 % respondentů; absolutně 12) a nedojedené jídlo na talíři (47,6 % respondentů; absolutně 10).

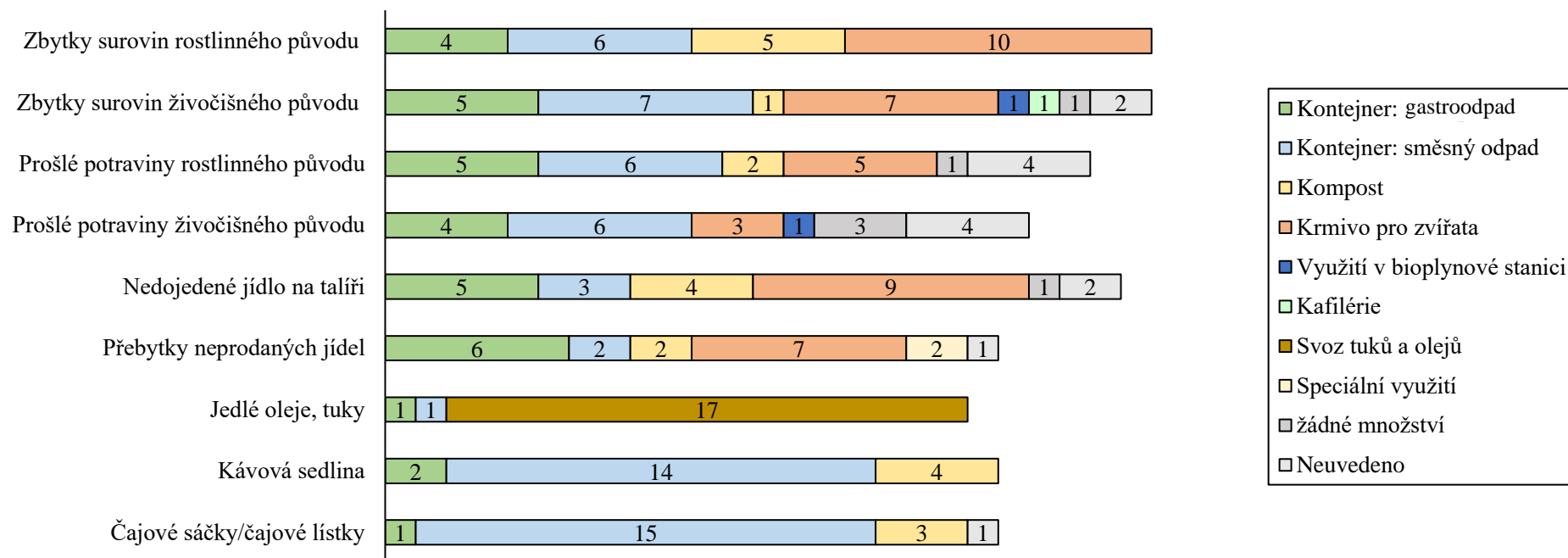
28,6 % podniků (absolutně 6) kompostuje nebo nechává kompostovat zbytky surovin rostlinného původu. 19,1 % kaváren (absolutně 4) volí stejný způsob u kávové sedliny a 14,3 % respondentů (absolutně 3) u čajových sáčků a lístků a prošlých potravin rostlinného původu.

14,3 % provozoven (absolutně 3) zkrmuje zbytky surovin živočišného původu a nedojedeného jídla na talíři. 9,5 % provozoven (absolutně 2) zkrmuje přebytky neprodaných jídel. Výzkum ukázal, že analyzované kavárny využívají gastroodpad pro krmení zvířat méně často, než tomu je v případě restaurací. Je to dáno pravděpodobně množstvím a charakterem produkovaného gastroodpadu. Kavárny mají menší množství vyprodukovaného gastroodpadu, a odpad je navíc z velké části v podobě kávové sedliny nebo čajových lístků a sáčků.

Kontejner na svoz gastroodpadu využívá pouze 4,8-14,3 % kaváren (absolutně 1-3 podniky), nejvíce u zbytků surovin rostlinného původu.

3 kavárny uvedly speciální využití u kávové sedliny. Například kavárna Matice využívá kávovou sedlinu jako hnojivo pro rostliny nebo kinokavárna Luna odevzdává kávovou sedlinu komunitní zahradě a také ji sama kompostuje. 19,1 % kaváren (absolutně 4) uvedlo speciální využití i u přebytků neprodaných jídel. Dvě kavárny uvedly, že zbylé jídlo rozdávají mezi své zaměstnance.

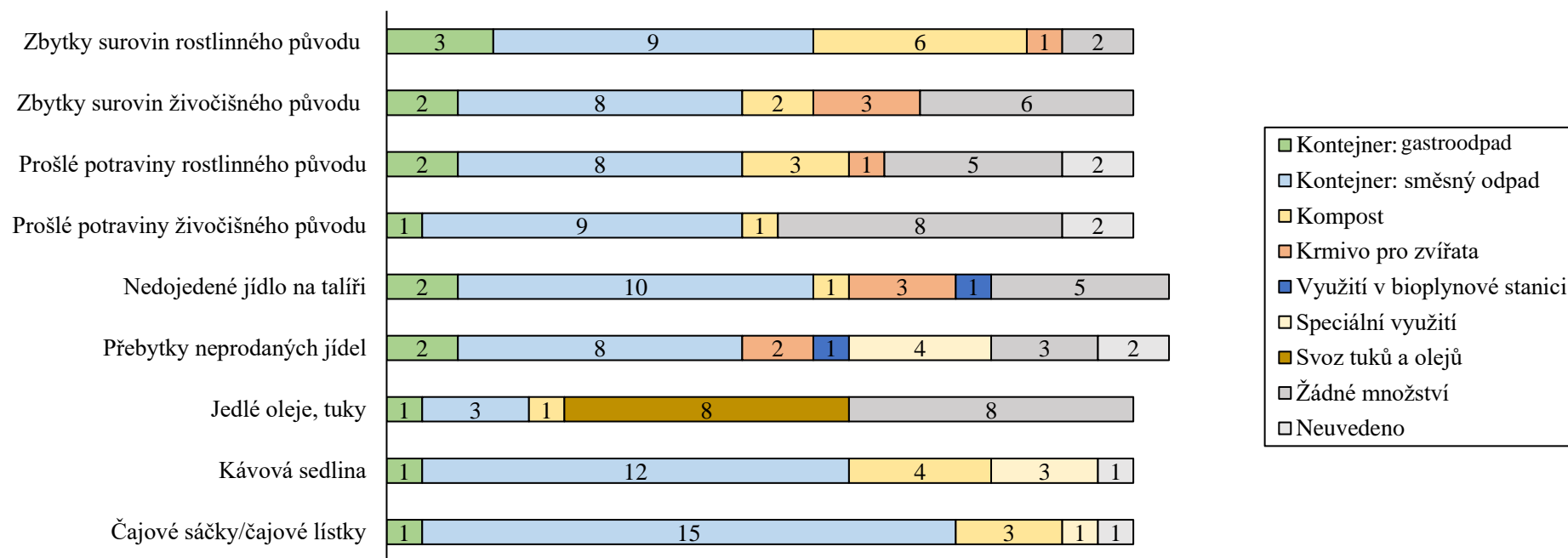
Graf 48: Restaurace a bistra– způsoby nakládání s gastroodpadem (absolutní počet firemních respondentů) (n = 19)



Zdroj: Vlastní zpracování

Poznámka: „Žádné množství“ v legendě znamená, že provozovny neprodukují daný druh obalového odpadu. „Neuvedeno“ vyjadřuje skutečnost, že gastronomická provozovna neoznačila způsob nakládání, přestože v otázce 2 uvedla, že daný druh obalu produkuje.

Graf 49: Kavárna – způsoby nakládání s gastroodpadem (absolutní počet firemních respondentů) (n = 21)

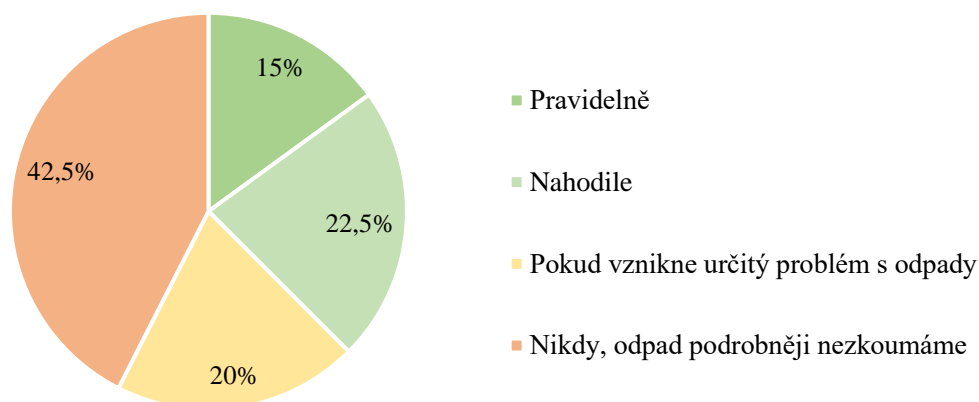


Zdroj: Vlastní zpracování

Poznámka: „Žádné množství“ v legendě znamená, že provozovny neprodukují daný druh obalového odpadu. „Neuvedeno“ vyjadřuje skutečnost, že gastronomická provozovna neoznámila způsob nakládání, přestože v otázce 2 uvedla, že daný druh obalu produkuje.

6. Jak často analyzujete gastroodpad?

Graf 50: Pravidelnost analyzování gastroodpadu (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

Ze zkoumaného vzorku gastronomických provozoven převažovaly takové, které odpad nikdy nezkoumají. Jedná se celkem o 42,5 % gastronomických provozoven (absolutně 17). 20 % provozoven (absolutně 8) analyzuje gastroodpad, když nastane určitý problém. 22,5 % provozoven (absolutně 9) zkoumá gastroodpad nahodile a pouze 15 % (absolutně 6) pravidelně.

7. Pokud analyzujete gastroodpad, k čemu analýzu následně využíváte? (n = 9)

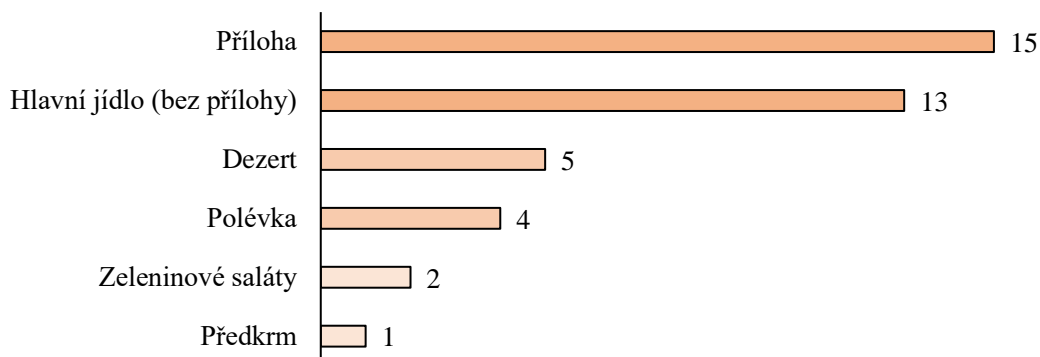
Na nepovinnou otevřenou otázku odpovědělo 9 provozoven. Například restaurace U Kropáčků využívá analýzu k sestavení nabídky pokrmů. Jedna provozovna pomocí analýzy kontroluje, jestli se s gastroodpadem zachází správně z hlediska jeho likvidace. Pět provozoven se analýzou snaží snížit množství produkovaného odpadu, mezi ně patří například kavárna Drunken Coffee nebo kinokavárna Luna. Dvě provozovny uvedly, že sice analyzují gastroodpad, ale analýzu nevyužívají pro další účely.

8. Nabízíte teplé pokrmy? (n = 40)

Z celkového počtu gastronomických provozoven nenabízí teplé pokrmy pouze 10 kaváren. Ty byly rovnou přesměrovány v dotazníku na otázku 11.

9. Jaké kategorie pokrmů ve Vaší provozovně tvoří nejčastěji gastroodpad v podobě nedojedeného jídla na talíři?

Graf 51: Kategorie pokrmů v podobě nedojedeného jídla (n = 30)

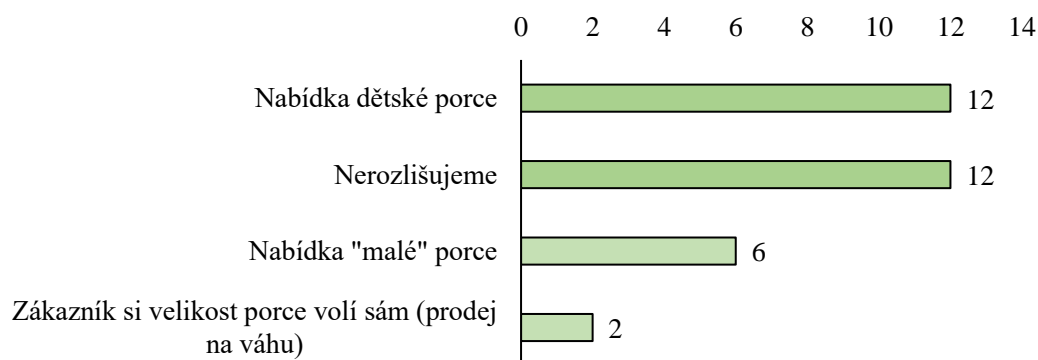


Zdroj: Vlastní zpracování

U otázky bylo možné zvolit více odpovědí. Nejčastější kategorií pokrmu, kterou zákazníci nedojídají, jsou přílohy. Tuto kategorii uvedlo 50 % provozoven (absolutně 15). Dále se jednalo o hlavní jídlo bez přílohy, kterou zvolilo jako odpověď 43,3 % provozoven (absolutně 13). V rámci spotřebitelského průzkumu uvedla více než polovina spotřebitelů (66,8 % respondentů), že nejčastěji nedojídají přílohu. Tím se výsledky odpovědí shodují.

10. Rozlišujete velikost porcí? Pokud ano, jakým způsobem?

Graf 52: Rozlišení velikosti porce (n = 30)



Zdroj: Vlastní zpracování

Provozovny opět mohly zvolit více odpovědí. 40 % provozoven (absolutně 12) uvedlo, že nabízí dětskou porci. Stejně procento představují podniky, které velikost porce nerozlišují. Nabídku „malé“ porce uvedlo 20 % provozoven (absolutně 6). U analyzovaných provozoven převažuje nabídka dětské porce nebo porce jednotné

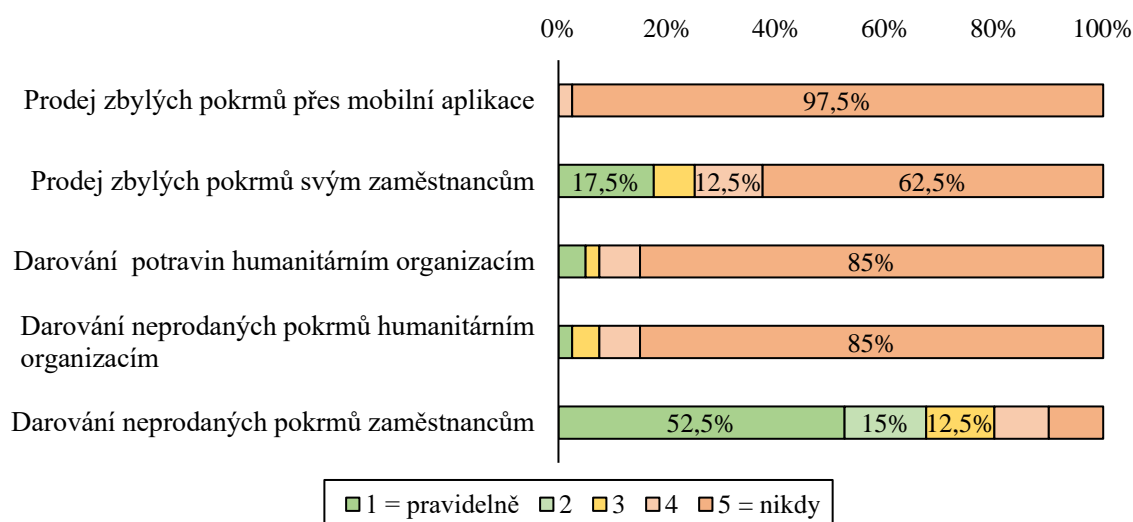
velikosti. Porci nerozlišuje 40 % provozoven, konkrétně 8 kaváren, dvě bistra a dvě restaurace.

Okruh otázek: Přebytky jídel

11. Využíváte některé z níže uvedených způsobů nakládání s přebytky jídel nebo nevyužitými potravinami před dobou expirace? Míru využití naznačte pomocí stupnice: využíváme 1 = pravidelně, 5 = nikdy.¹⁵

- a) Prodej zbylých pokrmů přes mobilní aplikace, které umožňují prodat zlevněné jídlo před dobou expirace (např. přes aplikaci Nesněženo),
- b) Prodej zbylých pokrmů svým zaměstnancům,
- c) Darování nepoužitých a řádně zabalných potravin před datem expirace humanitárním organizacím, které se starají o sociálně znevýhodněné spoluobčany,
- d) Darování neprodaných pokrmů humanitárním organizacím, které se starají o sociálně znevýhodněné spoluobčany,
- e) Darování neprodaných pokrmů zaměstnancům.

Graf 53: Způsoby nakládání s přebytky jídel nebo nevyužitými potravinami před dobou expirace (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

¹⁵ Otázka byla položena i gastro provozům, které nabízejí pouze studené pokrmy, např. dezerty, studené saláty apod.

Prodej zbylých nevydaných pokrmů přes mobilní aplikaci využívá pouze 1 provozovna – restaurace. Na hodnotící stupnici zvolila restaurace hodnotu 4, tudíž se v jejím případě jedná o okrajovou záležitost. Ostatní provozovny žádné mobilní aplikace nepoužívají.

62,5 % provozoven (absolutně 25) nevyužívá prodej nevydaných pokrmů vlastním zaměstnancům. 17,5 % provozoven (absolutně 7) uvedlo, že tento způsob volí pravidelně. Gastronomické provozovny nejčastěji darují neprodané pokrmy přímo svým zaměstnancům. 52,5 % provozoven (absolutně 21) uvedlo, že zaměstnancům neprodané pokrmy nabízejí pravidelně. 10 % provozoven (absolutně 4) naopak neprodané pokrmy nikdy zaměstnancům nedává, přičemž jedna z nich uvedla, že přebytky neprodaných jídel nemají.

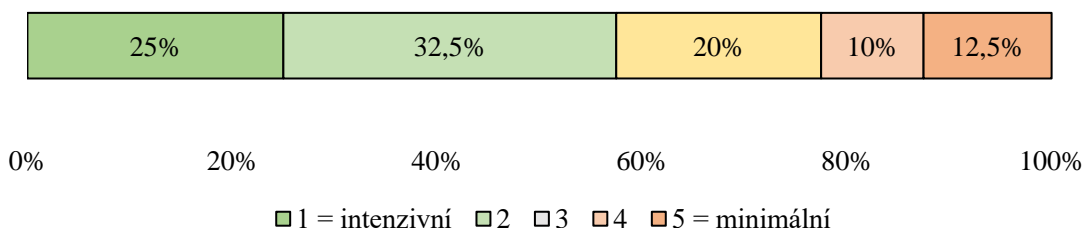
Darování neprodaných pokrmů humanitárním organizacím praktikuje v nepravidelných intervalech jen 15 % provozoven (absolutně 6). Mezi tyto provozovny patří například kavárna-bar Café Datel, bistro Impala a kavárna Fér Café.

15 % provozoven (absolutně 6) také daruje humanitárním organizacím nepravidelně potraviny před datem expirace. Mezi konkrétní provozovny lze uvést např. restauraci Kliku a kavárnu Fér Café.

Okruh otázek: Lokální a sezónní suroviny

12. Jaké průměrné zastoupení mají sezónní suroviny ve Vámi nabízených pokrmech? Míru využití naznačte pomocí stupnice: využití 1 = intenzivní, 5 = minimální.

Graf 54: Zastoupení sezónních surovin v nabízených pokrmech (n = 40)



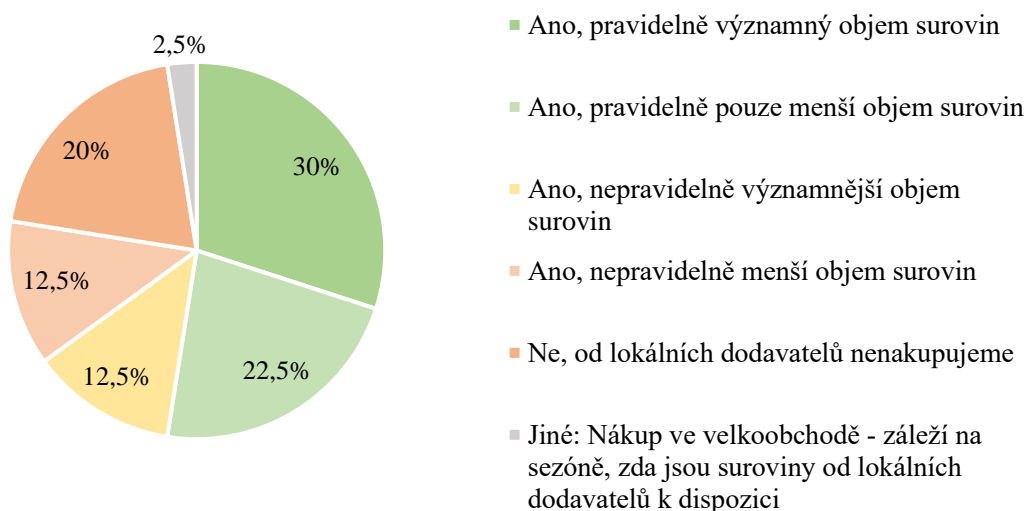
Zdroj: Vlastní zpracování

32,5 % provozoven (absolutně 13) zvolilo hodnotu 2 a 25 % provozoven hodnotu 1 (absolutně 10). Z toho vyplývá, že více než polovina podniků se zaměřuje na sezónní kuchyni. Průměr hodnot činil 2,53.

Ze spotřebitelského průzkumu vyplynulo, že nabídka pokrmů ze sezónních surovin je pro respondenty důležitá. 82,2 % respondentů zvolilo jako odpověď hodnotu 1 nebo 2, přičemž hodnota 1 znamenala „velmi důležité“. Průměrná hodnota hodnocení v rámci spotřebitelského průzkumu činila 1,70, to znamená, že spotřebitelé významně preferují jídla ze sezónních surovin.

13. Nakupujete od lokálních dodavatelů?

Graf 55: Nákup surovin od lokálních dodavatelů (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

30 % provozoven (absolutně 12) nakupuje od lokálního dodavatele pravidelně a významný objem surovin, z toho se jedná o 6 restaurací a 6 kaváren. 22,5 % provozoven (absolutně 9) nakupuje pravidelně pouze menší objem. 20 % provozoven (absolutně 8) od lokálních dodavatelů suroviny neodebírání.

Ze spotřebitelského výzkumu vyplynulo, že 84,3 % respondentů považuje nabídku pokrmů z lokálních surovin za důležitou. Pro gastronomické provozovny, které od lokálních dodavatelů suroviny neodebírají, to může znamenat jednu z cest, jak zlepšit svoji nabídku pokrmů a uspokojit tím lépe poptávku spotřebitele.

14. Uved'te prosím příklady konkrétních lokálních dodavatelů, od kterých pravidelně odebíráte produkty (n=40).

Otázka byla nepovinná a dohromady na ni odpovědělo 57,5 % provozoven (absolutně 23). Mezi nejčastější suroviny, které provozovny uvedly, patřilo maso a mléčné výrobky, ovoce a zelenina, bylinky a pečivo.

Kavárna Fér Café uvedla i konkrétní dodavatele, mezi které patří například bio statek Bemagro, farma Vícemil, bio farma Mlynářovice a farma Vlkov. Restaurace U Kropáčků odebírá suroviny například ze statku Netěchovice a farmy Loužná. Ostatní gastro podniky uvedly jako své dodavatele například pivovar Budvar, Madetu, Novák maso – uzeniny, pražírnu kávy Tomáš Hospodářský nebo pražírnu Drahonice.

Okruh otázek: Uhlíková stopa u potravin

15. Víte, co znamená pojem uhlíková stopa? K vyjádření míry Vaší znalosti využijte stupnici: 1 = velmi dobrá znalost, 5 = žádná znalost (n = 40).

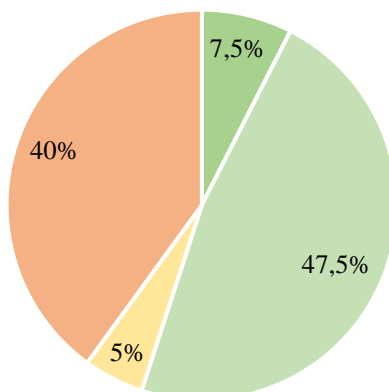
85 % provozoven znalo pojem uhlíková stopa před vyplňováním dotazníku, z toho 27,5 % podniků zvolilo z možností hodnotu 1, která vyjadřovala velmi dobrou znalost.

„Přejete si o uhlíkové stopě dozvědět více? Pokud zvolíte odpověď "Ano", zobrazí se Vám na následující stránce dodatečné informace. V opačném případě budete přesměrováni na další otázku.“

25 % gastronomických provozoven si přálo přečíst dodatečné informace o uhlíkové stopě, která se váže k produkci jednotlivých potravin (viz příloha 2). Zájem přečíst si o uhlíkové stopě již nebyl takový jako u cirkulární ekonomiky. Je to z důvodu, že převážná část firemních respondentů již pojem předtím znala.

16. Snažíte se o snížení uhlíkové stopy u Vašich jídel? (např. zvýšením podílu bezmasých jídel nebo využitím masa z ekologického chovu).

Graf 56: Postoj k uhlíkové stopě při sestavování nabídky pokrmů (n = 40)



- Ano, cíleně se snažíme uhlíkovou stopu našich pokrmů snižovat
- Cíleně ne, ale máme v nabídce vysoké zastoupení pokrmů z rostlinných produktů/využíváme bioprodukty; uhlíkovou stopu tak přirozeně snižujeme
- Ne, a ani naše pokrmy zatím uhlíkovou stopu významně nesnižují, ale v budoucnu bychom se rádi tímto směrem ubírali
- Ne, o tuto problematiku se nezajímáme

Zdroj: Vlastní zpracování

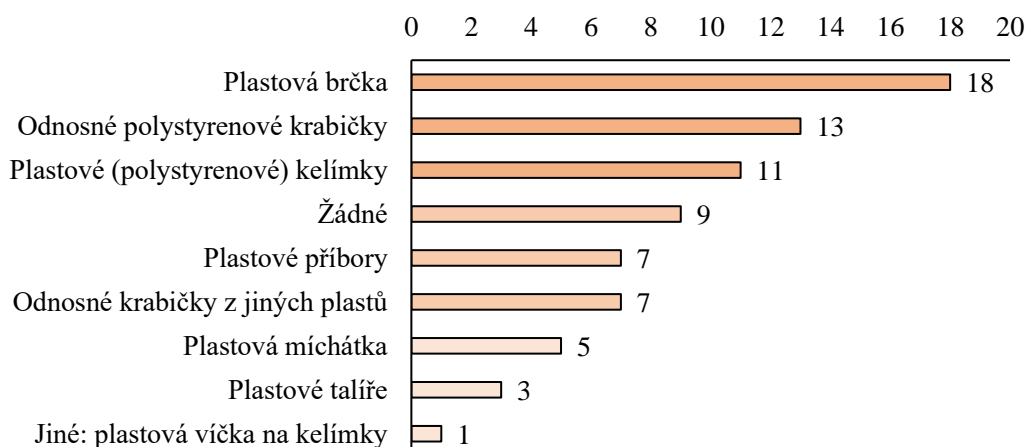
U gastronomických provozoven převažuje odpověď, která vyjadřuje, že se cíleně o snížení uhlíkové stopy nesnaží, ale v nabídce mají vysoké zastoupení pokrmů z rostlinných produktů nebo používají bioprodukty. Jedná se o 47,5 % provozoven (absolutně 19), které uhlíkovou stopu tímto způsobem přirozeně snižují.

Druhý nejčastější postoj byl u gastronomických provozoven negativní, tudíž se o uhlíkovou stopu nezajímají. Tuto možnost zvolilo 40 % provozoven (absolutně 16). Nezajem neuváděly pouze firmy, které pojem uhlíková stopa dříve neznaly, naopak znalost a neznalost byla v tomto případě rovnoměrně zastoupena.

Cíleně se snaží uhlíkovou stopu snižovat 7,5 % provozoven (absolutně 3). Jedná se například o kavárnu Fér Café a bistro Impala. Kavárna Fér Café využívá bio suroviny od místních pěstitelů a nabízí fairtrade kávu, čaj a čokoládu. Bistro Impala používá všude, kde je to možné, bio produkty z lokálních zdrojů. Nabídka pokrmů se skládá z čistě bezmasých jídel, které neobsahují palmový olej a GMO.

17. Označte prosím typy jednorázových plastů, které se ve Vaší provozovně používají.

Graf 57: Typy jednorázových plastů využívaných v analyzovaných stravovacích zařízeních (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

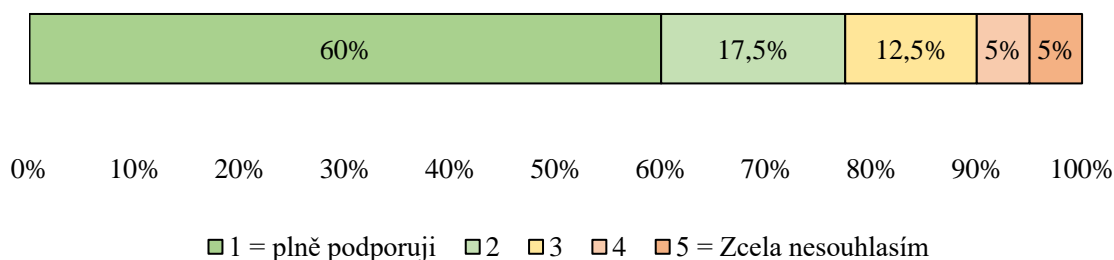
Gastronomické provozovny mohly zvolit více možností, případně uvést další typ jednorázového plastového výrobku, který nenašly v nabídce připravených odpovědí.

45 % provozoven (absolutně 18) uvedlo plastová brčka, 32,5 % z nich (absolutně 13) odnosné polystyrenové potravinové krabičky. 27,5 % provozoven (absolutně 11) používá ve svém provozu plastové (polystyrenové) kelímky. Výsledky spotřebitelského průzkumu potvrdily (otázka 25), že s výše uvedenými třemi plastovými výrobky (plastové brčko, polystyrenová krabička a plastový kelímek) se respondenti při využívání služeb gastronomických provozoven setkávají nejčastěji.

22,5 % provozoven (absolutně 9) nevyužívá žádné jednorázové plastové výrobky. Mezi tyto provozovny patří například podnik Čajírna a Kafírna a bistro Impala.

- 18. V EU byla přijata směrnice 2019/904 zakazující používat vybrané jednorázové plastové výrobky (např. plastová brčka, míchátko nebo talíře). Pomocí stupnice vyjádřete Váš postoj k uvedené právní úpravě: 1 = plně podporuji, 5 = zcela nesouhlasím.¹⁶**

Graf 58: Vyjádření souhlasu / nesouhlasu se směrnicí 2019 / 904 (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

U gastronomických provozoven převažuje pozitivní postoj ke směrnici 2019/904. 60 % gastronomických provozoven (absolutně 24) plně podporuje zákaz vybraných jednorázových plastů a 17,5 % provozoven (absolutně 7) vyjádřilo svůj souhlas hodnotou 2. Pouze 2 provozovny (5 %) vyjádřily svůj nesouhlas pomocí hodnoty 5.

- 19. Přistoupili jste již k určitým opatřením ohledně náhrady jednorázových plastů? (n=40)**

57,5 % gastronomických provozoven (absolutně 23) již přistoupilo k opatření ohledně náhrady jednorázových plastů. 17,5 % z nich (absolutně 7) se na přijetí alternativních obalů připravuje a 25 % gastronomických provozoven (absolutně 10) zatím nepodniklo žádné kroky pro náhradu jednorázových plastových výrobků.

- 20. Pokud již nahrazujete jednorázové plasty nebo jejich nahrazení připravujete, upřesněte prosím (n=21).**

Jednalo se o nepovinnou otevřenou otázku, na kterou odpovědělo dohromady 21 provozoven. 5 gastronomických provozoven využívá vratné zálohované krabičky nebo kelímky.

Restaurace U Kropáčků uvedla, že díky využívání vratných zálohovaných krabiček na jídlo ušetří měsíčně přibližně 1000 ks plastových krabiček.

¹⁶ Plné znění otázky, viz příloha 2.

Kavárna Datel nahradila všechny jednorázové obaly a brčka kompostovatelnými alternativami. Využívá také vratné znovupoužitelné krabičky a prodává opakovaně použitelné hrnky na nápoj s sebou.

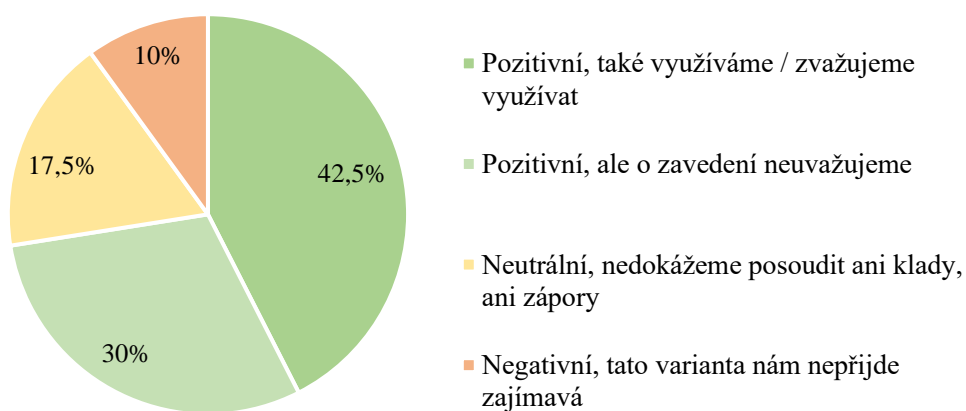
Bistro Impala využívá vratné znovupoužitelné krabičky na jídlo s sebou a dezerty nabízí ve vratných skleněných obalech.

Kavárna Matice uvedla, že se před dvěma lety zapojila do projektu budějovického re-use centra CB Kabinet. Smyslem projektu je nabízet kávu a jiné nápoje s sebou ve znovupoužitelných hrnečkích. Host kavárny si může při koupi nápoje s sebou hrneček nechat nebo odevzdat v jiném zapojeném podniku. Zmíněná kavárna tímto způsobem nahrazuje přibližně 30 % jednorázových papírových kelímků.

7,5 % provozoven (absolutně 3) používá bambusovou náhradu a jedna provozovna o využívání bambusových obalů uvažuje. Dalších 7,5 % provozoven (absolutně 3) nahradilo jednorázové plastové obaly bioplastem. V literární rešerši jsou uvedeny nevýhody, které tento druh obalu přináší, tudíž je na zvážení, zdali bioplast je nevhodnější náhradou za jednorázové plasty, které zakázala směrnice 2019/904. Zároveň předmětem směrnice jsou i bioplasty, tudíž musí se jednat o přírodní polymery bez modifikace, které lze využít jako alternativní obal. Pro náhradu plastových brček přistoupily provozovny nejčastěji ke kovové, bambusové nebo papírové alternativě.

21. Jaký je Váš postoj k využívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček na území ČR?

Graf 59: Postoj k využívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

42,5 % gastronomických provozoven (absolutně 17) vyjádřilo pozitivní postoj, a dokonce tento systém využívají nebo o něm uvažují. Mezi podniky, které znovupoužitelné krabičky nebo kelímky na nápoj používají, patří například restaurace Klika, restaurace Beseda a kavárna Café Datel. 30 % podniků (absolutně 12) sice má pozitivní postoj, ale o zavedení neuvažuje. U analyzovaných gastronomických provozoven převažuje kladný názor na zálohovaný systém znovupoužitelných krabiček a kelímků. Pouze 10 % provozoven (absolutně 4) se vyjádřilo negativně.

22. Pokud je Váš postoj negativní, uveďte prosím důvody (n=4).

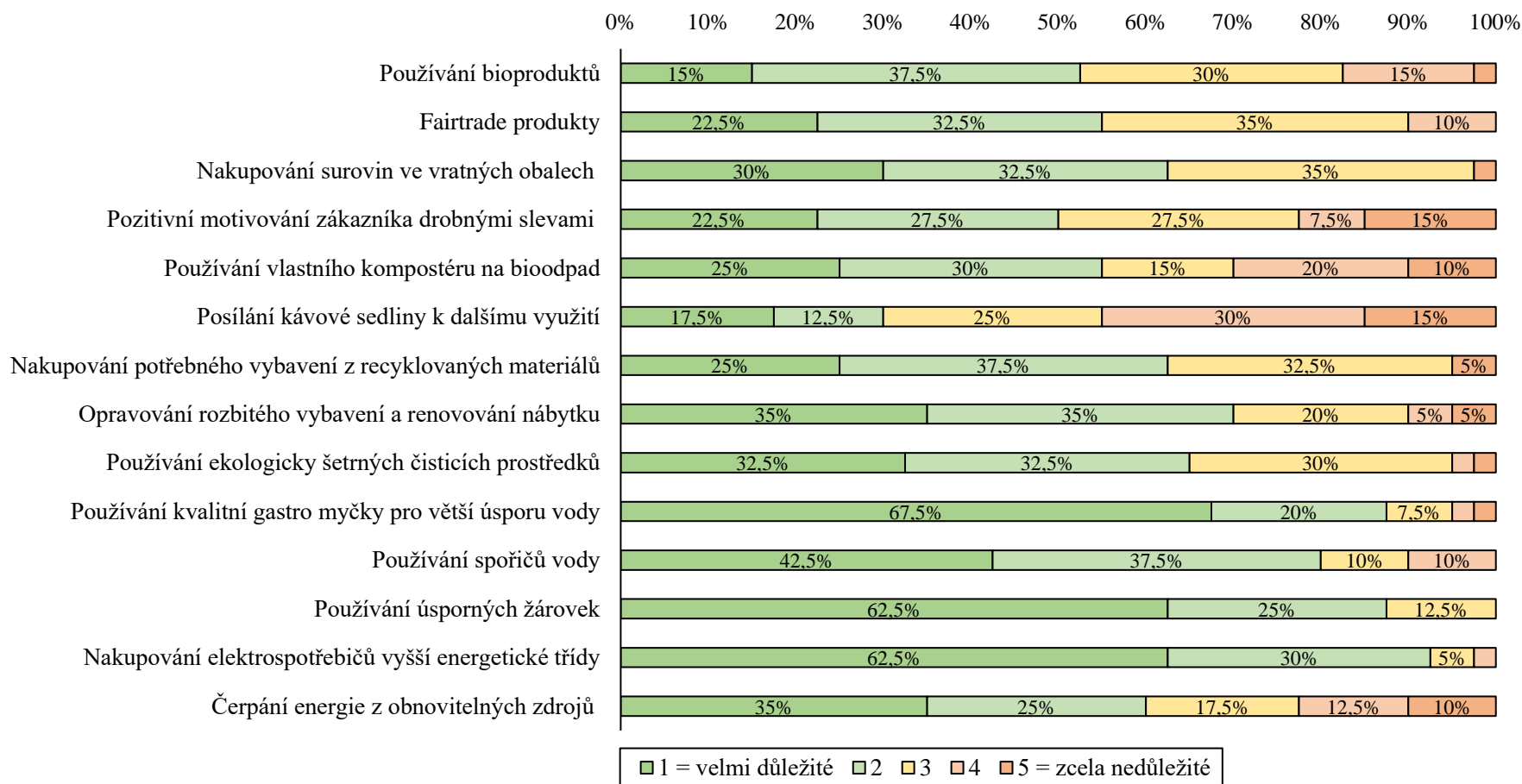
Jednalo se o nepovinnou otázku, na kterou odpovídaly pouze provozovny, které se vůči zálohovanému systému staví negativně. V tomto případě to byly 3 restaurace a 1 kavárna. Všechny uvedly hygienické důvody a vysoké náklady na pořízení zálohovaných obalů.

Okruh otázek: Význam cirkulárních principů v gastronomii

23. Jak důležité je podle Vás využití níže uvedených principů cirkulární ekonomiky v gastronomickém provozu? Váš postoj vyjádřete pomocí stupnice: 1 = velmi důležité, 5 = zcela nedůležité. Zároveň prosím označte úroveň realizace daného principu ve Vaší provozovně:

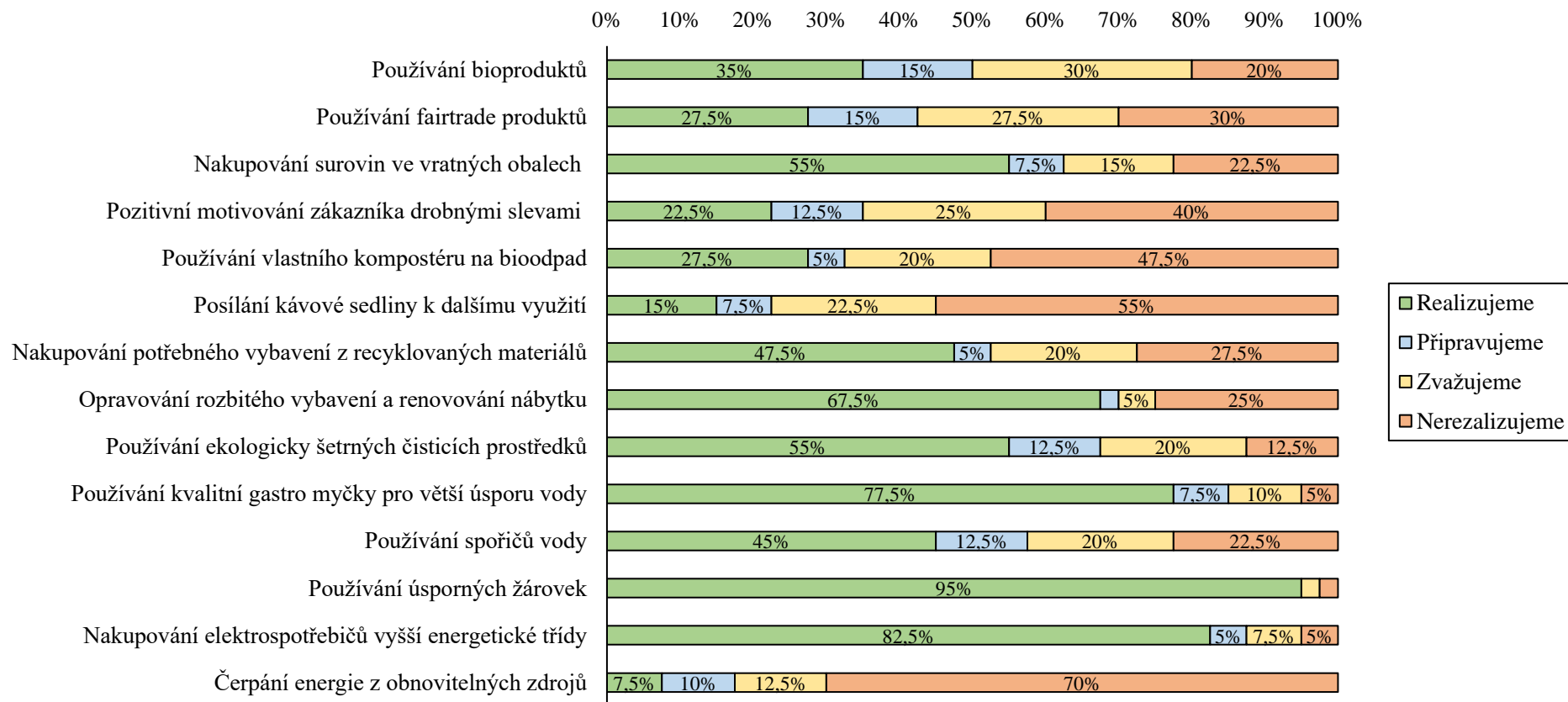
- a) Používání bioproduktů,
- b) Používání fairtrade produktů,
- c) Nakupování surovin ve vratných obalech,
- d) Pozitivní motivování zákazníka drobnými slevami k používání vlastních znovupoužitelných krabiček na jídlo a nápojových kelímků / hrnků,
- e) Používání vlastního kompostéru na biodpad,
- f) Posílání kávové sedliny k dalšímu využití,
- g) Nakupování potřebného vybavení z recyklovaných materiálů,
- h) Opravování rozbitého vybavení a renovování nábytku,
- i) Používání ekologicky šetrných čisticích prostředků,
- j) Používání kvalitní gastro myčky pro větší úsporu vody,
- k) Používání spořičů vody,
- l) Používání úsporných žárovek,
- m) Nakupování elektrospotřebičů vyšší energetické třídy,
- n) Čerpání energie z obnovitelných zdrojů.

Graf 60: Míra důležitosti zvolených cirkulárních principů u jednotlivých provozoven (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

Graf 61: Míra využití zvolených cirkulárních principů (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

Tabulka 8: Sestavený žebříček nejdůležitějších cirkulárních principů na základě průměrného hodnocení (n = 40)

Cirkulární principy	Průměrná hodnota
Nakupování elektrospotřebičů vyšší energetické třídy	1,48
Používání úsporných žárovek	1,50
Používání kvalitní gastro myčky pro větší úsporu vody	1,53
Používání spořičů vody	1,88
Opravování rozbitého vybavení a renovování nábytku	2,10
Používání ekologicky šetrných čisticích prostředků	2,10
Nakupování surovin ve vratných obalech	2,13
Nakupování potřebného vybavení z recyklovaných materiálů	2,23
Fairtrade produkty	2,33
Čerpání energie z obnovitelných zdrojů	2,38
Používání bioproduktů	2,53
Používání vlastního kompostéru na bioodpad	2,60
Pozitivní motivování zákazníka drobnými slevami	2,65
Posílání kávové sedliny k dalšímu využití	3,13

Zdroj: Vlastní zpracování

Na základě porovnání průměrného hodnocení se zjistilo, že analyzované podniky považují za nejdůležitější používání elektrospotřebičů vyšší energetické třídy (1,48), úsporných žárovek (1,50) a kvalitní gastro myčky, která snižuje spotřebu vody a energie (1,53). Jedná se o cirkulární principy, které pomáhají snížit náklady finančně náročnému provozu. Mezi principy, které zůstaly na základě průměrného hodnocení za ostatními, patří posílání kávové sedliny k dalšímu využití (3,13), pozitivní motivování zákazníků drobnými slevami pro používání vlastních znovupoužitelných krabiček a hrnků (2,65) a používání vlastního kompostéru na bioodpad (2,60).

Při porovnání s výsledky ze spotřebitelského průzkumu se pozitivní motivování drobnými slevami pro používání vlastních znovupoužitelných nádob umístilo naopak mezi třemi nejdůležitějšími principy (2,07), viz tabulka 6.

Analyzované gastronomické provozovny nejvíce využívají úsporné žárovky (95 % respondentů) a nakupují elektrospotřebiče vyšší energetické třídy (82,5 % respondentů). Další v pořadí je používání gastro myčky pro větší úsporu vody (77,5 % respondentů). Zde vyšlo najevo, že cirkulární principy, které podniky považují za nejdůležitější, ve svém provozu již převážná část z nich zavedla. Mezi další nejčastěji zavedené principy patří

opravování rozbitých věcí, renovování nábytku (67,5 % respondentů) a nakupování surovin ve vratných obalech (55 % respondentů).

Naopak nejméně podniky využívají čerpání energie z obnovitelných zdrojů (7,5 %) a posílání kávové sedliny k dalšímu využití (15 %). Otázkou je obecně znalost této možnosti a regionální dostupnost odběratelů-zpracovatelů.

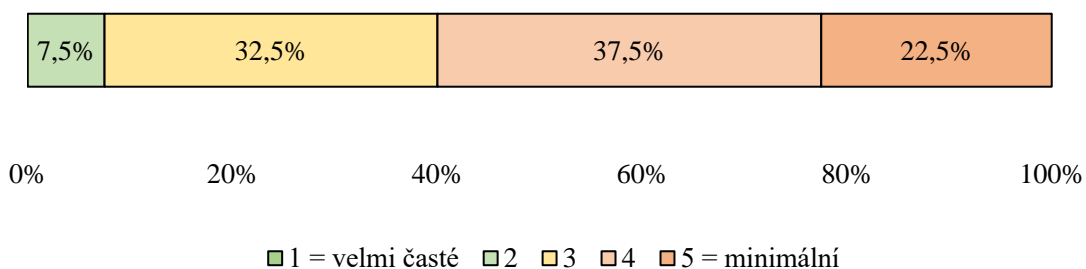
Mezi nejčastější principy, které gastronomické provozovny v současné době připravují využívat, patří hlavně nabídka pokrmů z bioproduktů (15 % respondentů) a fairtradových produktů (15 % respondentů). I přesto, že pozitivní motivování zákazníka drobnými slevami k nošení vlastních nádob skončilo při hodnocení důležitosti mezi posledními, tak ho v současné době připravuje 12,5 % podniků a dalších 22,5 % ho již aplikuje.

Mezi nejčastější principy, které podniky zvažují, patří používání bioproduktů (30 % respondentů), fairtradových produktů (27,5 % respondentů) a pozitivní motivování zákazníka drobnými slevami k nošení znovupoužitelných obalů (25 % respondentů).

Princip posílání kávové sedliny k dalšímu využití, který v celkovém hodnocení zůstal zcela za ostatními, realizuje v současné době 15 % podniků, 7,5 % provozů tento princip připravuje aplikovat a dalších 22,5 % o zavedení uvažuje. Provozovny v Českém Krumlově mají možnost se zapojit do projektu KrumLogr, o kterém je již zmíněno v literární rešerši. Další možností je odevzdat kávovou sedlinu do komunitních zahrad nebo kávovou sedlinu kompostovat. Do budoucna by bylo užitečné, aby vznikaly v dalších městech projekty jako KrumLogr, které mohou usnadnit gastronomickým provozovnám cestu, jak správně využít kávovou sedlinu.

24. Zkuste prosím odhadnout, jak běžné je v současné době využití principů cirkulární ekonomiky v českých gastronomických provozech: využití 1 = velmi časté, 5 = minimální.

Graf 62: Současné využití cirkulárních principů v českých gastronomických provozech (n = 40)

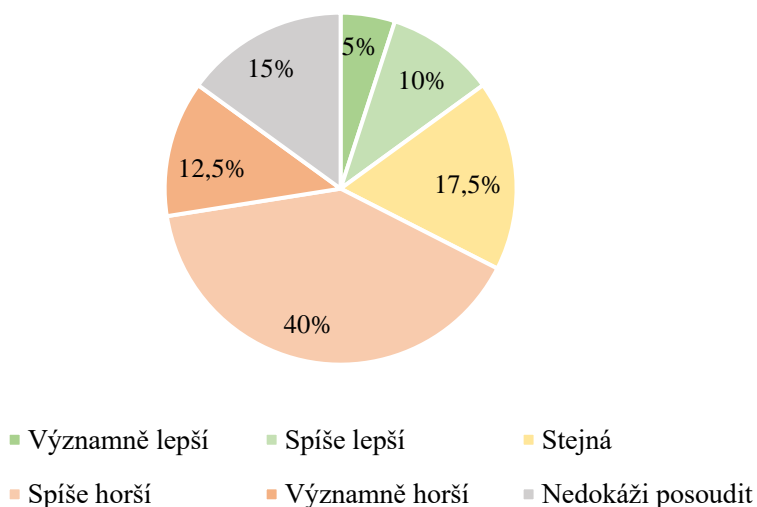


Zdroj: Vlastní zpracování

Analyzované gastronomické provozovny vyjádřily svůj názor na současné využití cirkulárních principů v gastronomii nejčastěji pomocí hodnoty 3 a 4. Průměrná hodnota činila 3,75. To znamená, že gastronomické provozovny považují využití cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie za méně časté.

25. Jaká je podle Vás v tomto ohledu situace v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU?

Graf 63: Cirkulární gastronomie v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU (n = 40)



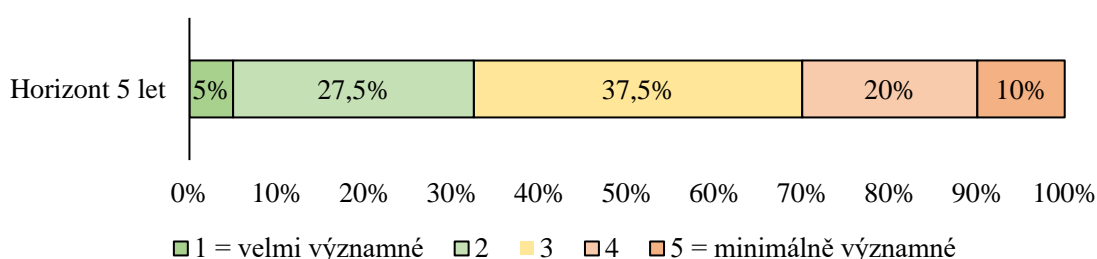
Zdroj: Vlastní zpracování

40 % gastronomických provozoven (absolutně 16) se přiklání k názoru, že situace v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU je spíše horší. 17,5 % provozoven (absolutně 7) vyjádřilo názor, že situace je stejná. Pouze 5 % provozoven (absolutně 2) si myslí, že je situace v ČR v oblasti gastronomie výrazně lepší.

26. Zkuste prosím odhadnout, jak významně budou v českých gastronomických provozech využívány principy cirkulární ekonomiky v horizontu 5 a 10 let.

a) v horizontu 5 let:

Graf 64: Význam cirkulární ekonomiky v gastronomii v horizontu 5 let (n = 40)

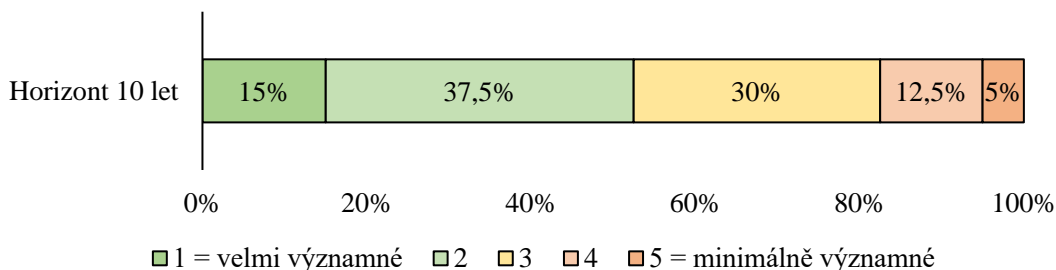


Zdroj: Vlastní zpracování

37,5 % provozoven (absolutně 15) zvolilo na hodnotící stupnici hodnotu 3, přičemž hodnota 1 znamenala velmi významné využití CE v gastronomii. 27,5 % provozoven (absolutně 11) se přiklonilo k hodnotě 2. Jednalo se o dvě nejčastější hodnocení. Průměrné hodnocení v tomto případě vyšlo 3. Z toho vyplývá, že podle analyzovaných podniků budou mít principy cirkulární ekonomiky v gastronomii za 5 let průměrný význam.

b) V horizontu 10 let

Graf 65: Význam cirkulární ekonomiky v gastronomii v horizontu 10 let (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

37,5 % provozoven (absolutně 15) vyjádřilo názor pomocí hodnoty 2, že za 10 let bude využití cirkulárních principů významné. 30 % provozoven (absolutně 12) zvolilo

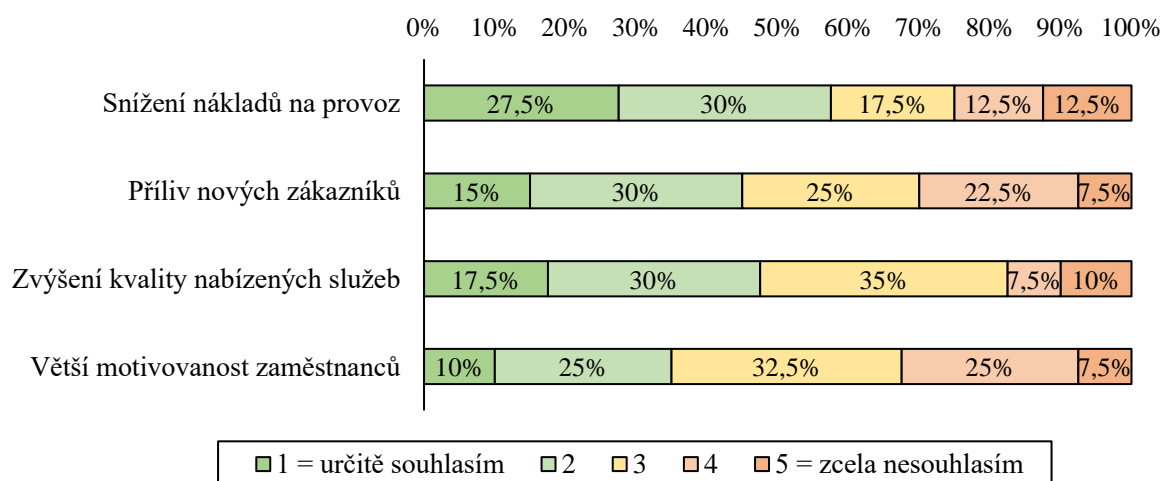
hodnotu 3, která vyjadřuje, že význam cirkulární ekonomiky v gastronomii bude stále za 10 let průměrný.

Průměrná hodnota činila 2,55. Z toho vyplývá, že podle gastronomických provozoven bude význam cirkulárních principů již v delším časovém horizontu mírně posilovat.

27. Myslíte si, že zavedení cirkulárních principů může prospět podnikání v gastronomii v následujících oblastech? Míru souhlasu-nesouhlasu naznačte pomocí stupnice: 1 = určitě souhlasím, 5 = zcela nesouhlasím.

- a) Snížení nákladů na provoz,
- b) příliv nových zákazníků,
- c) zvýšení kvality nabízených služeb,
- d) větší motivovanost zaměstnanců (zaměstnanci mohou mít lepší vztah ke své práci, když budou součástí podniku, který dbá na environmentální dopady své činnosti).

Graf 66: Cirkulární principy a jejich vliv na zlepšení podnikání v gastronomii (n = 40)



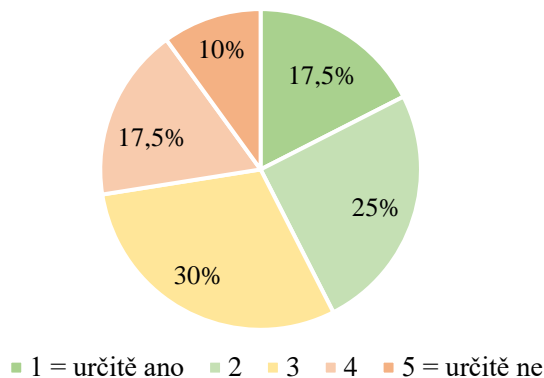
Zdroj: Vlastní zpracování

Nejčastěji hodnotu 1, která vyjadřuje názor „určitě souhlasím“ zvolily gastronomické provozovny u snížení nákladů na provoz. Z toho vyplývá, že gastronomické provozovny zastávají názor, že zavedení cirkulárních principů nejvíce pomáhá snížit náklady, naopak nejméně ovlivní motivovanost zaměstnanců.

28. Uvítali byste, kdyby principy cirkulární ekonomiky byly podpořeny certifikací?

Odpověď prosím vyjádřete pomocí stupnice: 1 = určitě ano, 5 = určitě ne.¹⁷

Graf 67: Postoj k certifikaci cirkulárního gastronomického provozu (n = 40)



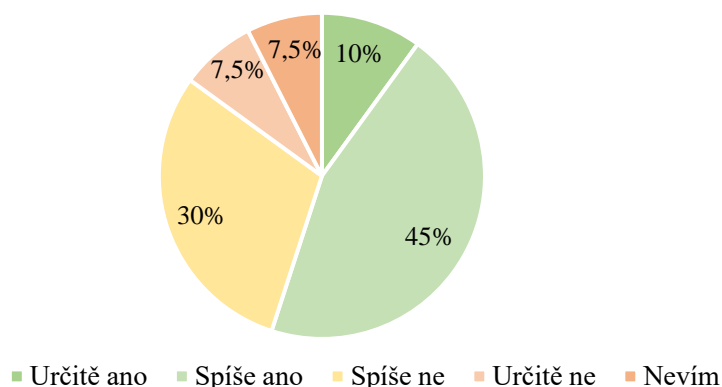
Zdroj: Vlastní zpracování

30 % provozoven (absolutně 12) vyjádřilo svoji motivaci pomocí hodnoty 3 a 25 % (absolutně 10) hodnotou 2, přičemž hodnota 1 znamenala „určitě ano“. Průměrná celková hodnota činila 2,78. Z grafu vyplývá, že 42,5 % firemních respondentů (absolutně 17) by certifikaci na základně odpovědí pomocí hodnot 1 a 2 uvítalo.

Jak již bylo zmíněno v literární rešerši, certifikování cirkulárního provozu není v současné době možné, ale v budoucnu se může situace změnit, pokud bude zájem o certifikaci sílit ze strany provozovatelů gastro podniků.

29. Je možné označit Váš podnik za "cirkulární"?

Graf 68: Hodnocení míry cirkularity ve svém provozu (n = 40)



Zdroj: Vlastní zpracování

¹⁷ Celé znění otázky včetně vysvětlení pojmu certifikace, viz příloha 2

45 % gastronomických provozoven (absolutně 18) považuje svůj provoz spíše za cirkulární. 30 % provozoven (absolutně 12) odpovědělo pomocí možnosti „spíše ne“. 10 % podniků (absolutně 4) vyjádřilo názor, že jejich provoz funguje podle cirkulárního konceptu. 7,5 % podniků (absolutně 3) se za cirkulární provoz nepovažuje nebo neví, jestli svůj provoz za cirkulární označit.

Z předchozí otázky 28 vyplynulo, že 42,5 % gastro podniků (absolutně 17) má zájem o certifikaci cirkulárního provozu, z toho 12 podniků se pokládá za cirkulární provoz nebo jejich provoz nemá od tohoto konceptu daleko.

4.2.2. Vyhodnocení výzkumných otázek

Výzkumná otázka 1: *Jaká je úroveň cirkularity/udržitelnosti u analyzovaných firem?*
(*hodnocení firem na základě strukturovaného souboru indikátorů*)

Pro účely orientačního posouzení cirkularity gastro podniků ve vybraných regionech je zvolena níže uvedená sada kritérií. Tato kritéria (environmentálně-sociální) byla stanovena na základě preferencí INCIENU (Institut Cirkulární Ekonomiky), aby zůstala zachována jednotná linie posuzování cirkularity v českém gastronomickém prostředí.

Podniky získaly na základě odpovědí z dotazníkového šetření bodové ohodnocení. Za pozitivní přístupy (blízké pojetí cirkulární ekonomiky) jsou považovány odpovědi s „nejlepším“ hodnocením (zpravidla hodnota 1 na 5-ti stupňové škále), v tomto případě jsou přiděleny 4 body. Naopak při „nejhorším“ hodnocení (zpravidla hodnota 5) je přiděleno 0 bodů. Celkově byla posouzena důležitost kritérií formou brainstormingu a některá kritéria (zejména vedlejší kritéria) mají uvedenu váhu 0,5. Naopak u hlavního kritéria, které hodnotí množství obalového odpadu a gastroodpadu a jeho následné nakládání, je zvolena váha 2. Důvod je vysvětlen u jednotlivých kritérií, viz příloha 7. Celkový počet bodů je následně porovnán s maximálně možným počtem bodů.

Podniky, které získají více než 80 % z celkového počtu bodů, jsou považovány za „cirkulárně“ orientované. Podniky se 60 až 80 % bodů jsou vyhodnoceny jako podniky s menším cirkulárním deficitem. Nakonec podniky s bodovým součtem nižším než 60 % bodů jsou považovány za podniky s významným cirkulárním deficitem.

Vzhledem k odlišnosti provozu, a tím i nastavení kritérií byly restaurace/bistra a kavárny hodnoceny zvlášť.

Do kriteriálního hodnocení byly zahrnuty oblasti ohledně znalosti CE, udržitelných surovin pro přípravu pokrmů, udržitelného odpadového managementu, od kterého se odvíjí přístup k obalům a gastroodpadu, a v neposlední řadě udržitelný provoz gastronomického podniku. Celkem bylo stanoveno 19 hlavních a 5 vedlejších kritérií, viz příloha 7.

Tabulka 9: Přehled hlavních a vedlejších kritérií

Hlavní kritéria
H1 Znalost CE
H2 Sezónnost surovin
H3 Lokálnost surovin
H4 Bioprodukty
H5a Obalové odpady – množství
H5b Obalový odpad – nakládání
H6 Vratné obaly při nákupu surovin
H7 Využívání vratných zálohovaných obalů/kelímek
H8a Gastroodpad – množství
H8b Gastroodpad – nakládání
H9 Analýza gastroodpadu
H10 Optimalizace porcí /nabídka různých velikostí
H11 Nakládání s přebytky jídel a potravin
H12 Postoj ke směrnici 2019/904 a náhrada jednorázových plastů
H13 Používání kvalitní gastro myčky pro větší úsporu vody
H14 Používání spořičů vody
H15 Používání úsporných žárovek
H16 Nakupování elektrospotřebičů vyšší energetické třídy
H17 Používání ekologicky šetrných čisticích prostředků
H18 Opravování rozbitého vybavení a renovování nábytku
H19 Využívání věcí z recyklovaných materiálů
Vedlejší kritéria
V1 Fairtrade produkty
V2 Snižování uhlíkové stopy surovin
V3 Využití zahradního nebo elektrického kompostéru
V4 Posílání kávové sedliny na další využití
V5 Využití analýzy

Zdroj: Vlastní zpracování

Celkové vyhodnocení pro restaurace a bistra:

Suma hlavních kritérií (H1+...H19) = 100 b.

Suma vedlejších kritérií (V1+...V5) = 13 b. (+ navíc 2 prémiové body za speciální využití, které nejsou započítané do maxima bodů)

Maximum bodů = 113 b. (100 %)

zisk bodů > 80 % – „cirkulárně“ orientovaná/é restaurace / bistro (113–90,5 b.)

80 % ≥ zisk bodů ≥ 60 % – restaurace/bistro s menším cirkulárním deficitem (90,4–67,8b.)

zisk bodů < 60 % – restaurace / bistro s významným cirkulárním deficitem (67,7–0 b.)

Celkové vyhodnocení pro kavárny

Suma hlavních kritérií (H1+...H19) = 94 b.

Suma vedlejších kritérií (V1+...V5) = 15 b. (+ navíc 2 prémiové body za speciální využití, které nejsou započítané do maxima bodů)

Maximum bodů = 109 b. (100 %)

zisk bodů > 80 % – „cirkulárně“ orientovaná kavárna (109–87,3 b.)

80 % ≥ zisk bodů ≥ 60 % – kavárna s menším cirkulárním deficitem (87,2–65,4 b.)

zisk bodů < 60 % – kavárna s významným udržitelným deficitem (65,3–0 b.)

Vyhodnocení:

Jednotlivé podniky jsou seřazeny sestupně podle dosažených bodů. Maximum bodů, které bylo možné během kritériálního hodnocení získat, činilo 113 u restaurací a bister a 109 u kaváren. Navíc mohly být přiděleny v konkrétních případech dva prémiové body za speciální využití obalových materiálů nebo gastroodpadu.

V tabulce 10 a 11 je uveden počet bodů za hlavní a vedlejší kritéria. Prémiové body byly započítány v tabulce do vedlejších kritérií. V posledním sloupci je uvedena skupina, do které daný podnik podle získaných bodů přísluší. První skupina představuje podniky, které lze považovat za cirkulární. Druhá skupina zahrnuje gastronomické provozovny s menším cirkulárním deficitem a třetí skupina zaštiťuje podniky, které mají významný cirkulární deficit. Pokud více provozoven dosáhlo stejného celkového počtu bodů, pořadí v tabulce se rozhodlo podle počtu bodů za hlavní kritéria. V tabulce 10 a 11 lze najít názvy konkrétních

gastronomických provozoven, které se umístily na prvních třech místech. Tyto provozovny daly souhlas k neanonymnímu zpracování dat. Pouze restaurace, která skončila na prvním místě, si nepřála být konkrétně zmiňována.

A) Vyhodnocení restaurací a bister

Tabulka 10: Bodové hodnocení – restaurace a bistra (n = 19)

Gastronomická provozovna (restaurace, bistro)	Hlavní kritéria	Vedlejší kritéria	Celkový počet bodů	Skupina*
Provozovna 1 (Anonym)	85,55	6,25	91,8	1.
Provozovna 2 (R. U Kropáčků)	77,85	9,25	87,1	2.
Provozovna 3 (Restaurace Klika)	73,75	8,25	82	2.
Provozovna 4	69,5	8	77,5	2.
Provozovna 5	70,15	6,25	76,4	2.
Provozovna 6	67	8,25	75,3	2.
Provozovna 7	67,5	5,5	73	2.
Provozovna 8	63,7	6	69,7	2.
Provozovna 9	63,85	1,75	65,6	3.
Provozovna 10	60,7	4	64,7	3.
Provozovna 11	57,05	5,75	62,8	3.
Provozovna 12	56,3	6,5	62,8	3.
Provozovna 13	59,3	2	61,3	3.
Provozovna 14	57,7	1,5	59,2	3.
Provozovna 15	48,2	7	55,2	3.
Provozovna 16	50,2	3,5	53,7	3.
Provozovna 17	50,5	1,5	52	3.
Provozovna 18	42,3	5,5	47,8	3.
Provozovna 19	39	0,5	39,5	3.

Zdroj: Vlastní zpracování

*Vysvětlivky:

1. skupina – „cirkulárně“ orientovaná/é restaurace / bistro
2. skupina – restaurace / bistro s menším cirkulárním deficitem
3. skupina – restaurace / bistro s významným cirkulárním deficitem

Po vyhodnocení sociálně-environmentálních kritérií se zjistilo, že pouze jedna provozovna typu restaurace/bistro patří do 1. skupiny. V celkovém hodnocení získala 91,8 bodů ze 113. Tato provozovna znala pojem cirkulární ekonomika před vyplňováním dotazníku. Správně nakládá s obalovými odpady, ale do budoucna by bylo vhodné snížit množství obalových odpadů v podobě měkkých plastů a nápojových kartonů. Na druhou

stranu provozovna nakupuje suroviny ve vratných obalech, které jí v podstatné míře snižují množství obalových materiálů. Až na jednu výjimku volí provozovna správný postup i při nakládání s gastroodpadem. Provozovna rovněž provádí pravidelně analýzu gastroodpadu a předchází jeho vzniku tím, že nabízí zákazníkům dětskou porci. Také daruje nevydané pokrmy svým zaměstnancům a řádně zabalené potraviny zase humanitárním organizacím. Podnik rovněž zcela souhlasí se zavedením směrnice 2019/904 a již podnikl kroky k nahrazení jednorázových plastových obalů. Provozovna také zavedla všechny cirkulární principy ohledně šetrného provozu (viz příloha 7). Důraz klade i na sezónní a lokální suroviny, které využívá při přípravě pokrmů. V procesu přípravy je v současné době využívání bioproduktů. V rámci vedlejších kritérií prozatím nerealizuje posílání kávové sedliny na další využití a o využívání fairtrade produktů pouze uvažuje. Využívá ale zahradní kompostér a snižuje přirozeně uhlíkovou stopu.

7 provozoven bylo zařazeno do skupiny 2, která představuje provoz s menším cirkulárním deficitem. Tři z nich znaly pojem cirkulární ekonomika před vyplňováním dotazníku. Tyto provozovny spojuje ve většině případů správné zacházení s obalovým odpadem, ale naopak chybná likvidace určitých druhů gastroodpadu. Právě u tohoto kritéria ztratily všechny provozovny podstatnou část bodů z hodnocení. V rámci obalových odpadů by mohly 3 provozovny do budoucna snížit množství měkkých plastových obalů. 6 gastro podniků nakupuje suroviny ve vratných obalech a sedmá tento způsob odběru připravuje. Provozovny až na jednu podporují zákaz jednorázových plastových výrobků a již je také nahradily alternativními materiály. 5 podniků analyzuje gastroodpad, ale pouze 2 pravidelně. 6 provozoven z této skupiny nabízí různou velikost porcí, nejčastěji dětskou. Každá využívá v různé míře alespoň jeden ze způsobů, jak předejít vzniku gastroodpadu. Nejčastěji nabízí nevydané jídlo svým zaměstnancům. Všechny provozovny se intenzivně zaměřují na lokální a sezónní kuchyni. 5 z nich připravuje pokrmy z bioproduktů. Až na jednu výjimku zavedly ostatní alespoň čtyři cirkulární principy v rámci šetrného provozu (viz příloha 7). Nejčastěji připravují zavést spořiče vody. Z hlediska vedlejších kritérií využívají dvě provozovny fairtrade produkty a další tři podniky se chystají fairtrade produkty odebírat. Pouze jedna provozovna v současné době posílá kávovou sedlinu na další využití, ale dva další podniky zavedení tohoto cirkulárního principu připravují. Dvě provozovny z této skupiny využívají elektrický nebo zahradní kompostér. Dokonce 1 provozovna cíleně snižuje uhlíkovou stopu u potravin a ostatní přirozeně, a to na základě výběru surovin na přípravu pokrmů.

11 provozoven se svým bodovým hodnocením pod 67,8 bodů skončily ve 3. skupině, která představuje provoz s významným cirkulárním deficitem. 6 provozoven slyšelo o cirkulární ekonomice při vyplňování dotazníku poprvé. Až na jednu výjimku se u všech provozoven vyskytlo špatné zacházení s obalovým odpadem, a to nejčastěji u kovových obalů a nápojových kartonů. U měkkých plastů a nápojových kartonů by mohly provozovny do budoucna snížit jejich množství. Prozatím pouze 4 provozovny odebírají suroviny ve vratných obalech a tento způsob odběru zvažují další dvě. Pouze jeden podnik zcela nesouhlasí se zákazem jednorázových plastových výrobků, ostatní směrnici 2019/904 podporují. Pouze 3 provozovny přistoupily k náhradě jednorázových plastů a další 4 náhradu připravují. Až na jednu výjimku volí ostatní podniky u většiny druhů gastroodpadu špatný způsob nakládání. Žádná provozovna neanalyzuje gastroodpad pravidelně, pouze 4 z nich nahodile nebo při vzniku problému. Tři podniky nerozlišují velikost porce u nabízených pokrmů, ostatní nabízejí nejčastěji alespoň dětskou porci. Až na výjimku dvou podniků využívají ostatní v různé míře minimálně jeden způsob, jak zamezit vzniku přebytků jídla. Nejčastěji nabízí neprodané pokrmy svým zaměstnancům. Kladně lze hodnotit zavedení již podstatné části cirkulárních principů z oblasti šetrného provozu (viz příloha 7). Podnikům nejčastěji chybí zavést spořiče vody nebo využití ekologických čisticích prostředků. Sezónní suroviny mají u těchto podniků průměrné zastoupení. 6 provozoven odebírá lokální suroviny nepravidelně, 4 další pravidelně ve větším nebo menším množství a jeden podnik od lokálních dodavatelů suroviny neodebírá. Pouze jedna provozovna využívá pro přípravu pokrmů bioprodukty. Při analýze vedlejších kritérií se zjistilo, že pouze 2 provozovny nabízejí produkty s certifikací Fairtrade a další dvě provozovny využívají elektrický nebo zahradní kompostér. Žádná provozovna neposílá kávovou sedlinu na další využití. 8 provozoven se o problematiku uhlíkové stopy vůbec nezajímá, ostatní ji přirozeně snižují na základě nabízených pokrmů.

B) Vyhodnocení kaváren

Tabulka 11: Bodové hodnocení – kavárny (n = 21)

Gastronomická provozovna (kavárna)	Hlavní kritéria	Vedlejší kritéria	Celkový počet bodů	Skupina*
Kavárna 1 (Fér Café)	84	11,5	95,5	1.
Kavárna 2 (Kinokavárna LUNA)	79,5	12,5	92	1.
Kavárna 3 (Drunken Coffee)	72,8	14,5	87,3	1.
Kavárna 4	73	11	84	2.
Kavárna 5	72	6	78	2.
Kavárna 6	68	7,5	75,5	2.

Kavárna 7	66,5	9	75,5	2.
Kavárna 8	67,3	8	75,3	2.
Kavárna 9	65,5	4,5	70	2.
Kavárna 10	61,7	7,5	69,2	2.
Kavárna 11	61	5,5	66,5	2.
Kavárna 12	58,8	5,5	64,3	3.
Kavárna 13	59	5	64	3.
Kavárna 14	55,5	8	63,5	3.
Kavárna 15	57,2	3,5	60,7	3.
Kavárna 16	53,5	7	60,5	3.
Kavárna 17	49,5	7,5	57	3.
Kavárna 18	48,5	2,5	51	3.
Kavárna 19	44,5	4,5	49	3.
Kavárna 20	40,8	4	44,8	3.
Kavárna 21	31,3	1,5	32,8	3.

Zdroj: Vlastní zpracování

***Vysvětlivky:**

1. skupina – „cirkulárně“ orientovaná kavárna
2. skupina – kavárna s menším cirkulárním deficitem
3. skupina – kavárna s významným cirkulárním deficitem

3 kavárny, které na základě svých dosažených bodů skončily v první skupině, znaly koncept cirkulární ekonomiky před vyplňováním dotazníku. 2 kavárny správně zachází s obalovým odpadem. U jedné se zjistilo, že kovové materiály vyhazuje do směšného odpadu. Tato kavárna by rovněž měla snížit do budoucna množství měkkých plastových obalů a nápojových kartonů. Dvě kavárny uvedly, že vybrané obaly u nich netvoří významné množství odpadu. Všechny tři podniky nakupují suroviny ve vratných obalech a souhlasí se směrnicí 2019/904. Již také přistoupily k náhradě jednorázových plastových výrobků. Dvě kavárny zacházejí s gastroodpady, až na výjimku dvou druhů, správně. U jedné z nich se bohužel našlo více špatných způsobů při nakládání s gastroodpadem. Dvě kavárny provádějí analýzu nahodile, třetí analýzu neprovádí nikdy. Každá kavárna se snaží předcházet přebytkům tím, že minimálně nabízí nevydané pokrmy svým zaměstnancům. Kavárna Fér Café dokonce dává darem zbylé pokrmy a potraviny humanitárním organizacím. Kavárny se také intenzivně zaměřují na lokální a sezónní suroviny. Rovněž nabízejí pokrmy z bioproduktů. Provozovny již zavedly téměř všechny principy v rámci šetrného provozu (viz příloha 7). Nanejvýš jim schází zavést dva poslední, které buď připravují nebo zvažují. V rámci vedlejších kritérií všechny tři kavárny využívají fairtrade produkty. Pouze jedna využívá zahradní nebo elektrický kompostér, naopak všechny posílají

kávovou sedlinu na další využití. Jedna provozovna dokonce cíleně snižuje uhlíkovou stopu, ostatní přirozeně.

8 kaváren skončilo na základě celkového vyhodnocení ve 2. skupině. 6 provozoven znalo pojem cirkulární ekonomika před vyplňováním dotazníku. Kavárny správně nakládají s obalovým odpadem, pouze dvě uvedly špatný postup u kovových materiálů. 5 provozoven by mělo v budoucnu snížit množství odpadu v podobě nápojových kartonů. 6 kaváren nakupuje suroviny ve vratných obalech a zároveň všechny podporují zákaz vybraných druhů jednorázových plastů. Z toho 5 z nich již tyto plasty nahradily alternativními materiály. U provozoven převažuje špatné zacházení s gastroodpadem, velké zastoupení zde má směsný odpad, tudíž míra třídění gastroodpadu je zde podprůměrná. 3 kavárny analyzují gastroodpad pravidelně, další tři při vzniku problému a zbývající podniky gastroodpad nikdy neanalyzují. Na druhou stranu se všechny snaží snížit přebytky neprodaných pokrmů pomocí darování, a to nejčastěji přímo svým zaměstnancům. Lokální a sezónní suroviny jsou v jednotlivých kavárnách zastoupeny v různé míře, ale pouze jedna z nich uvedla, že lokální a sezónní suroviny neodebírání. 4 kavárny využívají k přípravě pokrmů bioprodukty, další dvě využití připravují. Kavárny zavedly minimálně 5 cirkulárních principů v rámci šetrného provozu (viz příloha 7). Nejméně využívají opravy rozbitého nábytku a spořiče vody. U vedlejších kritérií 3 kavárny využívají fairtrade produkty. Jedna z nich uvedla, že více než fairtrade produkty využívá hlavně kávu z direct trade. 2 kavárny využívají zahradní nebo elektrický kompostér. Další 2 kavárny posílají kávovou sedlinu k dalšímu využívání, o zavedení uvažuje dalších 5 kaváren. 6 kaváren snižuje přirozeně uhlíkovou stopu, jeden podnik se dokonce na její snižování cíleně zaměřuje a pouze jedna kavárna uvedla, že se o uhlíkovou stopu nezajímá.

10 kaváren se nachází ve 3 skupině. 6 kaváren neznalo pojem cirkulární ekonomika před zapojením do výzkumu. U všech podniků se vyskytlo alespoň jedno špatné zacházení s obalovým odpadem, a to nejčastěji u kovových obalů. Nákup surovin ve vratných obalech zavedly prozatím dvě kavárny, tři další o zavedení uvažují. Až na výjimku dvou podniků podporují kavárny zákaz jednorázových plastových materiálů dle směrnice 219/904. 7 z nich již přistoupilo k jejich náhradě. U kaváren také převažovalo špatné nakládání s gastroodpadem. Ukázalo se, že gastroodpad končí nejčastěji ve směsném odpadu, a tudíž i v této skupině je nakládání s gastroodpadem podprůměrné. 3 provozovny analyzují gastroodpad nahodile, 2 při vzniku problému a ostatní gastroodpad nikdy neanalyzují. Kromě dvou kaváren se ostatní snaží snížit přebytky neprodaných pokrmů tím, že je darují

svým zaměstnancům. V této skupině se nejčastěji projevila skutečnost, že podniky od lokálních dodavatelů suroviny vůbec neodebírají. Sezónní suroviny jsou v těchto provozovnách zastoupeny v různé míře, pouze 2 provozovny uvedly, že nepřipravují pokrmy ze sezónních surovin. Pouze 1 kavárna využívá při přípravě pokrmů bioprodukty, další 3 provozovny zavedení připravují. Míra zavedení cirkulárních principů v rámci šetrného provozu (viz příloha 7) je v podstatně nižší než u kaváren z předchozích dvou skupin. Podniky nejméně využívají věci z recyklovaných materiálů, spořiče vody a ekologicky šetrné čisticí prostředky. Z hlediska vedlejších kritérií pouze jedna kavárna uvedla, že odebírá produkty s certifikací Fairtrade, 3 další o využívání těchto produktů uvažují. 2 kavárny využívají zahradní nebo elektrický kompostér, jedna o zavedení uvažuje. Pouze 2 kavárny posílají kávovou sedlinu na další využití, zavedení zvažují další 2 kavárny. 3 kavárny snižují přirozeně uhlíkovou stopu a ostatní se o tuto problematiku nezajímají.

Shrnutí vyhodnocení

Jak u restaurací a bister, tak i u kavárenského provozu byla nejpočetnější skupinou podniků ta, která představovala významný cirkulární deficit. Jednalo se dohromady o 52,5 % podniků (absolutně 21). Mezi ně patřilo 10 restaurací, 1 bistro a 10 kaváren. Tento deficit spočívá převážně ve špatném nakládání s gastroodpadem a obalovým odpadem. Rovněž by se provozovny měly více zaměřit na lokální a sezónní suroviny a do budoucna zavést více cirkulárních principů v rámci šetrného provozu.

U 37,5 % podniků (absolutně 15) se na základě výzkumu zjistilo, že mají menší cirkulární deficit. Jednalo se konkrétně o 5 restaurací, 2 bistra a 8 kaváren. Menší cirkulární deficit mají provozovny z důvodu špatně nastaveného odpadového managementu, a to hlavně v oblasti nakládání s gastroodpadem.

10 % podniků (absolutně 4) lze na základě vyhodnocení stanovených kritérií pokládat za cirkulární. Do této skupiny patřily 3 kavárny a 1 restaurace. Provozovny již aplikovaly v porovnání s předchozími skupinami více cirkulárních principů, a to od základních až po méně běžné (např. darování potravin humanitárním organizacím, využití zahradního kompostéru, odběr surovin a potravin ve vratných obalech, posílání kávové sedliny k dalšímu využití nebo preferování fairtrade produktů). I zde je ale možné najít prostor pro zlepšení, a to hlavně v oblasti nakládání s gastroodpadem a obalovým materiálem.

V této analýze dopadl kavárenský provoz lépe než restaurace a bistra. Za cirkulární provoz lze považovat 3 kavárny, ale pouze 1 restauraci. Jeden z důvodů může být ten, že cirkulární principy se snadněji aplikují a lépe dodržují u provozu kavárny. V porovnání s restauracemi a bistry mají jednodušší provoz. Lze tak konstatovat, že provozovny s funkcí společensko – zábavní mají lepší předpoklady pro přechod na cirkulární koncept podnikání než provozovny s funkcí základního a doplňkového stravování.

U dalšího výzkumu nebo budoucího projektu je vhodné doplnit kritéria o další sociální aspekty (např. školení, motivace personálu angažovanost zaměstnanců, zaměstnávání osob znevýhodněných na trhu práce, preferování krátkých dodavatelských řetězců, partnerství s dodavateli, podpora místní ekonomiky, férové jednání se zákazníky apod.) a také kritéria ekonomická (podrobnější dopad na ekonomickou situaci firem). V této diplomové práci se vycházelo při sestavování firemního dotazníku a následně kritérií převážně z pilotního projektu Cirkulární kavárny. Během projektu byla stanovena hlavně environmentální a částečně sociální kritéria (10 kritérií pro cirkulární kavárny), viz kapitola 2.5.1. v literární rešerši.

Výzkumná otázka 2: Je sebehodnocení firem z pohledu cirkularity objektivní?

U této výzkumné otázky se vychází z odpovědí na dotazníkovou otázku: „Je možné označit Váš podnik za "cirkulární"?“ Provozovny mohly odpovědět podle připravených možností: „určitě ano“, „spíše ano“, „nevím“, „spíše ne“, „určitě ne“. Na základě vyhodnocení výzkumné otázky 1 lze posoudit, zdali je sebehodnocení firem objektivní.

10 % provozoven (absolutně 4) se považuje za cirkulární. Na otázku v dotazníkovém šetření odpověděli „určitě ano“. Tato odpověď je v souladu s umístěním provozoven do 1. skupiny, kam patří „cirkulárně“ orientované gastronomické podniky. Zařazení do 1. skupiny splnila na základě dosažených bodů z kritériálního hodnocení pouze jedna provozovna (kavárna). Ostatní tři provozovny skončily na prvních třech místech ve 2. skupině. V tomto případě to lze považovat za nevýznamné nadhodnocení plnění kritérií CE, tudíž sebehodnocení těchto provozoven bylo objektivní.

45 % provozoven (absolutně 18) uvedlo, že se spíše považuje za provoz, který je cirkulárně orientovaný. Tato odpověď je v souladu s umístěním provozoven do 2. skupiny, kam patří restaurace / bistro s menším cirkulárním deficitem. 3 provozovny skončily v bodovém hodnocení v 1. skupině. 11 provozoven se zařadilo do 2. skupiny a 4 provozovny, které se pokládají za spíše cirkulárně zaměřené, skončily ve 3. skupině

s významným cirkulárním deficitem. Z toho důvodu se tyto 4 podniky neohodnotily objektivně, jelikož jejich provoz ještě potřebuje významný počet změn, aby se mohl považovat za cirkulární.

7,5 % provozoven (absolutně 3) uvedlo, že neví, zdali se považovat za cirkulární gastronomický podnik. Na základě získaných bodů z kriteriálního hodnocení skončil jeden z nich ve 2. skupině a 2 podniky ve 3 skupině. U těchto podniků se projevila neznalost problematiky CE. Přestože dva z nich v dotazníku uvedly, že koncept CE znají, nedokázaly svůj provoz objektivně zhodnotit.

30 % provozoven (absolutně 12) se spíše za cirkulární nepovažují. Tyto restaurace skončily všechny ve 3. skupině. Odpověď „spíše ne“ je v souladu s umístěním provozoven do 3. skupiny, kam patří restaurace / bistro s významným cirkulárním deficitem. Pozitivní skutečností je, že si podniky uvědomují rezervy ve svém podnikání z pohledu CE.

7,5 % provozoven (absolutně 3) určitě nepovažuje svůj provoz za cirkulární. Tato odpověď je opět v souladu s umístěním provozoven do 3. skupiny, kam patří restaurace / bistro s významným cirkulárním deficitem. Tyto provozovny skončily na posledních místech ve třetí skupině, tudíž svůj provoz zhodnotily objektivně. Jsou si vědomy, že mají nedostatky ve většině oblastech, které byly zahrnuty do enviromentálních a sociálních kritérií pro hodnocení cirkularity.

Výzkumná otázka 3: Jaký dopad na podnikání má dle majitelů firem aplikace principů CE?

Tabulka 12: Pozitivní vliv CE na zvolené faktory – postoj restaurací a bister (n = 19)

Restaurace a bistra	1 = významný	2	3	4	5 = minimální	Průměrná hodnota
Snížení nákladů	21,1 %	21,1 %	31,6 %	10,5 %	15,8 %	2,78
Příliv nových zákazníků	5,3 %	31,6 %	26,3 %	21,1 %	15,8 %	3,11
Zvýšení kvality nabízených služeb	10,5 %	36,8 %	26,3 %	10,5 %	15,8 %	2,84
Větší motivovanost zaměstnanců	5,3 %	21,1 %	26,3 %	31,6 %	15,8 %	3,32

Zdroj: Vlastní zpracování

Tabulka 13: Pozitivní vliv CE na zvolené faktory – postoj kaváren (n = 21)

Kavárny	1 = významný	2	3	4	5 = minimální	Průměrná hodnota
Snížení nákladů	33,3 %	38,1 %	4,8 %	14,3 %	9,5 %	2,29
Příliv nových zákazníků	23,8 %	28,6 %	23,8 %	23,8 %	0 %	2,48
Zvýšení kvality nabízených služeb	23,8 %	23,8 %	42,9 %	4,8 %	4,8 %	2,43
Větší motivovanost zaměstnanců	14,3 %	28,6 %	38,1 %	19,1 %	0 %	2,62

Zdroj: Vlastní zpracování

U výzkumné otázky 3 měly gastronomické provozovny ohodnotit pozitivní vliv cirkulárního provozu na zvolené faktory. Těmi jsou snížení nákladů, příliv nových zákazníků, zvýšení kvality nabízených služeb a větší motivovanost zaměstnanců.

Kavárny obecně přikládaly vlivu cirkulární ekonomiky větší význam než restaurace a bistra. Na základě průměrných hodnot se všechny typy gastronomických provozoven shodly na stejném pořadí intenzity vlivu cirkulární ekonomiky. Podle nich má cirkulární ekonomika největší vliv na snížení nákladů na provoz a na zvýšení kvality nabízených služeb. O něco méně působí podle zapojených gastro podniků na příliv nových zákazníků a na motivovanost zaměstnanců.

Výzkumná otázka 4: *Jaká je v současné době úroveň aplikace principů CE v českých gastronomických provozech (i v porovnání s ostatními členskými státy EU)? Jak se bude měnit ve střednědobém a dlouhodobém horizontu?*

Zapojené podniky hodnotily současné využití cirkulárních principů nejčastěji hodnotou 3 a 4, přičemž hodnota 1 vyjadřovala velmi časté využití a 5 naopak minimální. Kavárny nejčastěji zvolily hodnocení pomocí hodnoty 3 a restaurace pomocí hodnoty 4. Průměrné hodnocení 3,75 naznačuje, že analyzované podniky pokládají současné využití cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie za podprůměrné.

Provozovny (40 %) vyjádřily převážně názor, že z pohledu cirkulární ekonomiky je situace v ČR spíše horší než v ostatních členských zemích EU. Druhým nejčastějším názorem provozoven (17,5 %) byla odpověď, že je situace stejná.

Výzkum z roku 2019 (Zielińska, 2019), který měl za cíl porovnat jednotlivé země EU z hlediska úrovně aplikace cirkulární ekonomiky, zjistil, že se Česká republika umístila na 13. místě z 28 zemí¹⁸. Jednalo se o výzkum cirkulární ekonomiky na obecné úrovni (nikoli ve vazbě ke gastronomii), kde hlavními indikátory byly například míra recyklace jednotlivých materiálů včetně plastu a emise skleníkových plynů na obyvatele. Z toho vyplývá, že úroveň cirkulární ekonomiky v České republice se řadí mezi lepší průměr. Mezi první tři nejlepší země EU z hlediska implementace cirkulární ekonomiky patří Švédsko, Dánsko a Finsko.

Výzkum ukázal, že využití cirkulární ekonomiky v horizontu 5 let bude podle analyzovaných provozoven průměrné, což dokazuje průměrná hodnota 3. V horizontu 10 let by měl být cirkulární gastronomických provoz již častější praxí. Průměrná hodnota 2,55 naznačuje, že by měla CE mírně nabývat na významu.

Z výzkumné otázky 4 lze vyvodit u analyzovaných gastronomických provozoven spíše negativní pohled na současnou situaci cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie. I výhled do budoucna není pro cirkulární ekonomiku zcela pozitivní. Cirkulární ekonomika sice bude podle majitelů gastro podniků v horizontu 5 a 10 let nabývat na významu, ale relativně pomalu.

¹⁸ V roce 2019 bylo členem EU ještě Spojené království Velké Británie a Severního Irska. Spojené království vystoupilo z EU 31.01.2020.

4.3. Shrnutí dotazníkového průzkumu

Na základě provedených průzkumů se ukázalo, že znalost cirkulární ekonomiky je jak na straně firem, tak na straně spotřebitelů malá. 50 % firem se s konceptem cirkulární ekonomiky setkalo až při dotazníkovém šetření, 37,5 % firemních respondentů označilo svoji znalost za průměrnou až podprůměrnou. 63,9 % spotřebitelů cirkulární ekonomiku neznalo, což je více než polovina dotazníkového vzorku. 14,5 % respondentů hodnotí svoji znalost jako podprůměrnou. Nejčastěji si spotřebitelé pod pojmem cirkulární ekonomika představují opětovné využívání materiálů a recyklaci. Spotřebitelé, kteří cirkulární koncept znali, se o něm nejčastěji dozvěděli prostřednictvím médií. Z převažující neznalosti cirkulární ekonomiky vyplývá, že většina spotřebitelů neslyšela ani o cirkulárních gastronomických provozech. Výjimku tvoří pouze 13,4 % spotřebitelů. INCIEN má za cíl do roku 2030 zvýšit povědomí o cirkulární ekonomice, a to až u 80 % populace, která bude koncept považovat za pozitivní změnu. Rovněž stát by se měl zasadit o změny v této oblasti a posilovat povědomí o cirkulární ekonomice.

U spotřebitelského průzkumu byla zkoumána nejprve udržitelná spotřeba v obecné rovině, přičemž se zjistilo, že více než tři čtvrtiny spotřebitelů považují svoji spotřebu za udržitelnou. Intenzivně třídí odpad (79 % respondentů), šetří energií (82,5 % respondentů) a vodou (69,5 % respondentů). Na druhou stranu zůstaly v pozadí nákupy ekologicky šetrných produktů včetně biopotravin (21,2 % respondentů) a využívání služeb sdílené ekonomiky (5,95 % respondentů). Co se týká produkce komunálního odpadu, až na výjimku 11,4 % spotřebitelů si ostatní uvědomují, že stále velké procento odpadu končí na skládce a ve spalovně.

V rámci firemního průzkumu se výzkum zaměřil na tři hlavní oblasti, kde lze aplikovat principy cirkulární ekonomiky. Jednalo se o výběr a využívání udržitelných surovin, udržitelné nastavení odpadového managementu a v neposlední řadě udržitelný provoz gastronomické provozovny. Lokální a sezónní suroviny získaly pozitivní odezvu jak ze strany firem, tak ze strany spotřebitelů. 57,5 % firemních respondentů se zaměřuje na kuchyni ze sezónních surovin a 30 % firem odebírá od lokálních dodavatelů pravidelně a významný objem surovin. 84,3 % spotřebitelů uvedlo, že je pro ně důležitá nabídka pokrmů ze sezónních surovin. Přípravu pokrmů z lokálních surovin preferuje 80,2 % spotřebitelů. Lokální a sezónní suroviny jsou obecně spojovány s vyšší kvalitou a čerstvostí, proto je jejich nabídka pro spotřebitele důležitá. Z oblasti udržitelných surovin je

považována za méně důležitou fairtradová a bio produkce. Zde je ještě velký prostor pro zlepšení. Bioprodukce je spojována s nižší uhlíkovou stopou potravin v porovnání s konvenčními produkty. Uhlíková stopa byla sice pojmem, který znalo na velmi dobré úrovni 34,2 % spotřebitelů, ale z celého vzorku respondentů pouze 3 % spotřebitelů promítá vědomě uhlíkovou stopu do výběru pokrmů. Rovněž na úrovni firemního průzkumu se zjistilo, že pouze 7,5 % gastronomických provozoven se cíleně zaměřuje na snižování uhlíkové stopy svých pokrmů.

Co se týká odpadového managementu převažují gastronomické provozovny, které správně třídí základní druhy obalového odpadu, a to zejména sklo a papír. U plastů včetně PET lahví rovněž převládá třídění. Špatný postup byl zaznamenán zejména u kovových obalů, nápojových kartonů a bioplastu. Recyklace bioplastu je problematická, a tudíž nelze určit správný postup nakládání bez toho, aniž by byl znám přesný druh bioplastu. Obecně se však doporučuje bioplast odkládat do směsného kontejneru. Gastronomické provozovny uváděly speciální využití obalového materiálu velmi zřídka. Převažovalo využití skleněných sklenic jako nádob na přípravu dezertů nebo pro odnos polévky s sebou. Hlavní je snažit se vzniku obalového odpadu předcházet a správné nakládání se vzniklým odpadem je až následnou prioritou. Gastronomické provozovny by měly navázat úzkou spoluprací s dodavateli, kteří se rovněž snaží množství obalového materiálu snižovat. Nejlepším řešením je v tomto případě odběr surovin ve znovupoužitelných obalech.

Nelze opomenout ani odpady, které vznikají při odnosu pokrmu nebo nápoje s sebou. Podporovat by se mělo v první řadě nošení vlastních znovupoužitelných krabiček a hrnků a také projekty zaměřené na zálohované obaly. Až poté přichází na řadu využití jednorázových obalů z alternativních materiálů, které by měly mít na životní prostředí co nejmenší dopad. Jednorázové alternativní obaly nahrazují jednorázové plastové obaly, které jsou uvedeny ve směrnici 2019/904, a v současné době se čeká na její implementaci do vnitrostátního práva ČR. U spotřebitelů i gastronomických provozoven převažuje vůči směrnici pozitivní postoj. 77,5 % gastronomických provozoven souhlasí s předmětem směrnice, a dokonce 57,5 % z nich již využívá alternativní obaly (krabičky, brčka, kelímky apod.). 73,6 % spotřebitelů rovněž podporuje zákaz jednorázových plastových výrobků. Zároveň ale 35,3 % spotřebitelů uvedlo, že se ještě ve stravovacím zařízení nesetkali s alternativními obaly. Průzkum ukázal, že se v gastronomických provozovnách stále setkávají nejčastěji s polystyrenovými krabičkami na jídlo, plastovými brčky a kelímky. Co se týká alternativních obalů, tak spotřebitelé mají největší zkušenosti s jednorázovými

papírovými obaly. 12,5 % gastro provozů již nabízí zákazníkům vratné zálohované krabičky nebo kelímky. Celkově u spotřebitelů převažuje pozitivní postoj k těmto znovupoužitelným obalům, ale prozatím je využívá pouze 14,7 % respondentů (absolutně 79). Pravidelně využívají REkrabičky prozatím 2 respondenti. Ostatní mají zkušenosti s vratnými obaly v souvislosti s koncerty, festivaly a trhy. Pouze 8,7 % respondentů využívá při nákupu pokrmu s sebou pravidelně vlastních krabičky. Pokud se jedná o nákup nápoje s sebou, je to pouze 7,3 % respondentů, kteří pravidelně upřednostní vlastní hrnek. Zákazníci by mohli získat větší motivaci, pokud by gastronomické provozovny poskytovaly drobné slevy za vlastní krabičky a hrnky. V současné době tak činí 22,5 % gastro provozů.

Výzkum z oblasti odpadového managementu také ukázal, že gastroodpad není často separován a končí nesprávně ve směsném odpadu. Dále mělo velké zastoupení zkrmování, které je zakázáno zákonem, přesto se ale jedná o stále běžnou praxi. Malé zastoupení mělo naopak kompostování, které je jedním z nejšetrnějších způsobů, jak nakládat s gastroodpadem. Gastronomická provozovna si může pořídit vlastní kompostér, a tím kompostovat gastroodpad přímo v místě provozu, nebo odevzdávat gastroodpad do kompostáren. Rovněž by mohla být dotačně podporována výstavba komunálních či privátních bioplynových stanic. V současné době se na území ČR nachází převážně zemědělské bioplynové stanice, které zpracovávají vypěstované zemědělské plodiny. Zabírá se tak zemědělská půda, která by mohla být jinak využita k pěstování plodin pro lidskou potřebu. Na druhé straně se produkuje významné množství gastroodpadu, které by mohlo být v bioplynových stanicích zužitkováno. Je překvapivé, že spotřebitelé uváděli zkrmování, kompostování a bioplynovou stanicí jako nejčastější způsoby, jak se likviduje nedojedené jídlo ve stravovacím zařízení. Další výzkum by mohl zjistit, jestli spotřebitelé jsou si skutečně vědomi, že je zkrmování stále běžnou, avšak nelegální praxí gastronomických provozoven, nebo spíše byli ovlivněni způsoby, které se praktikují v domácnostech. Na druhou stranu kompostování, které uváděli hned po zkrmování, prozatím není využíváno v gastro provozu ve velké míře. To samé platí i v případě bioplynové stanice. V budoucnu je také dobré podporovat projekty, které mají za cíl využívat nezbytný gastroodpad jako druhotnou surovinu. Příkladem může být využití slupek z ovoce na výrobu kabelek nebo český projekt KrumLogr. Velmi důležitým krokem je naučit se gastroodpadu efektivně předcházet. Usnadnit to může například pravidelná analýza, jejíž závěry je potřeba promítnout do přípravy pokrmů. Dle průzkumu se této aktivitě věnuje jen zlomek podniků, konkrétně 15 %. Navíc gastro podniky často z výsledků nevyvozují potřebné závěry. Cestou

pro snazší monitorování gastroodpadu mohou být i technologie, jako je například Winnow vision.

S problematikou gastroodpadu souvisí rovněž nedojedené a neprodané jídlo. Příčinou nedojedeného jídla bývá zpravidla velikost porce (74,9 %), přičemž konkrétně se jedná nejčastěji o přílohu. Přestože 48,7 % spotřebitelů uvedlo, že by rádi měli v nabídce různou velikost příloh, zatím není běžným zvykem upravovat velikost této části jídla. Obecně se v českých gastronomických provozovnách lze setkat s klasickou a dětskou porcí (případ u 40 % analyzovaných provozoven). Spotřebitelé také pozitivně hodnotí podniky, které prodávají pokrmy na váhu.

Pokud zákazníci nedojí objednané jídlo, měla by obsluha automaticky nabídnout zabalení pokrmu s sebou. Je to z důvodu, že si zákazníci o zabalení většinou neradi říkají sami. Prozatím pouze 19,3 % respondentů si nechává pravidelně jídlo zabalit s sebou, vlastní krabičku v tomto případě využívá pouze 2,4 % respondentů.

V případě, že se připravené jídlo neprodá, tak nejčastěji gastronomické provozovny pokrmy darují svým zaměstnancům (52,5 % firemních respondentů tak činí pravidelně). Darování neprodaných pokrmů humanitárním organizacím praktikuje v nepravidelných intervalech jen 15 % provozoven. Prozatím je využití aplikací pro prodej zbylého jídla se slevou pouze okrajovou záležitostí. V rámci průzkumu pouze 1 provozovna (restaurace) aplikaci používá, ale pouze výjimečně.

V oblasti udržitelného provozu považují gastronomické provozovny za nejdůležitější nakupování elektrospotřebičů vyšší energetické třídy, používání úsporných žárovek a kvalitní gastro myčky pro větší úsporu vody. V pozadí pak zůstaly cirkulární principy typu používání vlastního kompostéru, motivování zákazníka drobnými slevami a posílání kávové sedliny k dalšímu využití.

Pokud se jedná o názor na současnou cirkulární ekonomiku/udržitelnost v oblasti gastronomie, gastronomické provozovny i spotřebitelé hodnotili úroveň využití cirkulární principů v české gastronomii za spíše podprůměrnou až minimální. Zároveň vyjádřili názor, že situace v České republice je spíše horší než v zemích EU. Podle nich se také v horizontu 5 let situace nijak významně nezlepší, mírně pozitivní obrat očekávají až v horizontu 10 let.

Jak vyplývá z realizovaných průzkumů, slabá místa jsou jak na straně provozoven, tak i spotřebitelů.

4.4. Model „cirkulární“ gastronomické provozovny

Navržený model vyjadřuje neustálé zlepšování cirkularity v gastronomickém provozu s využitím PDCA cyklu (viz obrázek 18). Cyklus, který se skládá z následujících fází – plánování, realizace, kontrola a zlepšování, znázorňuje, že je nutné se zvolenými cirkulárními kritérii dynamicky pracovat. Model je rozdělen na environmentální, sociální a ekonomická kritéria, která jsou analogií k pilířům udržitelného rozvoje. Je to z důvodu, že cirkulární ekonomika pomáhá dosáhnout co nejvyšší úrovně udržitelnosti. Jednotlivá kritéria mohou zasahovat do více než jedné oblasti, proto jejich rozdělení (environmentální, sociální a ekonomická) není striktní. V rámci podrobnějšího vymezení kritérií došlo k jejich rozdělení na hlavní a vedlejší. V modelu jsou od sebe odlišena jiným odstínem stejné barvy. Hlavní kritéria se od sebe také barevně liší, a to z důvodu, že jim byla stanovena odlišná váha. Jednotlivá kritéria jsou tematicky seskupena do jednotlivých větví. Do středu modelu byly umístěny zainteresované strany neboli stakeholders, protože na nich závisí, jestli bude cirkulární model v praxi fungovat.

Nejtmaší barva představuje hlavní kritéria s váhou 2. Jedná se o kritéria, která jsou zásadní a měly by je splňovat všechny gastronomické provozovny, bez ohledu na to, jestli jsou nebo nejsou nakloněny cirkulárnímu konceptu podnikání. Postupně svůj provoz mohou zlepšovat o hlavní cirkulární kritéria nejčastěji s váhou 1. Pro dosažení cirkulární „excellence“ mohou gastronomické provozovny aplikovat i vedlejší cirkulární kritéria. Kritéria jsou uvedena v modelu pomocí zkratky H / V a čísla, např. H1, V1 apod. O jaké kritérium se konkrétně jedná, lze dohledat v tabulkách 14 a 15. U několika hlavních a vedlejších cirkulárních principů lze najít různou váhu, která přísluší konkrétnímu typu gastronomické provozovny. Například kavárny mají u vedlejšího cirkulárního principu - posílání kávové sedliny k dalšímu využití stanovenou váhu 1 a restaurace a bistra váhu 0,5. Důvody jsou uvedeny níže u rozboru jednotlivých kritérií.

Model zobrazuje pouze základní cirkulární principy udržitelného gastronomického provozu. Jedná se o principy, které byly zmíněny v literární rešerši a s většinou z nich se dále pracuje na úrovni firemního a spotřebitelského dotazníkového průzkumu. Model se proto může dále rozšiřovat o další oblasti v rámci environmentálních, sociálních a ekonomických kritérií. Některá kritéria, a to hlavně sociálně-ekonomická, byla převzata z diplomové práce *„Udržitelné restaurace v českém kontextu – kritéria, překážky a příležitosti“* od autorky Barbory Kebové (2017).

Je také potřeba zdůraznit, že model není statický. Předpokládá se vývoj přiřazených vah s ohledem na vývoj ekonomiky jako např. nárůst povědomí o cirkulární ekonomice, nabídka a dostupnost technologií podporujících cirkulární ekonomiku a rozvoj navazujících aktivit – komunální kompostárny, komunální/privátní bioplynové stanice, rozvoj informačních technologií, úprava legislativy apod. To vše může podpořit aplikaci daných kritérií, a tak se v budoucnu může předpokládat posun kritérií, a tím i nastavení vyšší váhy.

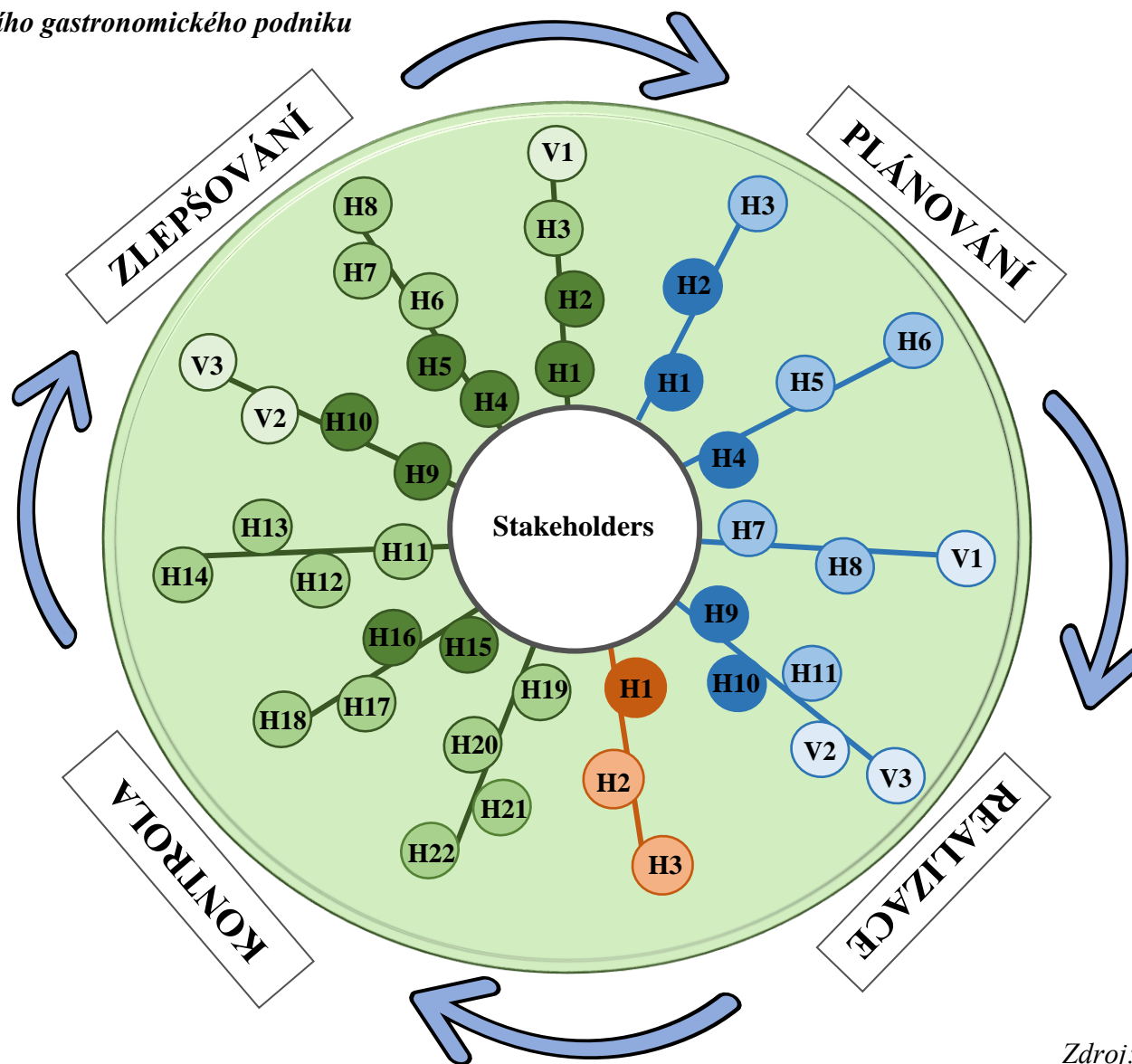
Důležité je také zmínit, že nastavení vah v modelu je pouze orientační. Finální váhy by měly být upřesněny až s nastavením měřitelných indikátorů a pravidelně přehodnocovány.

V rámci dalších studií by mělo být použití vah upraveno ještě podrobněji v závislosti na konkrétních typech gastronomických provozů a prioritách hodnocení. Každý provoz je totiž jedinečný a je potřeba pro něj stanovit měřitelná kritéria na míru. Konkrétní příklady měřitelných indikátorů lze najít v příloze 7. Tato kritéria posloužila k vyhodnocení aktuální úrovně cirkularity u gastronomických provozoven ve výzkumné otázce 1 v rámci firemního průzkumu.

Legenda modelu:

- Hx – Hlavní environmetální kritérium, váha 2
- Hx – Hlavní environmetální kritérium, váha 0,5 / 1
- Vx – Vedlejší environmetální kritérium váha 0,5 / 1
- Hx – Hlavní sociální kritérium, váha 2
- Hx – Hlavní sociální kritérium, váha 0,5 / 1
- Vx – Vedlejší sociální kritérium, váha 0,5 / 1
- Hx – Hlavní ekonomické kritérium, váha 2
- Hx – Hlavní ekonomické kritérium, váha 1

Obrázek 18: Model cirkulárního gastronomického podniku



Zdroj: Vlastní zpracování

Tabulka 14: Environmentální kritéria cirkulárního modelu

Environmentální kritéria	
H1 – Lokální suroviny (snížení emisí za dopravu), <i>váha 2</i>	H14 – Analýza gastroodpadu pro předcházení vzniku přebytků , <i>restaurace / bistra váha 1, kavárny váha 0,5</i>
H2 – Sezónnost surovin (využití dostupných surovin a zamezení jejich plýtvání), <i>váha 2</i>	H15 – Používání kvalitní gastro myčky a perlátorů pro větší úsporu vody apod., <i>váha 2</i>
H3 – Bioprodukty (snížení uhlíkové stopy, ekologické zemědělství), <i>váha 1</i>	H16 – Používání úsporných žárovek a nakupování elektrospotřebičů vyšší energetické třídy apod., <i>váha 2</i>
H4 – Obalový odpad – předcházení a redukce množství, <i>váha 2</i>	H17 – Používání ekologicky šetrných čisticích prostředků , <i>váha 1</i>
H5 – Obalový odpad – správně nastavený odpadový management, <i>váha 2</i>	H18 – Využití znovupoužitelných přátelných utěrek, houbiček, plátěných rozetek, ručníků, ubrousků apod., <i>váha 1</i>
H6 – Vratné obaly při nákupu surovin – znovupoužitelné při opakovaných nákupech, <i>váha 1</i>	H19 – Opravování rozbitého vybavení a renovování nábytku , <i>váha 1</i>
H7 – Náhrada jednorázových plastů ekologičtější variantou , <i>váha 1</i>	H20 – Využívání věcí z recyklovaných materiálů , <i>váha 1</i>
H8 – Využívání vratných zálohovaných obalů / kelímků – eliminace vzniku odpadu při odnosu pokrmu / nápoje s sebou, <i>váha 1</i>	H21 – Minimalizace využití papíru – menu na tabuli (ne tištěné), jídelní lístek z odolného materiálu, elektronická účtenka, <i>váha 1</i>
H9 – Gastroodpad – předcházení a redukce množství (např. správné plánování zásob a efektivní skladování), <i>váha 2</i>	H22 – Kancelářský prostor – minimalizace využití papíru, online elektronická komunikace, online faktury apod., <i>váha 1</i>
H10 – Gastroodpad – správně nastavený odpadový management, <i>váha 2</i>	V1 – Snižování uhlíkové stopy surovin , <i>váha 0,5</i>
H11 – Zpracování surovin metodou nose to tail, root to leaf , <i>váha 1</i>	V2 – Využití zahradního nebo elektrického kompostéru , <i>váha 1</i>
H12 – Optimalizace porcí /nabídka různých velikostí , <i>restaurace / bistra – váha 1, kritérium se nevztahuje na kavárny</i>	V3 – Posílání kávové sedliny na další využití , <i>kavárny váha 1, restaurace a bistra váha 0,5</i>
H13 – Nakládání s přebytky neprodaných jídel a nepoužitých potravin před datem expirace – charita, rozdání mezi zaměstnance, doprodej přes mobilní aplikace se slevou apod., <i>váha 1</i>	

Zdroj: Vlastní zpracování

Tabulka 15: Sociální a ekonomická kritéria cirkulárního modelu

Sociální kritéria	Ekonomická kritéria
H1 – Férové jednání se zaměstnanci, váha 2	H1 – Podpora místní ekonomiky – preferování místních, malých, řemeslných firem, váha 2
H2 – Důkladné proškolení a posilování vnitřní motivace zaměstnanců, váha 2	H2 – Zaměstnávání lidí znevýhodněných na trhu práce, a tím snížení nezaměstnanosti, váha 1
H3 – Angažovanost zaměstnanců v celém chodu podniku, možnost osobního růstu, váha 1	H3 – Preferování nových technologií a inovací, které usnadní aplikaci cirkulárních principů, váha 1
H4 – Férové jednání s dodavateli a včasné placení svých závazků vůči dodavatelům, váha 2	
H5 – Etika – odběr surovin od farmy, která zastává welfare (životní pohodu) zvířat, váha 1 – kritérium primárně pro restaurace a bistra	
H6 – Preferování kratších dodavatelských řetězců, váha 1	
H7 – Budování úzkých vztahů s dodavateli, kteří mají stejnou filozofii – udržitelnost, bio kvalitu apod., váha 1	
H8 – Spolupráce s pěstiteli a plánování produkce podle potřeb gastronomické provozovny, restaurace / bistra – váha 1, kavárny – váha 0,5	
H9 – Férové a transparentní jednání se zákazníkem, váha 2	
H10 – Maximální úroveň služeb, navození příjemné atmosféry, váha 2	
H11 – Prezentování cirkulárního gastronomického provozu navenek, váha 1	
V1 – Využívání fairtrade produktů, kavárny – váha 1, restaurace / bistra – váha 0,5,	
V2 – Osvěta společnosti, vzdělávání lidí v oblasti cirkulární ekonomiky a udržitelnosti, váha 1	
V3 – Charitativní činnost a podpora rozvojových projektů, váha 1	

Zdroj: Vlastní zpracování

Do hlavních environmentálních kritérií s váhou 2 byly zařazeny lokální a sezónní suroviny (H1-H2). Odebírání surovin od lokálních dodavatelů představuje kratší dodavatelský řetězec a zvyšuje garanci čerstvých surovin. Nabídka pokrmů ze sezónních surovin zase zamezuje plýtvání surovinami, které jsou aktuálně dostupné na trhu dle ročního období. Předcházení vzniku obalového odpadu a gastroodpadu (H4, H9) je další hlavní prioritou. U předcházení vzniku gastroodpadu je potřeba zaměřit se na efektivní plánování dodávek, skladování a zpracování surovin. Pokud nějaký odpad vznikne, je potřeba s ním dobře nakládat, to znamená mít správně nastavený odpadový management (H5, H10). V konečném důsledku může dobře nastavená správa odpadu šetřit i finanční prostředky, jelikož nejvíce finančně nákladný je svoz směsného odpadu. V rámci udržitelného provozu má nejvyšší prioritu používání kvalitní gastro myčky včetně dalších opatření, která dokážou zamezit plýtvání vodou (H15). To samé platí u energie, kde by provozovny měly upřednostnit hlavně elektrospotřebiče vyšší energetické třídy a úsporné žárovky (H16). Podpora místní ekonomiky (H1), která souvisí s navazováním dodavatelsko-odběratelských vztahů s lokálními firmami, patří mezi hlavní ekonomická kritéria s váhou 2. Preferování místních a rodinných firem podporuje ekonomický rozvoj regionu, kde se gastronomická provozovna nachází. Sociální kritéria, kterým byla stanovena nejvyšší váha, souvisejí s transparentním a férovým jednáním se zaměstnanci, kterým musí být zajištěno řádné školení (H1-H2). Dále se mezi tuto skupinu kritérií řadí budování dobrých vztahů s dodavateli (H4) včetně včasného placení daných závazků. Nelze opomenout ani férové a transparentní jednání se zákazníky, kterým by měla gastronomická provozovna poskytovat maximální úroveň služeb (H9-H10).

Do hlavních environmentálních kritérií s váhou 0,5 až 1 patří taková, která navazují na předchozí skupinu prioritních kritérií a pomáhají gastronomickým provozovnám dosáhnout vyššího stupně cirkularity. Z oblasti udržitelného výběru surovin se jedná o bioprodukty, které po sobě zanechávají menší uhlíkovou stopu, a navíc u nich lze využít snadněji (než u konvenčních surovin) metodu zpracování surovin „nose to tail“ nebo „root to leaf“. Zároveň jsou bioprodukty pěstovány podle zásad ekologického zemědělství. Kritérium H6 se vztahuje k předcházení vzniku obalového odpadu pomocí znovupoužitelných obalů při nákupu surovin, H7 pak k ekologičtější variantě nahrazující jednorázové plastové nádoby a obaly. Alternativní obaly se týkají i kritéria H8. Jedná se v tomto případě o využití znovupoužitelných zálohovaných obalů a kelímků při odnosu pokrmu nebo nápoje s sebou. Kritéria H11-H13 zdokonalují

předcházení vzniku gastroodpadu. Mezi ně patří optimalizace velikosti porcí (např. nabídka malé porce, prodej jídla na váhu). Důležité je také umět nakládat s případnými přebytky neprodaných jídel a s přebytky nepoužitých potravin před datem spotřeby. Mezi možná řešení patří darování zaměstnancům, charitě nebo využití aplikace, která nabízí zlevněné jídlo se slevou (např. Nesnězeno). Kritérium H14 (analýza gastroodpadu) je důležité hlavně pro restaurace a bistra (váha 1), které produkují více gastroodpadu než kavárny (váha 0,5). Analýza jim může pomoci lépe plánovat nabídku pokrmů a množství porcí. Z oblasti udržitelného provozu bylo mezi kritéria s váhou 1 zařazeno využívání ekologicky šetrných čisticích prostředků a znovupoužitelných pratelných utěrek a houbiček (H17-H18). Mezi tuto skupinu kritérií patří i opravování rozbitého vybavení a renovování nábytku (H19). Tím se dává materiálu „druhý život“ a zároveň se předchází plýtvání primárními surovinami. Opomenout nelze ani využívání věcí z recyklovaných materiálů (H20) a minimalizaci využití papíru nejen během provozu (denní menu, jídelní lístek apod.), ale i v rámci kancelářských prostor provozovny (online komunikace s dodavatelem a zaměstnanci) (H21-H22). Mezi hlavní ekonomická kritéria s váhou 1 se řadí zaměstnávání lidí znevýhodněných na trhu práce a preferování nových technologií, která usnadňují aplikaci cirkulární ekonomiky (H2-H3) (např. technologie, která umožňuje splachovat toaletu dešťovou vodou). Třetí oblastí hlavních kritérií je sociální oblast. V rámci vztahů se zaměstnancem se jedná o jejich angažovanost v celém chodu podniku a možnost jejich osobního růstu (H3). Kritérium H5 souvisí s výběrem dodavatelů, kteří prosazují etiku související s chovem hospodářských zvířat (welfare). Toto kritérium se týká primárně restaurací a bister, jelikož kavárny většinou masové pokrmy nenabízejí. Dále se jedná o budování vztahů s dodavatelem, kteří rovněž podnikají podle principů cirkulární ekonomiky, a preferování kratších dodavatelských řetězců (H6 – H7). Kritérium H8 zahrnuje úzkou spolupráci mezi gastronomickou provozovnou a dodavatelem. Tato spolupráce spočívá v plánování produkce a jejího množství podle potřeb gastronomické provozovny. Kritérium H8 má vyšší váhu u restaurací a bister než u kaváren. Kavárny nabízejí nejčastěji pouze dezerty a ve výjimečných případech omezenou nabídku studených a teplých pokrmů. Posledním kritériem z této skupiny je prezentování cirkulárního konceptu podnikání navenek, např. na webových stránkách (H11).

U vedlejších kritérií byla stanovena váha 0,5 až 1. Do environmentálních kritérií bylo zařazeno snižování uhlíkové stopy surovin (V1). Vegetariánské restaurace budou

mít nižší uhlíkovou stopu u svých pokrmů než provozovny, které se zaměřují např. na tradiční českou kuchyni. Váha 0,5 byla zvolena z důvodu, že je prozatím malé povědomí o uhlíkové stopě. V budoucnu by mohlo být kritérium zařazeno do hlavních kritérií. Kritérium V2 s váhou 1 souvisí s využitím zahradního nebo elektrického kompostéru. Tento cirkulární princip byl zařazen do vedlejších kritériích z důvodu, že ne každá provozovna má prostor na vybudování zahradního kompostéru a elektrický kompostér je finančně náročná investice. Za cirkulární provoz lze považovat hlavně takový, který správně nakládá s gastroodpadem. To znamená, že separuje od sebe jednotlivé druhy a správně s nimi následně nakládá dle zákona. Kritérium V3 představuje posílání kávové sedliny k dalšímu využití. U kaváren byla stanovena váha 1, jelikož produkují větší množství kávové sedliny než restaurace a bistra, kterým u tohoto principu přísluší váha 0,5. V budoucnu je možné, že povědomí o využití kávové sedliny bude sílit a budou se rozvíjet další projekty jako např. KrumLogr v Českém Krumlově. V tomto případě se může kritérium následně zařadit mezi hlavní. Do vedlejších sociálních kritérií patří fairtrade produkty (V1). U kaváren je stanovena váha 1, protože kavárny mají provoz zaměřený hlavně na spotřebu kávy a čaje. Káva, čaj, popřípadě čokoláda jsou významně spojeny s projekty fair trade. U restaurací a bister je stanovena váha 0,5. Fairtrade produkty byly zařazeny do vedlejších kritériích z důvodu, že výběr zboží, které lze odebírat pod certifikací Fairtrade, je značně omezen. Navíc některé kavárny a pražírny preferují místo fair trade přímé partnerství (direct trade). Další dvě kritéria se týkají osvěty a vzdělávání lidí v oblasti cirkulární ekonomiky a udržitelnosti (V2) (např. pořádání workshopů, přednášek, účast na konferencích) a také charitativní činnost (V3) (např. odevzdávání řádně zabalených potravin před datem expirace do potravinových bank).

V rámci dalších výzkumů lze model přizpůsobit konkrétní gastronomické provozovně a určit kritéria na míru jejímu provozu. Následně lze stanovit, jak se přesně budou daná kritéria měřit, aby se posoudila úroveň cirkulárního provozu. Vypracovaná kritéria by mohla být základem pro certifikační aktivity.

5. Závěr

Na cirkulární ekonomiku by se mělo pohlížet jako na kvalitní koncept, který je prospěšný pro společnost i životní prostředí. Tento koncept má neodmyslitelné místo i v oblasti gastronomie, která byla předmětem diplomové práce. Gastronomické provozy produkují významné množství obalového odpadu a gastroodpadu. Také mají nemalou spotřebu vody a energie. Cirkulární ekonomika se snaží jejich provoz zefektivnit a zároveň snížit jejich negativní dopad na životní prostředí.

Literární rešerše se zabývala nejprve obecnými pojmy, mezi které patří cirkulární ekonomika, lineární ekonomika a udržitelný rozvoj. Poté byla pozornost věnována legislativě EU a České republiky. Zmíněny byly legislativní akty a strategie, které podporují využívání principů cirkulární ekonomiky v praxi. Následně se literární rešerše zaměřila na gastronomii a její udržitelný provoz, kterého lze dosáhnout cestou cirkularity. Poslední kapitola byla věnována udržitelné spotřebě včetně udržitelného využívání služeb stravovacích zařízení. Literární rešerše se následně stala východiskem pro praktickou část.

Cílem praktické části bylo zjistit aktuální úroveň cirkulární ekonomiky u gastronomických provozů a posoudit u spotřebitelů udržitelné spotřební chování při využívání služeb stravovacích zařízení. Pomocí cirkulárního modelu byly popsány hlavní a vedlejší cirkulární principy, které lze aplikovat do gastronomického provozu. PDCA cyklus zároveň vyjadřoval, že model není statický, a proto je potřeba neustále pracovat na zlepšování cirkulárních principů s ohledem na vývoj cirkulární ekonomiky.

Pro získání potřebných dat k zodpovězení výzkumných otázek bylo provedeno dotazníkové šetření formou CAWI, jak na úrovni spotřebitelů, tak i na úrovni gastronomických provozoven. V rámci spotřebitelského výzkumu se získalo 538 odpovědí a do firemního průzkumu se zapojilo 40 provozoven. Obě dotazníková šetření probíhala ve vybraných regionech Jihočeského kraje.

Odpovědi od gastronomických podniků byly posouzeny podle měřitelných kritérií, která byla stanovena pro jednotlivou oblast cirkulárních principů. Na základě kritériálního hodnocení se zjistilo, že za cirkulárně orientované podniky lze považovat 4 provozovny, a to 1 restauraci a 3 kavárny. 15 provozoven skončilo s menším cirkulárním deficitem a 21 provozoven (52,5 %) má v současné době dokonce významný cirkulární deficit. Výsledky ukazují, že cirkulární ekonomika je zatím u gastronomických

provozoven rozšířena v malé míře, a to i přes skutečnost, že do konceptu cirkulární ekonomiky patří běžné a v praxi doporučované principy. Jedná se například o předcházení vzniku obalového odpadu a gastroodpadu. S tím souvisí případné nakládání se vzniklými odpady podle zákona. Hlavně v oblasti nakládání s gastroodpady mají gastronomické provozovny bohužel stále velké nedostatky. Firmy, které se objektivně řadí mezi cirkulárně orientované, by uvítaly odlišení svých provozů pomocí certifikace. Certifikace by měla být poskytována třetí stranou, která bude provádět i kontrolu dodržování standardů certifikačního programu.

Je potřeba zdůraznit, že k udržitelnosti gastronomie významně přispívá vědomé stravování ze strany spotřebitelů. Je proto důležité podporovat stravování, které je v duchu zásad Slow Food, tedy pravého opaku konceptu Fast Food. V rámci spotřebitelského průzkumu se zjistily největší mezery v oblasti využívání znovupoužitelných nádob k odnosu pokrmu nebo nápoje s sebou. Spotřebitelé by měli preferovat vlastní krabičky nebo hrnky. Je to z důvodu, že nejudržitelnější spotřeba je ta, při které nevznikne odpad, a proto nejekologičtější obal je ten znovupoužitelný. Velký vliv v tomto případě mohou mít stravovací zařízení, která pozitivně motivují zákazníky drobnými slevami k využívání vlastních znovupoužitelných nádob nebo která se zapojila do sítě zálohovaných vratných krabiček a kelímků.

Model cirkulárního provozu znázorňuje soubor vybraných cirkulárních principů, se kterými je potřeba dále dynamicky pracovat, aby se cirkularita gastronomického provozu zlepšovala. V dalších výzkumech by bylo potřeba zvolené principy podložit měřitelnými kritérii a přizpůsobit je na míru konkrétnímu cirkulárnímu provozu.

Pro celkové zlepšení stávající situace v oblasti cirkulární ekonomiky je důležité v první řadě změnit nastavení vzorců chování lidí v celém gastronomickém řetězci, od výroby až po spotřebu. Cirkulární koncept může fungovat v momentě, kdy budou jednotlivé zainteresované strany spolupracovat a snažit se koncept cirkulární ekonomiky zlepšovat. V tomto případě je potřeba zvyšovat povědomí o cirkulární ekonomice, jelikož výzkum ukázal, že znalost konceptu je velmi malá.

V budoucnu by měla společnost považovat cirkulární ekonomiku v nejlepším případě za standardní koncept, který se stal každodenní praxí nejen v oblasti gastronomie, ale i v dalších sektorech ekonomiky.

I. Summary a keywords

The thesis deals with the issue of circular economy applied in Czech catering establishments. The main concept of the circular economy is to keep all materials as energy, water, and nutrients in a long-lasting cycle without generating any waste. This is a considerate approach to the environment because resources are used in such a way that they are not depleted. At the same time, the circular economy has an important economic and social aspect and is considered as a strategy for achievement of sustainable development goals.

Most catering establishments produce significant amounts of packaging waste, food waste and require considerable water and energy consumption. Circular catering establishments prevent from waste production, use all their resources efficiently and ensure that their environmental impact is kept to a minimum.

The aim of the thesis is to determine the level of circularity in catering establishments based on a regional questionnaire survey in the South Bohemian Region. The second level is a consumer questionnaire survey that analyzes sustainable consumption and consumer attitude to the use of catering services. Based on the acquired knowledge, the aim is also to design a circular catering operation model that includes PDCA cycle.

The thesis is divided into two parts – theoretical and practical. The theoretical part defines the general concept of circular and linear economy and sustainable development. Subsequently, the “circular” strategies and legislative acts of the European Union are described because they have a direct impact on legislative regulation in the Czech Republic. The next chapter focuses on the general characteristics of gastronomic establishments and on the circular principles that help to achieve sustainable catering operation. The literary research concludes with a chapter on sustainable consumption. In the practical part, the consumer questionnaire was distributed via the social network Facebook. A segment of consumers had the residence in selected regions of the South Bohemian Region (České Budějovice, Český Krumlov and Třeboň). The reason is the connection to the company questionnaire, which was distributed in the same locations. The consumer survey managed to obtain 538 responses. Part of the electronics firm questionnaire survey involved contacting gastronomic establishments, most often by email. The addressed gastronomic establishments included restaurants, cafes,

and bistros. The research involved 40 establishments. Specifically, there were 16 restaurants, 21 cafes and 3 bistros. As part of the company survey, the research focused on three main areas in which the principles of the circular economy can be applied. These included a selection of sustainable raw ingredients, sustainable waste management and sustainable catering operation.

According to the survey both catering establishments and consumers have little knowledge of the circular economy. 50% of firms were unfamiliar with the concept of circular economy, 37.5% of catering establishments described their knowledge as average to below average. 63.9% of consumers did not know the circular economy, which is more than half of the questionnaire sample.

As far as sustainable raw ingredients are concerned, local and seasonal raw ingredients have received positive responses from both companies and consumers. 57.5% of gastronomic establishments focus on cuisine from seasonal raw ingredients, and 30% of firms buy a regular and significant volume of raw ingredients from local suppliers. 84.3% of consumers mentioned that meals made from seasonal raw ingredients were important to them. 80.2% of consumers prefer to prepare meals with locally sourced ingredients. Local and seasonal raw ingredients are generally associated with higher quality and freshness and that fact is important to consumers.

As far as waste management is concerned, most gastronomic establishments classify correctly basic types of packaging waste, in particular glass and paper. Separation is also prevalent for plastics including PET bottles. Poor practice was noted for metal packaging, beverage cartons and bioplastic. Research also found out that food waste was not often separated and ended incorrectly in mixed waste. Furthermore, the catering establishments use food waste as animal feed. Despite it is prohibited by law, food waste as animal feed is still common practice. On the other hand, composting did not represent the common practice although it is one of the most environment-friendly ways of dealing with food waste.

Uneaten or unsold food is also related to the issue of food waste. The cause of uneaten food is usually the portion size (mentioned by 74.9% of respondents), with the side dish being the most common. 48.7% of consumers mentioned that they would like to have different sizes of side dishes on the menu but it is not yet standard practice to adjust the size of this part of the meal. In general, Czech gastronomic establishments offer classic

and children's portion (case for 40% of establishments in survey). Consumers are also positive about catering establishments selling meals by weight.

It is also important to highlight the waste that is generated from taking a dish or drink away. 73.6% of consumers support a ban on disposable plastic products. But at the same time, 35.32% of consumers mentioned that they had not had any experience yet with alternative packaging available in the catering establishment. If so, consumers mostly have experience with disposable paper packaging. 2.5% of gastronomic establishments already offer returnable back-up boxes or cups to customers. Overall, the positive attitude towards the reusable packaging prevails among consumers but so far only 14.7% of respondents have used them.

In the field of sustainable operation, gastronomic establishments consider the purchase of higher-energy electrical appliances, the use of energy-saving bulbs and high-quality gastro dishwasher to be the most important. Circular principles such as using own composter, motivating the customer with small discounts, and sending coffee grounds for further use were regarded as less important.

Concerning the opinion of the current circular economy, gastronomic establishments and consumers considered the level of use of circular principles in Czech gastronomy as rather below average to minimal. At the same time, they expressed the view that the situation in the Czech Republic is overall rather worse than in EU countries. They also think that the situation will not significantly improve over the 5-year horizon but in their opinion the situation will slightly improve in the 10-year horizon.

Based on the criteria evaluation, it was found that 4 establishments (10 %) involved in the survey could be considered as circular-oriented enterprises. 15 establishments (37,5 %) ended up with a smaller circular deficit, and 21 establishments (52.5%) have currently a significant circular deficit. The criteria were determined according to the questions from the questionnaire survey. Each criterion had a measurable indicator.

The proposed model with the PDCA cycle expresses the continuous improvement of circularity in the gastronomic operation. PDCA cycle that consists of the following phases - plan, do, check and act, represents the need to work dynamically with the circular criteria. The model is divided into environmental, social and economic criteria - analogous to the pillars of sustainable development. By further elaboration of the model,

each circular principle should be supported by specific measurable criteria. As part of further research, the model can be adapted to a specific gastronomic establishment and criteria can be determined to suit the specific catering operation. Subsequently, each circular principle should be supported by specific measurable criteria for an objective evaluation of the level of circular operation. The developed criteria could be the basis for certification activities.

In the future, the circular economy should at best be considered as everyday practice not only in the field of gastronomy, but also in other sectors of the economy.

Keywords: circular economy, circular catering establishments, circular principles, circular models, linear economy, waste management, sustainable development, sustainable consumption

II. Seznam použitých zdrojů

Akademie věd České republiky (2020). *Nanoplasty jsou neviditelnou hrozbou, varuje environmentální chemik*. Dostupné z: <https://www.avcr.cz/cs/veda-a-vyzkum/biologie-a-lekarske-vedy/Nanoplasty-jsou-neviditelnou-hrozbou-varuje-environmentalni-chemik/>

AMI Digital Index (2020). *AMI Digital Index: na sociálních sítích je většina Čechů, i těch nad 60 let*. Dostupné z: <https://www.mediar.cz/ami-digital-index-na-socialnich-sitich-je-vetsina-cechu-nad-60-let/>

AMSP ČR (2020). *AMSP ČR představila Národní program pro gastronomii*. Dostupné z: <https://www.businessinfo.cz/clanky/amp-cr-predstavila-narodni-program-pro-gastronomii/>

Aulický, T. (2017). *Jidelny přesedlávají na kompostování gastroodpadů*. Dostupné z: <https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1776>

BCFN (2020). *Can a restaurant be both healthy and sustainable?* Dostupné z: <https://www.barillacfn.com/en/magazine/food-and-society/can-a-restaurant-be-both-healthy-and-sustainable/>

Beaulieu, L., Durne, G. & Arpin, M. (2015). *Circular Economy: A Critical Literature Review of Concepts*. Montréal: International Reference Centre for the Life Cycle of Products, Processes and Services (CIRAIG)

Bohdalová, Z. (2019). *Nábytek vytvořený z recyklovaného materiálu*. Dostupné z: <https://www.ireceptar.cz/domov-a-bydleni/nabytek-vytvoreny-z-recyklovaneho-materialu-20190529.html>

Bronte, G. (2018). *Silo launches crowdfund to "take zero-waste to a new level" by re-purposing its used glass*. Dostupné z: https://www.bighospitality.co.uk/Article/2018/04/25/Silo-aims-to-take-zero-waste-to-a-new-level-with-glass-re-purposing-crowdfund?utm_source=copyright&utm_medium=OnSite&utm_campaign=copyright

Bureš, M. (2020). *Co je Zelená dohoda "Green Deal", jaký dopad bude mít na ČR?* Dostupné z: <https://www.finance.cz/532792-co-je-green-deal/>

- Businesscenter (n.d.). *Přírodní zdroje*. Dostupné z: <https://businesscenter.podnikatel.cz/slovnicek/prirodni-zdroje/>
- Businessinfo (2020). *Praha vidí příležitost v cirkulární ekonomice*. Dostupné z: <https://www.businessinfo.cz/clanky/praha-vsadi-na-cirkularni-ekonomiku/>
- CIEE (2019). *Circular economies: Lessons from Monteverde*. Dostupné z: <https://www.ciee.org/go-abroad/college-study-abroad/blog/circular-economies-lessons-monteverde>
- CIRAA (n.d.). *O nás*. Dostupné z: <https://www.ciraa.eu/o-nas/>
- Circular Ecology (n.d.). *Sustainability and Sustainable Development – What is Sustainability and What is Sustainable Development?* Dostupné z: <https://circularecology.com/sustainability-and-sustainable-development.html>
- Comercio Justo (2015). *Sustainable Development Goals and Fairtrade: the case for partnership*. Dostupné z: <https://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2015/11/Sustainable-Development-Report-WEB-VERSION.pdf>
- Czech Specials (n.d.). *O nás*. Dostupné z: <https://www.czechspecials.cz/o-nas>
- ČAOBH (n.d.). *O nás*. Dostupné z: <http://www.caobh.cz/o-nas/>
- ČAOH (2020). *Nový Akční plán EU pro oběhové hospodářství – EU chce snížit množství zbytkového komunálního odpadu na polovinu*. Dostupné z: <https://www.caoh.cz/aktuality/novy-akcni-plan-eu-pro-obehove-hospodarstvi-eu-chce-snizit-mnozstvi-zbytkoveho-komunalniho-odpadu-na-polovinu.html>
- Český systém kvality (n.d.). *O Českém systému kvality služeb*. Dostupné z: <https://organizace.csks.cz/cs/o-ceskem-systemu-kvality-sluzeb/>
- ČSÚ (2019). *Produkce, využití a odstranění odpadů – 2018*. Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/produkce-vyuziti-a-odstraneni-odpadu-2018>
- Datinská, B. (2019a). *Jak přestat plýtvat?* Dostupné z: <https://www.jidloaradost.ambi.cz/clanky/konec-reci-jde-se-do-akce/>
- Datinská, B. (2019b). *Žádný obal není ekologický*. Dostupné z: <https://www.jidloaradost.ambi.cz/clanky/zadny-obal-neni-ekologicky/>

Deutsch, J. (2019). *Is a sustainable-restaurant certification worth it?* Dostupné z: <https://www.restaurantbusinessonline.com/advice-guy/sustainable-restaurant-certification-worth-it-0>

Dewettinck, T., Houtte Van, E., Geenens, D., Van Hege Van, K., Verstraete, W. (n.d.). *HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to guarantee safe water reuse and drinking water production – a case study*. Dostupné z: https://www.academia.edu/18706381/HACCP_Hazard_Analysis_and_Critical_Control_Points_to_guarantee_safe_water_reuse_and_drinking_water_production_A_case_study?bulkDownload=thisPaper-topRelated-sameAuthor-citingThis-citedByThis-secondOrderCitations&from=cover_page

Direct Energy (2015). *7 Energy Saving Tips for Restaurants*. Dostupné z: <https://business.directenergy.com/blog/2015/August/7-Energy-Saving-Tips-for-Restaurants>

Direct People, INCIEN (2018). *INCIEN: Cirkulární Česko*. Dostupné z: <https://incien.org/publikace/>

E.ON Energy Globe (2016). *EEG 2016: Energeticky soběstačný hotel s farmou*. Dostupné z: <https://www.energyglobe.cz/temata-a-novinky/energeticky-a-surovinove-sobestacny-hotel-s-farmou>

Earth Overshoot Day (n.d.). *About Earth Overshoot Day*. Dostupné z: <https://www.overshootday.org/newsroom/past-earth-overshoot-days/>

ec.europa (2006). *State Aid N 412/2005 – United Kingdom Waste Resources Action Programme, Extension and Prolongation*. Dostupné z: https://ec.europa.eu/competition/state_aid/cases/200526/200526_1153988_35_2.pdf

ec.europa (2017). *Best Environmental Management Practice in the tourism sector*. Dostupné z: <https://ec.europa.eu/environment/emas/takeagreenstep/pdf/BEMP-5.7-FINAL.pdf>

ec.europa (2021). *Od 1. března platí nové energetické štítky E*. Dostupné z: https://ec.europa.eu/czech-republic/news/210301_energy_labels_cs

EKO-KOM (2020). *Krátce o třídění*. Dostupné z: <https://www.ekokom.cz/cz/ostatni/pro-verejnost/kratce-o-trideni-odpadu>

Ekolist.cz (2010). *Biopotraviny mají menší uhlíkovou stopu než konvenční potraviny, říká studie*. Dostupné z: <https://ekolist.cz/cz/zelena-domacnost/zpravy-zd/biopotraviny-maji-mensi-uhlikovou-stopu-nez-konvencni-potraviny-rika-studie>

Ekolist.cz (2020a). *Miloš Kužvart: Hrozí, že sněmovna zamítne návrh zákona o obalech. Jaké vážné problémy to způsobí?* Dostupné z: <https://ekolist.cz/cz/publicistika/nazory-a-komentare/milos-kuzvart-hrozi-ze-snemovna-zamitne-navrh-zakona-o-obalech.jake-vazne-problemy-to-zpusobi>

Ekolist.cz (2020b). *Ministerstvo připravilo zákon zakazující některé jednorázové plasty, například brčka nebo přístroje*. <https://ekolist.cz/cz/zpravodajstvi/zpravy/ministerstvo-pripravilo-zakon-o-zakazu-nekterych-jednorazovych-plastu>

Ekologický institut Veronica (2019). *Do čeho si kupovat jídlo s sebou v restauracích a stáncích?* Dostupné z: <https://www.veronica.cz/otazky?i=491>

Ellen MacArthur Foundation (2020). *The EU's Circular Economy Action Plan : Setting the world's largest single market on a transition towards a circular economy* Dostupné z: <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/EU-Case-Study-june2020-EN.pdf>

Enviweb (2019). *V Praze odstartoval projekt Cirkulární kavárny*. Dostupné z: <http://www.enviweb.cz/113089>

Ermgassen, E. (2018). *Ban on food waste as animal feed should be reconsidered – here's why*. Dostupné z: <https://theconversation.com/ban-on-food-waste-as-animal-feed-should-be-reconsidered-heres-why-95480>

Essabrak-F. K. (2016). *Livre Blanc: L'économie circulaire, la nouvelle énergie de l'entreprise?* Rennes: Déclic – Conseil en Responsabilité Sociétale des Entreprises et Conduite du Changement

Eur-Lex (2009). *Nářízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009*. Dostupné z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1069&from=LV>

EUR-Lex (2018a). *Sdělení Komise Evropského parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů: Evropská strategie pro plasty v oběhovém hospodářství*. Dostupné z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/?uri=CELEX:52018DC0028>

EUR-Lex (2018b). *Směrnice Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/850 ze dne 30. května 2018, kterou se mění směrnice 1999/31/ES o skládkách odpadů*. Dostupné z: [https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0850&from=EN)

[content/CS/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0850&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0850&from=EN)

EUR-Lex (2018c). *Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/852 ze dne 30. května 2018, kterou se mění směrnice 94/62/ES o obalech a obalových odpadech*. Dostupné z: [https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A32018L0852)

[content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A32018L0852](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A32018L0852)

EUR-Lex (2018d). *Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/851 ze dne 30. května 2018, kterou se mění směrnice 2008/98/ES o odpadech*. Dostupné z: [https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2018.150.01.0109.01.CES&toc=OJ%3AL%3A2018%3A150%3ATOC)

[content/CS/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2018.150.01.0109.01.CES&toc=OJ%3AL%3A2018%3A150%3ATOC](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2018.150.01.0109.01.CES&toc=OJ%3AL%3A2018%3A150%3ATOC)

EUR-Lex (2019). *Směrnice Evropského parlamentu a rady (EU) 2019/904 ze dne 5. června 2019 o omezení dopadu některých plastových výrobků na životní prostředí*. Dostupné z: [https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0904&from=EN)

[content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0904&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0904&from=EN)

EUR-Lex (2020a). *Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů: Nový akční plán pro oběhové hospodářství*. Dostupné z: [https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020DC0098&from=FI)

[content/CS/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020DC0098&from=FI](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020DC0098&from=FI)

EUR-Lex (2020b). *Sdělení komise Evropskému parlamentu a Radě – Nový program pro spotřebitele*. Dostupné z: [https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/cs/TXT/?uri=CELEX:52020DC0696)

[content/cs/TXT/?uri=CELEX:52020DC0696](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/cs/TXT/?uri=CELEX:52020DC0696)
European Commission (2020a). *A new Circular Economy Action Plan for a Cleaner and More Competitive Europe*. Dostupné z: [https://ec.europa.eu/environment/circular-](https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm)

[https://ec.europa.eu/environment/circular-](https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/index_en.htm)
economy/first_circular_economy_action_plan.html

- European Parliament (2020). *Sustainable consumption – Helping consumers make eco-friendly choices*. Dostupné z: [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2020/659295/EPRS_BRI\(2020\)659295_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2020/659295/EPRS_BRI(2020)659295_EN.pdf)
- European Parliament (2021). *Plastic in the ocean: the facts, effects and new EU rules*. Dostupné z: <https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20181005STO15110/plastic-in-the-ocean-the-facts-effects-and-new-eu-rules>
- Evropská komise (2019a). *Co je Zelená dohoda pro Evropu?* Dostupné z: https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/cs/fs_19_6714
- Evropská komise (2019b). *Oběhové hospodářství: Rada s konečnou platností schválila nové předpisy o plastech na jedno použití, které mají snížit objem plastového odpadu v mořích*. Dostupné z: https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/cs/IP_19_2631
- Evropská komise (2019c). *Zelená dohoda pro Evropu: Snaha stát se prvním klimaticky neutrálním kontinentem*. Dostupné z: https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_cs
- Fairtrade Česko a Slovensko (n.d.). *Co je to Fairtrade?* Dostupné z: <https://fairtrade-cesko.cz/fairtrade/co-je-fairtrade/>
- Fairtrade.net. (n.d.). *About the standards*. Dostupné z: <https://www.fairtrade.net/standard/about>
- Fleischhans, R., Freidingerem. J. (2019). *Co je uhlíková stopa potravin?* Dostupné z: <https://www.greenpeace.org/czech/clanek/4490/co-je-uhlikova-stop-a-potravin/>
- Fournier, C. (2018). *5 conseils pour être un consommateur plus responsable au quotidien* Dostupné z: <https://youmatter.world/fr/5-conseils-consommateur-responsable-quotidien/>
- FUSION (2016). *Estimates of European food waste levels*. Dostupné z: <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>
- Gastro & Hotel (2012). *Direct trade jako alternativa Fairtrade u kávy*. Dostupné z: <https://gastroahotel.cz/direct-trade-jako-alternativa-fairtrade-u-kavy/>

- Globar, M. (2021). *Novela zákona o obalech*. Dostupné z: <https://www.pravniprostor.cz/zmeny-v-legislative/vyslo-ve-sbirce-zakonu/novela-zakona-o-obalech2>
- Granskog, A., Lee, L., Magnus, K. H., Sawers, C. (2020). *Survey: Consumer sentiment on sustainability in fashion*. Dostupné z: <https://www.mckinsey.com/industries/retail/our-insights/survey-consumer-sentiment-on-sustainability-in-fashion>
- Halaštová, E. (2021). *Stravovací zařízení vyhodí do odpadu 27 tisíc tun jídla ročně. Omezit plýtvání má pomoci nová příručka*. Dostupné z: https://www.irozhlas.cz/zivotni-styl/vareni-jidlo/plytvani-jidlo-stravovani-fast-food-odpady-cesko_2101242132_aur
- Havel, M. (2020). *Moje uhlíková stopa*. Praha: Arnika
- Hill, L. J. (2019). *The World's Best Sustainable Fine Dining Restaurants*. Dostupné z: <https://www.forbes.com/sites/laurenjadehill/2019/08/27/the-worlds-best-sustainable-fine-dining-restaurants/?sh=254f1d493676>
- Hjalager, A. M., Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. London: Routledge
- Horte Brygga. (n.d.). *A circular restaurant*. Dostupné z: <http://hortebrygga.se/en/a-circular-restaurant/>
- Chef's pencil (2020). *8 Ways to Save Water in Restaurants*. Dostupné z: <https://www.chefspencil.com/8-ways-to-save-water-in-restaurants/>
- Chefast (2020). *Various Advantages Of Disposable Wooden Cutlery*. Dostupné z: <https://chefast.com/blogs/news/various-advantages-of-disposable-wooden-cutlery>
- INCIEN (2020). *Závěrečná zpráva INCIEN 2019*. Dostupné z: <https://incien.org/wp-content/uploads/2020/10/Vyrocní-zpráva-2019.pdf>
- INCIEN (n.d.a). *Cirkulární ekonomika*. Dostupné z: <https://incien.org/cirkularni-ekonomika/>
- INCIEN (n.d.b). *Cirkulární kavárny a restaurace*. Dostupné z: <https://incien.org/cirkularnikavarny/>
- Institut national de l'économie circulaire (n.d.). *Économie circulaire*. Dostupné z: <https://institut-economie-circulaire.fr/economie-circulaire/>

- ISCC System GmbH (n.d.). *ISCC supports the transition to a circular economy and bioeconomy*. Dostupné z: <https://www.iscc-system.org/about/circular-economy/>
- JIC (2018). *České firmy jsou v cirkulární ekonomice na světové úrovni*. (Dostupné z: <https://www.jic.cz/magazin/ceske-firmy-jsou-v-cirkularni-ekonomice-na-svetove-urovni/>)
- Jonášová, S. (2015). *Elektrické kompostéry: kompletní řešení otázky gastroodpadů*. Dostupné z: <https://zajimej.se/elektricke-kompostery-kompletni-reseni-otazky-gastroodpadu/>
- Jonášová, S. (2020). *INCIEN se dělí na dvě poloviny. A měli byste o tom vědět*. Dostupné z: <https://incien.org/incien-se-deli-na-dve-pulky-a-meli-byste-o-tom-vedet/>
- Jonášová, S., Mitroliosová, L., Pečinková, L., Richterová, L. (2019). *Odpad zdrojem*. Dostupné z: <https://incien.org/publikace/>
- JRK (2018). *Problémy s plastovým odpadem svádíme na Čínu*. Dostupné z: <https://www.meneodpadu.cz/problemy-s-plastovym-odpadem-svadime-na-cinu/>
- Justice (2020). *Výpis ze spolkového rejstříku*. Dostupné z: <https://or.justice.cz/ias/ui/rejstrik-firma.vysledky?subjektId=940659&typ=PLATNY>
- KAVE (2021). *České tenisky, vyrobené lokálně a ekologicky, bez morální kocoviny*. Dostupné z: <https://www.kavefootwear.com/>
- Kebová, B. (2017). *„Udržitelné restaurace v českém kontextu – kritéria, překážky a příležitosti“*. (Diplomová práce). Univerzita Karlova v Praze. Dostupné z: <https://dspace.cuni.cz/handle/20.500.11956/91002>
- Kebová, B. (2019). *Suroviny a dodavatelé – co znamená lokální?* Dostupné z: <https://spiritmagazin.cz/suroviny-a-dodavatele-co-znamená-lokalni/>
- Kebová, B., Dolejší, D. (2019). *Cirkulární kavárny – Příručka cirkulární ekonomiky v gastro provozu*. Praha: Institut Cirkulární Ekonomiky
- Kebová, B. (2020, 10. června). *Cirkulární ekonomika v gastronomii*. [webinář]. Dostupné z: <https://hub.cirkularnicesko.cz/cirkularni-ekonomika-v-gastronomii-umi-setrit-zivotni-prostredi-i-penize-zaznelo-na-webinari/>

- Kebová, B., Strejcová, A. & kol. (2020). *Jak šetřit jídlem? - Příručka redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování*. Dostupné z: https://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/RedPot_prirucka.pdf
- Kieselbach, S. (2020). *Top 9 Sustainable Packaging Trends*. Dostupné z: https://sphaera.com/spark/top-9-sustainable-packaging-trends/?utm_source=Google&utm_medium=Text&utm_campaign=Spark&keyword=packaging%20trend&matchtype=b&device=c&gclid=Cj0KCQjw6NmHBhD2ARIsAI3hrM1GtB9Wq1x34yHYUI_Cfi_qpJVbUByffM_woMkmKLAw8gk21ukzpAkaApKVEALw_wcB
- Knotová, A. (2018). *Prasata se nesmí krmit zbytky. Je to správně?* Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/4133/prasata-se-nesmi-krmit-zbytky-spravne/>
- Kocmánková, B. (2020). *Ekologické obaly na jídlo jsou jen jedny*. Dostupné: <https://www.nazeleno.cz/ekologicke-obaly-na-jidlo-jsou-jen-jedny/>
- KOKOZA (n.d.). *Kompostování*. Dostupné z: <https://kokoza.cz/kompostovani/>
- KOKOZA (2020). *Uzavřený cyklus jídla v (gastro) provozu*. Dostupné z: <https://kokoza.cz/2020/04/24/uzareny-cyklus-jidla-v-gastro-provozu/>
- Kompostuj. cz (n.d.a). *Gastronomické provozy*. Dostupné z: <https://www.kompostuj.cz/vime-jak/kompostujeme-ve-firmach-a-organizacich/gastronomicke-provozy/>
- Kompostuj.cz (n.d.b). *Legislativa*. Dostupné z: <https://www.kompostuj.cz/vime-jak/legislativa/>
- Kotoulová, Z. (n.d.). *Z čeho se skládá domovní odpad?* Dostupné z: <https://www.estav.cz/cz/2836.z-ceho-se-sklada-domovni-odpad>
- Krstic, Z. (2019). *Bringing Your Own Dinnerware to Restaurants Could Help the Environment—And Your Wallet*. Dostupné z: <https://www.marthastewart.com/1538773/restaurants-reusable-containers-eco-friendly>
- KrumLogr (2021). *Co je Krumlogr*. Dostupné z: <https://spotter.name/co-je-krumlogr/#!/loc=48.81059215000001,14.315003672584531,18>
- Labro, C. (2019). *Le livre blanc de la gastronomie responsable*. Paris: Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères

Langerová, J. (2019). *Cirkulární ekonomika není jen buzzwordem, ale změnou plnou příležitostí*. Dostupné z: <https://www.podnikatel.cz/clanky/cirkularni-ekonomika-neni-jen-buzzwordem-ale-zmenou-plnou-prilezitosti/>

Lavu (n.d.). *7 Ways to Reduce Waste in Your Restaurant*. Dostupné z: <https://lavu.com/7-ways-reduce-waste-your-restaurant/>

LivingCircular (2019). *In Rotterdam unsold fruit becomes fake leather*. Dostupné z: <https://www.livingcircular.veolia.com/en/inspirations/rotterdam-unsold-fruit-becomes-fake-leather>

Madrid fusión (n.d.). *Chefs sign up for circular gastronomy*. Dostupné z: https://www.madridfusion.net/en/Magazine/Post/circular_gastronomy

Memza.cz (2020). *Snižujeme uhlíkovou stopu potravin*. Dostupné z: <https://www.memza.cz/cz/snizujeme-uhlikovou-stopu-potravin>

Meneodpadu.cz (2017). *Samosprávy přesedlávají na kompostování gastroodpadů*. Dostupné z: <https://www.meneodpadu.cz/samospravy-presedlavaji-na-kompostovani-gastroodpadu/>

MMR (n.d.). *Základní pojetí konceptu udržitelného rozvoje*. Dostupné z: <https://www.mmr.cz/cs/ministerstvo/regionalni-rozvoj/informace,-aktuality,-seminare,-pracovni-skupiny/psur/uvodni-informace-o-udrzitelnem-rozvoji/zakladni-pojeti-konceptu-udrzitelneho-rozvoje>

MŽP (2017). *Průvodce předcházením vzniku odpadu z potravin v soukromém sektoru pohostinství a stravování*. Dostupné z: [https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/program_predchazeni_vzniku_odpadu/\\$FILE/OODP-pruvodce_gastro-20170201.pdf](https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/program_predchazeni_vzniku_odpadu/$FILE/OODP-pruvodce_gastro-20170201.pdf)

MŽP (2018). *Agenda 2030*. Dostupné z: https://www.mzp.cz/cz/agenda_2030

MŽP (2019a). *ČR boduje v udržitelném rozvoji, v Evropě jsme na 8. místě*. Dostupné z: https://www.mzp.cz/cz/news_21112019_CR_boduje_v_udrzitelnem_rozvoji_v_Evrope_jsme_na_8_miste

MŽP (2019b). *OECD pomůže České republice s přípravou strategie oběhového hospodářství*. Dostupné z: https://www.mzp.cz/cz/news_191011_OECD_pomuze_Ceske_republice_pripravou_strategie_obehoveho_hospodarstvi

- MŽP (2020a). *Komunální odpady*. Dostupné z: https://www.mzp.cz/cz/komunalni_odpady
- MŽP (2020b). *Odpadová data 2019: Každý Čech vyprodukoval 551 kilogramů "komunálu"*. Dostupné z: https://www.mzp.cz/cz/news_20201124-odpadova-data-2019-Kazdy-Cech-vyprodukoval-551-tun-komunalu
- MŽP (2021). *Dvoji odpadová data ČSÚ a MŽP se blíží ke shodě*. Dostupné z: https://www.mzp.cz/cz/news_20210208-dvoji-odpadova-data-CSU-a-MZP-se-blizi-ke-shode
- Mlejnková, L. a kolektiv, (2009). *Služby společného stravování*. Praha: Oeconomica-Praha
- Moravcová, E. (2016). *Jak to chodí v eko restauraci?* Dostupné z: <https://www.jidloaradost.ambi.cz/clanky/jak-to-chodi-v-eko-restauraci>
- MPO (2019a). *Aktualizace politiky druhotných surovin České republiky pro období 2019–2022*. Dostupné z: https://www.mpo.cz/assets/cz/prumysl/politika-druhotnych-surovin-cr/2019/1/IV_Politika-druhotnych-surovin-CR.pdf
- MPO (2019b). *Zpravodaj 1/2019 - Co je cirkulární ekonomika?* Dostupné z: [https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/zpravodaj_mzp/\\$FILE/SOTPR-Zpravodaj_MZP_2019_1-20191127.pdf](https://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/zpravodaj_mzp/$FILE/SOTPR-Zpravodaj_MZP_2019_1-20191127.pdf)
- Národní program pro gastronomii (2020). *Aktuální situace v sektoru, říjen 2020*. Dostupné z: <https://amsp.cz/wp-content/uploads/2020/10/TZ-2020-10-06-p%C5%99%C3%ADloha-Narodni-program-pro-gastronomii.pdf>
- Nazeleno.cz (2020). *Cirkulární ekonomika – řešení pro udržitelnou společnost*. Dostupné z: <https://www.nazeleno.cz/cirkularni-ekonomika-%E2%80%93-reseni-pro-udrzitelnou-spolecnost/#comments>
- Nesněženo (n.d.). *Zachraň jídlo, než skončí v koši*. Dostupné z: <https://nesnezeno.cz/>
- Nitzko, S., Spiller, A. (2019). *Comparing "Leaf-to-Root", "Nose-to-Tail" and Other Efficient Food Utilization Options from a Consumer Perspective*. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/335567126_Comparing_Leaf-to-Root_Nose-to-Tail_and_Other_Efficient_Food_Utilization_Options_from_a_Consumer_Perspective

- Nováček, P. (2010). *Udržitelný rozvoj*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci
- Odbor průmyslové ekologie (2018). *MPO: Evropská komise zveřejnila Strategii pro plasty a další dokumenty k oběhovému hospodářství*. Dostupné z: <https://www.mpo.cz/cz/prumysl/politika-druhotnych-surovin-cr/evropska-komise-zverejnila-strategii-pro-plasty--234763/>
- Oorsprong, R. (2018). *Circular Economy: Why? How? What? Why do we need to change the system?* Dostupné z: <https://www.netherlandsandyou.nl/your-country-and-the-netherlands/sweden/doing-business/circular-economy-opportunities-and-cooperation/circular-economy-why-how-what>
- PACE – Platform for Accelerating the Circular Economy (n.d.). *Why is a circular economy for food important?* Dostupné z: <https://pacecircular.org/action-agenda/food>
- Petty, Louise. (2016). *17 Ways to Reduce Food Waste in Your Restaurant*. Dostupné z: <https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/restaurant-food-waste/>
- Pôle d'équilibre territorial et rural (n.d.). *Les projets*. Dostupné z: <https://paysgrandbrianconnais.fr/transition-ecologique-et-solidaire/titre-par-defaut-4/titre-par-defaut>
- POTEX (n.d.). *Proč recyklovat*. Dostupné z: <https://www.recyklujemetextil.cz/proc-recyklovat#prettyPhoto>
- Prášková, M., D. (2020). *HORECA segment se bude muset změnit. Správným nastavením ušetří a získá stabilitu*. Dostupné z: <https://zajimej.se/horeca-segment-se-bude-muset-zmenit-spravnym-nastavenim-usetri-a-ziska-stabilitu/>
- Rašovská, I., Ryglová, K. (2017). *Management kvality služeb v cestovním ruchu: Jak zvýšit kvalitu služeb a spokojenost zákazníků*. Praha: Grada Publishing, a.s.
- Recycling.com (2019). *Original Waste Hierarchy of Ad Lansink*. Dostupné z: <https://www.recycling.com/downloads/waste-hierarchy-lansinks-ladder/>
- RetailNews (2019). *Balíme ekologicky!* Dostupné z: <https://retailnews.cz/2019/09/06/balime-ekologicky-2/>
- Riemlová, M. (2021). *Konec jednorázových plastů se kvůli pomalým poslancům odkládá*. Dostupné z: https://www.idnes.cz/ekonomika/domaci/jednorazove-plasty-zakon-zakaz-prodeje-brcek-jednorazove-nadobi-tycinky-do-usi.A210629_131905_ekonomika_rie

- Rumanová, J. (2020). *Evropská unie od příštího roku zakáže většinu jednorázových bioplastů, klade důraz na cirkularitu*. Dostupné z: <https://zajimej.se/evropska-unie-od-pristih-roku-zakaze-vetsinu-jednorazovych-bioplastu-klade-duraz-na-cirkularitu/>
- Ryglová, K., Burian, M., Vajčnerová, I. (2011). *Cestovní ruch – podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. Praha: Grada Publishing, a.s.
- Sakaguchi, L., Pak, N., Potts, D. M. (2018). *Tackling the issue of food waste in restaurants: Options for measurement method, reduction and behavioral change*. Dostupné z: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652617330950>
- Salač, G. (2006). *Stolničení*. Praha: Fortuna
- SIEGL (2016a). *Kafilérie. Co to vlastně je?* Dostupné z: <https://www.siegl.cz/blog/odpady/kafilerie-co-to-vlastne-je>
- SIEGL (2016b). *Odpadky v přírodě. Jak dlouho se rozkládají jednotlivé materiály?* Dostupné z: <https://www.siegl.cz/blog/odpady/odpadky-v-prirode-jak-dlouho-se-rozkladaji-jednotlive-materialy>
- Silo (2019). *Becoming zero waste*. Dostupné z: <https://silolondon.com/story/>
- Slow Food International (n.d.). *Our history*. Dostupné z: <https://www.slowfood.com/about-us/our-history/>
- Slow Food Prague, (n.d.). *Co je Slow Food?* Dostupné z: <http://www.slowfood.cz/>
- Sørensen, P. B. (2017). *From the Linear Economy to the Circular Economy: A Basic Model*. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/321775796_From_the_Linear_Economy_to_the_Circular_Economy_A_Basic_Model
- Stahel, R. W. (2020). *The Circular Economy in the European Union: History of the Circular Economy. The Historic Development of Circularity and the Circular Economy*. Cham: Springer.
- Stahel, W. R. (2019). *The Circular Economy: A User's Guide*. Abingdon: Routledge
- Strejcová, A. (2018). *Bioplynka sní i váš nedojedený oběd*. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/5719/bioplynka-sni-i-vas-nedojedeny-obed/>
- Sustained kitchen (2019). *Certified Green Restaurants*. Dostupné z: <https://www.sustained.kitchen/latest/2019/8/7/certified-green-restaurants>

- Svět balení (2020). *Rozbalíme to s Janem Maršákem, ředitelem odboru odpadů Ministerstva životního prostředí.* Dostupné z: <https://www.svetbaleni.cz/2020/12/09/rozbalime-to-s-janem-marsakem-reditelem-odboru-odpadu-ministerstva-zivotniho-prostredi/>
- Swap-chic (n.d.). *Le Troc ou Swap pour redonner une seconde vie à vos vêtements.* Dostupné z: <https://swap-chic.com/%E2%96%A0-le-troc-ou-swap-pour-redonner-une-seconde-vie-a-vos-vetements/>
- Šafarčíková, S. (2011). *Co nás stojí plýtvání.* Plzeň: Občanské sdružení Ametyst
- Širočka, O. (2020). *Bio obaly nejsou bio (a jejich kompostování je lež).* Dostupné z: <https://www.rekrabicka.cz/blog/bio-obaly-nejdou-bio-a-jejich-kompostovani-je-lez>
- Škrdlíková, M. (2020). *Bioodpady: Jak s nimi nejlépe naložit.* Dostupné z: <https://zajimej.se/bioodpady-jak-s-nimi-nejlepe-nalozit/>
- The Australian Institute of Food Safety (2019). *10 Ways to Reduce Food Waste in Restaurants.* Dostupné z: <https://www.foodsafety.com.au/blog/10-ways-reduce-food-waste-restaurants>
- The Beading Gem (2015). *Rosalie McMillan Makes Jewellery from Recycled Coffee Grounds!* Dostupné z: <https://www.beadinggem.com/2015/06/rosalie-mcmillan-makes-jewelry-from.html>
- The World's 50 Best Restaurants (2019). *Sustainable Restaurant Award 2019.* Dostupné z: <https://www.theworlds50best.com/awards/sustainable-restaurant-award>
- Toman, M. (2019). *Chytrý koš učí kuchaře v restauraci neplytvat.* Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/7888/winnow/>
- Tomášková, H. (2019). *Aktuálně o odpadových zákonech.* Dostupné z: <https://www.komunalniekologie.cz/info/aktualne-o-odpadovych-zakonech>
- Traidcraft (n.d.). *Fairtrade – The Definition.* Dostupné z: <https://www.traidcraft.co.uk/fairtrade-the-definition>
- Triodos Investment Management (n.d.). *The circular path to a sustainable future.* Dostupné z: <https://www.triodos-im.com/articles/2017/the-circular-path-to-a-sustainable-future>

- Třídění odpadu (n.d.). *Gastroodpad*. Dostupné z: <https://www.trideniodpadu.cz/gastroodpad>
- Turner, K. (n.d.). *How to Reduce Food Waste in Your Restaurant*. Dostupné z: <https://pos.toasttab.com/blog/on-the-line/reduce-food-waste>
- Udržitelný život (2020a). *I při pití kávy je možné myslet na trvalou udržitelnost*. Dostupné z: <https://udrzitelnyzivot.cz/i-pri-piti-kavy-je-mozne-myslet-na-trvalou-udrzitelnost/>
- Udržitelný život (2020b). *Naučit se využívat zbytky z kuchyně není těžké, stačí jen trocha fantazie*. Dostupné z: <https://udrzitelnyzivot.cz/naucit-se-vyuzivat-zbytky-z-kuchyne-neni-tezke-staci-jen-trocha-fantazie/>
- Valentová M. (2018). *Sdílená ekonomika – nový druh podnikání*. Dostupné z: <https://portal.pohoda.cz/pro-podnikatele/uz-podnikam/sdilena-ekonomika-%E2%80%93-novy-druh-podnikani/>
- Vaškevič, Š. (2019). *Známe výsledky projektu Cirkulárních kaváren v Praze: kavárny produkují méně odpadu a šetří peníze*. Dostupné z: https://zajimej.se/cirkularni-kavarny/?fbclid=IwAR0lNT9CqnvrR2VdUjm-_95ZuzO5e-PNKXLb6MDgf4oWN0437w-CgWJBU28
- Veolia (n.d.). *Find out ways to reduce, reuse and recycle materials in Nottinghamshire*. Dostupné z: <https://www.veolia.co.uk/nottinghamshire/recycling/recycle-nottinghamshire/3rs-reduce-reuse-and-recycle>
- Wautelet, T. (2018). *Exploring the role of independent retailers in the circular economy: a case study approach*. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/323809440_Exploring_the_role_of_independent_retailers_in_the_circular_economy_a_case_study_approach
- Webstaurantstore (2018). *What is Fair Trade Coffee?* Dostupné z: <https://www.webstaurantstore.com/article/103/fair-trade-coffee.html>
- Webstaurantstore (2021). *Ways to Reduce Food Waste in Your Restaurant*. Dostupné z: <https://www.webstaurantstore.com/article/140/how-to-reduce-waste-in-restaurants.html>
- Winnov Solutions (2021). *Vision*. Dostupné z: <https://www.winnowsolutions.com/vision>
- Winnov Solutions (n.d.). *Our technology to reduce food waste*. Dostupné z: <https://www.winnowsolutions.com/company>

Zachraň jídlo (n.d.a). *Plytvání v pohostinství a cateringu*. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/plytvani-v-pohostinstvi-a-catering/>

Zachraň jídlo (n.d.b). *Jak šetřit jídlem ve veřejném stravování*. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/redpot/>

Zajimej.se (2020a). *Podlahy umyté nedopitou vodou či příbory z kostí? Vítejte v nejudržitelnějších restauracích na světě*. Dostupné z: <https://zajimej.se/podlahy-umyte-nedopitou-vodou-ci-pribory-z-kosti-vitejte-v-nejudrzelnejsich-restauracich-na-svete/>

Zajimej.se (2020b). *Zákazníci si na změny rychle zvykli, hodnotí provozovatelé rok účasti v projektu Cirkulární kavárny*. Dostupné z: <https://zajimej.se/zakaznici-si-na-zmeny-rychle-zvykli-hodnoti-provozovatele-rok-ucasti-v-projektu-cirkularni-kavarny/>

Zajimej.se (n.d.). *Sdílená ekonomika*. Dostupné z: <https://zajimej.se/slovník-pojmu/sdilená-ekonomika/>

Zákony pro lidi (2020a). *Zákon č. 185/2001 Sb. - Zákon o odpadech a o změně některých dalších zákonů*. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2001-185>

Zákony pro lidi (2020b). *Zákon č. 541/2020 Sb. Zákon o odpadech*. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2020-541?text=>

Zálohujme.cz (2020). *Zálohované plechovky mají upozornit na potřebnost třídění a recyklace nápojových plechovek v ČR*. Dostupné z: <https://www.zalohujme.cz/zalohovane-plechovky-maji-upozornit-na-potrebnost-trideni-a-recyklace-napojovych-plechovek-v-cr/>

Zero Waste Europe (2020). *The story of Too Good To Go*. Dostupné z: https://zerowasteurope.eu/wp-content/uploads/2020/01/zero_waste_europe_CS7_CP_TooGoodToGo_en.pdf

Zero Waste Scotland (2018). *How to reduce food waste in the hospitality and food service sector*. Dostupné z: https://stopfoodwaste.ie/wp-content/uploads/2018/06/Guide-How-to-reduce-food-waste-in-the-hospitality-food-service-sector-0118_1.pdf

Zielińska, A. (2019). *Comparative Analysis of Circular Economy Implementation in Poland and other European Union Countries*. Dostupné z: https://www.researchgate.net/publication/338605434_Comparative_Analysis_of_Circular_Economy_Implementation_in_Poland_and_other_European_Union_Countries

Zimáková, B. (2007). *Food & beverage management*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze

Zpravodajství Evropský parlament (2020). *Uhlíková neutralita*. Dostupné z: <https://www.europarl.europa.eu/news/cs/headlines/society/20190926STO62270/uhlikov-a-neutralita-dosahneme-ji-do-roku-2050>

III. Seznam obrázků, tabulek a grafů

Obrázky:

<i>Obrázek 1: Materiálový tok v lineárním modelu</i>	5
<i>Obrázek 2: Schéma obecného modelu CE</i>	7
<i>Obrázek 3: Cíle Zelené dohody pro Evropu</i>	14
<i>Obrázek 4: Logo INCIEN</i>	17
<i>Obrázek 5: Schéma modelu CE u gastronomických služeb</i>	23
<i>Obrázek 6: Loga podniků zapojených do pilotního projektu</i>	24
<i>Obrázek 7: Logo certifikace Green Restaurant; Obrázek 8: Logo certifikace ISCC PLUS Certified</i>	26
<i>Obrázek 9: Hierarchie nakládání s odpady</i>	30
<i>Obrázek 10: Projekt REkrabička; Obrázek 11: Otoč kelímek</i>	32
<i>Obrázek 12: Technologie Winnow Vision</i>	38
<i>Obrázek 13: Boty značky KAVE; Obrázek 14: Šperk od Rosalie McMillan</i>	42
<i>Obrázek 15: Speciální nádoba pro sběr kávové sedliny</i>	43
<i>Obrázek 16: Paletový nábytek</i>	45
<i>Obrázek 17: Taliř z kousku dřeva</i>	47
<i>Obrázek 18: Model cirkulárního gastronomického podniku</i>	153

Tabulky:

<i>Tabulka 1: Pravidelnost využívání systému vratných zálohovaných kelímků / krabiček (n = 79)</i>	84
<i>Tabulka 2: Zásady udržitelné spotřeby (n = 538)</i>	90
<i>Tabulka 3: Vzdělání a příjem respondentů, kteří nadprůměrně nakupují ekologicky šetrné produkty včetně biopotravin (n = 114)</i>	91
<i>Tabulka 4: Vzdělání a příjem respondentů, kteří v různé míře využívají služby sdílené ekonomiky (n = 201)</i>	92
<i>Tabulka 5: Podíl jednotlivých jednorázových plastových výrobků (n = 538)</i>	93

<i>Tabulka 6: Průměrné hodnocení jednotlivých cirkulárních principů (n = 538)</i>	<i>95</i>
<i>Tabulka 7: Základní údaje o analyzovaných gastronomických provozovnách (n = 40).....</i>	<i>98</i>
<i>Tabulka 8: Sestavený žebříček nejdůležitějších cirkulárních principů na základě průměrného hodnocení (n = 40).....</i>	<i>128</i>
<i>Tabulka 9: Přehled hlavních a vedlejších kritérií</i>	<i>135</i>
<i>Tabulka 10: Bodové hodnocení – restaurace a bistra (n = 19).....</i>	<i>137</i>
<i>Tabulka 11: Bodové hodnocení – kavárny (n = 21)</i>	<i>139</i>
<i>Tabulka 12: Pozitivní vliv CE na zvolené faktory – postoj restaurací a bister (n = 19).....</i>	<i>144</i>
<i>Tabulka 13: Pozitivní vliv CE na zvolené faktory – postoj kaváren (n = 21).....</i>	<i>145</i>
<i>Tabulka 14: Environmentální kritéria cirkulárního modelu</i>	<i>154</i>
<i>Tabulka 15: Sociální a ekonomická kritéria cirkulárního modelu</i>	<i>155</i>
Grafy:	
<i>Graf 1: Genderové rozložení respondentů (n = 538)</i>	<i>59</i>
<i>Graf 2: Věkové složení respondentů (n = 538).....</i>	<i>59</i>
<i>Graf 3: Nejvyšší dosažené vzdělání respondenta (n = 538)</i>	<i>60</i>
<i>Graf 4: Společenský status respondenta (n = 538).....</i>	<i>60</i>
<i>Graf 5: Čistý měsíční příjem respondenta (n = 538).....</i>	<i>61</i>
<i>Graf 6: Znalost konceptu cirkulární ekonomiky (n = 538).....</i>	<i>62</i>
<i>Graf 7: Význam pojmu cirkulární ekonomika (n = 538)</i>	<i>62</i>
<i>Graf 8: Zdroj informací o cirkulární ekonomice (n = 194).....</i>	<i>63</i>
<i>Graf 9: Ekologické aktivity a míra jejich aplikace (n = 538).....</i>	<i>65</i>
<i>Graf 10: Udržitelné spotřebitelské chování (n = 538)</i>	<i>66</i>
<i>Graf 11: Změna spotřebního chování (n = 538).....</i>	<i>67</i>
<i>Graf 12: Roční produkce odpadu českých domácností (v mil. tun) (n = 538)</i>	<i>68</i>

<i>Graf 13: Procentuální zastoupení odpadu z českých domácností putujícího na skládku a do spalovny (n = 538)</i>	<i>69</i>
<i>Graf 14: 3 nejvíce problematické druhy odpadu vůči životnímu prostředí (n = 538)....</i>	<i>69</i>
<i>Graf 15: Situace v Česku z hlediska udržitelnosti v porovnání s ostatními zeměmi EU (n = 538)</i>	<i>70</i>
<i>Graf 16: Zvýšení zájmu o udržitelnost v ČR v následujícím období (n = 538)</i>	<i>71</i>
<i>Graf 17: Znalost cirkulárních gastronomických provozů (n = 538)</i>	<i>72</i>
<i>Graf 18: Gastronomické provozy a produkováný odpad (n = 538)</i>	<i>73</i>
<i>Graf 19: Způsob nakládání s nedojedenými zbytky objednaných jídel ve stravovacím zařízení (n = 538)</i>	<i>73</i>
<i>Graf 20: Využití kávové sedliny (n = 538).....</i>	<i>74</i>
<i>Graf 21: Nedoježené objednané jídlo ve stravovacím zařízení (n = 538).....</i>	<i>75</i>
<i>Graf 22: Nejčastější typ nedojedeného pokrmu (n = 383)</i>	<i>76</i>
<i>Graf 23: Důvody nedojedeného jídla ve stravovacím zařízení (n = 383)</i>	<i>76</i>
<i>Graf 24: Zabalení nedojedeného jídla s sebou (n = 383).....</i>	<i>77</i>
<i>Graf 25: Zabalení nedojedeného jídla s sebou do vlastní krabičky (n = 383)</i>	<i>78</i>
<i>Graf 26: Způsob úpravy velikosti porce (n = 345).....</i>	<i>79</i>
<i>Graf 27: Snižování uhlíkové stopy na základě výběru pokrmu (n = 538)</i>	<i>80</i>
<i>Graf 28: Míra souhlasu se směrnici 2019/904 (n = 538).....</i>	<i>81</i>
<i>Graf 29: Nejčastější jednorázové plastové výrobky ve stravovacích zařízeních (n = 538)</i>	<i>81</i>
<i>Graf 30: Alternativní jednorázové obaly (n = 538).....</i>	<i>82</i>
<i>Graf 31: Využití vlastních znovupoužitelných krabiček při koupi pokrmu s sebou (n = 538).....</i>	<i>83</i>
<i>Graf 32: Využití vlastních znovupoužitelných hrnků / termosek při koupi nápoje s sebou (n = 538).....</i>	<i>83</i>
<i>Graf 33: Využívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček (n = 538).....</i>	<i>84</i>

<i>Graf 34: Důvody nevyužívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček (n = 282).....</i>	<i>85</i>
<i>Graf 35: Postoj spotřebitelů k vybraným principům cirkulární ekonomiky ve vazbě ke gastronomii (n = 538).....</i>	<i>87</i>
<i>Graf 36: Současné využití cirkulárních principů v českých gastronomických provozech – postoj spotřebitelů (n = 538).....</i>	<i>88</i>
<i>Graf 37: Cirkulární gastronomie v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU – postoj spotřebitelů (n = 538).....</i>	<i>89</i>
<i>Graf 38: Význam cirkulární ekonomiky v gastronomii v horizontu 5 let – postoj spotřebitelů (n = 538)</i>	<i>89</i>
<i>Graf 39: Význam cirkulární ekonomiky v gastronomii v horizontu 10 let – postoj spotřebitelů (n = 538)</i>	<i>90</i>
<i>Graf 40: Intenzita cestovního ruchu v místě provozovny (n = 40)</i>	<i>99</i>
<i>Graf 41: Znalost cirkulární ekonomiky (n = 40)</i>	<i>99</i>
<i>Graf 42: Restaurace a bistra – množství vyprodukovaného obalového odpadu (% firemních respondentů) (n = 19)</i>	<i>102</i>
<i>Graf 43: Kavárna - množství vyprodukovaného obalového odpadu (% firemních respondentů) (n = 21)</i>	<i>103</i>
<i>Graf 44: Restaurace a bistra – způsoby nakládání s obalovým odpadem (absolutní počet firemních respondentů) (n = 19).....</i>	<i>105</i>
<i>Graf 45: Kavárna – způsoby nakládání s obalovým odpadem (absolutní počet firemních respondentů) (n = 21)</i>	<i>106</i>
<i>Graf 46: Restaurace a bistra – množství produkovaného gastroodpadu (% firemních respondentů) (n = 19)</i>	<i>109</i>
<i>Graf 47: Kavárny – množství produkovaného gastroodpadu (% firemních respondentů) (n = 21)</i>	<i>110</i>
<i>Graf 48: Restaurace a bistra– způsoby nakládání s gastroodpadem (absolutní počet firemních respondentů) (n = 19)</i>	<i>113</i>

<i>Graf 49: Kavárna – způsoby nakládání s gastroodpadem (absolutní počet firemních respondentů) (n = 21)</i>	<i>114</i>
<i>Graf 50: Pravidelnost analyzování gastroodpadu (n = 40)</i>	<i>115</i>
<i>Graf 51: Kategorie pokrmů v podobě nedojedeného jídla (n = 30).....</i>	<i>116</i>
<i>Graf 52: Rozlišení velikosti porce (n = 30)</i>	<i>116</i>
<i>Graf 53: Způsoby nakládání s přebytky jídel nebo nevyužitými potravinami před dobou expirace (n = 40).....</i>	<i>117</i>
<i>Graf 54: Zastoupení sezónních surovin v nabízených pokrmech (n = 40)</i>	<i>118</i>
<i>Graf 55: Nákup surovin od lokálních dodavatelů (n = 40)</i>	<i>119</i>
<i>Graf 56: Postoj k uhlíkové stopě při sestavování nabídky pokrmů (n = 40)</i>	<i>121</i>
<i>Graf 57: Typy jednorázových plastů využívaných v analyzovaných stravovacích zařízeních (n = 40).....</i>	<i>122</i>
<i>Graf 58: Vyjádření souhlasu / nesouhlasu se směrnicí 2019 / 904 (n = 40).....</i>	<i>123</i>
<i>Graf 59: Postoj k využívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček (n = 40)</i>	<i>124</i>
<i>Graf 60: Míra důležitosti zvolených cirkulárních principů u jednotlivých provozoven (n = 40)</i>	<i>126</i>
<i>Graf 61: Míra využití zvolených cirkulárních principů (n = 40).....</i>	<i>127</i>
<i>Graf 62: Současné využití cirkulárních principů v českých gastronomických provozech (n = 40).....</i>	<i>130</i>
<i>Graf 63: Cirkulární gastronomie v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU (n = 40)</i>	<i>130</i>
<i>Graf 64: Význam cirkulární ekonomiky v gastronomii v horizontu 5 let (n = 40)</i>	<i>131</i>
<i>Graf 65: Význam cirkulární ekonomiky v gastronomii v horizontu 10 let (n = 40)</i>	<i>131</i>
<i>Graf 66: Cirkulární principy a jejich vliv na zlepšení podnikání v gastronomii (n = 40).....</i>	<i>132</i>
<i>Graf 67: Postoj k certifikaci cirkulárního gastronomického provozu (n = 40).....</i>	<i>133</i>
<i>Graf 68: Hodnocení míry cirkularity ve svém provozu (n = 40).....</i>	<i>133</i>

IV. Seznam příloh

Příloha 1: Spotřebitelský dotazník

Příloha 2: Firemní dotazník

Příloha 3: Seznam oslovených restaurací

Příloha 4: Seznam oslovených kaváren

Příloha 5: Seznam oslovených bister

Příloha 6: Seznam zapojených gastro podniků do výzkumu

Příloha 7: Sada kritérií pro posouzení cirkularity gastro podniků ve vybraných regionech

V. Přílohy

Příloha 1: Spotřebitelský dotazník

Dotazník: Udržitelná spotřeba a cirkulární gastronomie

Dobrý den,

ráda bych Vás požádala o vyplnění dotazníku, jehož výsledky budou využity ke zpracování diplomové práce na téma "*Cirkulární gastronomické provozovny v podmínkách ČR*".

Dotazník je určen všem, kteří využívají služby stravovacích zařízení. Zároveň nehraje roli, jak pravidelně jsou tyto služby vyhledávány.

Diplomová práce se váže ke **grantovému projektu Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity zaměřeného na cirkulární ekonomiku**. Cílem dotazníku je zjistit u spotřebitelů povědomí o cirkulární ekonomice a jejich postoj k udržitelné spotřebě, a to nejprve na obecné úrovni a následně ve vazbě ke gastronomii.

Gastronomickými provozovnami se míní všechny typy stravovacích zařízení, například restaurace, kavárny, bistra, rychlá občerstvení apod.

Dotazník je **anonymní** a jeho vyplnění trvá přibližně **10-12 minut**.

Velmi děkuji za Váš čas a ochotu.

Bc. Barbora Pechová Studentka Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích

*** Povinné pole**

Okruh otázek: Znalost cirkulární ekonomiky

1. Na stupnici 1-5 vyjádřete míru znalosti konceptu cirkulární ekonomiky. *

- 1 = výborná znalost (*Přejít na otázku 3*)
- 2 (*Přejít na otázku 3*)
- 3 (*Přejít na otázku 3*)
- 4 (*Přejít na otázku 3*)
- 5 = žádná znalost (*zobrazení otázky na dodatečné informace o cirkulární ekonomice*)

2. Co si konkrétně představíte pod pojmem cirkulární ekonomika? *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Ohleduplnost k životnímu prostředí
- Šetření primárními surovinami
- Ztížení podmínek podnikání
- Opětovné využívání materiálů a recyklace
- Snížení zisku z podnikatelské činnosti
- Nic z výše uvedeného
- Jiné:.....

Přejete si o cirkulární ekonomice dozvědět více? Pokud ano, zobrazí se Vám na další stránce dodatečné informace. Pokud ne, budete přesměrováni na další standardní otázku.*

- Ano (*Zobrazení dodatečných informací*)
- Ne (*Přejít na otázku 4*)

Dodatečné informace:

Co je to cirkulární ekonomika?

Cirkulární ekonomika se považuje za jednu z cest, jak dosáhnout udržitelného rozvoje. Udržitelný je přitom takový rozvoj, který je sociálně žádoucí, ekonomicky životaschopný a ekologicky udržitelný (MMR, 2020).

V současné době ale čerpáme více přírodních zdrojů, než planeta Země dokáže za stejný čas obnovit. V roce 2020 vyčerpala světová populace přírodní zdroje již 16. dubna, avšak tyto zdroje měly vydržet na celý rok. Zároveň mnoho cenného materiálu končí na skládkách nebo ve spalovně. Nenávratně tak přicházíme o zdroje materiálů, které lze znovu využít.

Jak ale zajistit šetrný ekonomický růst při zvyšujících se nárocích stále rostoucí populace?

Je to právě cirkulární ekonomika, která přináší řešení, jak opět nastolit rovnováhu mezi konzumní společností a životním prostředím.

Cirkulární ekonomika představuje uzavřený cyklus, ve kterém materiály kolují co nejdéle, viz zjednodušený model na obrázku níže. Snahou je co nejvíce zamezit

vzniku odpadu a získat z každého materiálu jeho maximum. Tím se sníží těžba nových přírodních surovin a také riziko vzniku dalších enviromentálních hrozeb, které s těžbou souvisejí. Pro dosažení tohoto cíle by mělo být úsilí zaměřeno na ekodesign výrobků, materiálovou úsporu, opravování věcí, renovování, opětovné použití, recyklaci apod.

Obrázek: Zjednodušený model cirkulární ekonomiky



Zdroj: MPO, 2019

3. Z jakého zdroje pocházejí Vaše informace o cirkulární ekonomice? *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Škola
- Zaměstnání
- Média (internet, televize, noviny, časopisy, rádio apod.)
- Rodina
- Přátelé
- Jiné:.....

Přejete si připomenout hlavní myšlenky konceptu cirkulární ekonomiky? Pokud ano, zobrazí se Vám na další stránce dodatečné informace. Pokud ne, budete přesměrováni na další standardní otázku. *

- Ano (Zobrazení dodatečných informací)
- Ne (Přejít na otázku 4)

Okruh otázek: Udržitelná spotřeba

4. Uved'te prosím, do jaké míry ve svém životě praktikujete následující ekologické aktivity: *

Nakupuji ekologicky šetrné produkty včetně biopotravin

Rozhodně ano 1 2 3 4 5 Rozhodně ne

Nakupuji pouze věci, které skutečně potřebuji

Rozhodně ano 1 2 3 4 5 Rozhodně ne

Neplýtvám potravinami

Rozhodně ano 1 2 3 4 5 Rozhodně ne

Třídím odpad

Intenzivně 1 2 3 4 5 Vůbec

Nepotřebné věci daruji (charitě, přátelům apod.)

Rozhodně ano 1 2 3 4 5 Rozhodně ne

Rozbité věci opravuji/nechávám opravit

Rozhodně ano 1 2 3 4 5 Rozhodně ne

Snižuji spotřebu energie (zbytečně nesvítím, používám úsporné žárovky, nakupuji spotřebiče s nižší energetickou náročností apod.)

Rozhodně ano 1 2 3 4 5 Rozhodně ne

Snižuji spotřebu vody (neplýtvám vodou, používám spořič vody, zalévám dešťovou vodou apod.)

Rozhodně ano 1 2 3 4 5 Rozhodně ne

Využívám služeb sdílené ekonomiky

Sdílená ekonomika je způsob podnikání, který se věnuje půjčování, pronájmu nebo sdílení majetku. Mezi služby sdílené ekonomiky lze zařadit např. využívání sdílených aut či kol, spolujízdy, komunitní zahrady, coworkingová centra (sdílená kancelář) apod.

Intenzivně 1 2 3 4 5 Vůbec

Pokud provozujete jinou (výše neuvedenou) ekologickou aktivitu, kterou považujete za důležitou, uveďte prosím stručně jakou:

5. Označil/a byste své spotřební chování jako udržitelné (šetrné k životnímu prostředí)? *

- Určitě ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Určitě ne

6. V jaké míře souhlasíte s tímto výrokem: "Od propuknutí koronavirové krize jsem změnil/a své spotřební chování tak, abych snížil/a negativní dopady na životní prostředí"? *

- Naprosto souhlasím
- Spíše souhlasím
- Spíše nesouhlasím
- Naprosto nesouhlasím

Okruh otázek: Komunální odpady

7. Zkuste prosím odhadnout, kolik odpadu ročně vyprodukuje všechny české domácnosti dohromady. *

- Méně než 2,5 milionu tun
- 2,5 milionu - 3 miliony tun
- miliony - 3,5 milionu tun
- 3,5 milionu - 4 miliony tun
- Více než 4 miliony tun

8. Zkuste prosím odhadnout, kolik procent vyprodukovaného odpadu z českých domácností končí na skládkách a ve spalovnách. *

- Méně než 20 %
- 20-40 %
- 41-60 %
- 61-80 %
- Více než 80 %

9. Které 3 druhy odpadů považujete za nejvíce problematické s ohledem na životní prostředí? *

- Plasty
- Papír
- Sklo
- Kovy
- Nápojové kartony
- Směsný odpad
- Boodpad
- Elektroodpad
- Textil
- Oleje a tuky
- Jiné:.....

Okruh otázek: Udržitelné Česko

10. Jaká je z Vašeho pohledu situace v Česku oproti ostatním zemím Evropské unie z hlediska udržitelnosti? *

- Významně lepší
- Spíše lepší
- Stejná
- Spíše horší
- Významně horší
- Nevím / nedokážu posoudit

11. Myslíte si, že se v následujícím období bude zájem o udržitelnost v Česku zvyšovat? *

- Určitě ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Určitě ne
- Nevím / nedokážu posoudit

12. Slyšel/a jste někdy o cirkulárních kavárnách nebo obecně o cirkulárních gastronomických provozech? *

- Ano
- Ano, ale již nevím, co pojem znamená
- Ne

Přejete si dozvědět se o cirkulárních gastronomických provozech více? Pokud ano, zobrazí se Vám na další stránce dodatečné informace. Pokud ne, budete přesměrováni na další standardní otázku. *

- Ano (*Zobrazení dodatečných informací*)
- Ne (*Přejít na otázku 13*)

Dodatečné informace

Proč cirkulární gastronomické provozy?

Cirkulární gastronomické provozy se cíleně snaží předcházet vzniku odpadu, efektivně využívají všechny své zdroje a dbají na to, aby jejich dopad na životní prostředí byl co nejmenší.

Klasické gastronomické provozy produkují obalový odpad, gastroodpad a mají nemalou spotřebu vody a energie. Cirkulární ekonomika se snaží jejich provoz zefektivnit, a navíc jim může přinést i značné finanční úspory. Doposud nejsou napevno stanoveny závazky, které by měl každý gastronomický provoz dodržovat, aby mohl být označován za cirkulární. Jedná se z velké části o individuální záležitost, jelikož každá provozovna je jedinečná.

Je ale možné shrnout základní pravidla do několika bodů, které mohou gastronomické provozovně pomoci, aby se po jejich aplikaci stala více udržitelnou, tedy více ohleduplnou vůči životnímu prostředí. Jedná se například o:

- optimalizaci množství objednaných surovin, produkovaného jídla a velikosti porcí,
- sestavené menu, jehož případné přebytky se dají dále využít,
- využití odpadu vzniklého při přípravě pokrmů, např. ze zeleninových slupek se dá udělat vývar

- nákup nejčastěji od lokálních dodavatelů a nejlépe ve vratných obalech,
- šetrné přírodní alternativy nahrazující jednorázové obaly,
- prodej zlevněných pokrmů, kterým se blíží doba expirace, přes mobilní aplikace, (např. přes aplikaci Nesněženo)
- správné třídění vzniklého odpadu, ale primárně se snažit vzniku odpadu předcházet,
- kompostování bioodpadu,
- úspory vody a energie,
- úklid ekologickými čisticími prostředky,
- nákup potřebného vybavení z recyklovaných materiálů,
- opravy rozbitého vybavení.

Okruh otázek: Odpady v gastronomickém provozu

13. Patří podle Vás gastronomické provozy mezi významné původce odpadu? *

- Rozhodně ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Rozhodně ne
- Nevím/nedokáži posoudit

14. Víte, jaké jsou možnosti nakládání s nedojedenými zbytky objednaných jídel ve stravovacím zařízení? Zvolte prosím ty, které jste si sám/sama spontánně vybavil/a. *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Skládkování
- Spalování
- Kompostování
- Využití v bioplynové stanici
- Krmivo pro zvířata
- Jiné:.....

Okruh otázek: Odpady v gastronomickém provozu – Využití kávové sedliny

Středně velká kavárna produkuje denně v průměru 4 až 6 kilogramů kávové sedliny. Při každodenním provozu to může znamenat přes 2 tuny kávové sedliny za rok (Zajimej.se, 2019). Je velká škoda, když kávová sedlina putuje do směsného odpadu, protože může sloužit jako surovina pro výrobu dalších produktů. Některé gastronomické provozy již posílají kávovou sedlinu k dalšímu využití, ale stále se jedná spíše o okrajovou záležitost. Z kávové sedliny se vyrábí kosmetika, keramika, obuv, obroučky na brýle, pelety na topení, a dokonce i šperky. V ČR převažuje využití kávové sedliny ve formě hnojiva, ale již se objevují na trhu první české výrobky, např. obuv.

15. Koupil/a jste si někdy výrobek z kávové sedliny? (např. kosmetiku, obuv atd.) *

- Ano
- Ne

16. Pokud ano, které konkrétní výrobky z kávové sedliny jste si koupil/a?

Okruh otázek: Nedožedené jídlo

17. Stává se Vám, že ve stravovacím zařízení nedojíte objednané jídlo? *

- Ano, pravidelně (*Přejít na otázku 18*)
- Ano, občas (*Přejít na otázku 18*)
- Ano, výjimečně (*Přejít na otázku 18*)
- Ne (*Přejít na otázku 22*)

18. Který typ pokrmu v restauraci nebo v jiném stravovacím zařízení nejčastěji nedojíte? *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Předkrm
- Polévka
- Hlavní jídlo (bez přílohy)
- Příloha
- Dezert
- Jiné:.....

19. Jaké jsou nejčastější důvody, proč necháte nedojedené jídlo na talíři? *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Porce je příliš velká
- Pokrm není připraven podle mého očekávání
- Nechávám ty části z pokrmu, které obecně nikdy nejím (např. kořenovou zeleninu)
- Jiné:.....

20. Necháváte si zabalit nedojedené jídlo s sebou? *

Pravidelně 1 2 3 4 5 Nikdy

21. Používáte pro zabalení nedojedeného jídla ve stravovacím zařízení svoji vlastní znovupoužitelnou krabičku na jídlo? *

Pravidelně 1 2 3 4 5 Nikdy

Okruh otázek: Plýtvání jídlem: velikost porcí

22. Preferujete stravovací zařízení, kde si můžete zvolit velikost pokrmů/příloh? *

- Ano (Přejít na otázku 23)
- Ne (Přejít na otázku 24)

23. Jaký způsob úpravy velikosti porce Vám vyhovuje nejvíce? *

Můžete zvolit více odpovědí

- Nabídka běžné a malé/dětské porce
- Nabídka různě velké přílohy
- Prodej na váhu (v samoobslužných provozech)
- Jiné:....

Okruh otázek: Uhlíková stopa pokrmů

24. Na stupnici 1-5 vyjádřete míru znalosti pojmu "uhlíková stopa". *

Velmi dobrá znalost 1 2 3 4 5 Žádná znalost

Přejete si o uhlíkové stopě dozvědět více informací před vyplňováním následující otázky? Pokud ano, zobrazí se Vám na následující stránce dodatečné informace. Pokud ne, budete přesměrováni na další otázku. *

- Ano (Zobrazení dodatečných informací)
- Ne (Přejít na otázku 25)

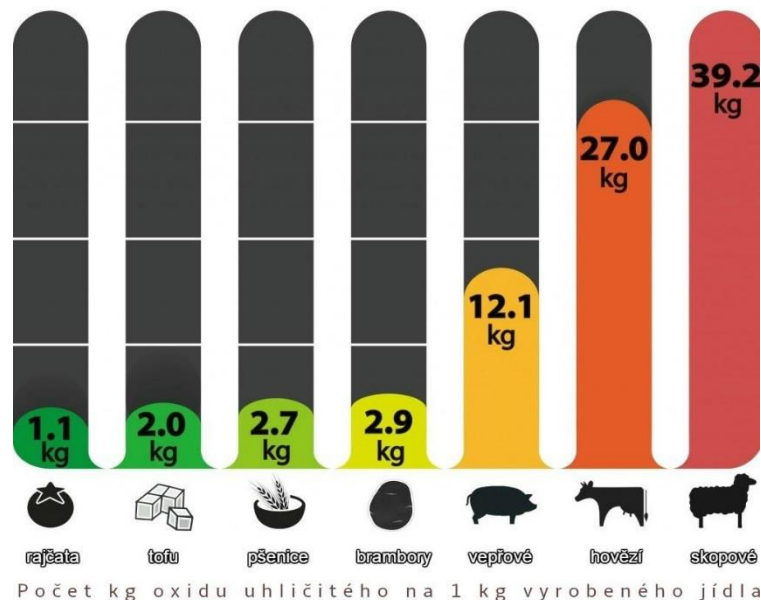
Dodatečné informace

Uhlíková stopa pokrmů

Uhlíková stopa u potravin vyjadřuje množství emisí skleníkových plynů, které vznikají produkcí, zpracováním, výrobou, ale také dopravou daných potravin. Skleníkové plyny negativně působí na změnu klimatu a mají za následek i další ekologické problémy, kterým musí naše planeta čelit.

Z níže uvedeného grafu vyplývá, že uhlíková stopa u masových pokrmů je několikanásobně vyšší než u rostlinných pokrmů. Ke snížení emisí skleníkových plynů můžeme přispět tím, že snížíme spotřebu živočišných produktů, zvýšíme naopak podíl rostlinných jídel a budeme upřednostňovat lokální a sezónní suroviny před dováženými. Dalším důležitým faktorem je snížení plýtvání jídlem na minimum.

Obrázek: Uhlíková stopa jídla



Zdroj: Salátové listy, 2017

25. Snažíte se o snižování uhlíkové stopy na základě svého jídelníčku? *

- Ano, cíleně si vybírám pokrmy, které mají co nejmenší uhlíkovou stopu
- Cíleně ne, ale snažím se vybírat pokrmy, ve kterých je velké zastoupení zeleniny, ovoce nebo masa z ekologického chovu
- Ne, ale uvažuji, že změním jídelníček tak, aby měl menší uhlíkovou stopu
- Ne, o uhlíkovou stopu se nezajímám
- Jiné:.....

Okruh otázek: Jednorázové plastové výrobky

Životní prostředí je globálně zamořeno plasty a eliminace alespoň části jednorázových plastových produktů by mohla významně napomoci redukovat tyto odpady. Mikro a nanoplasty jsou dnes součástí nejenom potravin (zejména mořských ryb a mořských plodů), ale také pitné vody, vzduchu, a dokonce i lidské placenty. Spolu s plastem se v lidském organismu hromadí i nejrůznější chemikálie, které mohou mít do budoucna negativní dopady na lidské zdraví. Každý týden průměrně zkonzumujeme 5 g mikroplastů, což odpovídá hmotnosti platební karty (Akademie věd České republiky, 2020).

26. V EU byla přijata směrnice 2019/904 zakazující používat vybrané jednorázové plastové výrobky (např. plastová brčka, míchátko nebo talíře). ČR má za povinnost tyto požadavky zahrnout do národní legislativy, a proto vláda schválila zákon s účinností od července 2021. Pomocí stupnice vyjádřete míru souhlasu-nesouhlasu s uvedenou právní úpravou: 1 = zcela souhlasím, 5 = zcela nesouhlasím. *

Zcela souhlasím 1 2 3 4 5 Zcela nesouhlasím

27. Se kterými druhy jednorázových plastových výrobků se ve stravovacích zařízeních nejčastěji setkáváte? Označte prosím 3 položky. *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Plastová brčka
- Plastové (polystyrenové) kelímky

- Plastová míchátko
- Plastové talíře
- Plastové příbory (vidličky, nože, lžíce, jídelní hůlky)
- Odnosné polystyrenové potravinové krabičky
- Odnosné potravinové krabičky z jiných plastů
- Jiné:.....

28. Setkal/a jste se v některém stravovacím zařízení v ČR s níže uvedenými jednorázovými obaly na jídlo včetně příborů, které jsou z alternativních materiálů? *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Obaly / příbory vyrobené z rostlinných vláken (např. z bambusu, cukrové třtiny)
- Obaly / příbory vyrobené ze dřeva
- Obaly z palmového listu
- Obaly z papíru
- Obaly / příbory z bioplastu
- Nešel/a jsem se
- Nevím

Okruh otázek: Využití znovupoužitelných krabiček a termosek / hrnků

29. Využíváte při koupi jídla s sebou vlastní znovupoužitelné krabičky? (Vlastní krabičku používám 1 = pravidelně, 5 = nikdy) *

Zohledněte prosím dobu před pandemií COVID-19.

- 1 = pravidelně
- 2
- 3
- 4
- 5 = nikdy
- Jídlo s sebou si nikdy nekupuji

30. Využíváte při koupi nápoje s sebou vlastní znovupoužitelné kelímky, hrnky nebo termosky? (Vlastní kelímek používám 1 = pravidelně, 5 = nikdy) *

Zohledněte prosím dobu před pandemií COVID-19.

- 1 = pravidelně
- 2
- 3
- 4
- 5 = nikdy
- Nápoj s sebou si nikdy nekupuji

31. Jaký je Váš postoj k využívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček na území ČR? *

V rámci tohoto systému zaplatíte zálohu za kelímek nebo krabičku při koupi nápoje nebo jídla s sebou. Zálohu získáte zpět, pokud kelímek nebo krabičku vrátíte v kterémkoliv ze zapojených podniků. Záloha za kelímek se pohybuje kolem 50 Kč, za krabičku kolem 80 Kč.

- Pozitivní, již využívám (*Přejít na otázku 32*)
- Pozitivní, ale nevyžívám (*Přejít na otázku 35*)
- Neutrální, neumím zhodnotit ani klady, ani zápory (*Přejít na otázku 36*)
- Negativní (*Přejít na otázku 34*)
- Jiné:..... (*Přejít na otázku 36*)

32. Jak často využíváte systém vratných zálohovaných kelímků / krabiček? *

- Pravidelně
- Občas
- Spíše výjimečně
- Jiné:.....

33. Své zkušenosti s vratnými zálohovanými kelímky / krabičkami můžete konkretizovat zde:

.....

34. Pokud je Váš postoj vůči vratným zálohovaným krabičkám a kelímkům negativní, upřesněte prosím důvody. *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Záloha za kelímek a krabičku je moc vysoká
- Hygienické důvody
- Lepší je používat vlastní znovupoužitelné hrnky/termosky a krabičky
- Příliš komplikované (časově a organizačně náročné)
- Jiné:.....

35. Z jakého důvodu nevyžíváte zálohované vratné kelímky nebo krabičky? *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Dávám přednost svým vlastním znovupoužitelným hrnkům/termoskám a krabičkám
- V místě bydliště není tento systém zaveden/dostatečně rozšířen
- Záloha za kelímek a krabičku je pro mě moc vysoká
- Nevyžívám služeb stravovacích zařízení tak často, abych mohl/a bez komplikací kelímek nebo krabičku vrátit
- Jiné:.....

Okruh otázek: Principy cirkulární ekonomiky u gastronomických provozů

36. U následujících principů cirkulární ekonomiky označte, jak je důležité podle Vašeho názoru jejich zavedení v gastronomických provozech: *

Nabídka pokrmů a nápojů z bioproduktů

Velmi důležité 1 2 3 4 5 Zcela nedůležité

Nabídka pokrmů a nápojů z fairtradových produktů (např. káva, třtinový cukr, čaj, čokoláda, banány)

Certifikační známka Fairtrade® zaručuje spotřebitelům, že lidé ze země Afriky, Latinské Ameriky a Asie dostávají za svoji práci spravedlivě zapláceno a mohou tak žít za důstojných podmínek a jejich děti mohou chodit do školy. Navíc pěstují komodity s ohledem na životní prostředí.

Velmi důležité 1 2 3 4 5 Zcela nedůležité

Nabídka pokrmů z lokálních surovin

Velmi důležité 1 2 3 4 5 Zcela nedůležité

Nabídka pokrmů ze sezonních surovin

Velmi důležité 1 2 3 4 5 Zcela nedůležité

Pozitivní motivování drobnými slevami k používání vlastních znovupoužitelných krabiček na jídlo a nápojových kelímků / hrnků (např. 3 Kč sleva na kávu při použití vlastního hrnku)

Velmi důležité 1 2 3 4 5 Zcela nedůležité

Používání ekologicky šetrných čisticích prostředků při úklidu gastronomických prostor

Velmi důležité 1 2 3 4 5 Zcela nedůležité

Okruh otázek: Budoucnost cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie

37. Zkuste prosím odhadnout, jak běžné je v současné době využití principů cirkulární ekonomiky v českých gastronomických provozech. Využijte následující stupnici: využití 1 = velmi časté, 5 = minimální. *

Velmi časté 1 2 3 4 5 Minimální

38. Jaká je podle Vás situace v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU z pohledu cirkulární ekonomiky v oblasti gastronomie? *

- Výrazně lepší
- Spíše lepší
- Spíše horší

- Výrazně horší
- Nevím / nedokáži posoudit

39. Zkuste prosím odhadnout, jak významně budou v české gastronomii využívány principy cirkulární ekonomiky v horizontu 5 a 10 let: *

Horizont 5 let: využití 1 = velmi významné, 5 = zcela minimální

Velmi významné 1 2 3 4 5 Zcela minimální

Horizont 10 let: využití 1 = velmi významné, 5 = zcela minimální

Velmi časté 1 2 3 4 5 Zcela minimální

Okruh otázek: Profil respondenta

40. Jaké je Vaše pohlaví? *

- Žena
- Muž

41. Kolik je Vám let? *

- Do 25 let
- 26 - 35 let
- 36 - 45 let
- 46 - 55 let
- 56 - 65 let
- Více než 65 let

42. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání? *

- Základní vzdělání
- Střední vzdělání bez maturitní zkoušky
- Střední vzdělání s maturitní zkouškou
- Vyšší odborné vzdělání
- Vysokoškolské vzdělání

43. Jaký je Váš společenský status? *

V případě více možností vyberte prosím tu primární.

- Student/ka
- Zaměstnanec
- Osoba samostatně výdělečně činná (OSVČ)
- Na mateřské / rodičovské dovolené
- Nezaměstnaný/á / v domácnosti
- V důchodu

44. V jakém rozmezí se pohybuje Váš čistý měsíční příjem? *

- Méně než 10 000 Kč
- 10 000 - 20 000 Kč
- 20 001 - 30 000 Kč
- 30 001 - 40 000 Kč
- 40 001 - 50 000 Kč
- Více než 50 000 Kč

45. V jakém kraji žijete? *

- Hlavní město Praha
- Jihočeský kraj
- Jihomoravský kraj
- Karlovarský kraj
- Kraj Vysočina
- Královéhradecký kraj
- Liberecký kraj
- Moravskoslezský kraj
- Olomoucký kraj
- Pardubický kraj

- Plzeňský kraj
- Středočeský kraj
- Ústecký kraj
- Zlínský kraj

Pokud si přejete cokoliv doplnit, uveďte prosím vše do níže připraveného pole:

.....

Použité zdroje v dotazníku:

Zdroje:

- Akademie věd České republiky (2020). *Nanoplasty jsou neviditelnou hrozbou, varuje environmentální chemik*. Dostupné z: <https://www.avcr.cz/cs/veda-a-vyzkum/biologie-a-lekarske-vedy/Nanoplasty-jsou-neviditelnou-hrozbou-varuje-environmentalni-chemik/>
- Britské listy (2019). *Mikroplasty podstatnou měrou kontaminují vzduch, varují vědci*. Dostupné z: <https://blisty.cz/art/96606-mikroplasty-podstatnou-merou-kontaminuji-vzduch-varuji-vedci.html>
- Ekolist (2020). *Vědci poprvé objevili mikroplasty v lidské placentě, obávají se důsledků*. Dostupné z: <https://ekolist.cz/cz/zpravodajstvi/zpravy/vedci-poprve-objevili-mikroplasty-v-placente-obavaji-se-dusledku>
- MMR (2020). *Základní pojetí konceptu udržitelného rozvoje*. Dostupné z: <https://www.mmr.cz/cs/ministerstvo/regionalni-rozvoj/informace,-aktuality,-seminare,-pracovni-skupiny/psur/uvodni-informace-o-udrzitelnem-rozvoji/zakladni-pojeti-konceptu-udrzitelného-rozvoje>
- Zajimej.se (2019). *Neplýtvat, užítkovat, šetřit. 10 pravidel pro cirkulární kavárny*. Dostupné z: <https://zajimej.se/cirkularni-kavarny-2/>

Obrázky:

- Salátové listy (2017). *Jak zredukovat uhlíkovou stopu*. Dostupné z: <https://salatovelisty.cz/2017/04/06/jak-zredukovat-svou-uhlikovou-stopu/>
- MPO (2019). *Aktualizace politiky druhotných surovin České republiky pro období 2019–2022*. Dostupné z: https://www.mpo.cz/assets/cz/prumysl/politika-druhotnych-surovin-cr/2019/1/IV_Politika-druhotnych-surovin-CR.pdf

Děkuji Vám za vstřícnost a za Váš čas, který jste věnovali vyplňování dotazníku.

Dotazník: Cirkulární gastronomické provozovny v podmínkách České republiky

Dobrý den,

ráda bych Vás požádala o vyplnění dotazníku, jehož výsledky budou využity ke zpracování diplomové práce na téma "Cirkulární gastronomické provozovny v podmínkách ČR". Diplomová práce se váže ke grantovému projektu Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity, který je zaměřen na cirkulární ekonomiku.

Cílem práce je zanalyzovat úroveň aplikace vybraných principů cirkulární ekonomiky v gastronomických provozovnách českobudějovického regionu. Na základě analýz a příkladů „dobré praxe“ pak vytvořit modely cirkulárního provozu, které by usnadnily aplikaci cirkulárních přístupů v oblasti gastronomie.

Vyplnění dotazníku potrvá přibližně 15-20 minut.

Velmi děkuji za Váš čas a vstřícnost.

Bc. Barbora Pechová

Studentka Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích

***Povinné pole**

Okruh otázek: Znalost cirkulární ekonomiky

1. Znáte koncept cirkulární ekonomiky? Vymezte prosím na stupnici 1-5 míru

Vaší znalosti: 1 = velmi dobrá znalost, 5 = žádná znalost. *

Velmi dobrá znalost 1 2 3 4 5 Žádná znalost

Přejete si o cirkulární ekonomice z oblasti stravování dozvědět více? Pokud zvolíte odpověď "Ano", zobrazí se Vám na následující stránce dodatečné informace. V opačném případě budete přesměrováni na další otázku. *

- Ano (Zobrazit dodatečné informace)
- Ne (Přejít na otázku 2)

Co představuje cirkulární ekonomika u gastronomických provozoven?

Cirkulární ekonomika neboli oběhové hospodářství si klade za cíl předcházet vzniku odpadu a šetřit přírodními zdroji. Na vzniklý odpad se nahlíží jako na zdroj, který

lze šetrně a efektivně využít, a tím se zamezí jeho cestě na skládku či do spalovny. Tento přístup není pouze ekologický, ale i ekonomický, protože hledá způsoby, jak hospodařit co nejefektivněji.

Ve stravovacím zařízení lze snížit množství odpadu zavedením i malého počtu změn, které zefektivní fungování celého provozu. Zároveň cirkulární ekonomika hledá cesty, jak zamezit nešetrnému plýtvání ostatními zdroji, jako je například voda a energie.

Cirkulární gastronomické provozovny v České republice se řídí zejména následujícími principy. Jedná se například o:

- optimalizaci množství objednaných surovin, produkovaného jídla a velikosti porcí,
- sestavené menu, jehož případné přebytky se dají dále využít,
- využití „odpadu“ vzniklého při přípravě pokrmů, např. ze zeleninových slupek se dá udělat dobrý vývar
- nákup nejčastěji od lokálních dodavatelů a nejlépe ve vratných obalech,
- šetrné přírodní alternativy nahrazující jednorázové obaly,
- prodej zlevněných pokrmů, kterým se blíží doba expirace, přes mobilní aplikace, (např. přes aplikaci Nesnězeno)
- správné třídění vzniklého odpadu, ale primárně se snažit vzniku odpadu předcházet,
- kompostování bioodpadu,
- úspory vody a energie,
- úklid ekologickými čisticími prostředky,
- nákup potřebného vybavení z recyklovaných materiálů,
- opravy rozbitého vybavení.

Díličích kroků k cirkulárnímu provozu existuje celá řada. Záleží, do jaké míry se daný subjekt rozhodne svůj provoz cirkulárnímu pojetí přizpůsobit s ohledem na charakter daného provozu, priority a styl. Je důležité si uvědomit, že cirkulární gastronomický provoz nevede k náročnější obsluze, ale naopak k jejímu usnadnění, a navíc může vést k nemalým finančním úsporám.

Okruh otázek: Obalové odpady

2. **Jaké základní druhy obalových odpadů produkuje? Množství produkovaného odpadu označte pomocí stupnice: 1 = významné množství, 5 = nevýznamné množství. Pokud nějaký odpad během Vašeho provozu nevzniká, danou položku vynechte. ***

	1	2	3	4	5
Měkké plastové obaly – např. fólie, sáčky					
Pevné plastové obaly bez PET lahví					
PET lahve					
Bioplasty					
Vratné skleněné obaly					
Nevratné skleněné obaly					
Papírové obaly					
Kovové obaly – např. plechovky					
Nápojové kartony					

3. **Jak s těmito obalovými odpady následně nakládáte? Uveďte prosím způsoby, které ve Vaší provozovně převažují. Pokud během Vašeho provozu nějaký odpad nevzniká, danou položku vynechte. ***

U každé položky můžete zvolit více odpovědí.

	Třídění	Směsný odpad	Zpětný odběr	Kompost*	Speciální využití
Měkké plastové obaly – např. fólie, sáčky					
Pevné plastové obaly bez PET lahví					
PET lahve					
Bioplasty					
Vratné skleněné obaly					

Nevratné skleněné obaly					
Papírové obaly					
Kovové obaly – např. plechovky					
Nápojové kartony					

*kompost – zahradní i elektrický, kompostárna

Pokud jste u obalových odpadů uvedli speciální využití, upřesněte prosím Vaši odpověď.

.....

Okruh otázek: Gastroopad

4. Jaké základní druhy gastroopadu produkuje? Množství produkováného odpadu označte pomocí stupnice: 1 = významné množství, 5 = nevýznamné množství. Pokud nějaký odpad během Vašeho provozu nevzniká, danou položku vynechte. *

	1	2	3	4	5
Zbytky surovin rostlinného původu					
Zbytky surovin živočišného původu					
Prošlé potraviny rostlinného původu					
Prošlé potraviny živočišného původu					
Přebytky prodaných jídel					
Nedožedené jídlo na talíři					
Jedlé oleje a tuky					
Kávová sedlina					
Čajové sáčky / lístky					

5. Jak s těmito gastroodpady následně nakládáte? Uved'te prosím způsoby, které ve Vaší provozovně převažují. Pokud během Vašeho provozu nějaký odpad nevzniká, danou položku vynechte. *

	Kontejner gastroodpad	Kontejner směsný odpad	Kafilérie	Kompost*	Bioplynová stanice	Svoz olejů/tuků	Krmivo pro zvířata	Speciální využití
Zbytky surovin rostlinného původu								
Zbytky surovin živočišného původu								
Prošlé potraviny rostlinného původu								
Prošlé potraviny živočišného původu								
Přebytky prodaných jídel								
Nedožedené jídlo na talíři								
Jedlé oleje, tuky								
Kávová sedlina								
Čajové sáčky / lístky								

*kompost – zahradní i elektrický, kompostárna

Pokud jste u některých gastroodpadů uvedli speciální využití, upřesněte prosím Vaši odpověď.

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

6. Jak často analyzujete gastroodpad? *

- Pravidelně
- Nahodile
- Pokud vznikne určitý problém s odpady
- Nikdy, odpad podrobněji nezkoumáme

7. Pokud analyzujete gastroodpad, k čemu analýzu následně využíváte? *

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

8. Považujete ve svém provozu zbylé jídlo na talíři za objemově významný gastroodpad? *

- Určitě ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Určitě ne

9. Nabízíte teplé pokrmy? *

Ano (*Přejít na otázku 10*)

Ne (*Přejít na otázku 12*)

10. Jaké kategorie pokrmů ve Vaší provozovně tvoří nejčastěji gastroodpad v podobě nedojedeného jídla na talíři? *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Předkrm
- Polévka
- Hlavní jídlo (bez přílohy)

- Příloha
- Dezert
- Jiné:

11. Rozlišujete velikost porcí? Pokud ano, jakým způsobem? *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Nabídka dětské porce
- Nabídka "malé" porce
- Zákazník si velikost porce volí sám (prodej na váhu)
- Nerozlišujeme
- Připravujeme
- Jiné:

Okruh otázek: Přebytky jídel

12. Využíváte některé z níže uvedených způsobů nakládání s přebytky jídel nebo nevyužitými potravinami před dobou expirace? Míru využití naznačte pomocí stupnice: využíváme 1 = pravidelně, 5 = nikdy. *

Prodej zbylých pokrmů přes mobilní aplikace, které umožňují prodat zlevněné jídlo před dobou expirace. (např. přes aplikaci Nesnězeno)

Pravidelně 1 2 3 4 5 Nikdy

Prodej zbylých pokrmů svým zaměstnancům

Pravidelně 1 2 3 4 5 Nikdy

Darování nepoužitých a řádně zabalených potravin před datem expirace humanitárním organizacím, které se starají o sociálně znevýhodněné spoluobčany.

Pravidelně 1 2 3 4 5 Nikdy

Darování neprodaných pokrmů humanitárním organizacím, které se starají o sociálně znevýhodněné spoluobčany.

Pravidelně 1 2 3 4 5 Nikdy

Darování neprodaných pokrmů zaměstnancům

Pravidelně 1 2 3 4 5 Nikdy

Okruh otázek: Využití sezónních surovin a lokálních dodávek

13. Jaké průměrné zastoupení mají sezónní suroviny ve Vámi nabízených pokrmech? Míru využití naznačte pomocí stupnice: využití 1 = intenzivní, 5 = minimální. *

Intenzivní 1 2 3 4 5 Minimální

14. Nakupujete od lokálních dodavatelů? *

- Ano, pravidelně významný objem surovin
- Ano, pravidelně pouze menší objem surovin
- Ano, nepravidelně významnější objem surovin
- Ano, nepravidelně menší objem surovin
- Ne, od lokálních dodavatelů nenakupujeme
- Jiné:

15. Uveďte prosím příklady konkrétních lokálních dodavatelů, od kterých pravidelně odebíráte produkty.

.....

Okruh otázek: Uhlíková stopa u potravin

16. Víte, co znamená pojem uhlíková stopa? K vyjádření míry Vaší znalosti využijte stupnici: 1 = velmi dobrá znalost, 5 = žádná znalost. *

Velmi dobrá znalost 1 2 3 4 5 Žádná znalost

*Přejete si o uhlíkové stopě dozvědět více před zodpovězením následující otázky? Pokud zvolíte odpověď "Ano", zobrazí se Vám na následující stránce dodatečné informace. V opačném případě budete přesměrováni na další otázku. **

- Ano (Přejít na dodatečné informace)
- Ne (Přejít na otázku 17)

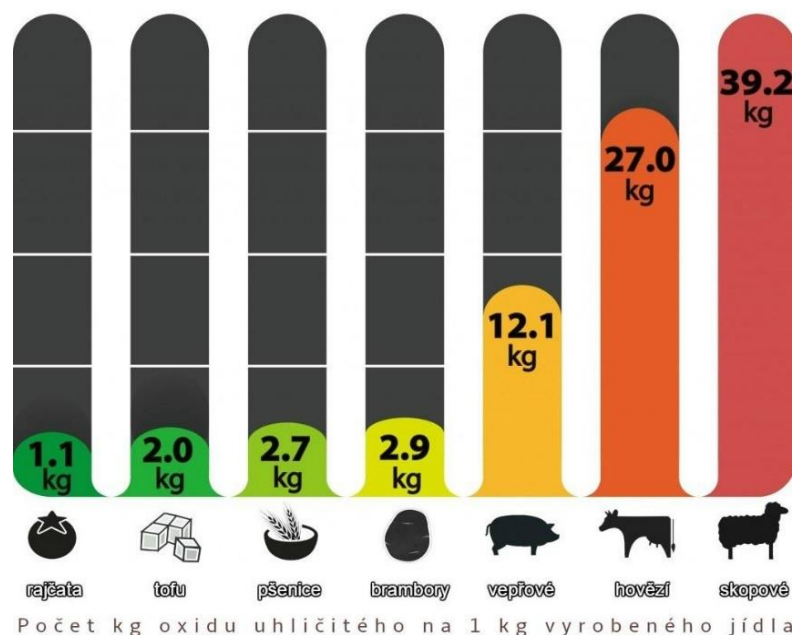
Uhlíková stopa pokrmů

Uhlíková stopa u potravin vyjadřuje množství emisí skleníkových plynů, které vznikají produkcí, zpracováním, výrobou, ale také dopravou daných potravin. Skleníkové

plyny negativně působí na změnu klimatu a mají za následek i další ekologické problémy, kterým musí naše planeta čelit.

Z níže uvedeného grafu vyplývá, že uhlíková stopa u masových pokrmů je několikanásobně vyšší než u rostlinných pokrmů. Ke snížení emisí skleníkových plynů můžeme přispět tím, že snížíme spotřebu živočišných produktů, zvýšíme naopak podíl rostlinných jídel a budeme upřednostňovat lokální a sezónní suroviny před dováženými. Dalším důležitým faktorem je snížení plýtvání jídlem na minimum.

Obrázek: Uhlíková stopa jídla



Zdroj: Salátové listy, 2017

17. Snažíte se o snížení uhlíkové stopy u Vašich jídel? (např. zvýšením podílu bezmasých jídel nebo využitím masa z ekologického chovu). *

- Ano, cíleně se snažíme uhlíkovou stopu našich pokrmů snižovat
- Cíleně ne, ale máme v nabídce vysoké zastoupení pokrmů z rostlinných produktů/využíváme bioprodukty; uhlíkovou stopu tak přirozeně snižujeme
- Ne, a ani naše pokrmy zatím uhlíkovou stopu významně nesnižují, ale v budoucnu bychom se rádi tímto směrem ubírali
- Ne, o tuto problematiku se nezajímáme
- Jiné:

18. Označte prosím typy jednorázových plastů, které se ve Vaší provozovně používají. *

Můžete zvolit více odpovědí.

- Plastová brčka
- Plastové kelímky
- Plastová míchátko
- Plastové talíře
- Plastové příbory
- Odnosné polystyrenové potravinové krabičky
- Odnosné potravinové krabičky z jiných plast
- Žádné
- Jiné:

19. V EU byla přijata směrnice 2019/904 zakazující používat vybrané jednorázové plastové výrobky (např. plastová brčka, míchátko nebo talíře). ČR má za povinnost tyto požadavky zahrnout do národní legislativy, a proto vláda schválila zákon s účinností od července 2021. Pomocí stupnice vyjádřete Váš postoj k uvedené právní úpravě: 1 =plně podporuji, 5 = zcela nesouhlasím. *

Plně podporuji 1 2 3 4 5 Zcela nesouhlasím

20. Přistoupili jste již k určitým opatřením ohledně náhrady jednorázových plastů?*

- Ano
- Ne
- Připravujeme

21. Pokud již nahrazujete jednorázové plasty nebo jejich nahrazení připravujete, upřesněte prosím.

.....

22. Jaký je Váš postoj k využívání systému vratných zálohovaných kelímků a krabiček na území ČR? *

V rámci tohoto systému zaplatí zákazník zálohu za kelímek nebo krabičku při koupi nápoje nebo jídla s sebou. Zálohu získá zpět, pokud kelímek nebo krabičku vrátí v kterémkoliv ze zapojených podniků.

- Pozitivní, také využíváme / zvažujeme využívat
- Pozitivní, ale o zavedení neuvažujeme
- Neutrální, nedokážeme posoudit ani klady, ani zápory
- Negativní, tato varianta nám nepřijde zajímavá
- Jiné:

23. Pokud je Váš postoj negativní, uveďte prosím důvody.

.....

Okruh otázek: Význam cirkulárních principů v gastronomii

24. Jak důležité je podle Vás využití níže uvedených principů cirkulární ekonomiky v gastronomickém provozu? Váš postoj vyjádřete pomocí stupnice: 1 = velmi důležité, 5 = zcela nedůležité. Zároveň prosím označte úroveň realizace daného principu ve Vaší provozovně. *

Používání bioproduktů

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Používání fairtradových produktů (např. káva, třtinový cukr, čaj, čokoláda, banány)

Certifikační známka Fairtrade zaručuje spotřebitelům, že lidé ze zemí Afriky, Latinské Ameriky nebo Asie dostávají za svoji práci spravedlivě zaplacenou a mohou tak žít za důstojných podmínek a jejich děti mohou chodit do školy. Navíc pěstují komodity s ohledem na životní prostředí.

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Pokud tyto fairtradové produkty používáte, uveďte prosím příklady.

.....

Nakupování surovin ve vratných obalech (např. ve vratných kanystrech, skleněných nádobách apod.)

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Pozitivní motivování zákazníka drobnými slevami k používání vlastních znovupoužitelných krabiček na jídlo a nápojových kelímků / hrnků

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Používání vlastního kompostéru na bioodpad (dle možnosti zahradní nebo elektrický)

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Posílání kávové sedliny k dalšímu využití (např. k výrobě kosmetiky, pelet na topení, obuvi atd.)

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Nakupování potřebného vybavení z recyklovaných materiálů

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Opravování rozbitého vybavení a renovování nábytku

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Používání ekologicky šetrných čisticích prostředků

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Používání kvalitní gastro myčky pro větší úsporu vody

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Používání spořičů vody

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Používání úsporných žárovek

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Nakupování elektrospotřebičů vyšší energetické třídy

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Čerpání energie z obnovitelných zdrojů (např. solární panely)

Velmi důležité	1	2	3	4	5	Zcela nedůležité
Realizujeme	Připravujeme		Zvažujeme		Nerealizujeme	

Okruh otázek: Význam cirkulárních principů v gastronomii

25. Zkuste prosím odhadnout, jak běžné je v současné době využití principů cirkulární ekonomiky v českých gastronomických provozech: využití 1 = velmi časté, 5 = minimální. *

Velmi časté 1 2 3 4 5 Minimální

26. Jaká je podle Vás v tomto ohledu situace v ČR v porovnání s ostatními zeměmi EU? *

- Významně lepší
- Spíše lepší
- Stejná
- Spíše horší
- Významně horší

- Nedokáží posoudit

27. Zkuste prosím odhadnout, jak významně budou v českých gastronomických provozech využívány principy cirkulární ekonomiky v horizontu 5 a 10 let. *

V horizontu 5 let: využití 1 = velmi významné, 5 = minimálně významné.

Velmi významné 1 2 3 4 5 Minimálně významné

V horizontu 10 let: využití 1 = velmi významné, 5 = minimálně významné.

Velmi významné 1 2 3 4 5 Minimálně významné

28. Myslíte si, že zavedení cirkulárních principů může prospět podnikání v gastronomii v následujících oblastech? Míru souhlasu-nesouhlasu naznačte pomocí stupnice: 1 = určitě souhlasím, 5 = zcela nesouhlasím. *

Snížení nákladů na provoz

Určitě souhlasím 1 2 3 4 5 Zcela nesouhlasím

Přiliv nových zákazníků

Určitě souhlasím 1 2 3 4 5 Zcela nesouhlasím

Zvýšení kvality nabízených služeb

Určitě souhlasím 1 2 3 4 5 Zcela nesouhlasím

Větší motivovanost zaměstnanců (zaměstnanci mohou mít lepší vztah ke své práci, když budou součástí podniku, který dbá na environmentální dopady své činnosti)

Určitě souhlasím 1 2 3 4 5 Zcela nesouhlasím

29. Uvítali byste, kdyby principy cirkulární ekonomiky byly podpořeny certifikací? To znamená, že byste mohli získat certifikát využitelný pro komunikaci se zákazníky, obchodními partnery apod. Odpověď prosím vyjádřete pomocí stupnice: 1 = určitě ano, 5 = určitě ne. *

Určitě ano 1 2 3 4 5 Určitě ne

30. Je možné označit Váš podnik za "cirkulární"? *

- Určitě ano
- Spíše ano

- Spíše ne
- Určitě ne
- Nevím

Okruh otázek: Obecné údaje

31. Jaký typ stravovacího zařízení provozujete? *

- Restaurace
- Rychlé občerstvení (Fast food)
- Kavárna
- Bistro

32. Jaká je cenová hladina Vámi poskytovaných stravovacích služeb? *

- Vyšší
- Střední
- Nižší

33. Uveďte prosím alespoň přibližný počet míst k sezení ve Vaší provozovně. *

.....

34. Mohla bych Vás prosím požádat o uvedení názvu a adresy Vaší gastronomické provozovny? *

.....

.....

35. Souhlasíte s neanonymním zpracováním dat? *

- Ano
- Ne

36. Pokud si přejete cokoliv doplnit, uveďte prosím vše do níže připraveného pole.

.....

.....

37. Mohla bych Vás požádat o další možnost kontaktování za účelem případného doplnění informací? V případě zájmu bych Vám mohla poskytnout obecné výstupy z šetření. *

- Ano (*Přejít na otázku 38*)
- Ne (*Přejít na konec dotazníku*)

38. Pokud Vás mohu kontaktovat za účelem doplnění informací, uveďte prosím kontakt. *

.....

Použité zdroje v dotazníku:

Obrázky:

- Salátové listy (2017). *Jak zredukovat uhlíkovou stopu*. Dostupné z: <https://salatovelisty.cz/2017/04/06/jak-zredukovat-svou-uhlikovou-stopu/>

Děkuji Vám za vstřícnost a za Váš čas, který jste věnovali vyplňování dotazníku.

Příloha 3: Seznam oslovených restaurací

Název provozovny	Adresa
Restaurace hotelu Budweis	Mlýnská 165/6, 370 01 České Budějovice
Restaurace JB Steakhouse	Kněžská 418/4, 370 01 České Budějovice
Restaurace 99	Věžní 99, 381 01 Český Krumlov
Restaurace a bar Citro	Nová 1940/62, 370 01 České Budějovice
Restaurace a motel Štilec	Kamenný Újezd 520, 370 07 K. Újezd
Restaurace a penzion Macelis	Pražská 571/115, 370 01 ČB
Restaurace Adéla	Tylova 171, 379 01 Třeboň
Restaurace Alchymista	U Tří lvů 297/10, 370 01 ČB
Restaurace Baarovka	J.Š.Baara 1774/34, 370 01 ČB
Restaurace Babylon	Rybářská 6, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Bartochov	Kamenný Újezd 18, 370 07 K. Újezd
Restaurace Beran	Žižkova tř. 226/3, 370 01 ČB
Restaurace Bergamo	České Vrbné 1994, 370 11 ČB
Restaurace Bernard	Kostelní 1228/34, 370 04 ČB
Restaurace Beseda	Na Sadech 2036/18, 370 01 ČB
Restaurace Beseda	Masarykovo nám. 2, 379 01 Třeboň
Restaurace Blata	Sedlec 40, 373 47 České Budějovice
Restaurace Bohemia	Plachého 278/33, 370 01 ČB
Restaurace Borovanský mlýn	Samota 112, 373 12 Borovany
Restaurace Brio restaurant	Riegrova 1867/8, 370 01 ČB

Restaurace Bryčka	B. Jeremiáše 1944/8, 370 01 ČB
Restaurace Budějcká Srdcovka	Pražská tř. 1815/1, 370 04 ČB
Restaurace Budějovická Fontána	nám. Přemysla Otakara II. 8/5, 370 01 ČB
Restaurace Clarion Congress Hotel	Pražská 14, 370 01 České Budějovice
Restaurace Černý koníček	Žižkova 220/15, 370 01 České Budějovice
Restaurace Českokrumlovský mlýn	Široká 80, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Český Mlýn	Kosov 12, 373 81 Kamenný Újezd
Restaurace Don Julius	náměstí Svornosti 11, 381 01 Č. Krumlov
Restaurace Florida	Hůrecký rybník, 370 06 Hůrka
Restaurace Gerbera	Mánesova 24/3, 370 01 České Budějovice
Restaurace Greenhouse	Biskupská 130/3, 370 01 ČB
Restaurace Grill Baguette Rustika	Dlouhá 32, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Hadog	Husova 1831/16, 370 01 ČB
Restaurace Havlíček	Čechova 34, 370 01 České Budějovice
Restaurace hotelu Bakalář	Masarykova 69, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace hotelu Barborka	Zahradní 879, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace hotelu Bílý Koníček	Masarykovo nám. 1, 379 01 Třeboň
Restaurace hotelu Galerie	Rožmberská 35, 379 01 Třeboň
Restaurace hotelu Konvice	Horní 145, 381 01 Český Krumlov
Restaurace hotelu Laguna	Střížovská 1659, 370 08 České Budějovice
Restaurace hotelu Myslivna	Rožmberská 33, 379 01 Třeboň
Restaurace hotelu Podhrad	nám. Čsl. armády 30, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace hotelu Regent	U Světa 750, 379 01 Třeboň
Restaurace hotelu Rezidence	náměstí Republiky 1, 373 33 Nové Hrady
Restaurace hotelu Savoy	B. Smetany 1489/1, 370 01 ČB
Restaurace hotelu Štekl	Bezručova 141, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace hotelu U Solné Brány	Radniční 11, 370 01 České Budějovice
Restaurace hotelu Závíš z Falkenštejna	nám. Čsl. armády 25, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace hotelu Zlatá Hvězda	Masarykovo nám. 107, 379 01 Třeboň
Restaurace hotelu Zvon	nám. Přemysla Otakara II. 89/27, 370 01 ČB
Restaurace Hubert	N. Parkovištěm 969, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace Hugo Restaurant	Legií 203, 375 01 Týn nad Vltavou
Restaurace Jakub	Kájovská 54, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Jelenka	Chvalšinská 138, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Juvel	Průběžná 2125/6, 370 04 ČB
Restaurace Kavalírka	Tichá 56, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Klika	Hroznová 25, 17, 370 01, ČB
Restaurace Kněžínek	České Budějovice 2235, 370 05 ČB
Restaurace Kopretina	K Bertě 183, 379 01 Třeboň
Restaurace Krčma Munice	Munice 24, 373 41 Hluboká nad Vltavou
Restaurace Krčma U Dwou Maryí	Parkán 104, 381 01 Český Krumlov
Restaurace La Festa	Plachého 57/2, 370 01 České Budějovice
Restaurace Laibon	Parkán 105, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Leylaria Hotel	Dlouhá 96, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Los Amigos	Fr. Ondříčka, 370 01 České Budějovice

Restaurace Lovecká chata	Masarykova 602, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace Martinský mlýn	Hrádek 18, 374 01 Trhové Sviny
Restaurace Masné krámy	Krajinská 13, 370 01 České Budějovice
Restaurace Maštal	Náměstí Svornosti 2, 381 01 Č. Krumlov
Restaurace Mauricius	A. Trägera 361/78, 370 10 ČB
Restaurace Melodie	K Bertě 1336, 379 01 Třeboň
Restaurace Metropol	Senovážné náměstí 248/2, 370 01 ČB
Restaurace Modrý dveře	Biskupská 129/1, 370 01 ČB
Restaurace My Saigon	Panská 17, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Na Hřišti Nemanice	U Čertíka 2703 37010 České Budějovice
Restaurace Na Růžku	Rudolfovská 79, 370 01 České Budějovice
Restaurace Na Staré kovárně	Na Návsi 32, 370 01 Homole
Restaurace Na Tahu	Rejta 438, 374 01 Trhové Sviny
Restaurace Na Větrné	Prachatická 1206/2a, 370 05 ČB
Restaurace Na Zahrádce	U Výstaviště 496/3, 370 05 ČB
Restaurace Naše farma	U Černé věže 15, 370 01 ČB
Restaurace Paluba	Na Mlýnské stoce 263, 370 01 ČB
Restaurace Panda	6, Dvořákova 188, 370 01 ČB
Restaurace Panský Šenk	Plachého 267/19, 370 01 ČB
Restaurace Papas Living	Latrán 13, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Papírna	Na Papírně 188, 378 16 Lomnice n. L.
Restaurace Pasta Grande	Krajinská 7, 370 01 České Budějovice
Restaurace Pegast	Pod Stromovkou 203, 370 01 ČB
Restaurace Pelikán	Purkarec 133, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace Pension Plzeňka	Tyršova 31, 375 01 Týn nad Vltavou
Restaurace penzionu Bílý jednorozec	Žižkovo nám. 46, 379 01 Třeboň
Restaurace penzionu Centrum	Žižkovo náměstí 140, 374 01 Trhové Sviny
Restaurace penzionu Hamr	Údolská 149, 373 33 Nové Hrady
Restaurace penzionu Kamínek	Byňov 64, 373 34 Nové Hrady
Restaurace penzionu Kamínek	Byňov 64, 373 34 Nové Hrady
Restaurace penzionu Mlýnský Dvůr	Branná 56, 379 01 Třeboň
Restaurace penzionu U Anděla	Purkarec 17, 373 43 Hluboká n. Vlt.
Restaurace penzionu U Slunce	Riegrova 1251, 379 01 Třeboň
Restaurace penzionu U Vlka	9, J. Š. Baara 1615, 370 01 ČB
Restaurace penzionu Valeš	Budějovická 585, 373 12 Borovany
Restaurace Pergola u Sv. Víta	U Svaty Víta 246, 379 01 Třeboň
Restaurace Perla	Pražská 1255/19, 370 01 ČB
Restaurace Pivoňka	U Zelené Ratolesti 232, 381 01 Č. Krumlov
Restaurace Pivovarská	Krajinská 27/235, 370 01 ČB
Restaurace Plevno	Budějovická 178, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Plzeňka U Zelené Ratolesti	Husova tř. 1847/5, 370 01 ČB
Restaurace Plzeňská	Svobody 1027, 379 01 Třeboň
Restaurace Pod Kopečkem	Pod Kopečkem 367, 379 01 Třeboň
Restaurace Pod Radnicí	Náměstí Republiky 46, 373 33 N. Hrady
Restaurace Pohádka	Lidická 189/36, 370 01 České Budějovice

Restaurace Potrefená Husa	Pražská tř. 1247/24, 370 04 ČB
Restaurace Potrefená husa	Česká 141/66, 370 01 České Budějovice
Restaurace Rondo	Tovární 132, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Rožmberská bašta	Rybářská 4, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Rybářská Bašta	Šrámkova 756, 373 44 Zliv
Restaurace Rychta	Náměstí 416, 373 81 Kamenný Újezd
Restaurace Slunce	Krajinská 238/23, 370 01 ČB
Restaurace Sokolovna	Tyršova 424, 375 01 Týn nad Vltavou
Restaurace Solnice	Piaristické náměstí 3, 370 01 ČB
Restaurace Steak Restaurant Šantán	Žižkova 81, 373 72 Lišov
Restaurace Stodola	nám. Čsl. armády 2, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace Sýmalka	Nádražní 434, 373 12 Borovany
Restaurace Šindlovska Krčma	Šindlovy Dvory 6, 370 01 ČB
Restaurace Šnyt U Malše	Lidická 134/9, 370 01 České Budějovice
Restaurace Šupina	Valy 155, 379 01 Třeboň
Restaurace Šupinka	Valy 56, 379 01 Třeboň
Restaurace Švejk	Zámecké schody 12, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Tandoor	Lannova tř. 51, 370 01 České Budějovice
Restaurace Tereziny lázničky	Nové Hrady 150, 373 33 Nové Hrady
Restaurace The Curry house	Krčínova 51, 379 01 Třeboň
Restaurace Travellers restaurant	Soukenická 43, 381 01 Český Krumlov
Restaurace U Cara	České Vrbné1934, 370 11 ČB
Restaurace U České Koruny	155, tř. 5. května 776, 373 72 Lišov
Restaurace U Emy Destinové	Holičky 22, 379 01 Třeboň
Restaurace U Fličků	Husova tř. 38, 370 05 České Budějovice
Restaurace U Hofhanzlů	Žižkovo nám. 75, 373 12 Borovany
Restaurace U Hroznu	nám. Svornosti 7, 381 01 Český Krumlov
Restaurace U Chromých	Pražská 215, 370 10 České Budějovice
Restaurace U Jelena	Suchovrbenská 1142/24, 370 06 ČB
Restaurace U Kamenné studny	Masarykovo Náměstí 88, 379 01 Třeboň
Restaurace U Klimešů	Třebízského 23, 370 06 ČB
Restaurace U Kropáčků	Bratří Čapků 8, Rožnov, 370 07 ČB
Restaurace U Maxe	nám. Švabinského 961/10, 370 08 ČB
Restaurace U města Krumlova	A. Staška 1103/1, 370 07 ČB
Restaurace U Šebestů	Krajinská 266/28, 370 01 ČB
Restaurace U Štítu	Třeboňská 311/10, 373 71 Rudolfov
Restaurace U Švejka	Matice školské 197/4, 370 01 ČB
Restaurace U Trojice	U Trojice 12, 381 01 Český Krumlov
Restaurace U Voraře	Pod kostelem 375 01, 375 01 Týn n. Vlt.
Restaurace U Žabáka	Žabovřesky 43, 373 41 Žabovřesky
Restaurace U Žebeerka	Dr. Stejskala 107, 370 01 ČB
Restaurace V Oblouku	Chvalšinská 248, 381 01 Český Krumlov
Restaurace V Podskalí	Podskalí 1021, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace Vamer	Husova tř. 684/21, 370 05 ČB
Restaurace Vrátnice	Na Moráni 556, 381 01 Český Krumlov

Restaurace Zámecká	Tyršova 780, 375 01 Týn nad Vltavou
Restaurace Zdravá jídelna Spirála	Matice školské 105/9, 370 01 ČB
Restaurace Zdroj	Na Ostrově 86, 381 01 Český Krumlov
Restaurace Zlatá hvězda	Husova tř. 1817, 370 01 České Budějovice
Restaurace Zlatá loď	nám. Míru 251, 375 01 Týn nad Vltavou
Restaurace Zlaté vejce	Skuherského 2798/4, 370 01 ČB
Restaurant Club Hluboká, s.r.o.	Podskalí 878, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurant Honner	Lidická tř. 445/64, 370 01 ČB

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 4: seznam oslovených kaváren

Název provozovny	Adresa
Kavárna Apatyka Café	Husova 14, 373 33 Nové Hradky
Kavárna Ardea	Rožmberská 37, 379 01 Třeboň
Kavárna Aroma coffee	Svobody 1109, 379 01 Třeboň
Kavárna Aviatik Café	Široká 428/3, 370 01 České Budějovice
Kavárna Babeta	Husova 12, 379 01 Třeboň
Kavárna BEJBYcafe	F. A. Gerstnera 2151/6, 370 01 ČB
Kavárna Best Caffè Bar	nám. Přemysla Otakara II., 370 01 ČB
Kavárna Bon-TRE	Svobody 273, 379 01 Třeboň
Kavárna Borůvka	Kněžská 4, 370 01 České Budějovice
Kavárna Bystrokočko	Žižkova 1/16, 370 01 České Budějovice
Kavárna Café Alžír	Riegrova 1791/25, 37001 České Budějovice
Kavárna Café art	Kněžská 12, 370 01 České Budějovice
Kavárna Café Datel	Piaristická 22/8, 370 01 České Budějovice
Kavárna Café Delfín	B. Němcové 585/54, 370 01 ČB
Kavárna Café Hrádek	Zámek 59, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Café In Vivo	Soukenická 44, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Café Plaza	nám. Přemysla Otakara II. 7/4, 370 01 ČB
Kavárna Café Pokrok	Masarykovo nám. 22, 379 01 Třeboň
Kavárna Cafe Retro	Hradební 60, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Café Zóna	Lannova třída 18/17, 370 01 ČB
Kavárna Caffé au Chat Noir	nám. Přemysla Otakara II. 79/21, 370 01 ČB
Kavárna Caffé Bar Piccolo	Na Mlýnské stoce 387, 370 01 ČB
Kavárna Caffé La Storia	Panská 161/26, 370 01 České Budějovice
Kavárna Coffee Berry	F. A. Gerstnera 2151/6, 370 01 ČB
Kavárna Cool Cafe	Milady Horákové 1498, 370 05 ČB
Kavárna Čajírna & Kafírna	Hradební 211, 370 01 České Budějovice
Kavárna Dallmayr	U Karla IV 5, 370 01 České Budějovice
Kavárna DéKáčko	Nádražní 1759, 370 01 České Budějovice
Kavárna Dolce Caffé	Nádražní 1759, 370 01 České Budějovice
Kavárna Drunken Coffee	Dlouhá 95, 381 01 Č. Krumlov
Kavárna Egon Schiele Cafe	Široká 71, 381 01 Český Krumlov

Kavárna Em Kavárna	Rudolfovská třída 35/26, 370 01 ČB
Kavárna Esence Café	Náměstí Přemysla Otakara II. 5, 370 01 ČB
Kavárna Fajn Café	Masné krámy 185, 379 01 Třeboň
Kavárna FÉNIX	Rožmberská 98, 379 01 Třeboň
Kavárna Fér kafe	Česká 153/38, 370 01 České Budějovice
Kavárna Ferenčík	Generála Píky 2, 370 01 České Budějovice
Kavárna Fresheria	Bavorovská 47, 384 11 Netolice
Kavárna Hodně Dobrý Club Cafe	Sokolská 87, 373 63 Ševětín
Kavárna Horká vana	Česká 222/7, 370 01 České Budějovice
Kavárna Ideál	Horská 70, 831 01 Český Krumlov
Kavárna JeštěKAFE	Masarykova 81, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Kavárna JU Café a bufet AK	Studentská 800/15, 370 05 ČB
Kavárna Kafe a Dýmka v Lese	Hroznová 316/16, 370 01 České Budějovice
Kavárna Kafemlejnek	Latrán 2, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Kafirna Na Starém Plešivci	Plešivecká 130, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Knebl Café	Nádražní 1759, 370 01 České Budějovice
Kavárna Kolektiv	Latrán 13, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Kremrolka	Třeboňská 253, 373 73 Štěpánovice
Kavárna Krumlovská vanilka	Nádražní 3, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Laboratorium café	Česká 2, 370 01 České Budějovice
Kavárna Lanna	Krajinská 45/12, 370 01 České Budějovice
Kavárna Louskáček	Pražská 2237/67, 370 01 České Budějovice
Kavárna Madlenka	Na Sadech 29, 370 01 České Budějovice
Kavárna Masná 130	Masná 129, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Matice	Matice školské 4, 370 01 České Budějovice
Kavárna Měsíc ve dne	Nová 1870/3, 370 01 České Budějovice
Kavárna na nábřeží	Zátkovo nábřeží 450/11, 370 01 ČB
Kavárna Non Solo Caffè	Latrán 72, 381 01 Český Krumlov
Kavárna OMNES CAFFE Arleta	Soukenická 39, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Oplatka	Panská 16, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Originál Afrika Cafe	Dolní Třebonín 268, 382 01 Dolní Třebonín
Kavárna Paolo Sarcelli	Zámek 115, 379 01 Třeboň
Kavárna Plachý Café	Plachého 4, 370 01 České Budějovice
Kavárna Pohádka	Husova 67, 379 01 Třeboň
Kavárna Praži Café	Na Mlýnské stoce 282/11, 370 01 ČB
Kavárna Relax Bali Cafe	Masarykova 974, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Kavárna Revolta Caffè	nám. Přemysla Otakara II. 10/6, 370 01 ČB
Kavárna Siciliana Di Alfio Conti	Nám. Přemysla Otakara II. 84/24, 370 01 ČB
Kavárna / studentský klub Kampa	Studentská 1824/29, 370 05 ČB
Kavárna Sweet Caffè	Senovážné náměstí 2, 370 01 ČB
Kavárna Synagoga	Za Soudem 282, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Široko	Široká 19, 370 01 České Budějovice
Kavárna TU CAFFE	Krajinská 39, 375 01 České Budějovice
Kavárna U Divadla	Masarykova 974, 373 41 Hluboká n. Vlt.

Kavárna U Vás	Kněžská 357/28, 370 01 České Budějovice
Kavárna V Masně	Jáchymovská 349, 373 44 Zliv
Kavárna Villa Café	Příkrá 285, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Vlína	Sokolský ostrov 1, 370 01 České Budějovice
Kavárna Zámek	Žižkovo nám. 1, 373 12 Borovany
Kavárna Zapa Cafe	Latrán 16, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Zebří KAFE	Lázeňská 1284, 379 01 Třeboň
Kavárna Zlatý Anděl	nám. Svornosti 11, 381 01 Český Krumlov
Kavárna ZSF	J. Boreckého 27, 370 11 České Budějovice
Kinokavárna Luna	Špičák 134, 381 01 Český Krumlov

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 5: Seznam oslovených bister

Název provozovny	Adresa
Bistro Big Poppa	Mlýnská 172/2, 370 01 České Budějovice
Bistro Born in London	Dvořákova 142/11, 370 01 ČB
Bistro Cobliha	Panská 2, 370 01 České Budějovice
Bistro Davidovo bufik	Senovážné nám. 248/2, České Budějovice
Bistro Dílna	Nádražní 933, 379 01 Třeboň
Bistro Hola Burrito	nám. Přemysla Otakara II. 67/17, 370 01 ČB
Bistro KOLEKTIV	Latrán 13, 381 01 Český Krumlov
Bistro Korzo	České Vrbné 2360, 370 11 ČB
Bistro Krokodýl	Kněžská 327/25, 370 01 České Budějovice
Bistro Latrán	Latrán 55, 381 01 Český Krumlov
Bistro Lokotka	Dvořákova 14, 370 01 České Budějovice
Bistro Madetka	Nemocniční 429, 381 01 Český Krumlov
Bistro Magdalene	Fr. Ondříčka 417/52, 370 11 ČB
Bistro Máselnice	Zámek 59, 381 01 Český Krumlov
Bistro Monastery garden	Klášteří 49, 381 01 Český Krumlov
Bistro Na Lžici	U Černé věže, 370 01 České Budějovice
Bistro Na Vyhlídce	Chlum 480, 378 04 Chlum u Třeboň
Bistro Oáza	Český Krumlov 148, 381 01 Český Krumlov
Bistro Políčka	Krajinská 35/1, 370 01 České Budějovice
Bistro Randál	Kněžská 26, České Budějovice
Bistro Soupculture	Karla IV. 92/1, 370 01 České Budějovice
Bistro Topinka	Rooseveltova 33, 381 01 Č. Krumlov
Bistro U Kapra	Dukelská 106, 379 01 Třeboň
Bistro U Slepé koleje	Nádražní, 381 01 Český Krumlov
Bistro Vegetárna Impala	Nová 13, 370 01 České Budějovice

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 6: Seznam zapojených podniků do výzkumu

Níže je uveden seznam gastronomických podniků, které se zapojily do dotazníkového šetření a zároveň souhlasily s neanonymním zpracováním dat.

Název podniku	Adresa
Bistro Impala	Nová 15, České Budějovice
Bistro Soupculture	Karla IV 92/1, České Budějovice
Čajírna & Kafírna	Hradební 32, České Budějovice
Kavárna – Café Alžír	Riegrova 1791/25, 37001 České Budějovice
Kavárna / studentský klub Kampa	Studentská 1824/29, 370 05 ČB
Kavárna Apatyka Café	Husova 14, 373 33 Nové Hrady
Kavárna Café Datel	Piaristická 22/8, 370 01 České Budějovice
Kavárna Cool café	M. Horákové 1498, 370 05 ČB
Kavárna Drunken Coffee	Dlouhá 95, 381 01 Č. Krumlov
Kavárna Fér Café	Česká 153/38, 370 01 České Budějovice
Kavárna Kafe v masně,	Jáchymovská 349, 373 44 Zliv
Kavárna Krumlovská Vanilka	Nádražní 3, 381 01 Český Krumlov
Kavárna Matice s.r.o,	Matice školské 4, 37001 České Budějovice
Kinokavárna Luna	Špičák 134, 381 01 Český Krumlov
Penzion & Restaurace Papírna	Na Papírně 188, Lomnice nad Lužnicí
Restaurace Beseda	Na Sadech 2036/18, 370 01 ČB
Restaurace Hubert	N. Parkovištěm 969, 373 41 Hluboká n. Vlt.
Restaurace Klika	Hroznova 25, 37001 ČB
Restaurace Melodie	K Bertě 1336, 379 01 Třeboň
Restaurace Na Růžku	Rudolfovská 79, 370 01 České Budějovice
Restaurace U Hofhanzlů	Žižkovo nám. 75, 373 12 Borovany
Restaurace U Kropáčků	Bratří Čapků 8, Rožnov, 370 07 ČB
Sporthotel Barborka	Zahradní 879, 373 41 Hluboká nad Vltavou

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 7: Sada kritérií pro posouzení cirkularity gastro podniků ve vybraných regionech

Pro účely orientačního posouzení cirkularity gastro podniků ve vybraných regionech je zvolena níže uvedená sada kritérií. Tato kritéria (environmentálně-sociální) byla zvolena na základě preferencí INCIENU (Institut Cirkulární Ekonomiky), aby zůstala zachována jednotná linie posuzování cirkularity v českém gastronomickém prostředí.

Poznámka: **Hx:** hlavní kritérium, **Vx:** vedlejší kritérium, **otázka č. x:** číslo otázky v původním firemním dotazníku, **D:** důležitost, **R:** míra realizace, **Re:** restaurace, **B:** bistro, **K:** kavárna, **US:** uhlíková stopa, **O:** obalový odpad, **G:** gastroodpad

A Znalost

H1 Znalost CE (otázka 1), max. 4 b. , váha 1	1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
Hodnotící škála 1-5: 1 = velmi dobrá znalost, 5 = žádná znalost					

B Suroviny – Udržitelné suroviny pro přípravu pokrmů

H2 Sezónnost surovin (otázka 13), max. 4 b. , váha 1	1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
Hodnotící škála 1-5: 1 = intenzivní 5 = minimální					

H3 Lokálnost surovin (otázka 14), max. 4 b. , váha 1	Restaurace / bistra	Pravidelně významný objem (4 b.)	Pravidelně pouze menší objem (3 b.)	Nepravidelně významnější objem (2 b.)	Nepravidelně menší objem surovin (1 b.)	Žádné množství (0 b.)
	Kavárny	Pravidelně významný objem (4 b.)	Pravidelně pouze menší objem (4 b.)	Nepravidelně významnější objem (2 b.)	Nepravidelně menší objem surovin (2 b.)	Žádné množství (0 b.)

Pro kavárny je stanoveno jiné bodovací ohodnocení, a to z důvodu, že mohou pravidelně odebírat pouze menší objem, jinak by jim zůstávaly přebytky. U restaurací a bister se předpokládá větší spotřeba surovin při přípravě pokrmů.

V1 Fairtrade produkty (otázka 24)	Restaurace / bistra váha 0,5	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
		R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	
	Kavárny váha 1	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
		R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	

D/Vnímání důležitosti: hodnotící škála 1-5: 1 = velmi důležité, 5 = zcela nedůležité

R/Úroveň realizace: realizujeme, připravujeme, zvažujeme, nerealizujeme

Celkový počet bodů je při současném posuzování důležitosti a míry realizace počítán jako aritmetický průměr získaných bodů za tyto dvě oblasti.

Restaurace: Celkové hodnocení V1 = ((počet bodů D + počet bodů R) / 2) x 0,5 (max. 2 b.)

Kavárna: Celkové hodnocení V1 = (počet bodů D + počet bodů R) / 2 (max. 4 b.)

U kaváren je použita váha 1, protože kavárny mají provoz zaměřený hlavně na spotřebu kávy a čaje. Káva, čaj, popřípadě čokoláda jsou významně spojeny s projekty fair trade.

H4 Bioprodukty (otázka 24), váha 1	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	

D/Vnímání důležitosti: hodnotící škála 1-5: 1 = velmi důležité, 5 = zcela nedůležité

R/Úroveň realizace: realizujeme, připravujeme, zvažujeme, nerealizujeme

Celkový počet bodů je při současném posuzování důležitosti a míry realizace počítán jako aritmetický průměr získaných bodů za tyto dvě oblasti.

Celkové hodnocení H4 = (počet bodů D + počet bodů R) / 2 (max. 4 b.)

V2 Snižování uhlíkové stopy surovin (otázka 17), váha 0,5	Ano, cíleně (4 b.)	Cíleně ne, ale naše pokrmy přirozeně US snižují (3 b.)	Připravujeme (2 b.)	Nezajímáme se o US (0 b.)
---	--------------------	--	---------------------	---------------------------

Celkové hodnocení V2: počet bodů * 0,5 (max. 2 b.)

Hodnocení max. 2 b. bylo zvoleno z důvodu, že je obecně prozatím malé povědomí o uhlíkové stopě, ale v budoucnu by se určitě mohla stát hlavním kritériem s max. 4 b.

C Odpady – Správné nastavení odpadového managementu, od kterého se odvíjí přístup k obalům a gastroodpadu

H5 Obalové odpady:

H5a Obalové odpady – množství (otázka 2), váha 2	1 = významné množství	2	3	4	5 = nevýznamné množství	6 = žádné množství
O1 Měkké plastové obaly – např. fólie, sáčky	0 b.	1 b.	2 b.	3 b.	4 b.	4 b.
O2 Pevné plastové obaly bez PET lahví	0 b.	1 b.	2 b.	3 b.	4 b.	4 b.
O3 Nápojové kartony	0 b.	1 b.	2 b.	3 b.	4 b.	4 b.

Poznámka:

Váha 2 byla zvolena z důvodu, že redukce obalového odpadu je jedním z hlavních témat.

Uvedeny byly pouze druhy obalových odpadů, jejichž recyklace je považována za problematickou.

Bioplasty jsou v řadě případů spojeny s problematickou recyklací a je nutná jejich separace a žádoucí následné nakládání. Bohužel tato skutečnost zatím není dostatečně v povědomí firem, proto nejsou bioplasty zařazeny do výše uvedené tabulky.

Upravená hodnotící škála 1-6: (1 = významné množství, 5 = nevýznamné množství, 6 = žádné množství)

Celkové hodnocení H5a = (O1 + ... + O3 / 3) * 2 (průměrný počet bodů za uvedené druhy obalových odpadů x váha), (max. = 8 b.)

H5b Obalový odpad – nakládání (otázka 3), váha 2	Třídění	Směsný odpad	Zpětný odběr	Kompost*	Speciální využití	Žádné množství / nevedeno
Měkké plastové obaly – např. fólie, sáčky	x	(x)				
Pevné plastové obaly bez PET lahví	x		x			
PET lahve	x					
Bioplasty	(x)	x		(x)		
Vratné skleněné obaly			x			
Nevratné skleněné obaly	x					
Papírové obaly	x	(x)				
Kovové obaly – např. plechovky	x		x			
Nápojové kartony	x		x			

Poznámka:

Váha 2 byla zvolena z důvodu, že nakládání s obalovým odpadem je jedním z hlavních témat.

*Kompost – kompost ve smyslu zahradní, elektrický nebo svoz do kompostárny

x – **správné** způsoby zacházení se vzniklým gastroodpadem

(x) – měkké plastové obaly např. z PVC nelze třídít, a proto, pokud gastronomická provozovna uvedla směsný odpad, je i tento způsob uznán jako správná praxe.

– bioplasty by nejčastěji měly končit ve směsném odpadu, avšak stále je o těchto obalech málo informací ohledně vhodného způsobu zacházení, a proto třídění ani kompostování nebylo posouzeno jako špatný způsob zacházení. Vhodný způsob nakládání také záleží na konkrétním typu bioplastu.

- papírové obaly se nejčastěji třídí, pokud gastronomická provozovna uvedla zároveň třídění a směsný odpad, byl i směsný odpad uznán jako správná praxe, jelikož některé konkrétní typy papírového obalu nelze třídít (např. znečištěný papírový obal, papír s lesklou povrchovou úpravou, papírové obaly potažené hliníkovou folií, voskovaný papír atd.). Pokud provozovna uvedla pouze směsný odpad, byl tento postup vyhodnocen jako nesprávná praxe.

Vyhodnocení H5b: (max. 8 b.)

Bezchybné zacházení s obalovým odpadem – **4 b. * 2 = 8 b.**

1 špatný způsob nakládání – **3 b. * 2 = 6 b.**

2 špatné způsoby nakládání – **2 b. * 2 = 4 b.**

3 špatné způsoby nakládání – **1 b. * 2 = 2 b.**

Více jak 3 špatné způsoby nakládání – **0 b. * 2 = 0 b.**

Provozovnam, které neuvedly způsob nakládání, přestože daný obalový odpad produkují, byly sníženy body. Za každý neuvedený způsob nakládání jim byl odečten jeden bod.

Prémiový bod za speciální využití u obalových odpadů: prémiový bod lze získat alespoň za jedno speciální využití, a to v případě, že provozovna upřesnila, o jaké využití se jedná. **(max. 1 b.)**

H6 Vratné obaly při nákupu surovin (otázka 24), váha 1	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	

D/Vnímání důležitosti: hodnotící škála 1-5: 1 = velmi důležité, 5 = zcela nedůležité

R/Úroveň realizace: realizujeme, připravujeme, zvažujeme, nerealizujeme

Celkový počet bodů je při současném posuzování důležitosti a míry realizace počítán jako aritmetický průměr získaných bodů za tyto dvě oblasti.

Celkové hodnocení H6 = (počet bodů D + počet bodů R) / 2 (max. 4 b.)

H7 Využívání vratných zálohovaných obalů/kelímků, (otázka 22), váha 1	Pozitivní, využíváme / zvažujeme využívat (4 b.)	Pozitivní, ale o zavedení neuvažujeme (1 b.)	Neutrální, nedokážeme posoudit ani klady, ani záporny (0 b.)	Negativní, tato varianta nám nepřijde zajímavá (0 b.)
--	---	---	---	--

H8 Gastroodpad

H8a Gastroodpad – množství (otázka 4) váha 2	1 = významné množství	2	3	4	5 = nevýznamné množství	6 = žádné množství
G1 Prošlé potraviny rostlinného původu	0 b.	1 b.	2 b.	3 b.	4 b.	4 b.
G2 Prošlé potraviny živočišného původu	0 b.	1 b.	2 b.	3 b.	4 b.	4 b.
G3 Přebytky neprodaných jídel	0 b.	1 b.	2 b.	3 b.	4 b.	4 b.
G4 Nedožedené jídlo na talíři	0 b.	1 b.	2 b.	3 b.	4 b.	4 b.

Poznámka:

Váha 2 byla zvolena z důvodu, že redukce potravinového odpadu je jedním z hlavních témat.

Uvedeny byly pouze druhy gastroodpadu, jejichž množství lze ovlivnit (káвовá sedlina, čajové lístky, jedlé oleje a tuky a zbytky rostlinného a živočišného původu byly vynechány).

Upravená hodnotící škála 1–6: (1 = významné množství, 5 = nevýznamné množství, 6 = žádné množství)

Celkové hodnocení H8a = Průměrný počet bodů ((G1+ ... + G4) / 4) x 2 (max. 8 b.) (průměrný počet bodů za uvedené druhy gastroodpadu x váha)

H8b Gastroodpad – nakládání (otázka 5), váha 2	Kontejner gastroodpad	Kontejner směsný odpad	Kafilérie	Kompost*	Bioplyn. stanice	Svoz olejů/tuků	Krmivo pro zvířata	Speciální využití	Žádné množství / neuvedeno
Zbytky surovin rostlinného původu	x			x	x		(x)		
Zbytky surovin živočišného původu	x		x	x	x				
Prošlé potraviny rostlinného původu	x			x	x				
Prošlé potraviny živočišného původu	x		x	x	x				
Přebytky neprodaných jídel	x			x	x				
Nedožedené jídlo na talíři	x			x	x				
Jedlé oleje, tuky						x			
Kávová sedlina	x			x	x				
Čajové sáčky / lístky	x			x	x				

Volba váhy 2 je hlavně z důvodu, že správné nakládání s gastroodpadem je jedním z hlavních témat.

*Kompost = kompost zahradní, elektrický nebo svoz do kompostárny

x – správné způsoby zacházení se vzniklým gastroodpadem

(x) – předpokládá se, že zbytky surovin rostlinného původu nepřišly do kontaktu se surovinami živočišného původu

Vyhodnocení – váha 2: (max. 8 b.)

Bezchybné zacházení s gastroodpadem – **4 b. * 2 = 8 b.**

1 špatný postup při zacházení s gastroodpadem – **3 b. * 2 = 6 b.**

2 špatné postupy při zacházení s gastroodpadem – **2 b. * 2 = 4 b.**

3 špatné postupy při zacházení s gastroodpadem – **1 b. * 2 = 2 b.**

Více jak 3 špatné postupy při zacházení s gastroodpadem – **0 b. * 2 = 0 b.**

Provozovnám, které neuvedly způsob nakládání, přestože daný gastroodpad produkují, byly sníženy body. Za každý neuvedený způsob nakládání jim byl odečten jeden bod.

Prémiový bod za speciální využití u gastroodpadu: prémiový bod lze získat alespoň za jedno speciální využití, ale jen v případě, že provozovna upřesnila, o jaké konkrétní využití se jedná. **(max. 1 b.)**

Mezi speciální využití se nepočítalo využití zahradního nebo elektrického kompostéru nebo posílání kávové sedliny k dalšímu využití. Tyto principy jsou obsaženy ve vedlejších kritériích V3 a V4. Dále se do speciálního využití nepočítaly praktiky obsažené v kritériu H11.

V3 Využití zahradního nebo elektrického kompostéru (otázka 24), váha 1	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	

D/Vnímání důležitosti: hodnotící škála 1-5: 1 = velmi důležité, 5 = zcela nedůležité

R/Úroveň realizace: realizujeme, připravujeme, zvažujeme, nerealizujeme

Celkový počet bodů je při současném posuzování důležitosti a míry realizace počítán jako aritmetický průměr získaných bodů za tyto dvě oblasti.

Celkové hodnocení V3 = (počet bodů D + počet bodů R) / 2 (max. 4 body)

V4 Posílání kávové sedliny na další využití (otázka 24), váha 1	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	

D/Vnímání důležitosti: hodnotící škála 1-5: 1 = velmi důležité, 5 = zcela nedůležité

R/Úroveň realizace: realizujeme, připravujeme, zvažujeme, nerealizujeme

Celkový počet bodů je při současném posuzování důležitosti a míry realizace počítán jako aritmetický průměr získaných bodů za tyto dvě oblasti.

Celkové hodnocení V4 = (počet bodů D + počet bodů R) / 2 (max. 4 b.)

Gastroodpad – analýza gastroodpadu a optimalizace porcí

H9 Analýza gastroodpadu (otázka 6), max. 4 b., Re a B – váha 1, K – váha 0,5	Pravidelně (4 b.)	Nahodile (2 b.)	Při vzniku problému (1 b.)	Nikdy (0 b.)
--	-------------------	-----------------	----------------------------	--------------

Váha 1 je zvolena u restaurací a bister.

U kaváren je stanovena váha 0,5, jelikož se předpokládá, že množství vyprodukovaného gastroodpadu není tak velké jako u restaurací a pravidelná analýza nemusí být pokaždé nutná.

Celkové hodnocení H9 – kavárny: počet bodů * 0,5 (max. 2 b.)

V5 Využití analýzy, váha 1	Ano (1 b.)	Ne (0 b.)
----------------------------	------------	-----------

H10 Optimalizace porcí /nabídka různých velikostí* (otázka 11), max. 4 b., váha 1	Nabídka dětské porce (3 b.)	Nabídka „malé“ (4 b.)	Prodej porce na váhu (4 b.)	Připravujeme (1 b.)	Nerozlišujeme (0 b.)
---	-----------------------------	-----------------------	-----------------------------	---------------------	----------------------

*kritérium H10 je pouze pro restaurace a bistra, kavárny nejsou zahrnuty

Nabídka dětské porce má oproti nabídce „malé“ porce pouze 3 b., protože je primárně určena pro děti a většinou se vztahuje pouze na omezený počet pokrmů. Pokud provozovna rozlišuje nabídku „malé“ a zároveň dětské porce, nesčítají se body dohromady, provozovna získá pouze 4 b., protože se jedná o nejvyšší počet bodů za toto kritérium.

Nakládání s přebytky jídel a potravin

- Darování humanitním organizacím (nepoužité a řádně zabalené potraviny, neprodané pokrmy před expirací)
- Darování zaměstnancům
- Prodej přes mobilní aplikace se slevou
- Prodej zaměstnancům

H11 Nakládání s přebytky jídel a potravin (otázka 12), max. 4 b. , váha 1	Alespoň 1 x hodnota 1 (4 b.)	Alespoň 1 x hodnota 2 (3 b.)	Alespoň 1 x hodnota 3 (2 b.)	Alespoň 1 x hodnota 4 (1 b.)	Pokaždé hodnota 5 (0 b.)
Hodnotící škála 1-5: 1 = pravidelně, 5 = nikdy					

Jednorázové plastové výrobky a směrnice 2019/904

H12 Postoj ke směrnici 2019/904 a náhrada jednorázových plastů alternativními obaly (otázka 19, 20), váha 1	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	Ano, přistoupili jsme k náhradě (4 b.)	Připravujeme náhradu (2 b.)	Ne, nepřipravujeme náhradu (0 b.)		

D/Vnímání důležitosti: hodnotící škála 1-5: 1 = plně podporujeme, 5 = zcela nesouhlasíme

Celkový počet bodů je při současném posuzování důležitosti a míry realizace počítán jako aritmetický průměr získaných bodů za tyto dvě oblasti.

Celkové hodnocení H12 = (počet bodů D + počet bodů za náhradu plastů) / 2 (max. 4 b.)

D Šetrný provoz gastronomického podniku

Cirkulární principy gastronomického provozu (otázka 24), max. 28 b. / max. 4 b. za každé kritérium, váha 1

H13 Používání kvalitní gastro myčky pro větší úsporu vody	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	
H14 Používání sporičů vody	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	
H15 Používání úsporných žárovek	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)

	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	
H16 Nakupování elektrospotřebičů vyšší energetické třídy	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	
H17 Používání ekologicky šetrných čisticích prostředků	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	
H18 Opravování rozbitého vybavení a renovování nábytku	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	
H19 Využívání věcí z recyklovaných materiálů	D: 1 (4 b.)	2 (3 b.)	3 (2 b.)	4 (1 b.)	5 (0 b.)
	R: Realizujeme (4 b.)	Připravujeme (2 b.)	Zvažujeme (1 b.)	Nerealizujeme (0 b.)	

Celkový počet bodů je při současném posuzování důležitosti a míry realizace počítán jako aritmetický průměr získaných bodů za tyto dvě oblasti.

Celkové hodnocení H13 – H19 = (počet bodů D + počet bodů R) / 2 (Celkové hodnocení je průměrem bodů D a R za každé kritérium.)

Celkové vyhodnocení pro restaurace a bistra:

Suma hlavních kritérií (H1+...H19) = 100 b.

Suma vedlejších kritérií (V1+...V5) = 13 b. (+ navíc 2 prémiové body za speciální využití, které nejsou započítané do maxima bodů)

Maximum bodů = 113 b. (100 %)

zisk bodů > 80 % – „cirkulárně“ orientovaná/é restaurace / bistro (**113 b. – 90,5 b.**)

80 % ≥ zisk bodů ≥ 60 % – restaurace / bistro s menším cirkulárním deficitem (**90,4 b. – 67,8 b.**)

zisk bodů < 60 % – restaurace / bistro s významným cirkulárním deficitem (**67,7 b. – 0 b.**)

Celkové vyhodnocení pro kavárny

Suma hlavních kritérií (H1+...H19) = 94 b.

Suma vedlejších kritérií (V1+...V5) = 15 b. (+ navíc 2 prémiové body za speciální využití, které nejsou započítané do maxima bodů)

Maximum bodů = 109 b. (100 %)

zisk bodů > 80 % – „cirkulárně“ orientovaná kavárna (**109 b. – 87,3 b.**)

80 % ≥ zisk bodů ≥ 60 % – kavárna s menším cirkulárním deficitem (**87,2 b. – 65,4 b.**)

zisk bodů < 60 % – kavárna s významným udržitelným deficitem (**65,3 b. – 0b.**)