

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra ekonomiky



Bakalářská práce

**Komparace cen jídel hromadných stravovacích
zařízení**

Kateřina Černá

© 2015 ČZU v Praze

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Katedra ekonomiky

Provozně ekonomická fakulta

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Kateřina Černá

Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

Komparace cen jídel hromadných stravovacích zařízení

Název anglicky

Comparison of food prices in collective catering facilities

Cíle práce

Cílem práce je provést komparaci cen jídel v hromadných stravovacích zařízeních.

Metodika

Za účelem naplnění stanoveného cíle bude provedena analýza kompace cen ve vybraných hromadných stravovacích zařízeních, a to pomocí pozorování. Následně bude provedena analýza spokojenosti spotřebitelů pomocí vlastního šetření. Zjištěné výsledky budou vyhodnoceny jednoduchými statistickými metodami.

Doporučený rozsah práce
30-40 stran

Klíčová slova

Stravování, hromadná stravovací zařízení, EUREST, cena

Doporučené zdroje informací

BERÁNEK, Jaromír a kol. *Ekonomika cestovního ruchu*. Praha: Mag Consulting, 2013. 296 s. ISBN 978-80-86724-46-1

BERÁNEK, Jaromír. *Provozujeme pohostinství a ubytování*. Praha: Mag Consulting, 2004. 180 s. ISBN 80-86724-02-6

HORNER, Susan, SWARBROOKE, John. *Cestovní ruch; ubytování a stravování, využití volného času, aplikovaný marketing služeb*. Praha: Grada Publishing, 2003. 486 s. ISBN 80-247-0202-9

KŘÍŽEK, Felix, NEUFUS, Josef. *Moderní hotelový management*. Praha: Grada Publishing, 2011. 200 s. ISBN 978-80-247-3868-0

POPEŠKO, Boris. *Moderní metody řízení nákladů*. Praha: Grada Publishing, 2009. 233 s. ISBN 978-80-247-2974-9

SMEJANA, František, KRÁTKÁ, Eva. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii: pro střední a vyšší hotelové školy*. Praha: Fortuna, 2009. 160 s. ISBN 978-80-7373-054-3

Předběžný termín obhajoby
2015/06 (červen)

Vedoucí práce

Ing. Michaela Antoušková, Ph.D.

Elektronicky schváleno dne 10. 3. 2015

prof. Ing. Miroslav Svatoš, CSc.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 10. 3. 2015

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 11. 03. 2015

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci "Komparace cen jídel hromadných stravovacích zařízení" jsem vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 16. 03. 2015

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Michaele Antouškové, Ph.D. za podporu, cenné rady a čas, který mi věnovala při konzultacích k mé bakalářské práci.

Komparace cen jídel hromadných stravovacích zařízení

Comparison of food prices in collective catering facilities

Souhrn

Práce se zabývá komparací cen jídel v hromadných stravovacích zařízeních ve vybraných provozovnách v České republice. Teoretická část se zabývá pojmy z oblasti poskytování stravovacích služeb, tvorbou cen a způsobu úhrady nákladů. Druhá část práce je zaměřena na samostatnou komparaci cen jídel, které byly sesbírány v průběhu podzimních měsíců. Součástí této práce je i dotazníkové šetření, které se zaměřuje na spokojenost zákazníků s kvalitou a cenami jídla, které jsou podávány ve vybraných provozovnách.

Summary

The bachelor thesis deals with the comparison of food prices in collective catering facilities in selected establishments in the Czech Republic. The theoretical part deals with terms of the provision of catering services, pricing, and method of reimbursement cost. The second part focuses on independent comparison of food prices, which were collected during the autumn months. Part of this bachelor thesis is survey, which focuses on customer satisfaction with the quality and prices of food, which are served in selected facilities.

Klíčová slova: cena, hromadná stravovací zařízení, jídlo, Eurest s. r. o., komparace, zákazníci

Keywords: price, collective catering facilities, food, Eurest s. r. o, comparison, customers

Obsah

1	Úvod.....	9
2	Cíl a metodika práce.....	10
3	Literární rešerše.....	12
3.1	Společné stravování.....	12
3.1.1	Kategorizace stravovacích zařízení.....	12
3.1.2	Závodní stravování.....	13
3.1.3	Školní stravování.....	14
3.2	Tvorba ceny jídel	16
3.2.1	Členění nákladů	17
3.3	Kalkulace	19
3.4	Náklady závodních stravování.....	22
3.4.1	Úhrada nákladů u závodních zařízení	22
3.4.2	Úhrada nákladů školního stravování.....	23
4	Komparace a analýza výsledků.....	25
4.1	Charakteristika vybraných subjektů.....	25
4.2	Cena jídel a příspěvků na jídlo ve vybraných podnicích.....	27
4.3	Komparace vybraných druhů jídel	30
4.4	Analýza spokojenosti	35
4.4.1	Charakteristika respondentů	35
4.4.2	Spokojenost s výběrem jídla v jídelně a hodnocení kvality jídla	36
4.4.3	Důležitost ceny při výběru jídla, výběr cenového rozpětí za hlavní jídlo	39
4.4.4	Spokojenost s cenami v komparovaných jídelnách	39
4.4.5	Opětovná návštěvnost jídelny.....	41
5	Závěr.....	42
6	Seznam literatury	44

7	Seznam tabulek, obrázků, grafů, schémat, zkratk	46
8	Příloha.....	48

1 Úvod

Veřejné stravování v České republice je řazeno do několika kategorií ať už jsou to různé provozovny rychlého občerstvení, hromadné jídelny, restaurace, nebo studentské menzy. Školy (mateřské, základní, střední, vysoké) mají ze zákona povinnost zajistit svým zaměstnancům, studentům stravování, ostatní zaměstnavatele musí svým zaměstnancům umožnit během výkonu práce stravování. Školní stravování se řídí školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou č. 107/ 2005 Sb. o školním stravování. Povinnost zaměstnavatelů je ukotvena v zákoně č. 65/1965 Sb. zákoník práce. Nejčastěji je tato povinnost zajišťována formou vlastní jídelny, prostřednictvím jiných subjektů, nebo příspěvkem na stravování. Pro zaměstnance to mohou být například stravenky.

Za každou porci jídla se musí platit, ale ne vždy je cena jídla stejná. V jídelnách stejných provozovatelů je tato cena většinou stejná po celé České republice. U poboček tzv. rychlých občerstvení je tomu tak vždy např. KFC, Mc'Donalds, Burger King, naopak ve studentských menzách a v některých závodních a veřejných jídelnách tomu tak není.

Veřejné školy dostávají příspěvky ve formě dotací ze státního rozpočtu a dále z rozpočtu obce, kde jsou školy zřizovány. Díky těmto dotacím hradí studenti pouze náklady na potraviny. Zaměstnanci mohou dostávat od svých zaměstnavatelů příspěvky, které mohou hradit až do výše 70% ceny jídla. V některých případech, kdy má firma svou vlastní závodní jídelnu hradí zaměstnanci pouze cenu potravin, jako je to u studentů.

Ceny potravin, energií, mzdy zaměstnanců a ostatní položky spojené s náklady jsou v každém městě a kraji jiné. Záleží na dodavateli potravin, poskytovateli služeb energií, proto je práce zaměřena na porovnání cen jídel v hlavním městě Praha, Středočeském kraji a Pardubickém kraji.

2 Cíl a metodika práce

Cílem práce je provést komparaci cen jídel ve vybraných hromadných stravovacích zařízeních.

Za účelem naplnění stanoveného cíle byla provedena analýza komparace cen ve vybraných hromadných stravovacích zařízeních, a to pomocí pozorování. K tomuto kroku bylo provedeno podrobné zkoumání jídelního lístku provozoven na které byla práce zaměřena. Pro tyto účely byly vybrány společnost EUREST spol. s r. o., Globus spol. s r. o., Agrivep a. s., Univerzita Pardubice, MŠ Tuchoměřice, ZŠ Velké Přílepy. Průzkum jídelních lístků probíhal v podzimních měsících roku 2014. V rámci tohoto výzkumu byly v práci porovnávány ceny 5ti druhů polévek a 10ti hlavních jídel. Zjištěné výsledky byly vyhodnoceny jednoduchými statistickými metodami, kterými jsou variační rozpětí, aritmetický průměr, směrodatná odchylka a variační koeficient. Vzorce pro tyto výpočty jsou:

variační rozpětí: $R = x_{\max} - x_{\min}$

aritmetický průměr: $\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$

výběrová směrodatná odchylka: $s = \sqrt{\frac{1}{N-1} \sum_{i=1}^N (x_i - \bar{x})^2}$.

variační koeficient: $V = \frac{100 \cdot s}{\bar{x}}$

kde:

x_{\max} největší prvek z výběru

x_{\min} nejmenší prvek z výběru

x_i jednotlivé hodnoty proměnné

n rozsah výběrového souboru

\bar{x} aritmetický průměr

s výběrová směrodatná odchylka

Následně byla provedena analýza spokojenosti spotřebitelů pomocí vlastního šetření. V rámci tohoto průzkumu bylo osloveno 150 respondentů ve vybraných provozovnách, přičemž převážnou část tvořili studenti Univerzity Pardubice a České zemědělské univerzity. Respondentům byly pokládány otázky informační, které byly zaměřené na pohlaví a věk respondentů. V další fázi byl dotazník zaměřen na spokojenost s cenou jídla, chutí a celkovou spokojeností na následnou konzumaci jídla. Tyto otázky spadaly do kategorie uzavřených otázek.

K závěrečnému porovnání dat, byl použit software Excel, který převedl výsledky do grafické podoby.

3 Literární rešerše

3.1 Společné stravování

Představuje činnost spojenou s hromadnou výrobou, prodejem, spotřebou jídel a nápojů pro velké skupiny obyvatelstva, která je provozována mimo domov. Tyto procesy jsou značně náročné na materiální zabezpečení, personální zajištění a vzhledem k různorodosti a značně rozdílné velikosti provozních jednotek i na organizaci práce.

Konzumace jídla je uskutečněna za plnou, nebo částečnou cenu. Odběr jídla je v místě, které je většinou spojené s výrobou. V rámci stravování je potřeba dostatečných prostorů sloužících ke konzumaci jídla a ostatním službám. Vyráběné pokrmy a jejich výroba jsou většinou časově spojeny s jejich konečnou spotřebou, proto musí být spotřebovány do doby, která je určena ke spotřebě (Smetana, Krátká, 2009).

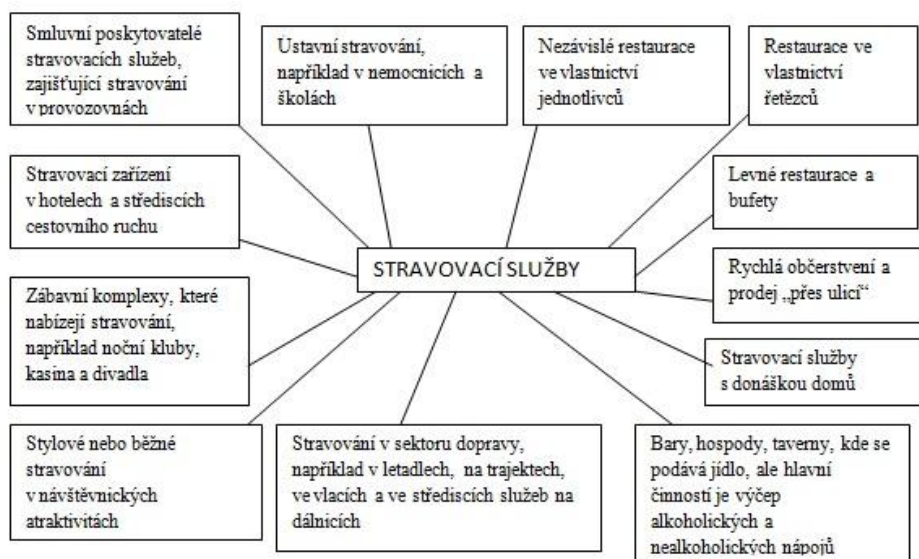
Poskytování stravovací služby podléhá přísným hygienickým, stavebním, prostorovým pravidlům. Ty se musí řídit předpisy jednotlivých oborů, ve kterých se práce uskutečňuje. Výrobu jídla a stravovací služby může provozovat pouze osoba, která poskytuje služby v prostorách, jež vyhovují hygienickým požadavkům, meze které patří požadavky na umístění, stavební konstrukci, prostorové uspořádání, vytápění, zásobování vodou, odstraňování odpadních vod, vytápění, větrání a ostatní vybavení (Beránek, 2004).

3.1.1 Kategorizace stravovacích zařízení

Hostinské podniky (provozovny) se dělí podle druhu do skupin a řadí se do nich podle převažujícího charakteru jejich činnosti. Beránek (2013) člení hostinská zařízení restauračního typu dle statistické metodiky EU do následujících skupin:

- Restaurace (restaurace, samoobslužné restaurace, rychlá občerstvení, železniční jídelní vozy a jiná zařízení sloužící pro transport cestujících)
- Bary (bary, noční kluby, pivnice, vinárny, kavárny, espressa).

Schéma 1 Rozdělení stravovacích zařízení



Zdroj: Vlastní zpracování, dle Horner, Swarbrooke (2003)

3.1.2 Závodní stravování

Závodní stravování je zabezpečeno 3 skupinami, které Burdek (2008) člení podle způsobu poskytování na:

I. vlastním zařízením

náklady na závodní stravování v podniku který si samostatně zajišťuje závodní stravování ve vlastním zařízení člení Burdek (2008) na:

- náklady na potraviny pro přípravu hlavních jídel, které si v plné výši hradí strážníci,
- náklady na suroviny pro přípravu doplňkových pokrmů a nápojů, které si v plné výši hradí strážníci,
- náklady na provoz, které hradí sám podnik z nákladů na svou hlavní činnost.

II. organizační složkou státu (OSS), právnickou nebo fyzickou osobou

Pokud podnik zajišťující závodní stravování má sjednanou smlouvu s OSS, právnickou nebo fyzickou osobou, cena za poskytovanou práci je sjednána ve smlouvě. Náklady spojené s dovozem a výdejem pokrmů (dovážení jídel do vlastní zařízení) jsou hrazeny podnikem z nákladů na svou hlavní činnost,

III. ve vlastní výdejně organizační složkou státu, jinou právnickou nebo fyzickou osobou

Jestliže jsou příprava a výdej jídel poskytován ve vlastní výdejně závodního stravování OSS, právnickou nebo fyzickou osobou formou služby, za předpokladu, že provozní náklady jsou placeny z nákladů na hlavní činnost organizace postupuje se podobně jako u zajištění stravování ve vlastním zařízení (Burdek, 2008).

Okruhy strážníků

Strážníci, kterým lze poskytovat stravování za zmenšenou cenu se dělí na:

- vlastní zaměstnanci – těm lze umožnit pouze jedno hlavní jídlo v kalendářním dni, pokud vykonávají práci v podniku alespoň 3 hodiny v daném kalendářním dni,
- důchodce – lze jim poskytnout ve vlastní stravovací výdejně jedno hlavní jídlo denně.

Strážníci, kteří hradí vždy celou hodnotu surovin jsou:

- žáci středních škol a studenti – kteří u podniku vykonávají práci, která je praktickým vyučováním nebo praktickou přípravou,
- pracovníci činní v organizaci na základě dohod o pracích konaných mimo pracovní poměr – podmínkou je poskytování stravování ve vlastní výdejně podniku, které jim bylo umožněno kolektivní smlouvou nebo normou (Libnářová a kolektiv, 2009).

3.1.3 Školní stravování

Stravování je upraveno školským zákonem a vyhláškou ministerstva školství o školním stravování č. 107/2005 Sb., dále pak zdravotnickými a hygienickými předpisy. Stravování ve školních zařízeních je určeno pro děti, žáky, studenty a zaměstnance škol, to se uskutečňuje ve školních jídelnách mateřských škol, základních škol, středních škol a ve vysokoškolských menzách. Konzumenti platí částečnou cenu jídla (Smetana, Krátká, 2009).

Školní stravování se řídí výživovými standardy a rozpětím finančních hranic na nákup surovin stanovených ve vyhlášce (Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování).

Zařízení školního stravování a jejich služby

Podle Vyhlášky 107/2005 Sb. jsou zařízení školního stravování členěny do těchto typů:

- školní jídelna,

- školní jídelna - vývařovna
- školní jídelna – výdejna.

Zařízení školního stravování provádí svou činnost v provozovnách, kterými se rozumí každý samostatný soubor místností a prostor, v němž jsou uskutečňovány stravovací služby, během kterých nedochází k rozvozu nebo převozu jídel.

Školní jídelna v rámci školního stravování vydává jídla, jenž sama vyrábí a může připravovat jídla, která vydává výdejna. Výdejna v rámci školního stravování vydává jídla, která připravuje jiný poskytovatel stravovacích služeb. Pro jednu jídelnu daného typu zařízení školního stravování připravuje jídla vždy jeden provozovatel stravovacích služeb. Na základě smlouvy s provozovatelem stravovacích služeb, který pokrmy připravuje, může výdejna v rámci školního stravování připravovat doplňková jídla podle §4 odst. 1 Vyhlášky 107/2005 Sb. (Vyhláška č.107/2005 Sb.).

Organizace školního stravování

Školní stravování provozuje

- zařízení školního stravování a
- jiná osoba poskytující stravovací služby

Právnícká osoba vykonávající činnost školy nebo školského zařízení zajistí pro své žáky a zaměstnance podle místních podmínek ekonomicky a organizačně nejvýhodnější způsob školního stravování, přičemž podmínky jeho poskytování určí ve školním nebo vnitřním řádu. Provozovatel stravovacích služeb stanoví podle povahy poskytovaných služeb výši finančních normativů na nákup surovin (dále jen "finanční normativ") podle §5 odst. 2 vyhlášky 107/2005 Sb. a další podmínky poskytování školního stravování, zejména podmínky přihlašování a odhlašování strážníků a jídel, organizaci výdeje jídel a způsob placení úplaty za školní stravování.

Jídla servírovaná v rámci školního stravování jí strážníci v provozovnách školního stravování, nebo v provozovnách jiné organizace poskytující stravovací služby.

Zařízení školního stravování může ve výjimečných případech při splnění pokynů v oblasti ochrany veřejného zdraví stanovených zvláštními právními předpisy zabezpečovat školní stravování mimo prostory uvedené v §3 odst. 2 Vyhlášky 107/2005 Sb.

Provozovatelé stravovacích služeb archivují údaje o plnění výživových norem nejméně po dobu jednoho kalendářního roku (Vyhláška č.107/2005 Sb.).

Rozsah služeb školního stravování

Hlavními pokrmy se rozumí oběd a večeře doplněnými pokrmy potom snídaně, přesnídávka, svačina a druhá večeře. Každé z těchto jídel je poskytováno strávníkům jednou denně (Vyhláška 107/2005 Sb.).

Žák základní školy a nezletilý student střední školy a konzervatoře má právo denně odebrat oběd (Vyhláška č.107/2005 Sb.).

3.2 Tvorba ceny jídel

Horner a Swarbrooke (2003) člení hlavní metody tvorby cen na:

- tvorbu cen podle nákladů,
- tvorbu cen podle poptávky,
- tvorbu cen podle konkurence.

a) Tvorba cen podle nákladů

metoda vychází z předpokladu, že prodejní cena výrobků nebo služeb vychází z nákladové (výrobní) ceny. K té je připočítána marže (obchodní přírážka, zisková přírážka). Jde o nejjednodušší a nejvíce používanou metodu cenové kalkulace. Její nevýhodou je, že nebere v úvahu ekonomické hlediska nabídky a poptávky a často nemá vztah k cílům tvorby cen. Marže by měla vycházet ze strategických úvah o nákladech, obratu zásob a riziku (Horner, Swarbrooke, 2003).

b) Tvorba cen podle poptávky

cílem této metody je navýšení ceny v případě navyšování poptávky a snížení v případě jejího poklesu. Nebere zřetel na nákladovou cenu produktu. Tato metoda umožňuje podniku účtovat vyšší ceny a tím pádem dosahovat vyšších zisků, pokud jsou zákazníci ochotni zaplatit za produkt ceny vyšší, než jsou ceny nákladové (Horner, Swarbrooke, 2003).

c) Tvorba cen podle konkurence

Podnik určuje ceny výrobků ve vztahu k cenám konkurence, což mu přináší možnost zvýšit tržby nebo podíl na trhu.

Obecně se při určení cen často používají všechny tři metody. Jestliže chtějí podniky dlouhodobě prosperovat musí pro ně ceny přinášet více než jen pokrytí nákladů (Horner, Swarbrooke, 2003).

3.2.1 Členění nákladů

Heralová a kolektiv (2006) člení náklady podle různých hledisek na vzájemně podobné složky (skupiny nákladů). Nejčastěji člení náklady na:

- druhové (podle původu spotřebovaných zdrojů)
- podle přičitatelnosti k výrobkům a výkonům
- podle vztahu k výrobku
- podle vztahu k finálním výkonům (kalkulační členění)
- podle proměnlivosti
- podle místa vzniku
- podle času

a) Náklady podle druhu

náklady se společnými znaky mezi které se řadí náklady prvotní, časově nerozlišené a externí. Pro podnik mají tyto informace o nákladech význam zejména v dodavatelských vztazích. Mezi základní nákladové druhy Vochozka a kolektiv (2012) řadí:

- spotřeba materiálu,
- náklady na odpisy,
- mzdové náklady a ostatní osobní náklady včetně sociálního a zdravotního pojištění zaměstnanců,
- finanční náklady,
- náklady na externí služby.

b) Náklady podle přičitatelnosti k výrobku

Heralová a kolektiv (2006) člení náklady podle technických možností přiřazování nákladů jejich nositelům na:

přímé – náklady, které jsou vyvolány jednotkami výkonu a lze je k jednotlivým výkonům přiřadit,

nepřímé – náklady, související s více druhy výkonu nebo v souvislosti s celou výrobou firmy.

c) **Náklady podle vztahu k výrobku**

- jednicové náklady – přímé náklady, které jsou k daným výkonům přímo přičítány. Dále to mohou být i některé nepřímé náklady, které jsou k daným výkonům přímo přičítány (náklady na pořízení materiálu).
- režijní náklady – zahrnují nepřímé náklady a přímé náklady, které nebylo z hospodářského hlediska vhodné přičítat k jednotkám produkce (Heralová a kolektiv, 2006).

d) **Kalkulační členění nákladů**

Účelem kalkulačního členění nákladů je rozdělení nákladů na náklady přímé a náklady nepřímé.

Přímé náklady jsou ty náklady, které můžeme specificky a exkluzivně obsadit k nějakému nákladovému předmětu. Nepřímé náklady nemohou být specificky a exkluzivně obsazeny k určité aktivitě zejména ze dvou příčin:

- 1) exkluzivní vazba mezi nákladem a předmětem neexistuje
- 2) toto exkluzivní propojení nejsme schopni v rámci účetní evidence nákladů identifikovat (Popesko, 2009).

e) **Náklady podle proměnlivosti**

Cílem klasifikace ve vztahu k výkonům je zkoumání zaměřeno na chování nákladů za předpokladu různých variant objemu budoucích výkonů. Popesko (2009) se domnívá a rozlišuje tyto základní kategorie nákladů:

variabilní náklady – náklady jejichž velikost se při změně objemu výkonu změní. Nejdůležitějším prvkem variabilních nákladů jsou tzv. proporcionální náklady, výše těchto nákladů se mění přímo úměrně s úrovní aktivity. Příkladem může být úkolová mzda zaměstnanců, spotřeba přímého materiálu nebo energie spotřebovaná k provozu strojů.

Fixní náklady – náklady, které zůstávají stejné při různých úrovních aktivity organizace v průběhu daného časového období. Příkladem mohou být např. odpisy budov, leasing automobilů nebo mzdy manažerů podniku. Jsou charakteristické tím, že zatímco celkové fixní náklady zůstávají při různých úrovních aktivity podniku stejné, jednotkové

fixní náklady, tedy fixní náklady připadající na jednotku produkce, se s růstem výkonu podniku snižují.

Smíšené náklady – náklady, které v sobě obsahují jak variabilní, tak fixní složku.

f) Náklady podle místa vzniku

náklady se třídí podle vnitropodnikových útvarů a velikosti organizace, ty jsou pak členěny do několika úrovní:

- náklady výrobní činnosti – které zahrnují hlavní výrobu, pomocnou výrobu, vedlejší výrobu, přidruženou výrobu,
- náklady nevýrobní činnosti – v této kategorii se nachází náklady na odbyt, náklady na správu, náklady na zásobování (Heralová a kolektiv, 2006).

g) Náklady podle času

vykazují se v období, s kterým ekonomicky souvisí. Některé jsou náklady příštích období, protože účelově souvisí s výrobou, která se bude realizovat v příštím období (Heralová, a kolektiv 2006).

3.3 Kalkulace

Kalkulací se rozumí jiný název pro výpočet, či výpočetní postup. V podnikové hospodářské praxi znamená kalkulace výpočet zaměřený speciálně na vyčtení nákladů, které je třeba vynaložit na nově vznikající práci. Tímto úkonem může být jednotlivý výrobek vyjádřený ve fyzických jednotkách. Předmětem kalkulace nemusí být jen výkon, představovaný výrobkem, ale může to být i služba. Může to tedy být zakázka výrobků nebo služeb, množství výrobků vyrobených v určitém časovém úseku (Macík, 1994).

Nejjednodušší technikou je kalkulace dělením, která se používá v případě produkce jednoho výkonu a jednogenní výroby. Kalkulace dělením se používá pro výpočet nákladů – celkové plánované náklady. Skutečné celkové náklady za vymezené období se dělí na počet jednotek produkce plánovaných tzn. vyrobených za dané období (Heralová, a kolektiv, 2006).

Křížek a kolektiv (2011) se domnívají, že restaurační provozy používají většinou jednu z následujících kalkulačních metod:

- přírážková kalkulace,
- rozvržení nákladů,
- aplikace ziskového rozpětí,

- vztah ceny a objemu prodeje,
- integrovaná metody (Integrated Menu Pricing System),
- metoda Menu Engineering.

Přirážková kalkulace

metoda je používána v těch podnicích, kde se vyrábí různé výrobky s rozdílnými náklady. Nepřímé náklady jsou rozvrhovány pomocí vhodně vybrané rozvrhové základny na jednotlivé kalkulační jednice. Rozvrhová základna je vybraný prvek, podle kterého se umisťují především nepřímé náklady k jednotlivým kalkulačním prvkům. Mezi rozvrhové základny řadí Heralová a kolektiv (2006):

- vyrobené množství výrobků
- čas – odpracované hodiny, strojohodiny,
- náklady na přímé mzdy
- náklady na provoz strojů
- ostatní přímé náklady.

Rozvržení nákladů

rozvržení reálných nákladů (Actual Cost Method) se podobá metodě přirážky k materiálu a mzdám, ale vnáší do ní zohlednění reálného vývoje. Provozovatelé restaurací upravují údaje, které byly zjištěny z minulého období vzhledem k očekávanému vývoji nákladů (Křížek, Neufus, 2011).

Aplikace ziskového rozpětí

je používána pro upravení či vyhodnocení již uplatněných prodejních cen (Křížek, Neufus, 2011).

Ziskové rozpětí k základní ceně

v této metodě se považuje cena vytvořená pomocí nákladové přirážky za základní cenu jídla. Prodejní cena jídla je pak tvořena pomocí tzv. ziskového rozpětí, tedy další procentní přirážky, která je řízena velikostí prodeje a výší nákladů na jedno jídlo. Při aplikaci této metody se postupuje ve dvou fázích. V první fázi je přiděleno každé skupině jídel minimální, maximální a průměrné ziskové rozpětí a ve druhé fázi je vypočtena prodejní cena (Křížek, Neufus, 2011).

Obrázek 1 První etapa - stanovení rozpětí

Druh pokrmu	Ziskové rozpětí v procentech		
	minimální	maximální	průměrné*
polévky a předkrmy	20	50	35
saláty	10	40	25
zeleniny	25	50	38
nealko. nápoje	10	20	15
moučniky	15	35	25
hlavní jídla	10	25	18

Zdroj: Křížek, Neufus, 2011

Obrázek 2 Druhá etapa - kritéria pro přiřazení ziskového rozpětí

Typ	Objem prodeje	Náklady	Očekávaný zisk**
1.	vysoký	vysoké	průměrný
2.	vysoký	nízké	vysoký
3.	slabý	slabé	nízký
4.	slabý	slabé	průměrný

Zdroj: Křížek, Neufus, 2011

Integrovaná metoda

strategie stanovení ceny jídla, která vychází jak z kalkulace nákladů, tak z vyhodnocení rentability či z posouzení konkurence a poptávky. Uvedené aspekty jsou sloučeny v jeden model rozhodování o ceně. Startovacím bodem jsou náklady:

- na materiál,
- přímé náklady na pracovní sílu,
- osobní výdaje spojené s obsluhou (Křížek, Neufus, 2011).

Menu engineering

používá se k přepracování jídelního lístku. Je to velmi dobrý nástroj pro posouzení prodejnosti a významu jednotlivých jídel z aktuálního jídelního lístku a dovoluje přijmout důležité závěry pro jeho obnovení a tvorbu prodejní ceny jídla.

Součástí této metody jsou dvě kritéria:

- podíl na prodeji,
- výše rozpětí pro jednotlivý druh.

Jednotlivé údaje na jídelním lístku jsou vyhodnocovány podle uvedených dvou kritérií.

Určením vztahu k průměrným hodnotám jsou označovány:

- Winner – W = vysoká přírážka, vysoká obrátka;
- Runner – R = nízká přírážka, vysoká obrátka;
- Sleeper – S = vysoká přírážka, nízká obrátka;
- Looser – L = nízká přírážka, nízká obrátka (Křížek, Neufus, 2011).

Obrázek 3 Výpočet průměrných hodnot

Položka	Prodáno	%	Prodejní cena	Nákup	Přirážka	WRSL
vepřový řízek	29	12,5	110	31	79	R
krůtí steak	34	15,2	130	29	101	W
hovězí guláš	46	20,5	94	23	71	R
bífeček 200 g	12	5,4	233	121	112	S
boloňské špagety	54	24,1	86	19	67	R
pečená kachna	7	3,1	162	98	64	L
steak z lososa	27	12,1	197	75	122	S
zapékaná zelenina	16	7,1	72	18	54	L
celkem	225	100				
Průměr	28				84	

Zdroj: Křížek, Neufus, 2011

3.4 Náklady závodních stravování

V podniku, který sám poskytuje závodní stravování ve vlastním zařízení závodního stravování jsou náklady na závodní stravování tvořeny:

- a) náklady na potraviny, které jsou spotřebovány na přípravu hlavních jídel pro závodní stravování,
- b) náklady na potraviny spotřebované na přípravu servírovaných doplňkových jídel a nápojů,
- c) ostatní provozní náklady na závodní stravování, mezi které se řadí osobní, věcné, a ostatní režijní náklady, dále jsou zde zahrnuty ztráty vzniklé přirozeným úbytkem surovin (Vyhláška č. 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky).

3.4.1 Úhrada nákladů u závodních zařízení

Zřizovaných ve vlastním zařízení

- podnik – hradí veškeré věcné, osobní a další režijní náklady na provoz vlastního zařízení.

- strážník – platí za cenu potravin s tím, že mu lze poskytnout příspěvek z FKSP (Libnárová, a kolektiv 2009).

Zajištěné prostřednictvím jiného subjektu – nákladem na takto poskytnuté závodní stravování je cena, která je sjednána ve smlouvě.

- Podnik – z této ceny hradí až 55%, maximálně však do výše 70% stravného při trvání pracovní cesty 5 až 12 hodin. OSS hradí tyto náklady ze svého rozpočtu. PO na vrub nákladů své hlavní činnosti.
- Strážník – hradí zbývající část ceny s tím, že za podmínek stanovených vy vyhlášece mu lze poskytnout příspěvek na stravování z FKSP (Libnárová, a kolektiv 2009).

Zabezpečování stravování ve vlastním zařízení formou pronájmu

Podnik platí náklady, které jsou vypočítány stejným poměrem z dohodnuté ceny pokrmů. Je to stejné jako u stravování, jenž je poskytováno prostřednictvím jiné organizace. Podnik z rozpočtu (nákladů) může platit příspěvek na stravování a to až do výše 55% smluvené ceny jídla nejvýše však do výše 70% stravného při služební cestě v trvání 5 až 12 hodin. Zbytek z dohodnuté ceny jídla poté platí strážník (Libnárová, a kolektiv 2009).

3.4.2 Úhrada nákladů školního stravování

Žákům je úhrada určena pomocí finančního normativu. Jeho výše je určena v rámci rozpětí finančních limitů a podle cen potravin v místě obvyklých (Vyhláška č. 107/2005 Sb.).

Krajské úřady stanovují jednotlivé normativy na základě vyhlášky č. 492/2005 Sb., o krajských normativech, ve znění pozdějších předpisů, pro podniky, které realizují svůj výkon v jednotlivých typech škol a družích školských zařízení, které jsou zřizovány kraji, obcemi nebo svazky obcí na území kraje (MŠMT, 2014.6.17).

Finanční limity jsou rozděleny dle věkových skupin žáků, následně jsou přepočítány na jednoho žáka. Skupiny jsou čtyři a dělí se po čtyřech letech. První skupina je tvořena strážníky věku 3 – 6 let, druhá 7 – 10 let, třetí strážníky ve věku 11 – 14 let a poslední 15 a více let. V těchto věkových skupinách jsou žáci a studenti zařazováni po dobu školního roku, ve kterém dosahují tohoto věku. „*Strážníkům, ze tříd se sportovním zaměřením, vykonávající sportovní přípravu a strážníci v konzervatoři připravující se o oboru tance lze zvýšit horní hranici na nákup potravin, nejvýše však o 50%*“ (Příloha č. 2 k vyhlášece č. 107/2005 Sb.).

Tabulka 1 Finanční limity na nákup potravin

Strávníci 3-6 let	Finanční limity(KČ/den)
Snídaně	7,00 až 13,00
Přesnídávka	6,00 až 9,00
Oběd	14,00 až 25,00
Svačina	6,00 až 9,00
Večeře	12,00 až 19,00
Celkem	45,00 až 75,50
Na nápoje	3,00 až 5,00

Strávníci 7-10 let	Finanční limity(KČ/den)
Snídaně	9,00 až 15,00
Přesnídávka	7,00 až 12,00
Oběd	16,00 až 32,00
Svačina	6,00 až 10,00
Večeře	14,00 až 25,00
Celkem	52,00 až 94,00

Strávníci 11 - 14 let	Finanční limity(KČ/den)
Snídaně	10,00 až 16,00
Přesnídávka	7,00 až 12,00
Oběd	19,00 až 34,00
Svačina	7,00 až 11,00
Večeře	15,00 až 27,00
Celkem	58,00 až 100,00

Strávníci 15 a více let	Finanční limity(KČ/den)
Snídaně	11,00 až 17,00
Přesnídávka	7,00 až 12,00
Oběd	20,00 až 37,00
Svačina	7,00 až 11,00
Večeře	17,00 až 34,00
Celkem	62,00 až 111,00
II. Večeře	9,00 až 16,00

Zdroj: Vlastní zpracování, dle Vyhlášky č. 439/2011 Sb, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb.

Školní stravování zaměstnanců je upraveno vyhláškou č. 84/2005 Sb..

V případě, že školní jídelna či zařízení není plně kapacitně využito je možno za úplatu zajišťovat stravování zaměstnanců škol a stravovací služby i pro další osoby. Toto už není považováno za školní stravování, ale za doplňkovou, či vedlejší činnost, která je považována za právnickou osobu (Polák a kolektiv, 2005).

4 Komparace a analýza výsledků

4.1 Charakteristika vybraných subjektů

Eurest spol. s r. o.

Nadnárodní cateringová firma, která je vlastněna britskou společností Compass Group momentálně působící v oblasti hromadného stravování ve více než 80 státech světa včetně České republiky. Na český trh byla společnost uvedena v roce 1991. V současné době je firma vedoucí cateringovou společností v České republice, její služby jsou využívány ve školách, administrativních budovách, zdravotnických zařízeních, výrobních podnicích, a mnoha dalších. Firma poskytuje nejen služby stravovací, což znamená samotná výroba jídel a následný prodej, ale je schopna převzít veškerý stravovací provoz v daném podniku a zajistit jeho bezproblémový chod. Další služby, které společnost nabízí jsou provozování kantýn se studenou kuchyní či drobným doplňkovým prodejem a možnost využití služeb tzv. facility managementu. Tyto služby obsahují recepční služby, kancelářské služby, provozování automatů, komplexní úklidové služby, péče o květiny, údržba zeleně. Mezi známé klienty této společnosti patří Úřad vlády ČR, Menza České zemědělské univerzity, společnost Foxconn.

Globus spol. s r. o.

Společnost Globus byla založena v roce 1828 v německém St. Wendelu, kde si její zakladatel Franz Buch otevřel malý krámk s potravinami. V 60. letech 20. století začala jako jedna z prvních firem v tehdejších letech se samoobslužným prodejem. Společnost vstoupila na český trh v roce 1996. V tehdejší době, to byl první hypermarket na českém trhu. V současné době provozuje společnost 15 hypermarketů po České republice a tři samostatné Baumarkty, což jsou obchody zaměřené pro kutily. Společnost se nezabývá pouze prodejem potravin, ale poskytuje i jiné služby. Mezi ty patří provozování vlastní restaurace, možnost vyvolání fotografií, možnost zapůjčení navigace za 80 Kč/den, zapůjčení chladících boxů. U některých vybraných hypermarketů provozuje čerpací stanice a myčky. Výhodou této společnosti je vlastní řeznictví a pekárna. V každém hypermarketu si maso řezníci bourají sami, tudíž jsou maso a uzené potraviny každý den čerstvé.

Agrivep a. s.

Zemědělské družstvo vzniklo v roce 2004 po zasedání delegátů, kteří rozhodovali o změně právní formy zemědělského družstva. To se přeměnilo z původního JZD, které bylo založeno v letech 1992 až 1993. Celkově společnost hospodáří na 3200 ha. Zde pěstuje především obilniny, cukrovou řepu a olejniny. Podnik je rozdělen na několik středisek – Horoměřice, Kněžves, Tursko a Černouček. Střediska se zabývají výrobou a službami spojenými s rostlinou výrobou, ale i službami charakteru pronajmu nebytových prostor. Dalším útvarem tohoto podniku je středisko Statenice – Černý Vůl, které se zabývá poskytováním služeb kovovýroby, jak svým přidruženým střediskům, tak i ostatním zákazníkům.

Univerzita Pardubice

Univerzita byla původně založena v roce 1950 jako Vysoká škola chemická v Pardubicích. V roce 1953 byla transformována na Vysokou školu chemicko-technologickou v Pardubicích. Později se tato jednofakultní škola změnila na vícefakultní a od roku 1994 nese název Univerzita Pardubice. Je jednou z 26 veřejných vysokých škol v České republice a jedinou vysokoškolskou institucí univerzitního typu v Pardubickém kraji. Škola nabízí 7 fakult a veškeré zázemí spojené se studiem (ubytování, menza, tělocvičny, chemické laboratoře). Univerzita působí nejen v Pardubicích, ale její fakulty se nachází i v ostatních městech (Litomyšl, Česká Třebová).

Mateřská škola Tuchoměřice

Školka byla zřízena jako příspěvková organizace obecním úřadem Tuchoměřice. Její provoz začal 1. 9. 1983, přičemž je momentálně školka určena pro 60 dětí. Výuka je zajišťována ve 2 větších třídách a jedné malé pro 10 dětí. Školka má vlastní školní jídelnu, která zajišťuje jídlo pro školku a zároveň pro místní základní školu. Dále jídelna zařizuje i vývařovnu jídla pro místní důchodce. Ti mají možnost si oběd vyzvednout přímo v provozovně, nebo si ho nechat přivést od zaměstnanců obecního úřadu.

Základní škola Velké Přílepy

Škola byla zřízena obecním úřadem Velké Přílepy, jako příspěvková organizace. Je zde 9 tříd, které jsou rozděleny do dvou budov. V první budově školy se nachází první stupeň základního vzdělání a školní jídelna. Druhý stupeň a tělocvična je ve vedlejší

budově. Školní jídelna provozuje obědy pro žáky a učitelé základní školy. V jídelně mají možnost se stravovat i zaměstnanci místního obecního a stavebního úřadu.

4.2 Cena jídel a příspěvků na jídlo ve vybraných podnicích

Eurest spol. s r. o.

Společnost je provozovatelem menzy ČZU, proto se ceny a příspěvky týkají jídla v této menze. Poskytují se zde hotová jídla, polévky, minutková jídla a různé možnosti studené kuchyně (zeleninové saláty, pečivo, zákusky). Jídla jsou vydávána v době obědů od 11:15 – 14:15 a večeří od 16:45 – 18:15.

V případě stravování studentů hradí ČZU provoz zařízení až do výše skutečných nákladů a to nejvýše pro 3 jídla denně. Do této skupiny jsou řazeny polévky, hlavní obědové či večerní jídlo, salát ze salátového baru, dezert. V tomto případě studenti hradí pouze cenu potravin prostřednictvím univerzitní peněženky UEP. Studenti mají nárok na dvě hlavní jídla (oběd, večeře), kde režijní náklady hradí ČZU. Při jiném způsobu úhrady placení hotově, nebo přečerpání limitů se platí plná částka jídla bez nároku na příspěvek od ČZU.

Ceny jídel jsou proměnlivé podle druhu jídla. Polévky stojí od 10 Kč – 20 Kč (ceny určené bez dotací), hlavní jídla jsou pak v intervalu 50 Kč – 90 Kč (ceny jsou určené bez dotací). Ceny salátů jsou závislé na gramáži, cena dezertů je stejná pro všechny druhy. Salát stojí studenty a zaměstnance 9,5 Kč/ 100g, pro ostatní konzumenty je cena 15 Kč/ 100g. Dezerty mají jednotnou cenu 9 Kč/ kus pro studenty a zaměstnance, ostatní konzumenty platí 16 Kč/kus. Hodnoty ceny jídel jsou uvedeny jak s dotovanou hodnotou i bez dotací. Hlavní jídlo za studentské a zaměstnanecké ceny je sníženo a 30 Kč, hodnota příspěvku na polévky se pohybuje v rozmezí 40% - 60%. Na salát je přispíváno 63%. Ceny doplňkových produktů jsou stejné pro všechny, není zde nárok na příspěvek.

Globus spol s r. o.

Jídelny provozovány v těchto obchodních řetězcích jsou určeny pro širokou veřejnost (zákazníky, zaměstnance). Zákazníci platí plnou cenu jídla a zaměstnanci také, ale společnost svým zaměstnancům přispívá na jídlo stravenkami, jenž mohou zaměstnanci použít na placení v místní jídelně. Nominální hodnota jedné stravenky je 60 Kč.

Zaměstnavatel svým zaměstnancům přispívá 55% z ceny stravenky. Zaměstnanci si tedy hradí 27 Kč.

Polévky v této jídelně mají jednotnou cenu a to 17 Kč. Hlavní jídlo se pak pohybuje v rozmezí 50 Kč – 100 Kč. Ceny salátů jsou 2, pokud je salát v menší misce jeho cena je 25 Kč ve větší misce stojí 45 Kč. Ceny zákusků se pohybují od 15 Kč – 30 Kč. Pevně stanovena je cena za pití točené limonády a džusů, ty stojí podle množství: 0,31 - 17 Kč, 0,41 - 22 Kč a 0,51 - 27 Kč.

Agrivep a. s.

Společnost svým zaměstnancům poskytuje oběd, který se skládá z polévky, hlavního chodu a čaje. Svým zaměstnancům firma přispívá uhrazením nákladů na výrobu jídla a provoz jídelny. Společnost provozuje jídelnu nejen pro své zaměstnance, ale nabízí možnost stravování ostatní lidem, kteří nepracují v zemědělském družstvu. Cena jídla pro zaměstnance činí 32 Kč, tu hradí nákupem stravenek. Ostatní konzumenti jídla platí za své jídlo 72 Kč v případě konzumace pokrmu v jídelně a 70 Kč při odnesení jídla domů. V této ceně jsou zahrnuty náklady spojené s výrobou, cena surovin, energie, mzdy zaměstnanců kuchyně – kuchařka a pomocná síla.

Univerzita Pardubice

Menza umožňuje svým studentům a zaměstnancům stravování v provozní době obědů od 10:30 – 14:00 a v době večeří či pozdních obědů od 15:00 – 20:00. V nabídce menzy jsou polévky, hlavní hotová jídla, minutková jídla, salátové misky, dezerty a doplňkové prodeje (bagety, sušenky, pití). Ceny hlavních jídel, minetek jsou cenově zvýhodněny podle vnitřní směrnice č. 4/2008.

Studenti mají právo odebírat cenově zvýhodněné hlavní jídlo v počtu dvojnásobku pracovních dnů v měsíci. Limit na den není stanoven a po vyčerpání této možnosti platí studenti plnou částku. Zaměstnanci univerzity mají nárok na takový počet cenově zvýhodněných jídel, který se rovná počtu pracovních dnů v měsíci. Při placení studentskými nebo zaměstnaneckými průkazy jsou ceny hlavních jídel započítávány jako dotované, v opačném případě se hradí plná cena.

Polévky stojí od 9 Kč – 20 Kč, hlavní jídla v rozmezí 40 Kč – 80 Kč, salátové mísy mají jednotnou cenu a to 27 Kč. Zákusky se pohybují v rozmezí 6 Kč – 13 Kč. U baget je

cena různá podle výrobce i druhu. Od společnosti Crocodile se cena pohybuje mezi 28 Kč – 39 Kč, bagety výrobce Hamé se prodávají za 27 Kč – 36 Kč. Nápoje mají vždy stejnou hodnotu, záleží jen na druhu a množství. Všechny uvedené ceny jsou bez nároku na dotaci.

MŠ Tuchoměřice

Školka zajišťuje obědy pro školku, místní základní školu své zaměstnance a zaměstnance základní školy. Provoz této jídelny zajišťuje stravování i pro zaměstnance obecního úřadu a důchodce v obci. Ty mají možnost stravovat se ve školní jídelně, či si nechat vozit jídlo domů. Cena jídla je závislá na věku konzumenta.

Děti ve školce a škole jsou řazeny do věkových skupin podle stanov ministerstva školství a mládeže. Tyto obědy jsou dotovány státem. Pro děti z mateřské školky, kterým je v průběhu školního roku od 3 – 6 let platí jednotně 21 Kč za jeden oběd. Předškoláci, kteří v průběhu školního roku navší 7 let platí za oběd 22 Kč. Žáci základní školy, kteří dosáhnou v průběhu školního roku 7 -10 let platí za oběd 26 Kč, ti kterým bude v daném školním roce 11 let platí 27 Kč.

Zaměstnanci mateřské školy platí za oběd 35 Kč, přičemž využívají čerpání FKSP a to 5 Kč na jeden oběd. Učitelé ze základní školy a zaměstnanci obce platí za obědy stejnou částku 35, ale nečerpají příspěvky z fondu FKSP. Zbytek nákladů je hrazen státní dotací. Na takto dotované jídlo mají nárok pouze ti zaměstnanci, kteří pracují v daný pracovní den více jak 5 hodin. V době dovolených a nemoci nemají na dotované jídlo nárok. Důchodci za svůj oběd platí 45 Kč v této ceně je zahrnuta pouze cena potravin. Náklady, které jsou provázány s výrobou obec nehradí jednotlivými příspěvky, ale zaměstnává jednu pracovní sílu do kuchyně. V případě, že by obec nepřispívala důchodcům na jídlo cena pokrmu by činila 60 Kč.

Základní škola Velké Přílepy

Ve školní jídelně podávají pokrmy pro žáky základní školy, učitelé a ostatní zaměstnance školy. Dále školní jídelna vaří a vydává jídla pro zaměstnance místního obecního a stavebního úřadu. Cena jídla je závislá na věku konzumenta a druhu. Žáci a zaměstnanci školy mají nárok na jedno dotované jídlo denně. Oběd se skládá z polévky, hlavního jídla a nápoje.

Ceny jídla pro žáky a zaměstnance školy jsou členěny podle věku žáků, který dosahují v daném školním roce. Toto členění je dáno vyhláškou č. 107/2005 Sb. Pro žáky

v nulté věkové kategorii tedy strážníci do 6 hradí cenu obědu 22 Kč, žáci, jejichž věk je v průběhu školního roku 7 – 10 let hradí 23 Kč, 2 kategorie tedy věk mezi 11 – 14 roky platí 25 Kč a žáci starší 15 let hradí za oběd 26 Kč. Učitelé a zaměstnanci školy za své obědy platí 30 Kč, přičemž 10 Kč čerpají příspěvky z FKSP. Všichni si hradí pouze cenu potravin, protože na své jídlo čerpají dotace. Na takto dotované jídlo mají nárok ti zaměstnanci, kteří v daný pracovní den odpracují více jak 3 hodiny.

Zaměstnanci obecního úřadu a stavebního úřadu nemají nárok na dotované jídlo. Za své jídlo platí jednotně 61 Kč, z toho je 30 Kč hodnota potravin a 31 Kč tvoří režijní náklady.

4.3 Komparace vybraných druhů jídel

V rámci výzkumu byly vybrány ke komparaci polévky a hlavní jídla, která byla vařena ve všech sledovaných podnicích. Konkrétně je srovnávána cena 5ti vybraných polévek a 10ti hlavních jídel.

➤ polévky

Tabulka 2 Ceny polévek

Provozovna/ polévka	Menza ČZU	Menza UPCE	Globus Zličín	Globus Pardubice	Agrivep a. s.	MŠ Tuchoměřice	ZŠ Velké Přílepy
Hrachová	6*/12	12	17	17	0**	0**	0**
Zelná	8*/16	10	17	17	0**	0**	0**
Hovězí vývar	10*/19	8	17	17	0**	0**	0**
Bramboračka	8*/16	11	17	17	0**	0**	0**
Česnečka	6*/12	13	17	17	0**	0**	0**

Zdroj: vlastní šetření a zpracování

Z tabulky číslo 2 lze vyčíst, že společnost Globus nabízí ve svých jídelnách polévky za jednotnou cenu 17 Kč a to jak v pobočce v Praze, tak i v Pardubicích. Menza Univerzity Pardubice neposkytuje svým zaměstnancům a studentům možnost dotované ceny polévky, oproti tomu menza ČZU tuto možnost svým studentům a zaměstnancům poskytuje.

* Ceny polévek pro studenty a zaměstnance univerzity (dotované)

** Cenu nelze jednoznačně kalkulovat, protože je součástí kalkulace hlavního pokrmu.

Strávníci si tedy hradí pouze cenu potravin a ne režijní náklady. Pro jednotlivé polévky jsou vypočítány statistické metody, které slouží ke komparaci cen.

- **Hrachová polévka**

Variační rozpětí (R) je 5, aritmetický průměr (\bar{x}) je 14,5 Kč, výběrová směrodatná odchylka (s) je 2,88 a variační koeficient (V_x) je 17,24%.

Tabulka 3 Výpočty ostatních druhů polévek

	R	\bar{x}	s	V_x (%)
Zelná	7	15	3,37	22,44
Hovězí vývar	11	15,25	4,92	32,29
Bramboračka	6	15,25	2,87	18,83
Česnečka	5	14,75	2,63	17,83

Díky těmto výpočtům je možné komentovat závěry. U hrachové polévky, kde je možnost porovnávat jen 2 variace cen je zjištěn nejmenší variační koeficient a to 17,24 %, ten udává z kolika % se ceny odchylní od průměrné ceny. Ceny jsou od průměrné ceny menší a nebo větší o 2,5 Kč. Zelná polévka nabízí možnost porovnání 3 variací cen. směrodatná odchylka, která vypovídá o tom, jak moc se od sebe liší dané hodnoty je 3,37. V porovnání s dalším druhu polévek je to druhá největší hodnota. Naopak největší hodnoty ve všech výpočtech se nachází u hovězí vývaru. V rámci jeho cen je rozdíl mezi největší hodnotou a nejmenší 11 Kč, přičemž směrodatná odchylka je zde hodně velká a ceny se dosti odlišují od průměrné hodnoty. Bramboračka nemá ceny tak odchýlené od průměrné ceny, která je 15,25 Kč. Procentní odchýlení od průměrné ceny je cca 18,83% což je třetí nejmenší z porovnávaných hodnot. Nejmenší hodnoty ve 3 ze 4 počítaných výsledků jsou zjištěny u česnečky, ceny se od sebe moc neliší. Z vybraných pěti druhů polévek je zjištěna největší cena u hovězího vývaru v menze ČZU, které činí 19 Kč a naopak nejmenší cena je poskytována v menzu UPCE taktéž u hovězího vývaru. Při sečtení všech cen u každého prodejce zvláště vychází nejlevnější polévky v menze UPCE naopak nejdražší polévky jsou prodávány v jídelnách společnosti Globus.

➤ hlavní jídla

Tabulka 4 Ceny hlavních jídel

Provozovna/ Hlavní jídlo	Menza ČZU	Menza UPCE	Globus Zličín	Globus Pardubice	Agrivep a. s.	MŠ Tuchoměřice	ZŠ Velké Přílepy
Rizoto	49*/79	36*/54	59	59	72	60	61
Pečené vepřové se špenátem a bramborovým knedlíky	49*/79	37*/55	79	69	72	60	61
Hovězí guláš s houskovými knedlíky	48*/78	48*/66	79	89	72	60	61
Ptáček s rýží	48*/78	38*/56	75	79	72	60	61
Kuřecí roláda s brambory	35*/68	42*/60	65	59	72	60	61
Zapečené těstoviny	37*/67	35*/53	55	55	72	60	61
Smažený sýr s brambory	49*/79	37*/55	75	79	72	60	61
Smažený řízek s brambory	55*/85	47*/65	79	89	72	60	61
Moravský brabec se zelím a bramborovými knedlíky	48*/78	37*/55	95	95	72	60	61
Hovězí svíčková s houskovými knedlíky	44*/74	42*/60	79	75	72	60	61

(Zdroj: vlastní šetření a zpracování)

* Ceny polévek pro studenty a zaměstnance univerzity (dotované)

• **Rizoto**

$$R = 79 - 54 = 25,$$

$$\bar{x} = (79 + 54 + 59 + 59 + 72 + 60 + 61) / 6 = 63,43,$$

$$s = ((79 - 63,43)^2 + (54 - 63,43)^2 + (59 - 63,43)^2 + (59 - 63,43)^2 + (72 - 63,43)^2 + (60 - 63,43)^2 + (61 - 63,43)^2) / 5 = 8,77$$

$$V_x = (8,77 / 63,43) * 100 = 13,83\%.$$

Rozdíl cen mezi nejdražším a nejlevnějším pokrmem je 25 Kč. Nejvíce se od průměrné ceny odchyluje cena v menze ČZU, ta je také nejdražší. Naopak nejlevnější rizoto je prodáváno v menze UPCE.

• **Pečené vepřové se špenátem a bramborovým knedlíky**

$$R = 24, \bar{x} = 67,86, s = 9,49, V_x = 13,99\%.$$

Ceny za tento pokrm jsou od průměrné ceny odchýleny zhruba o 9,49 Kč. Rozdíl mezi nejdražší a nejlevnější položkou je 24 Kč. Za nejdražší cenu je tento pokrm prodáván v menze ČZU a Globusu na Zličíně, nejlevnější je pak v menze UPCE.

• **Hovězí guláš s houskovými knedlíky**

$$R = 29, \bar{x} = 72,14, s = 10,60, V_x = 14,70\%.$$

Guláš má poměrně velké variační rozpětí a to 29 Kč, velikost odchýlení od průměrné ceny je 9,82, což je třetí největší odchylka z 10ti komparovaných jídel. Nejdražší je podáván v Globusu v Pardubicích a nejlevnější je v MŠ Tuchoměřice.

• **Ptáček s rýží**

$$R = 23, \bar{x} = 68,71, s = 9,48, V_x = 13,8\%.$$

Velikost odchýlení od průměrné ceny je 9,48, to naznačuje poměrně velkou variaci cen tohoto pokrmu. Nejdražší jídlo je Globusu Pardubicích a nejlevnější v menze UPCE. Rozdíl těchto hodnot je 23 Kč.

• **Kuřecí roláda s brambory**

$$R = 13, \bar{x} = 63,57, s = 4,92, V_x = 7,75\%.$$

Kuřecí roláda je v porovnání s ostatními druhy jídla co se týká variací cen nejméně variována. Odchýlení od průměrné ceny je 4,92, což je nejmenší ze všech komparovaných

jídel. Nejdražší je v Globusu v Pardubicích a nejlevnější ve společnosti Agrivep a. s.. Rozdíl mezi těmito hodnotami je 13 Kč.

• Zapečené těstoviny

$R = 19$, $\bar{x} = 60,43$, $s = 6,97$, $V_x = 11,54\%$.

V případě těstovin jde o druhou nejméně proměnou položku seznamu. Největší odchýlení od průměrné ceny je u společnosti Agrivep a. s. to je také nejdražší cenou za tento pokrm. Nejlevněji se jídlo prodává v menze UPCE. Rozdíl těchto hodnot je 19 Kč.

• Smažený sýr s brambory

$R = 24$, $\bar{x} = 68,71$, $s = 9,88$, $V_x = 14,36\%$.

Cena smaženého sýru je poměrně dosti proměnlivá. Ceny se z 14,36% odchyľují od průměrné ceny. Největší odchýlení je u menzy UPCE ta nabízí nejmenší cenu z komparovaných společností. Naopak nejdražší smažený sýr se podává v menze ČZU a pardubickém Globusu.

• Smažený řízek s brambory

$R = 29$, $\bar{x} = 73$, $s = 11,75$, $V_x = 15,96\%$.

Řízek má poměrně proměnlivé ceny, jejich odchýlení od průměrných cen je druhé největší z vybraných jídel. Rozdíl mezi nejdražší a nejlevnější společností je 29 Kč. Nejvíce se zaplatí v pardubickém globuse a naopak nejméně zaplatí strážníci v MŠ Tuchoměřice.

• Moravský brabec se zelím a bramborovými knedlíky

$R = 40$, $\bar{x} = 73,71$, $s = 16,46$, $V_x = 22,34\%$

Tento pokrm je nejproměnlivější v cenách ze všech vybraných jídel. Velikost jeho odchýlení od průměrné hodnoty je největší ze všech a to 16,46 stejně tak i procentuelní odchýlení od ceny, které je 22,34%. Nejdražší je ve společnostech Globus Zličín a Pardubice, zde je za stejnou cenu 95 Kč. Nejlevnější je menze UPCE a to za 55 Kč. rozdíl mezi těmito hodnotami je 40 Kč.

• Hovězí svíčková s houskovými knedlíky

$R = 19$, $\bar{x} = 68,71$, $s = 8,11$, $V_x = 11,81\%$

Svíčková se v rámci variačního rozpětí umístila na pomyslném 2-3 místě. Velikost rozpětí je 19 Kč, stejně jako u zapečených těstovin, ovšem u tohoto jídla je odchýlení od průměrné

ceny a variační koeficient větší. Nejdražší se jídlo prodává v Globusu na Zličíně, nejlevněji v menze UPCE a MŠ Tuchoměřice.

Z výsledků šetření jasně vyplývá menza UPCE, která nabízí v 7 z 10 případů své jídlo nejlevněji za nejlevnější jídelnu. Na druhém místě se umístila MŠ Tuchoměřice, která své jídlo nabízí za rovných 60 Kč a to včetně polévky v ceně. Nejdražšími společnostmi v tomto výzkumu vycházejí Globus Pardubice a společnost Eurest spol s r.o., která provozuje menzu ČZU. V porovnání dotovaných cen jídla pro studenty a zaměstnance vysokých škol vychází nejlevněji menza UPCE, která nabízí 9/10 jídel levněji než menza ČZU.

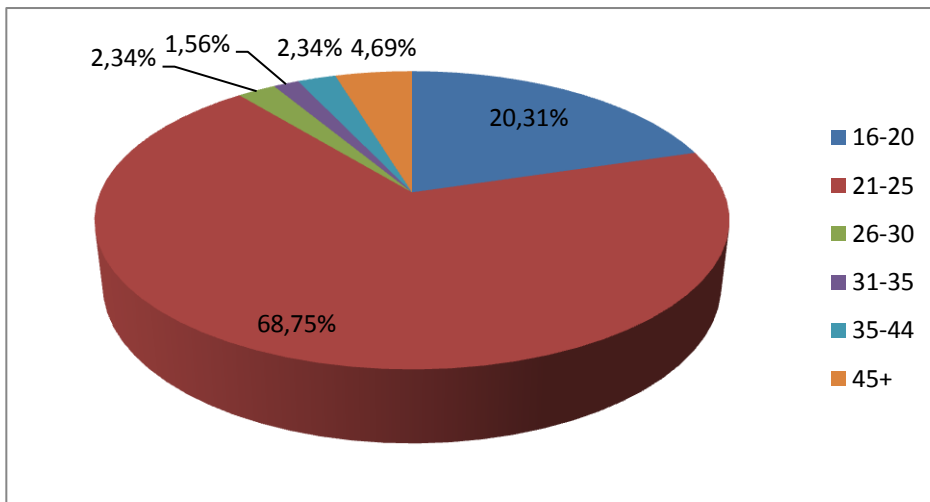
4.4 Analýza spokojenosti

4.4.1 Charakteristika respondentů

V rámci dotazníkového šetření, které bylo prováděno prostřednictvím osobního sběru dat ve společnostech Globus Zličín, Pardubice, Agrivep a pomocí sociální sítě facebook, kde byl dotazník umístěn na svých stránkách dále pak ve skupinách ČZU a UPCE koleje bylo osloveno 150 respondentů, přičemž odpovědělo 128 dotázaných, kteří tvořili 85,34 % a 22 se odmítlo zúčastnit, ti představovali zbylých 14,66 %. Celkem ze zúčastněných respondentů bylo 81 žen, které představovali 63,28 % a 47 mužů, kteří tvořili zbylých 36,72 % zúčastněných respondentů.

Věková struktura zúčastněných byla zjišťována pomocí věkových kategorií, kterých bylo 6. První kategorii tvořenou věkových rozmezím 16-20 let tvoří 20,31 % respondentů, největší účast je ve věkové kategorii 21-25 let ta je tvořena 68,75 %, do kategorie 26-30 let se zařadilo 2,34 % dotázaných, nejmenší počet odpovědí byl zaznamenán v kategorii 31-35 let a to 1,56 %, v další skupině 36-44 let odpovídalo 2,34 % a poslední kategorii 45+ bylo zaznamenáno 4,69 % odpovědí.

graf 1 Věkové kategorie

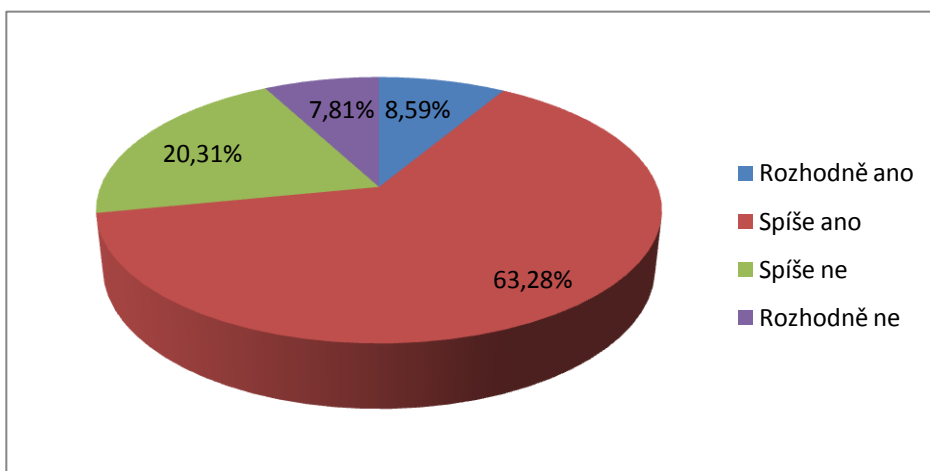


Zdroj: Vlastní práce

4.4.2 Spokojenost s výběrem jídla v jídelně a hodnocení kvality jídla

Pro vyhodnocení spokojenosti s výběrem jídla bylo možností vybrat ze 4 druhů odpovědí. Rozhodně ano odpovědělo 11 respondentů, největší počet respondentů byl zaznamenán u odpovědi spíše ano a to 81, 26 dotázaných odpovědělo spíše ne a 10 respondentů není spokojen s výběrem jídla. U odpovědi rozhodně ne, jsem se respondentů mimo dotazník zeptala proč. Uvedeným důvodem byla nezdravá strava, malý výběr pro vegetariány, bezlepková dieta.

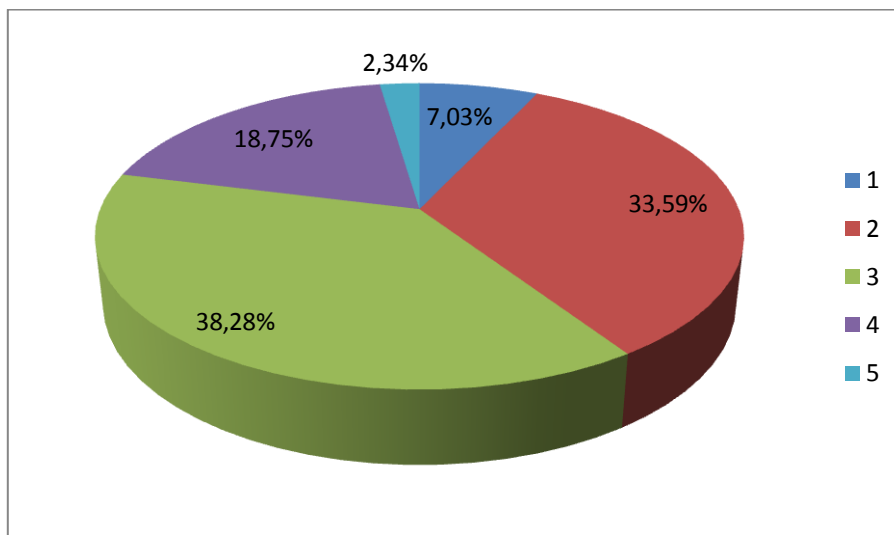
graf 2 Spokojenost s výběrem jídla v jídelně



Zdroj: Vlastní práce

Kvalita jídla byla hodnocena na stupnici 1-5, přičemž se provádělo známkování jako ve škole (1 - vynikající, 5- hrozné). 7,03% respondentů oznámkovalo jídlo známkou 1, známku 2 dalo 33,59% respondentů. Nejvíce odpovědí zaznamenal stupeň 3 a to 38,28%, známku 4 udělilo 18,75% dotázaných a 2,34% oznámkovalo jídlo stupněm 5. Ve spojitosti s předchozí otázkou, kdy 92 respondentů odpovědělo kladně na spokojenost s výběrem jídla je v logické návaznosti vysoké číslo u známky 2 a 3. Soudím, že respondentům více v jídelnách chutná. Pouze malému % dotázaných jídlo nechutná a to je v důsledku nedostatečného výběru jídla pro ně.

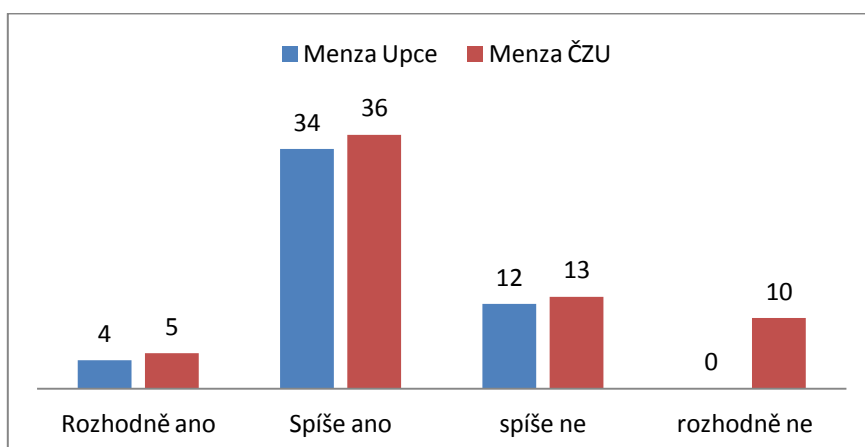
graf 3 Hodnocení kvality jídla



Zdroj: Vlastní práce

Na dotazníky odpovídalo více studentů než běžných konzumentů, proto jsou i z tohoto důvodu vytvořeny grafy pro porovnání spokojenosti studentů ČZU a studentů UPCE. Odpovědi studentů se od sebe významně neliší. Více studentů je s výběrem jídla spokojených, pouze 10 studentů je zcela nespokojeno s menzou ČZU.

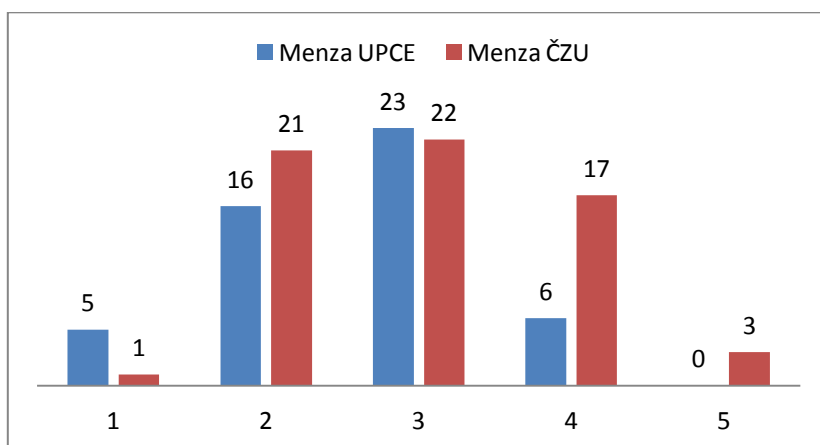
graf 4 Spokojenost s výběrem jídla ve vybraných provozovnách



Zdroj: Vlastní práce

Dle dotazovaných studentů je horší kvalita jídla v menze ČZU, kde 20 dotázaných studentů odpovědělo negativní reakcí. Naopak studenti stravující se v menze UPCE jsou s kvalitou jídla spokojeni, pouze 6 studentů je nespokojeno.

graf 5 Hodnocení kvality jídla ve vybraných provozovnách



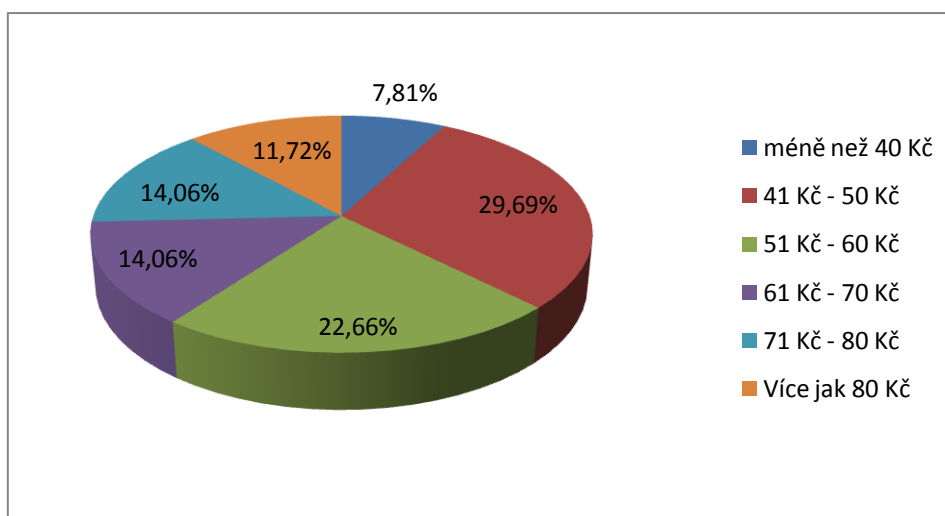
Zdroj: Vlastní práce

4.4.3 Důležitost ceny při výběru jídla, výběr cenového rozpětí za hlavní jídlo

Respondentům byla položena otázka, zda je ovlivňuje cena při výběru hlavního jídla. Celkem 80 respondentů odpovědělo ano, což odpovídá 62,5 %. Zbýlých 37,5 % čili 48 respondentů odpovědělo ne.

V návaznosti na ovlivnění cenou další otázka směřovala na reálnou cenu, bez dotací na jídlo, které jsou strávnicki ochotni utratit za jídlo. Nejnižší hodnotu a to cena za jídlo pod 40 Kč vybralo celkem 10 respondentů, což byla nejméně častá odpověď. Nejčastější odpovědí byla kategorie 41 Kč – 50 Kč, tu zvolilo 38 respondentů. Pouze o 9 odpovědí méně, tedy 29 zaznamenala kategorie 51 Kč – 60 Kč. Následující dvě cenové kategorie a to 61 Kč – 70 Kč a 71 Kč – 80 Kč získaly shodně po 18 odpovědích. Celkem 15 respondentů je ochotno utratit za hlavní pokrm více jak 80 Kč.

graf 6 Výběr cenové kategorie, kterou jsou strávnicki ochotni zaplatit za hlavní jídlo



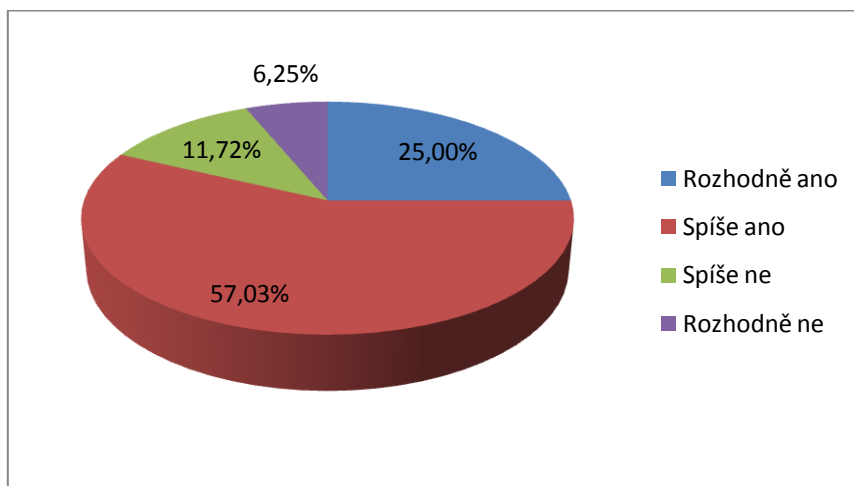
Zdroj: Vlastní práce

4.4.4 Spokojenost s cenami v komparovaných jídelnách

Při spokojenosti s cenami v jídelnách měli respondenti na výběr ze 4 možností odpovědí. Nejvíce odpovědí a to 73 získala odpověď spíše ano, 32 respondentů odpovědělo rozhodně ano. Celkově je s cenou jídla spokojeno 105 respondentů, naopak 23 respondentů je s cenami jídla nespokojeno. 15 z nich odpovědělo spíše ne a 8 respondentů odpovědělo rozhodně ne. Všechny odpovědi na nespokojenost s cenou jídla pochází od

studentů ČZU, podle jejich názorů je menza drahá (pokud se řídí cenami bez dotací). Nejvíce spokojených odpovědí bylo zaznamenáno mezi studenty UPCE.

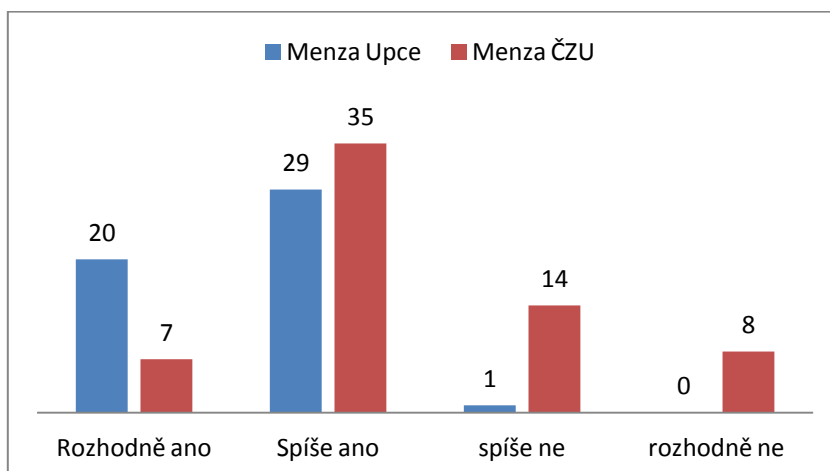
graf 7 Spokojenost s cenou jídla



Zdroj: Vlastní práce

Dotazovaní studenti odpovídali, zda jsou spokojeni s cenami jídel v menzách. Už podle výzkumu se dalo očekávat, že studenti z UPCE jsou spokojeni, naopak studenti ČZU nespokojeni. To také prokázal tento dotazník, kde menza UPCE zaznamenala pouze jednu negativní odpověď, kdežto menza ČZU nejvíce. Studenti s cenami spokojeni nejsou.

graf 8 Spokojenost s cenou jídla

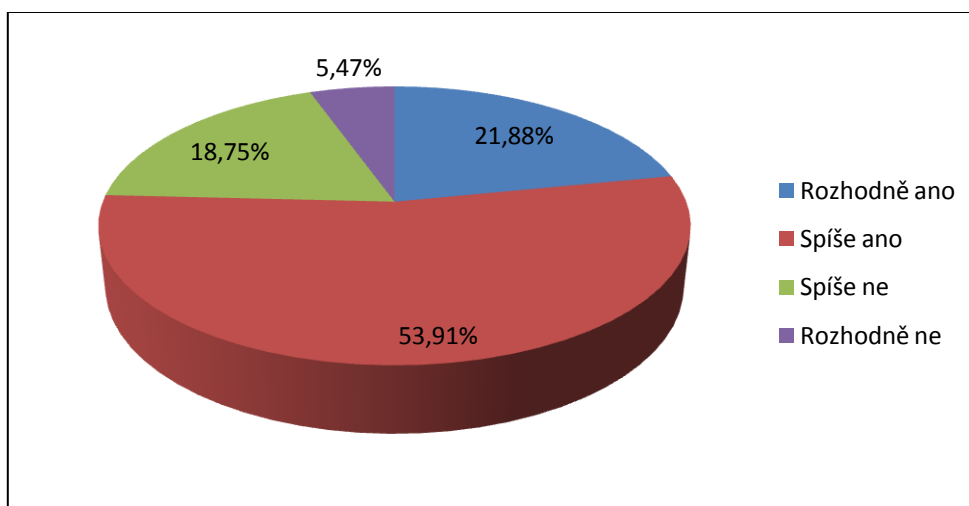


Zdroj: Vlastní práce

4.4.5 Opětovná návštěvnost jídelny

V souvislosti se spokojeností s kvalitou a cenami jídla byla respondentům položena otázka, která zjišťovala, zda se konzumenti vrátí opětovně ke konzumaci jídla ve vybraných provozovnách. Respondenti měli možnost volby mezi 4 odpověďmi. Variantu rozhodně ano zvolilo 28 dotázaných, nejčastější odpověď tedy spíše ano zvolilo 69 respondentů. Záporné odpovědi byly zvoleny u 31 dotázaných. Z toho 24 volilo variantu spíše ne a zbylých 7 dotazovaných se do jídelny rozhodně nevrátí. Více kladných odpovědí lze i odvodit z předešlých grafů, kde byly v převážné většině voleny kladné odpovědi.

Graf 9 Opětovná návštěvnost jídelny



Zdroj: Vlastní práce

5 Závěr

Veřejné stravování v hromadných jídelnách je rozšířeno mezi širokou populaci národa. V těchto stravovacích zařízeních se stravují všechny věkové kategorie, ale i lidé různých profesí. Každý z těchto strávníků je ochoten za své jídlo zaplatit jinou částku, která se odvíjí od finančních možností jednotlivců. Lze očekávat, že studenti za své jídlo utrácejí menší částky, než třeba vrcholoví manažeři.

Hlavní cíl této práce byl zaměřen na komparaci cen jídel v hromadných stravovacích zařízeních. Cenové srovnání bylo prováděno na území hlavního města Prahy, Středočeského a Pardubického kraje. Pro stanovení výsledků bylo nutné prostudovat teoretické pojmy z oblasti poskytování služeb hromadného stravování, tvorby cen a náklady spojené s touto službou. Pro samostatnou komparaci cen bylo potřeba jednoduchých statistických výpočtů, podle kterých se mohly stanovat jednotlivé rozdíly u provozovatelů jídelen.

Na základě těchto výpočtů vychází jako nejdražší podnik pobočka Globusu v Pardubicích, druhým nejdražším podnikem se stala společnost Eurest s. r. o., která je provozovatelem menzy ČZU a třetím nejdražším je pobočka Globus Zličín. Nejlevnějšími podniky se staly jednotlivé provozovny škol. Na prvním místě se umístila menza UPCE, dále pak MŠ Tuchoměřice a třetím místě je ZŠ Velké Přílepy.

Závěrečná dotazníková analýza byla položena více studentům ČZU a UPCE, proto z ní jsou vyvozeny výsledky spíše pro společnost Eurest s. r. o. a menzu UPCE. Dotazníky byly směřované na spokojenost s výběrem a kvalitou jídla, dále na spokojenost s cenami a cenové rozpětí, které jsou ochotni za jídlo zaplatit. Převážná většina studentů je s výběrem jídla spokojena, pouze v několika případech byla zaznamenána nespokojenost, která je způsobena nedostatečným výběrem dietního jídla, či jídla pro bezlepkovou dietu. V hodnocení kvality jídla bylo jídlo hodnoceno spíše kladně. V případě cen se názory studentů rozcházely, protože každý je ochoten utratit za jídlo jinou cenu. Nejčastěji studenti chtějí za své jídlo utratit do 60 Kč, přičemž většina konzumentů se při výběru jídla nechá ovlivnit cenou. I tak jsou studenti a ostatní konzumenti s cenou celkem spokojeni, jen necelých 19% konzumentů není s cenami jídla spokojeno. Nejvíce nespokojených konzumentů s cenami je z řad studentů ČZU, kterým se zdá společnost EUREST s. r. o. drahá.

Ve veřejném stravování vždy záleží na kvalitě, cenách a spokojenosti strávníků. Pokud jsou strávníci spokojeni, vrátí se do provozovny k opětovné návštěvě. Přestože v některých případech byly zaznamenány v dotaznících negativní odpovědi nemusí se vybrané provozovny bát o svou budoucnost. Při kterékoliv mé návštěvě těchto provozoven se zde nacházel velký počet konzumentů. To prokázala i poslední otázka dotazníku, kde necelých 75% respondentů odpovědělo, že se vrátí k opětovné návštěvě provozovny.

6 Seznam literatury

Literatura:

1. BERÁNEK, Jaromír a kol. *Ekonomika cestovního ruchu*. Praha: Mag Consulting, 2013. 296 s. ISBN 978-80-86724-46-1
2. BERÁNEK, Jaromír. *Provozujeme pohostinství a ubytování*. Praha: Mag Consulting, 2004. 180 s. ISBN 80-86724-02-6
3. BURDEK, Ladislav, *Rozpočet a financování*, Ostrava: Sagit, 2008. 272 s. ISBN 978-80-7208-673-3.
4. HORNER, Susan, SWARBROOKE, John. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času, aplikovaný marketing služeb*. Praha: Grada Publishing, 2003. 486 s. ISBN 80-247-0202-9
5. HERALOVÁ SCHNEIDEROVÁ, Renáta, KADLČÁKOVÁ, Anna. *Kalkulace a nabídky 1*. Vyd. 1. Praha: Nakladatelství ČVUT, 2006. ISBN 80-010-3532-8.
6. KRÍŽEK, Felix. NEUFUS, Josef. *Moderní hotelový management*. Praha: Grada Publishing, 2011. 200 s. ISBN 978-80-247-3868-0
7. LIBNÁROVÁ, Anna, ČORNEJOVÁ, Helena, PETEROVÁ, Helena. *Jak správně vytvářet a využívat FKSP: Jak postupovat při poskytování příspěvku na stravování*. 5. rozš. aktualiz. vyd. Praha: Soudy, 2009. Paragrafy do kapsy. 175 s. ISBN 978-80-86846-32-3.
8. MACÍK, Karel. *Jak kalkulovat podnikové náklady: včetně vzorů používaných dokumentů v roce 2005 a 2006 na CD-ROM*. 1.vyd. Ostrava: Montanex, 1994, 125 s. ISBN 80-857-8016-X.
9. POLÁK, PAVEL a kol. *Průvodce rokem ředitele základní a mateřské školy: včetně vzorů používaných dokumentů v roce 2005 a 2006 na CD-ROM*. 3., aktualiz. a rozš. vyd. Olomouc: ANAG, 2005, 503 s. ISBN 80-726-3300-7.
10. POPESKO, Boris. *Moderní metody řízení nákladů*. Praha: Grada Publishing, 2009. 233 s. ISBN 978-80-247-2974-9
11. SMETANA, František. KRÁTKÁ, Eva. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii: pro střední a vyšší hotelové školy*. Praha: Fortuna, 2009. 160 s. ISBN 978-80-7373-054-3

12. VOCHOZKA, Marek. MULAČ, Petr. *Podniková ekonomika: včetně vzorů používaných dokumentů v roce 2005 a 2006 na CD-ROM*. 1. vyd. Praha: Grada, 2012, 570 s. Finanční řízení. ISBN 978-80-247-4372-1.

webové stránky:

1. ČESKO. MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY. MŠMT: *Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy* [online]. MŠMT, ©2006 [cit. 2014-6-17]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/ekonomika-skolstvi/porovnani-krajских-normativu-oniv-stanovenych-jednotlivymi?highlightWords=oniv>

zákony:

1. Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování
2. Vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky
3. Vyhláška č. 439/2011 Sb, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb.

7 Seznam tabulek, obrázků, grafů, schémat, zkratk

Seznam obrázků:

Obrázek 1	První etapa - stanovení rozpětí.....	21
Obrázek 2	Druhá etapa - kriteria pro přiřazení ziskového rozpětí.....	21
Obrázek 3	Výpočet průměrných hodnot	22

Seznam schémat:

Schéma 1	Rozdělení stravovacích zařízení	13
----------	---------------------------------------	----

Seznam tabulek:

Tabulka 1	Finanční limity na nákup potravin	24
Tabulka 2	Ceny polévek	30
Tabulka 3	Výpočty ostatních druhů polévek	31
Tabulka 4	Ceny hlavních jídel	32

Seznam grafů:

graf 1	Věkové kategorie	36
graf 2	Spokojenost s výběrem jídla v jídelně.....	36
graf 3	Hodnocení kvality jídla	37
graf 4	Spokojenost s výběrem jídla ve vybraných provozovnách	38
graf 5	Hodnocení kvality jídla ve vybraných provozovnách.....	38
graf 6	Výběr cenové kategorie, kterou jsou strávníci ochotni zaplatit za hlavní jídlo	39
graf 7	Spokojenost s cenou jídla	40
graf 8	Spokojenost s cenou jídla	40
Graf 9	Opětovná návštěvnost jídelny	41

Seznam zkratk:

EU.....	Evropská unie
OSS.....	Organizační složka státu
FKSP	Fond kulturních a sociálních služeb
MŠMT	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

PO.....Právnická osoba
JZDJednotné zemědělské družstvo
UEPUniverzitní elektronická peněženka
UPCE.....Univerzita Pardubice

8 Příloha

Příloha č. 1 – Dotazníkové šetření

1. Vaše pohlaví:

- Muž
- Žena

2. Kolik Vám je let:

- 16-20
- 21-25
- 26-30
- 31-35
- 35-44
- 45+

3. Jste spokojeni s výběrem jídla v jídelně?

- Rozhodně ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Rozhodně ne

4. Jak jste spokojeni s kvalitou hlavního jídla v jídelně? Oznámkujte jako ve škole.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

5. Ovlivňuje Vás cena při výběru jídla?

- Ano
- Ne

6. Jakou cenu jste ochotni utratit za hlavní jídlo? Bez nároku na dotované jídlo.

- méně než 40 Kč
- 41 Kč – 50 Kč
- 51 Kč – 60 Kč

- 61 Kč – 70 Kč
- 71 Kč – 80 Kč
- více jak 80 Kč

7. Jsou ceny v jídelně pro Vás přijatelné?

- Rozhodně ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Rozhodně ne

8. Vráťíte se do jídelny k opakované konzumaci jídla?

- Rozhodně ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Rozhodně ne