



**Agronomická
fakulta**

**Mendelova
univerzita
v Brně**



**Analýza produkce, obchodu a možností uplatnění kávy
v podmínkách ČR**

Diplomová práce

Vedoucí práce:
Ing. Jan Winkler, Ph.D.

Vypracovala:
Bc. Marie Toufarová

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Zpracovatelka: **Bc. Marie Toufarová**
Studijní program: Zemědělské inženýrství
Obor: Agrobiznys
Název tématu: **Analýza produkce, obchodu a možností uplatnění kávy v podmínkách ČR**
Rozsah práce: 60 – 70 stran textu, 5 – 10 stran příloh

Zásady pro vypracování:

1. Vypracujte literární rešerši na zadané téma a vyhledejte informace o produkci, obchodu a zpracování kávy ve světě a v České republice.
2. Sestavte dotazník zaměřený na názory, zvyklosti v nakupování a konzumaci kávy ve vybraném okruhu respondentů
3. Analyzujte současnou nabídku kávových produktů ve vybraném regionu
4. Vypracujte přehled zpracovatelů kávy a jejich sortimentu ve vybraném regionu
5. Výsledky dotazníkového šetření zpracujte matematicko-statistickými metodami a formulujte příslušné závěry
6. Navrhněte možnosti a rozšíření sortimentu produktů z kávy
7. Popište možné konkurenční vztahy mezi pěstiteli kávy a pěstiteli plodin využívaných jako kávovinové náhražky
8. Vypracujte diplomovou práci dle pokynů

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci: **Analýza produkce, obchodu a možností uplatnění kávy v podmínkách ČR** vypracoval/a samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

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

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

V Brně dne: 27. dubna 2017

.....
podpis

PODĚKOVÁNÍ

Děkuji Ing. Janu Winklerovi, Ph.D., vedoucímu mé diplomové práce, za cenné rady, odborné vedení a přátelský přístup během zpracování této diplomové práce.

Velké poděkování patří mému příteli Viktorovi a celé mé rodině, kteří mi byli osobní podporou během celého studia.

Děkuji i volejbalovému klubu TJ Ostrava za podporu, důvěru a poskytnutí skvělých podmínek.

ABSTRAKT

TOUFAROVÁ, M.: *Analýza produkce, obchodu a možností uplatnění kávy v podmínkách ČR*. Mendelova univerzita v Brně, 2017. Diplomová práce.

Diplomová práce se zabývá charakteristikou rodu *Coffea*, jednotlivých druhů kávovníků a botanickému popisu dílčích částí kávového zrna. Práce vede k bližšímu poznání způsobu pěstování kávovníků a dále přibližuje problematiku sklizně a metod zpracování získaných kávovníkových třešní jako je suchý, polopromytý a mokrý způsob zpracování. Také je klasifikováno zpracování kávy pražením a následné rozdělení kávového sortimentu dle jeho kvalitativních faktorů na komoditní kávu, výběrovou kávu a kávoviny. Část práce je věnována deskripci světových kávových oblastí s charakteristikou vybraných produkčních zemí. Práce identifikuje světovou komoditní vertikálu kávy a ukazuje na největší světové hráče v obchodu s kávou a poukazuje na faktory ovlivňující cenu kávy. Dále předkládá statistické údaje a data světových producentů s popisem vývoje globálního exportu a importu kávy od roku 2004. Znatelná část diplomové práce vystihuje světovou spotřebu kávy a blíže se zabývá spotřebou na území České republiky. Je zde také konkrétně rozebrán dovoz a re-export kávy vázaný na ČR. Deskripce spotřeby kávy v ČR je podložena dotazníkovým šetřením, které ukazuje spotřebitelské tendence a současně nahlíží na úroveň znalostí široké veřejnosti na problematiku v oblasti kávy. V návaznosti na dotazníkové šetření je uvedena česká kávová scéna v oblasti Moravskoslezského kraje s popisem tamních pražírén a kaváren specializující se na výběrovou kávu.

Klíčová slova:

Káva, výběrová káva, produkce, spotřeba, komoditní vertikála kávy

ABSTRACT

TOUFAROVÁ, M.: *Analysis of production, trade and application possibilities of coffee in the Czech Republic*. Mendel University in Brno, 2017. Master thesis.

The diploma thesis deals with the characteristics of the genus Coffee, individual types of coffee trees and the botanical description of the coffee bean parts. The thesis leads to a closer understanding how the coffee is grown, and it also shows harvesting and processing methods of the obtained coffee cherries such as dry, semi-washed and fully-washed processing. The processing of coffee by roasting and sub-distribution of the coffee assortment according to its qualitative factors as a commodity coffee, selective coffee and coffee is also classified. Part of the thesis is dedicated to the description of world coffee regions with characteristics of selected countries. The work shows the world's largest player in the coffee business and highlights the factors influencing the price of coffee. It also presents statistic data and data from world producers describing the development of global coffee exports and imports since 2004. A significant part of the diploma thesis describes the world coffee consumption and is focused on the Czech Republic. There is also specifically discussed the import and re-export of coffee bound to the Czech Republic. The description of coffee consumption in the Czech Republic is based on a questionnaire survey, which shows consumer trends and also looks at the level of knowledge of coffee in the general public. Following the questionnaire survey, the Czech coffee scene in the Moravian-Silesian Region is listed, with a description of local coffee roasters and cafes.

Keywords:

Coffee, specialty coffee, production, consumption, commodity vertical of coffee

OBSAH

1	ÚVOD	9
2	CÍL	10
3	LITERÁRNÍ PŘEHLED	11
3.1	Kávovník	11
3.1.1	Botanické zařazení	11
3.1.2	Druhy kávovníku	14
3.1.3	Kávovníkový plod	16
3.2	Pěstování kávovníků	18
3.3	Šlechtění kávovníků	19
3.3.1	Škúdcí kávovníků	20
3.4	Sklizeň kávovníkových zrn	21
3.5	Zpracování kávovníkových třešní	23
3.6	Třídění a ošetření kávových zrn	25
3.7	Balení a transport kávových zrn	27
3.8	Pražení kávových zelených zrn	27
3.8.1	Klasifikace procesu pražení a pražených zrn	29
3.9	Kávový sortiment	30
3.10	Pěstební oblasti světa	32
3.10.1	Kávovníkové oblasti Střední a Jižní Ameriky a Mexika	34
3.10.2	Kávovníková oblast Indonésie a blízkých států	36
3.10.3	Kávovníková oblast afrických a arabských zemí	37
3.11	Světový obchod s kávou	39
3.11.1	Faktory ovlivňující cenu kávy	39
4	METODIKA	42
4.1	Metodika – komoditní vertikála kávy	42
4.2	Metodika – dotazníkové šetření	42

5	VÝSLEDKY – KOMODITNÍ VERTIKÁLA KÁVY.....	44
5.1	Komoditní vertikála kávy.....	44
5.2	Struktura světového obchodu.....	45
5.3	Světový trh s kávou.....	48
5.3.1	Produkce kávy.....	48
5.3.2	Světový export.....	51
5.3.3	Světový import.....	52
5.3.4	Zásoby kávy v EU.....	54
5.3.5	Spotřeba kávy.....	56
5.4	Český trh s kávou.....	58
5.4.1	Import kávy do České republiky.....	58
5.4.2	Re-export kávy z České republiky.....	64
5.4.3	Spotřeba kávy v České republice.....	65
6	VÝSLEDKY - DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ.....	68
6.1	Struktura dotazníkového šetření.....	68
6.2	Vyhodnocení dotazníkového šetření.....	69
6.3	Třetí kávová vlna v Ostravě.....	78
7	ZÁVĚR.....	81
8	POUŽITÁ LITERATURA.....	84
9	SEZNAM OBRÁZKŮ.....	89
10	SEZNAM ZKRATEK.....	91
11	SEZNAM PŘÍLOH.....	92

1 ÚVOD

Kávovník jako rostlinu řadíme k ovocným dřevinám, který rodí plody tzv. kávové třešně. Kávovník se pěstuje ve více než 70 zemích světa. Většina pěstitelských zemích se nachází v tropickém a subtropickém pásu, kde jsou pro pěstování kávovníku nejvhodnější klimatické podmínky. Na světě existuje kolem 6 000 druhů kávovníků, ale nejčastěji vyskytujícími se druhy jsou arabica a robusta (Veselá, 2010). Převážná většina kávy arabica pochází z Latinské Ameriky a domovinou kávy robusta, pro její nižší zpracovatelské nároky, jsou africké a asijské státy.

Denně se na celém světě vypije asi 2,5 bilionů šálků kávy a spotřeba kávy neustále roste. Růst spotřeby je ovlivněn světovou globalizací a zvyšováním životní úrovně, která vede k rostoucímu zájmu o luxusní statky, ke kterým se káva řadí. Největšími spotřebiteli jsou státy Evropské unie a Spojené státy americké, tedy rozvinuté státy. Naopak předními producenty kávy jsou rozvojové země, kde zisk z produkce kávy tvoří často největší část celkových příjmů farmářů.

Nyní se nacházíme ve třetí kávové vlně, která je charakteristická větším zaměřením se na kvalitu, původ a jednotlivé vlastnosti kávy (chuť, vůně, acidita aj.). Dochází k postupnému rozmachu kvalitní výběrové kávy na světovém kávovém poli, ačkoliv stále představuje necelých 5 % na světovém trhu s kávou. Tento proud v kávovém světě je znatelný i na českém trhu s kávou. Ale obchod s kávou je zaměřen na komoditní kávu, se kterou se obchoduje především na světových burzách.

Česká republika nepatří k největším spotřebitelům kávy, ale i přes to zde má pití kávy jistou tradici. Většina dovezené kávy v ČR pochází již ze zemí Evropské unie a to v podobě zelené kávy, pražené kávy a kávových extraktů. Kávové extrakty jsou využívány pro výrobu instantní kávy, která se v ČR těší velké oblibě.

Dotazníkové šetření bylo zaměřené na preference spotřebitelů kávy v ČR. Prostřednictvím dotazníku, ve kterém byl osloven relevantní segment respondentů, jsou zjištěny spotřebitelské tendence, jejich úroveň znalostí v oblasti problematiky kávy a v návaznosti na tyto získané informace identifikovány hlavní faktory ovlivňující českou veřejnost při nákupním rozhodování.

2 CÍL

Cílem této diplomové práce byl rozbor kávové produkce a obchodu na světovém poli. Zejména se jednalo o charakteristiku plodiny kávovník z botanického hlediska, kde šlo o bližší zařazení kávovníku do klasifikačních tříd a popis světově nejznámějších druhů kávy současně s přesným popisem kávového zrna. Deskripce celého procesu kultivace kávy od pěstování, sklizně, metod zpracování až po transport a pražení vedla k popisu komoditní vertikály kávy. Hlavním cílem bylo charakterizovat právě globální komoditní vertikálu kávy s bližším popisem vývoje produkce, exportu a importu na světové úrovni, a identifikace vývoje trhu kávy na území České republiky se současnými spotřebitelskými tendencemi. Tento cíl byl formován prostřednictvím dílčích cílů:

- Popis globální komoditní vertikály kávy,
- Analýza světové produkce kávy,
- Vývoj světové spotřeby kávy,
- Deskripce českého trhu s kávou,
- Popis spotřebitelských tendencí na trhu s kávou v ČR prostřednictvím dotazníkového šetření.

3 LITERÁRNÍ PŘEHLED

3.1 Kávovník

Kávové zrn, se kterým se konzumenti nejčastěji setkávají, je ve skutečnosti zpracovaná, pražená pecka z rostliny kávovníku. Kávovník je velmi rozšířenou rostlinou, kterou řadíme mezi ovocné dřeviny. Tato rostlina roste prakticky v celém tropickém a subtropickém pásmu. Pěstuje se ve více než 70 různých zemích světa. Farmáři ji různě kultivují, roubojí a řízkují pro vyšší odolnost vůči škůdcům, nemocem a pro získání více plodů. Kávovníky procházejí kultivací také v důsledku vytříbení chuťových vlastností získávaných kávových zrn. Následně tato rostlina putuje zpracovaná do zemí celého světa (Veselá, 2010).

Denně se na celém světě vypije kolem 2,5 biliónů šálků kávy. Přístup ke kávě má stále větší množství lidí po celém světě a vztah ke kávě se tím postupně mění. Větší pozornost je věnována výběrové kávě, kávě fair trade a organické kávě (Daviron, 2005).

Obchod s organickými produkty a především s produkty nesoucí FT certifikaci v posledním tisíciletí exponenciálně vzrostly. Tento nárůst je umocněn i větším zájmem ze strany zákazníků, kdy je znatelný nárůst spotřeby FT produktů, mezi které spadá i káva (Nicholls, 2010).

Trh s kávou se postupně vyvíjí a začleňuje se do něj stále více států. Některé státy se stávají významnějšími a silnějšími producenty, jiné státy se stávají klíčovými importéry a spotřebiteli kávy nebo transportními centry. Všechny tyto změny jsou zapříčiněny především globalizací a uvolňováním podmínek pro světový obchod. Na trhu s kávou také dochází k významnému propojení rozvinutých zemí s rozvíjejícími se státy. V těchto rozvíjejících se zemích se nachází většina světových producentů kávy. Většina kávových producentů žije v chudobě. Současně jsou však tyto lokality často kulturně a biologicky jedny z nejrozmanitějších oblastí na světě. Nejčastějšími producenty jsou malé často rodinné farmy, které tvoří více než 70 % světové produkce kávy (Oxfam, 2001).

3.1.1 Botanické zařazení

Kávovník patří do rodu *Coffea*, čeledi mořenovitých (*Rubiaceae*), která zahrnuje kolem 500 rodů a 6 000 druhů. Některé kávovníky řadíme mezi keře, jiné mezi stromy, protože mohou dorůst výšky až 15 metrů. Většinou se však setkáváme s kávovníky v podobě keřů pro jejich snadnější obhospodařování. Sběr a třídění čerstvých plodů

probíhá prakticky na všech malých farmách ručně. I na velkých plantážích se jen výjimečně využívají sklízecí stroje. Stroje kávová zrna sklídí sice výrazně rychleji, ale finální sběr obsahuje mnoho defektů. Výsledná káva se stává méně kvalitní, nelze ji považovat za příliš kvalitní a neměla by být označována za výběrovou kávu (Veselá, 2010).

Listy dosahují délky až 15 cm, jsou velké, lesklé a v mnoha případech stálezelené. Květy kávovníku jsou drobné bílé kvítky, které příjemně až opojně voní. Kávovníky kvetou jen pár dní, poté z nich rostou plody, které nazýváme kávové třešně. Plodem je peckovice, asi 1,5 – 1,8 cm dlouhá. Ta v průběhu dozrávání, které trvá 9 až 14 měsíců, mění svoji barvu z počáteční zelené, následně zelenožluté až k třešňově červené. Některé zralé plody mohou mít i žlutou, oranžovou či fialovou barvu, záleží na konkrétní odrůdě kávovníku. Toto dozrávání probíhá postupně během sezóny, proto na jedné větvi keře můžeme současně vidět plody zralé, zelené ale i květenství. Kávovníky začínají plodit kolem třetího roku od vysazení, opět záleží na odrůdě. V průměru vyšších výnosů se dosahuje až v pátém roce po vysazení. Rostlina se může dožít více než čtyřiceti let, ale v tomto věku již mají minimální výnosy (Taufarová, 2014).

Kávovník potřebuje stálejší a teplejší klima. Nejlépe se mu daří ve vyšších nadmořských výškách, 1 300 – 2 000 m. n. m. s průměrnou roční teplotou 20 – 25 °C. Vhodné množství ročních srážek je nad 1 500 mm pro jeho ideální růst, proto se plantáže současně osazují jinými druhy stromů pro zadržování vody a někdy je nutné využití umělého zavlažování. Stromy také plní funkci ochrany před přímým slunečním zářením, aby nedošlo ke spálení rostliny. Někdy jsou kávové plantáže na otevřených prostranstvích bez stromů. Tyto plantáže jsou však položeny v nižších nadmořských výškách. Velký význam na množství a především kvalitu kávových třešní má bonita půdy, na které je kávovník pěstován. Pokud je půda mírně zásaditá, dochází ke zpomalení růstu kávovníku. V opačném případě, je-li půda příliš kyselá, kávovník odumírá (Burda, 2013).

Kávovník by měl být pěstován tam, kde se mu naskytují nejlepší klimatické i půdní podmínky a tam, kde mu je poskytnuto nejvhodnější technologické zpracování, efektivní a současně šetrné chemické ošetření. Každý druh kávovníku má jiná kritéria, při kterých dosahuje svých kvalitativně i kvantitativně nejlepších výsledků.

3.1.1.1 *Botanická terminologie kávy*

Pro přesnější pochopení zařazení kávy do botanické kategorie, je nezbytné si jednotlivé termíny, se kterými se můžeme setkat v kávovém oboru, blíže popsat. Botanická terminologie kávy je velmi rozmanitá. Obsahuje velké množství odborných termínů, vědeckých názvů a nemalé množství latinských pojmů. Specialty Coffee Association of America (2017) nabízí seznam základních termínů, které jsou typické pro kávový obor:

- **Druh**

Jedná se o základní přírodní taxonomickou jednotku. Skládá z jednotlivců, kteří si jsou vzhledem i chováním podobní a mohou vzájemně produkovat životaschopné potomstvo. Druh, se kterým se často na kávovém trhu setkáváme je např. arabica či robusta.

- **Odrůda**

Botanická odrůda má v taxonomické hierarchii místo pod řadou druhů a poddruhů. Současně je řazena nad hodnotí formy. Vzhledem a chováním si jsou jednotlivci dané odrůdy podobní, ale od ostatních odrůd se jistými specifickými vlastnostmi liší. Zástupci jedné odrůdy se mohou mezi sebou volně rozmnožovat a tím zachovávají typické rysy daného druhu. Může docházet i ke křížení jedinců různé odrůdy. I v tomto případě jsou zachovány jasné znaky daného druhu, ke kterému se řadí. Známé odrůdy jsou *Bourbon* nebo *Typika*.

- **Kultivar**

Kultivar neboli kultivovaná odrůda vzniká zapříčiněním lidského zásahu. Jedná se o rostlinu, která byla záměrně nebo i náhodně vyšlechtěna lidmi. Jedná se o systematickou skupinu rostlin, která se vyznačuje stejnými a stabilními rysy a charakteristickými vlastnostmi. A při odpovídajících metodách šlechtění jsou jejich charakteristiky zachovány při tomto opakovaném šlechtění.

- **Hybrid**

Jde o potomka dvou různým druhů, odrůd nebo kultivarů. Křížení probíhá buď úmyslně, nebo přirozeně opylením bez zásahu člověka. Jeden z nejznámějších mezidruhových hybridů je arabica. Ta je odolná vůči listové rzi právě díky silným genům druhu *Canephora*, ze kterého se na hybrid přenesly.

3.1.2 Druhy kávovníku

Na celém světě se vyskytuje více jak sedmdesát druhů kávovníků. Všechny jsou k vidění v tzv. kávovém pásu, který se nachází mezi obratníky Raka a Kozoroha. Jde o oblast, kde tamní klima podporuje růst té nejlepší kávy. Mezi světově nejznámější kávové druhy patří arabica a robusta. Už ne tolik známý, ale stále významný druh kávovníku je Liberika.

Popis nejvýznamnějších kávových druhů:

- **Arabica – *Coffea arabica***

Pravlastí kávovníku, konkrétně druhu arabica, je Etiopie, kde se stále ve velkém pěstuje a od tam se rozšířila do dalších afrických států. Postupem času se rozšířila na plantáže po celém světě. Dnes je velkým producentem arabiky Střední a Jižní Amerika (Brazílie a Kolumbie). Roste v hornatějších oblastech od 600 do 2 000 m. n. m. Ideální teplota pro růst je 15 – 24 °C, kdy rostlině vyhovuje teplotní kolísání. Rostlina potřebuje značnou péči farmáře, je vhodné zastíňovat tento kávovník vyššími rostlinami, pravidelně hnojit a zavlažovat. Tento kávovník produkuje kvalitní jemná zrna s typickou kyselostí a výrazným aroma, které připomíná květiny, ovoce i koření. Chuť finální kávy je také ovlivněna mnoha dalšími faktory, jako je způsob zpracování, pražení a v neposlední řadě způsob přípravy. Na světové produkci se podílí zhruba ze 70 %. Vyšší hospodářská náročnost získání kávových zrn arabica se odráží ve výsledné ceně kávy, která je znatelně vyšší než u ostatních kávových druhů (PICCOLONEEXISTUJE.CZ, 2017a).

K základním odrůdám kávy arabica řadíme odrůdu *Arabica Typica*, ze kterého se vyvinula celá řada dalších odrůd. Typika se vyznačuje excelentní kvalitou, ale jen s velmi nízkou produkcí. *Arabica Bourbon* je další významnou odrůdou arabiky, která má sice o 30 % vyšší produkci než odrůda Typika, ale i tak se řadí mezi odrůdy s menším objemem sklizně. Jedním z důvodů její menší produkce je fakt, že *Bourbon* má relativně malé plody, které zrají velmi rychle a při špatných klimatických podmínkách (při dlouhotrvajících deštích nebo větru) snadno a rychle opadávají. V Brazílii okolo roku 1930 mutací odrůdy *Bourbon* vznikla odrůda *Arabica Caturra*, která má také velmi vysokou kvalitu výsledného zrna a již dosahuje vysoké produkce. Vyžaduje ale velmi důkladnou péči a hnojení. K dalším známějším odrůdám patří: *Arabica Mundo Nuovo*, *Maragogype*, *Pacamara* a *Geisha* (Veselá, 2010).

Množství kofeinu u kávy arabica je průměrně nižší než u robusty. To je jeden z důvodů, proč vznikají kávové směsi, kde jednou obsahovou odrůdou je právě robusta – kvůli zvýšení množství kofeinu ve výsledné kávě. Arabica šálku kávy dodává výraznější a zajímavější chuť a vůni. Obsah kofeinu pražené kávy arabica se průměrně pohybuje mezi 0,7 až 1,5 % (Pavliš a kol., 2002).



Obrázek 1: Květy a plody kávovníku Arabica

Zdroj: kavovelisty.cz, 2017

- **Robusta – *Coffea canephora***

Druhým nejrozšířenějším druhem kávovníku je robusta se svými téměř 30 % světové produkce. Robusta se z Afriky šířila spíše na východ do Asie. Pěstování této rostliny nevyžaduje speciální zásahy ze strany farmáře. Dobře se přizpůsobuje přírodním podmínkám, je mnohem odolnější vůči vnějším vlivům a netrpí tak významně na různé choroby jako arabica. Nejlépe se jí daří v nižších nadmořských výškách, a to v 200 – 600 m. n. m. se stabilnějším klimatem a teplotou v rozmezí od 24 do 29 °C. Kávové třešně robusty jsou mnohem menší než je tomu u třešní arabica a díky nižší nadmořské výšce také mnohem rychleji dozrávají. První sklizně probíhají již po 2 až 3

letech po vysazení kávovníku. Oproti tomu u arabiky si na první sklizeň musíme počkat někdy až 6 let (Veselá, 2010).

Robusta se řadí k druhům kávy, které se neřadí mezi ty s nejvyšší kvalitou. Pěstuje se v nižších nadmořských výškách, to vede k nedostatečnému rozvinutí chuti a vůni v zrnu. K největším producentům robusty patří především asijské státy (Vietnam, Indonésie a Indie) i pár afrických států, ke kterým patří především Uganda (Daviron, 2005).

Chuťová škála robusty je jednodušší a nenabízí příliš mnoho zajímavých tónů. Zrno má však své charakteristické a nezaměnitelné aroma, které je velmi zemité, dřevité s převažující hořkou chutí. V ústech zanechává někdy až palčivou pachut'. Její vysoká produkce je zapříčiněna jejími nízkými nároky na pěstování a zpracování, které se odráží ve výrazně nižší výkupní ceně. Významným kritériem její vysoké produkce je také značné množství kofeinu, které dosahuje až dvojnásobného množství oproti arabice. Robusta se využívá samostatně nebo ve směsi s arabikou často pro výrobu instantních káv, které patří k levnějším a méně kvalitním kávám. S arabikou se pojí kvůli zvýšení podílu kofeinu a pro snížení finální ceny (Veselá, 2010).

- **Liberika – *Coffea liberica***

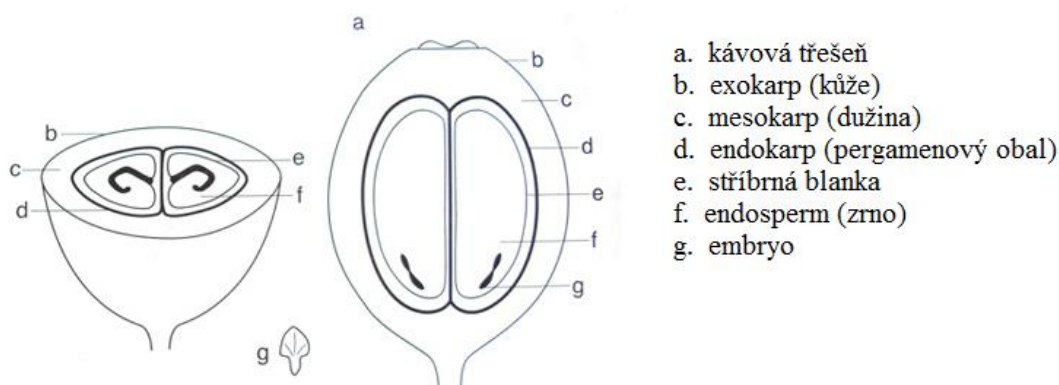
Tento druh kávy tvoří asi 1 % celosvětové produkce. Její pěstování není tak rozšířené, jako je tomu u druhu arabica a robusta, pro její slabší aroma a výraznou hořce trpkou příchut'. Využívá se převážně do směsí s arabikou, kde dodává kávě hořkost a zvyšuje množství kofeinu (ESPRESSOCOFFEEGUIDE.COM).

Dalšími druhy kávovníku jsou například *Coffea dewevrei* či *Coffea stenophylla*, ale ani jeden z nich již nevyniká v rozsahu pěstování. V chuti ani vůni těchto druhů nenajdeme sladké tóny květin, svěžest citrusů ani jemnou příchut' čokolády či švestek. Převažující aroma je hořké. Jsou pěstovány převážně pro svůj vysoký obsah kofeinu a nízkou cenu kávy, z ní vyrobenou (Molčan, 2015a).

3.1.3 Kávovníkový plod

Plodem kávovníku je malá zelená peckovice, která se na keři objeví po opylení květů. Bobule svým vzhledem připomínají třešni, a proto jsou i třešněmi nazývány. Ta jsou zhruba 1,5 cm velká. Na povrchu je třešeň pokryta slupkou (*exokarp*), která v průběhu dozrávání mění svoji barvu z původně zelené na žlutou, oranžovou až tmavě fialovou

a červenou. Pod touto slupkou se nachází dužina (*mesokarp*). Dužina tvoří prostředí, ve kterém rostou zpravidla dvě kávová zrna. Zrna jsou v dužině k sobě uložena plochou stranou. V ojedinělých případech se stává, že v peckoviny je pouze jedno kávovníkové zrno. Takové zrno dosahuje větších rozměrů, má kulovitý tvar a nazývá se perlové zrno. Nemá však odlišné sensorické vlastnosti oproti běžným zrnům. I když někteří kávoví odborníci zastávají názor, že káva z perlových zrn má vyšší kvalitu. Toto tvrzení se odráží ve vyšší ceně. Dále má na sobě každé zrno specifickou tenkou vrstvu, pergamen (*endokarp*). Mezi pergamenem a samotným zrnem se ještě nachází stříbřitá blanka (*integument*) (Veselá, 2010). Řez kávovým zrnem je znázorněn na obrázku 2. Výjimečně dochází k anomálii, že v jedné bobuli dozraje více než dvě kávovníková zrna. Jeden kávovníkový keř během roku vyprodukuje průměrně půl až jeden kilogram zrn kávovníku (Augustín, 2016).



Obrázek č. 2: Příčný a podélný řez kávovou třešní

Zdroj: *scaa.org*, 2017a

3.1.3.1 Kofein v kávovníkovém zrně

Káva je známa pro svůj vysoký obsah kofeinu. Kofein je jeden z nejvýznamnějších známých alkaloidů, který příznivě působí na centrální nervovou soustavu, srdeční činnost a současně se řadí mezi psychoaktivní stimulační drogy. Kofein je bílá krystalická látka nahořklé chuti. Kromě kávy se kofein vyskytuje v bobulích guarana, yerba mate či listech čajovníků (Krejčí, 2000). Káva právě díky obsahu kofeinu potlačuje fyzickou i duševní únavu, odbourává pocity úzkosti, deprese a naopak napomáhá s udržením koncentrace a vysoké sportovní výkonnosti.

3.1.3.2 Antioxidanty v kávovníkovém zrně

Kávové zrně je velmi bohaté na antioxidanty. Mezi nejznámější antioxidanty patří vitamín A (karotenoid), C a E (tokoferol). O něco méně známé, ale stále významné antioxidanty jsou flavonoidy a polyfenoly. Všechny tyto látky se nacházejí v ovoci, zelenině, čokoládě a právě i v kávových zrnech. Káva je nejbohatší na antioxidant zvaný polyfenol, kde nejvyužívanější látkou je kyselina chlorogenová (kyselina kávová společně s kyselinou chinovou). Antioxidanty se především podílejí na neutralizaci volných radikálů a nežádoucích oxidačních činidel. K sekundárním výhodám antioxidantů obsažených v kávě je udržení rovnováhy organismu, aby nedošlo k oxidačnímu stresu, lepší vyrovnávání se s agorafobií nebo odbouráváním škodlivin nahromaděných v těle. Tím se omezuje vznik zdravotních rizik jako je například cukrovka typu 1 a 2 nebo karcinogenní choroby (KAVOVNIK.CZ, 2017).

3.2 Pěstování kávovníků

Proces kultivace kávovníku je součástí komoditního řetězce kávy. Ten do sebe začleňuje celou řadu podmnožin, ke kterým se řadí dílčí složky prvovýroby jako je samotné pěstování, sklizeň a primární zpracování. S tím jsou dále spojeny navazující fáze řetězce jako služby pro zemědělství a potravinářství (zásobování, nákup, šlechtitelství, vzdělávání atd.), sekundární zpracování, export, obchodování a veřejné stravování (Bečvářová, 2014b).

Mezi přední produkční oblasti, kde se pěstuje káva v nižších nadmořských výškách, patří Brazílie, Kolumbie, Vietnam, Keňa a Kostarika. V těchto zemích převládá ruční sběr kávových zrn, ale lze se setkat i s využitím těžké techniky. Protože kávovník je pěstován v nižší nadmořské výšce, není chráněn jinými stromy a vstup na plantáž je tak snadněji přístupný této moderní strojové technice. S tím je spojena vyšší produkce a následně vyšší výnosy oproti oblastem, kde se kávovníky pěstují ve stínu (například pod stromy banánovníků). Farmy, které upřednostňují pěstování ve stínu, mají menší výnosy, ale pravidelnou úrodu, která farmářům zajišťuje stálé příjmy. Kvůli ochraně před sluncem během dne (stínící rostliny mohou snížit intenzitu slunečního záření o 2% až 40 % v závislosti na nadmořské výšce) a ochraně proti mrazu a větru v noci se kávovníkům vždy nedostává potřebného množství minerálních látek, protože ty jsou odebírány stromy, které je chrání. Potřebné množství je vyrovnáváno minerálními látkami z opadaného listí z těchto stromů nebo přihnojením organickými ale i umělými hnojivy (Augustín, 2016).

Při pěstování kávovníků je nezbytné dbát na správný výběr odrůdy do daných klimatických podmínek. Pro každý druh kávovníku jsou ideální podmínky jiné. Je nezbytné se podřídit těmto vnějším vlivům, které znatelně ovlivňují celý průběh pěstování. Dále je potřebné vybrat způsob, kterým bude kávovníková plantáž obhospodařována. Zda se hospodářství bude řadit k organickému zemědělství, produkci FT produktů nebo bude čistě konvenční. U FT produktů jsou vnímány různé přístupy při výkladu tohoto pojmu. Jednak se mění v průběhu času, ale také je na FT produkty nahlíženo jinak v jednotlivých částech Evropy a úplně jinak v Severní Americe (Hira a Ferrie, 2006). Ale i přes rozdíly vycházející z geografických odlišností mají FT produkty dané spojitosti a jejich definice je založena na obchodním vztahu, který stojí na transparentnosti, distribuci a zodpovědnosti. Cílem je docílení rovnováhy v mezinárodních obchodě (Becchetti a Huybrechts, 2008).

Se způsobem obhospodařování kávovníkové plantáže souvisí potřeba soustředit se na potřebné množství hnojiv nejlépe organických, dále zda budou rostliny pěstovány na přímém slunci nebo ve stínu a na využívání zavlažovacích systémů. Stínící rostliny zabezpečují kávovníkům větší vlhkost oproti metodě pěstování na přímém slunci, kde příliš velké množství a dlouhodobé zavlažování způsobuje zežloutnutí listů a následně odumírání celé rostliny. Také dochází velmi často k půdní erozi v důsledku nadměrného zavlažování. Velmi důležité je zastínění sazeniček a mladých rostlinek kávovníků těch druhů, které nejsou určeny nebo šlechtěny pro pěstování na přímém slunci. Při správném agrotechnickém ošetření kávovníků je jejich životnost prodloužena a mohou růst a plodit až po dobu třiceti let (Augustín, 2016).

3.3 Šlechtění kávovníků

Způsob pěstování kávovníků se za posledních sto let nijak extrémně nezměnil, přitom kávový průmysl čelí stále větší poptávce. Potřeba rostoucí produkce má za následek vyšší nároky na úrodnost kávovníků a na celou oblast, kde se vyskytují kávovníkové plantáže. Je znatelný rostoucí tlak na samotné farmáře, kteří jsou pod náporom prodejců kávy (Augustín, 2016).

Především v posledních letech se šlechtitelský průmysl zaměřil na přípravu vhodnějších a optimálních forem mutantů kávovníků za účelem zvýšení úrodnosti, větší odolnosti proti škůdcům a chorobám, výšce rostlin nebo pro dosažení požadovaných výsledků (vyšší množství kofeinu v rostlině či úplné zablokování syntézy kofeinu

v rostlinách). Rostliny čelí extrémním potížím od nedostatečného množství minerálních látek v půdě, napadení mikrobů a problematického hmyzu až po měnící se klimatu (Augustín, 2016).

Kávovník jako monokultura, tedy jedna dominantní pěstovaná odrůda rostliny, je z ekonomického hlediska velmi výhodná v zemědělsky slabších oblastech. Při pěstování jedné preferované odrůdy kávovníku se minimalizují náklady na pěstování i zpracování. Farmáři nejsou vystaveni riziku z neznámého, z potřeby nových postupů ošetření kávovníků nebo zvýšení pracovních sil. Ale negativní vlivy pěstování monokultur mají ničivé následky na celé oblasti, kde pěstování monokultur probíhá. V monokulturách existují minimální genetické obměny. Při napadení kávovníku chorobou, dochází k velmi rychlému rozšíření na celou populaci. První problémy s kávovou rzí kolem roku 1850 způsobily, že v té době již velmi oblíbený nápoj kávu nahradil čaj. Příčinou byly zničené plantáže na Cejlonu, tehdy největšího producenta kávy na světě. Aby nedocházelo k obdobným zkázám, šlechtitelský průmysl využívá nejmodernější biologické metody pro získání potřebných odrůd kávovníků. Nejvyužívanější technikou zušlechtování kávovníků jsou kontrolovaná oplození a multiplikace ze semen vegetativní (klonální) propagace, dále metody transplantace a somatické embryogeneze. Významným problémem veškerého šlechtění je čas. Šlechtění probíhá za účelem získání odrůd, které jsou rezistentní vůči chorobám, vnějším negativním klimatickým podmínkám a především pro zvýšení okamžité komerční produkce (dosažení většího počtu zrn a větších rozměrů jednoho zrna). Ale vytváření nových funkcí rostliny pro jejich ochranu trvá příliš dlouho. Kávovníková generace trvá zhruba čtyři roky. To představuje velmi dlouhou dobu oproti mutacím ze strany mikrobů. Proto jsou mikroby efektivní a účinní při svém napadení cílené monokulturní rostliny (Molčan, 2016).

3.3.1 Škůdci kávovníků

K nejnebezpečnějším a také nejčastějším škůdcům kávovníku patří cizopasná houba *Hamileia vastatrix*, která napadá listovou zeleň a ta následně rychle opadá. Tato kávová rez se nachází ve všech oblastech určených pro pěstování kávy, kde napadá především dvě nejpěstovanější kávové odrůdy arabiku a robustu. Kvůli tomu se jedná o jednu z nejlépe studovaných chorob kávy, která má významný negativní ekonomický dopad na mezinárodní obchod s kávou (APSNET.ORG, 2017). Právě houba *Hamileia vastatrix*

zapříčinila v roce 1869 úplné zničení prakticky všech kávových plantáží na území Cejlonu (Augustín, 2016).

Dalším významným škůdcem, který napadá kávovníky je brouk *Hypothenemus hampei*. Napadá listovou zeleň a především plody. Napadení se projevuje asi 1 mm velkým narušením plodu, kudy se brouk dostane do mezokarpu mezi dvě zrna a tam narušuje strukturu kávového plodu. Dochází k černání endokarpu (pergaménového obalu) a celý plod následně začíná hnit (PLANTWISE.ORG, 2017).

K dlouhodobým škůdcům kávových plodů patří také kněžice, které jsou jedni z přenašečů kávového defektu PTD (Potato Taste Defect). Díky výzkumné práci Dr. Maria Serracina z Rwandy je dnes informovanost o daném problému i o jeho následném řešení výrazně rozšířenější. Potřeba zamezit výskyt kněžic na kávových plantážích je jednoznačná. Hlavním udávaným důvodem je skutečnost, že pouze jedno napadené zrno v celém exportovaném žoku může zničit celou tuto dodávku pro nežádoucí bramborovou pachut' (Molčan, 2016).

3.4 Sklizeň kávovníkových zrn

Kávovníkové bobule zrají kolem 9 až 14 měsíců. V oblastech kolem rovníku dozrávají nerovnoměrně v průběhu celého roku. Sběr proto probíhá také během celého roku. Směrem na sever od rovníku se sklízí od září do prosince a směrem na jih probíhá sklizeň převážně v dubnu a květnu. V nižších nadmořských výškách bobule dozrávají rychleji, a proto jsou i dříve sklízena. Sběrači následně pokračují do vyšších nadmořských výšek, kde bobule zrají delší dobu. S rostoucí nadmořskou výškou roste i kvalita výsledné kávy, protože cukry a další látky obsažené v kávovníkové slupce mají čas na vstřebání se do zrna. Celková doba sklizně jedné plantáže tak může trvat až 8 týdnů. Sběr se provádí různými způsoby v závislosti na odrůdě kávovníku, dostupnosti plantáže a kvalitě zrna. Sklizeňový rok není tedy ve všech zemích stejný. Časové rozdíly jsou uvedeny ve sklizeňových rocích u jednotlivých států produkující kávu v příloze 1.

Jak uvádí Veselá (2010), rozlišují se tři základní způsoby sklizně kávovníkových zrn:

- **Ruční sběr kávových třešní**

Jedná se o nejvíce využívaný způsob sběru třešní. Sběrači ručně trhají pouze zralé plody a na větvi nechávají ty přezralé, které se již nechají dohnít, a dosud zelené plody, ke kterým se v průběhu sklizně postupně vrací. Jde o nejšetrnější způsob sběru vůči

kávovníkovým keřům i celému tamnímu ekosystému, protože nedochází k mechanickému poškození větví ani znečišťování ovzduší sklízecími stroji. Tato metoda je ovšem finančně nejnáročnější, protože je nezbytný adekvátně velký počet sběračů pro včasný sběr zralých třešní. Sběrači jsou nejčastěji ženy, které na plantážích stráví mnoho hodin denně. Finanční zatížení je vysoké kvůli potřebě velkého množství sběračů, nikoliv kvůli vysokému finančnímu ohodnocení sběračů.

Ženy ve většině rozvojových zemích mají složitější sociální postavení než mužům. Ale existují snahy o změnu. I když pokusy o rovné podmínky na základě genderového rozlišení jsou spíše slabé, najde se několik úspěšných případů. Například Café Femenino v Peru se snaží vytvořit čistě ženské družstvo pro produkci fair trade kávy. Jde o inovativní přístup, který klade důraz na vlastnictví půdy ženami, vyzdvihuje jejich postavení a tím poskytuje sociální a politický prostor pro změnu rozdělení ekonomických přínosů pro ženy (McMurtry, 2009).

- **Strojový sběr kávových třešní**

Využití strojů pro sklizeň kávovníkových třešní je limitován strojovou dostupností na plantáž. Některé plantáže se rozprostírají ve svazích, kam se sklízecí technika nedostane. Současně s tím ve vyšších nadmořských výškách jsou kávovníky vysazovány pod vysokými stromy, které je chrání před přímým slunečním svitem, kam se těžká technika také nedostane. Všeobecně lze říci, že strojový sběr je využíván pouze na rovných plantážích v nižších nadmořských výškách u velkých farmářských společností s produkcí méně kvalitní komoditní kávou. Menší farmáři si nejsou schopni dovolit pořízení sklízecího stroje z finančních důvodů. Strojový sběr také není příliš šetrný ke kávovníkovým keřům. Projíždí přes plantáž a strhává zralé i nezralé třešně, větve i listy. Je však využíván pro jeho rychlost a nízké náklady na provoz.

- **Česání kávových třešní (Stripping)**

Sběr provádí sběrači ručně, proto je o poznání šetrnější než strojový sběr. Sběrači však vezmou celou větev do ruky, která je tímto zásahem porušena, a do koše při sběru zralých třešní přijdou i listy a zelené třešně, která by měla ještě dozrát. Tento způsob sklizně je využíván v těžko dostupných lokalitách pro stroje a u kávovníků, které jsou určené pro produkci méně kvalitní komoditní kávy. Nešetrný způsob sběru významně ovlivňuje výslednou chuť kávy.

3.5 Zpracování kávovníkových třešní

Celý proces získávání kávových zrn od samotného zasazení kávovníků, jejich ošetřování, hnojení, přes správně časově a technicky zvládnutý sběr třešní, má mnoho rizikových částí, kde může dojít k narušení nebo dokonce úplnému zničení kávovníkových zrn. Velmi kritickou fází je zpracování již sesbíraných kávovníkových třešní. Zpracování vyžaduje zručnost farmářů při třídění čerstvých třešní od nezralých, přezrálých třešní a vyskytujících se nežádoucích příměsí. Také je nepostradatelná dostatečná odborná agronomická znalost při výběru správné metody zpracování kávovníkových třešní a následně při samotném procesu získání zeleného zrna. Získáním zeleného zrna ovšem proces zpracování nekončí. Následně po precizním zabalení nejčastěji do šedesátikilových žoků a označení pytlů je káva ponechána určitou dobu, většinou i několik měsíců, v klidu. Nechává se tzv. odpočinout, kdy je potom připravená k transportu do celého světa. Proces zpracování má klíčový vliv na chuťové vlastnosti kávy, její aroma i finální cenu, za kterou je prodána (Veselá, 2010).

Zpracování kávových třešní je klíčovým bodem v produkci kvalitních zrn. Jedná se o proces, který je potřeba vykonávat svědomitě a s odbornými znalostmi. Mezi metodami zpracování nacházíme ty, které jsou přívětivější k tamním přírodním zdrojům, ale také ty, které značným způsobem zatěžují životní prostředí. Uvádí se, že zrna se z kávových třešní dostávají třemi možnými způsoby:

- **Suché zpracování (natura, dry-processed)**

První z možností je suchá varianta (natural, dry-processed), která je nejjednodušší, finančně nejméně náročná a také k životnímu prostředí nejšetrnější oproti dalším využívaným metodám. Kávové třešně jsou rovnoměrně rozprostřeny na zem, nejčastěji na betonové podlahy, a po celou dobu sušení jsou v pravidelných časových intervalech prohrabovány a obraceny tak, aby na třešně dopadalo stejné množství slunečního svitu, měly přiměřený přísun vzduchu a uschly všechna kávová zrna rovnoměrně. Na noc jsou třešně zakryta plachtou, aby nedošlo k jejich vlhnutí a tím nezačal proces fermentace. Tato procedura sušení zrn trvá až jeden měsíc. Někdy jsou využívány mechanické sušičky pro urychlení procesu. Po dosažení vhodného stupně vlhkosti, který je přibližně 11 °C, dochází k loupání slupek. Při loupání se odděluje od zrna svrchní vrstva, avšak jedna tenká vrstva - pergamon na samotném zrně stále zůstává. Pro sloupávání slupky se obvykle používá loupací stroj. Po loupání následuje třídění zeleného zrna. Dělí se podle velikosti a vizuální kvality. Suchá oloupaná zelená zrna jsou uložena do pytlů, kde až dva

měsíce odpočívají a poté jsou exportovány do celého světa. Suchá metoda zpracování se používá převážně na malých farmách u méně kvalitních káv. Prostřednictvím suché metody se do zrna během doby zpracování dostávají ze slupky a dužiny různé látky, které výrazně ovlivňují jeho kvalitu. Takto zpracovaná zrna mají silnější a výraznější tělo. Výsledná káva jde intenzivně cítit po sladké, medové až čokoládové chuti (Veselá, 2010).

- **Polopromyté zpracování (semi-washed)**

Další možností zpracování kávových třešní je polopromytá metoda (semi-washed), kde částečně dochází k promývání všech třešní. Během tohoto máčení jsou třešně roztříděna na zralé a nezralé plody. Následně jsou zralá zrna sušena na slunci a v průběhu dne pravidelně prohrabována. Někdy k prohrabování dochází každých patnáct minut, protože mokrá zrna jsou velmi náchylná a mohla by začít plesnivět. V obalové vrstvě zrna a v dužině je velké množství cukrů, které postupně fermentují a zrna dodávají jemnou avšak výraznou chuť. Někdy se takto zpracovaným kávám říká medové, protože kávové zrno má během sušení čas do sebe vstřebat přítomné cukry a finální chuť bývá velmi sladká. Samotné sušení probíhá většinou na speciálních „afrických lůžkách“, které tvoří prodyšné tkaniny natažené na bambusech. Na noc, stejně jako u suché metody zpracování, jsou kávová zrna zakrývána pro jejich ochranu před vnějšími nepříznivými vlivy (Veselá 2010).

- **Mokré zpracování (fully-washed, wet-processed)**

Třetí možností je mokré zpracování (fully-washed, wet-processed). Mokré zpracování se používá převážně na velkých kávových farmách pro dosažení velmi kvalitních kávových zrn, které jsou typické svými svěžimi, ovocnými, květinovými a více kyselými tóny. Tato metoda zpracování je velmi šetrná k samotným kávovým zrnům, během dlouhého procesu zpracování se získávají opravdu jen ty nejkvalitnější zelená zrna. Ale šetrný přístup už není vůči životnímu prostředí. Při této metodě vzniká velké množství odpadu a to především znehodnocené vody, která je použita v průběhu promývání. Oproti polopromyté metodě zde dochází k vodnímu promytí hned dvakrát. Během první vodní lázně ve speciálních nádržích dochází k selekci zralých a těžkých třešní od zelených, seschlých a jinak poškozených třešní, které nejsou vhodné pro další zpracování, protože by znehodnocovali finální produkt. Současně s prvotním tříděním třešní dochází k odstranění svrchní vrstvy slupky a části dužiny. Tento proces prvního promytí nastává

do 24 hodin po sklizni z keřů. To je důležité z důvodu, že slupka s dužinou se přichytávají k zrnům a jejich oddělení je pak mnohem náročnější a mohlo by dojít až k poškození zrna. Oloupaná zrna poté putují do kvasných nádrží ke druhému omytí, kde u zrn probíhá proces fermentace. Díky tomuto procesu trvajícího někdy až 36 hodin jsou získávána kávová zrna zcela čistá a na dotek velmi drsná. Takto očištěných zrn je docíleno pomocí enzymů, které uvolňují zbylou lepkavou vrstvu, a tato lepkavá pergamenová slupka (strukturou podobné medu) ztrácí svoji lepkavou vlastnost a odlupuje se od zrna. Jedná se o značně citlivý proces, protože doba fermentace není pevně stanovená. Je ovlivněna vnějšími vlivy, jako je okolní teplota, množství srážek, ale také množstvím zbylé dužiny a pergamenu nebo přítomností mikroorganismů v nádrži. Proces nesmí být příliš krátký, jinak by se neoddelily veškeré vrstvy od zrna a naopak nesmí být ani příliš dlouhý, jinak by mohly třešně v nádrži začít hnit. Po ukončení omývání třešní zůstanou jen zelená zrna učená pro sušení, která obsahují asi 50 % vlhkosti. Na velkých farmách zrna suší v sušicích strojích horkým vzduchem následujících čtrnáct dní. Druhou metodou sušení je rozprostření zrn na betonové podlahy, kde jsou během dne pravidelně prohrabována a obrácena, aby neshnila. Stejně jako u suchého zpracování i tato zrna se musí na noc zakrývat, aby nedošlo k jejich poničení. Ve výsledku jsou získána zelená velmi kvalitní zrna, která se nechávají na jeden až dva měsíce odpočinout. Tento způsob zpracování se využívá především u zrn druhu arabica, která jsou sama od sebe řazena mezi nejkvalitnější zrna vůbec. Současně se zelenými zrny zůstane velké množství znečištěné a znehodnocené vody, kterou již není možné opakovaně využít. Na jeden kilogram zelené kávy se spotřebuje až 150 litrů vody a další nemalé množství vody je potřeba pro každodenní umývání nádrží pro novou várku kávových třešní. Ačkoliv se jedná o nejdražší metodu zpracování s největším počtem negativních dopadů na okolí, je nejčastěji využívána. Důvodem je získání velmi kvalitních kávových zrn určených pro prodej (Veselá, 2010).

3.6 Třídění a ošetření kávových zrn

Farmy, které exportují kávová zrna, před samotným vývozem kontrolují sušená zrna, zda neobsahují nežádoucí příměsi nebo poškozená a nevhodná kávová zrna. Čištění probíhá ručním způsobem nebo je použito strojní zařízení, které je výkonnější, ale ne pro všechny farmy finančně dostupné.

Třídění zelených kávových zrn probíhá v několika stupních. Nejprve se třídí podle velikosti, následuje dělení podle hustoty. Velikost kávových zrn se vyjadřuje na stupnici od 10 do 20. V některých produkčních oblastech se používají lokální stupnice pro hodnocení velikosti kávovníkových zrn. Vždy se však jedná o třídění, kde jsou využívána speciální prosévací síta s potřebnými rozměry ok, kterými propadávají zrna potřebných parametrů. Negativním jevem při tomto procesu je fakt, že se zrna roztřídí pouze podle velikosti nikoliv však podle hmotnosti. To zapříčiní, že ve finálním výrobku se mohou opět objevit zrna poškozená. Kvalita kávovníkových zrn je tedy dána jejich fyzickými vlastnosti, kdy se mezi odborníky roznesl názor, že z velkých a těžkých zrn je vyprodukována kvalitnější káva. Proto rozměrově větší perlová zrna a tzv. sloní zrna (obří) maragogipe nejsou brána jako kazová, ale právě naopak jsou prodávána za neadekvátně vyšší cenu (Augustín, 2016).

Kvalita kávovníkových zrn je hodnocena podle celé řady dalších kritérií. Často jsou stupnice rozděleny na základě nadmořské výšky, kde byla zrna vypěstována, podle odrůdy kávovníků a metod zpracování. Nejčastějším způsobem klasifikace zrn je hodnocena podle oblastních - lokálních kritérií. U všech kávovníkových zrn před jejich zabalením do pytlů a odložením do skladů pro odpočívání, dochází k finálnímu třídění. Toto třídění je povětšinou prováděno ručně, protože lidské oko je doposud nejpřesnějším třídícím mechanismem. Avšak na některých vybraných farmách k tomuto třídění dochází za pomoci moderních třídících strojů, které pracují na principu využívání světla a rozpoznávání barev. Vyselektují se kvalitní a nekazová kávovníková zrna od poškozených, hnijících nebo chybně fermentovaných zrn, která jsou určena na prodej pro méně kvalitní kávy. Finální úpravou je ruční nebo strojové leštění zrn. Tento proces odstraní stříbrnou blanku z povrchu zrna, která po celém průběhu zpracování na povrchu zůstává. Není však doposud doloženo zlepšení kvality výsledné kávy při aplikování leštění kávových zrn, proto jeho hlavním důvodem, proč se zrna leští, zůstává jemnější povrch a lesklý vzhled, které kávovému zrně dodávají lepší estetické hledisko s namodralým odstínem zrna. Kávová zrna se pro svůj přitažlivější vzhled lépe prodávají. Většina informací obsažených v této kapitole byla získána v publikaci od Augustína (2016). Třídění zralých kávových třešní a již zpracovaných kávových zrn je vidět na obrázku 3.



Obrázek 3: Třídění kávových třešní před a po zpracování

Zdroj: kavovelisty.cz, 2016

3.7 Balení a transport kávových zrn

Kávové zrno je před zabalením zhodnoceno odborníky, kteří si z vybraných zrn připraví kávu. Horkou vodou si zalijí pomletá kávová zrna. Následně hodnotí vzhled, vůni, strukturu a především chuť výsledné kávy. Pokud odpovídá požadovanému standardu, pak je baleno do tradičních jutových nebo sisalových pytlů a určeno pro transport. Moderní možností pro balení kávových zrn je vakuování do plastu. Standardní pytel zelené neupražené kávy je nazýván žok, který odpovídá hmotnosti 60 kg. Výjimečně se používají i jiné hmotností kategorie. V Mexiku a Peru se kávová zrna balí do 69kilových pytlů, pro Kolumbii a Bolívii jsou typické 70kilové pytle a v Austrálii se obchoduje i s 20kilovými pytli. Menší rozměry pytlů jsou vhodnější pro častější manipulaci. Avšak lze se setkat i s nebalenou podobou kávovníkových zrn na světových obchodních trzích. Kávovníková odrůda Jamajka Blue Mountain je tradičně transportována mimo jiné i v pěti kilových dřevěných sudech (PICCOLONEEXISTUJE.CZ, 2017c).

3.8 Pražení kávových zelených zrn

Káva je známá a také konzumována pro její silné charakteristické aroma, kterého se docíleno právě procesem pražení. Jedná se o jeden komplexní proces, který zahrnuje mnoho dílčích činností jako je dovoz zelené kávy, čištění, třídění, vážení, transport, skladování, samotné pražení, chlazení, leštění a balení (Mastronardi, 2014). Způsoby pražení se vyvíjí od roku 1700, kdy začalo kultivované pražení. Z počátku se kávovníková zrna páčila na otevřeném ohni, později bylo využíváno železných pánví a dnes se běžně setkáváme s poloautomatickými pražičkami, které jsou díky moderním technologiím a neustálému vývoji stále přesnější a také samostatnější (Augustín, 2016).

Stále však nezastupitelnou roli v procesu pražení hraje lidský faktor. Pražení je považováno za jednu z nejdůležitějších fází úpravy kávovníkových zrn a současně za jednu z nejkritičtějších fází zpracování kávovníkových zrn. Pražič neboli coffee roaster nese odpovědnost za celou várku, která je v procesu pražení. Při neodborném pražení může být i ta nejlepší výběrová káva znehodnocena i dokonce zcela zničena. Současně však platí, že schopný pražič dokáže z podprůměrných zelených zrn získat přijatelnou kvalitu kávy. Vše záleží na zručnosti, kvalitách, mnoholetých zkušenostech pražiče a také metodě, jakou jsou pražená kávová zrna získávána. V Evropě jsou převážně využívány pražírny se speciálním rotujícím bubnem, který se během procesu pražení otáčí, a dochází tak k rovnoměrnému pražení všech zrn. Po ukončení potřebné doby jsou kávová zrna okamžitě chlazená, zabalena do označených žoků a odložena k odpočívání (Augustín, 2016). Chlazení je velmi důležitý bod procesu pražení. Existují dvě metody chlazení - chlazení vzduchem a chlazení vodou. Každá z těchto dvou metod má své přednosti a samozřejmě i negativní vlastnosti. Častěji se využívá chlazení vzduchem kvůli nižším finančním nákladům, ale také pro šetrnější zacházení se zrny (Mastronardi, 2014).

Moderní pražicí stroje jsou stále více automatizovány a lidská činnost je omezená, ale stále nenahraditelná. Každá šarže zeleného zrna, která pochází z jiného druhu kávovníku, byla upravena odlišným způsobem zpracování a byla vypěstována v odlišné geografické oblasti než ostatní, potřebuje jinou pro sebe vhodnou teplotu a délku pražení. Před samotným započatím procesu pražení hlavní várky kávovníkových zrn, pražič provede zkušební test. Upraží se malé množství daných zelených zrn na malém příručním pražiči. Tři výsledné vzorky upražené při jiné teplotě a délce pražení (light city roast, city plus roast, full city roast) jsou následně sensoricky hodnoceny a vybere se ten nejlepší, podle kterého se upraží celá šarže. Pražení kávovníkových zrn má přímý vliv na výslednou chuť, aroma a vůni připravené kávy. Tento velmi citlivý proces musí být proveden s maximální přesností a dokonalostí. Pokud by bylo použito příliš vysoké teploty, došlo by k tzv. pocení zrna. Tuky, které se nachází uvnitř zrna, by se příliš rychle dostaly na jeho povrch, kde by oxidační proces zapříčinil nepříjemné aroma podobné zatuchnutí a měl by negativní dopad na jakost výsledné kávy. Naopak při pomalém pražení s nízkou teplotou se nedokonalým způsobem praží přednostně pouze vnitřní část zrna. Následkem je nenaplnění potencionálních vlastností kávových zrn a jejich výsledný mok není plnohodnotný (Augustín, 2016).

3.8.1 Klasifikace procesu pražení a pražených zrn

Kapitola věnovaná procesu pražení a klasifikaci pražených kávových zrn je zpracovaná na základě publikace od Augustína (2016). Pražení je složitý a současně velmi rozmanitý proces, u kterého se rozlišují stupně a hloubka samotného pražení. Daným faktem je, že při stejném stupni pražení nedocílíme nikdy stejné chuti a to ani u stejného druhu kávy. Každá šarže kávovníkových zrn, která přijde do pražírny je jedinečná a nezaměnitelná. Je nutné brát velký zřetel a pozornost na správné určení ideálního teplotního stupně pro jednotlivé dávky kávovníkových zrn, které přijdou do pražícího bubnu. Ve světě se setkáváme se základní klasifikací jednotlivých stupňů pražení kávovníkových zrn, se kterými korespondují dané charakteristiky a vlastnosti připravené kávy z těchto zrn. Základní klasifikace pražení kávovníkových zrn, kterou uvádí Augustín ve své knize z roku 2016, je:

- světlé pražení – typické svojí výraznou kyselou chutí,
- střední pražení – charakteristické sladkými a čokoládovými tóny,
- tmavé pražení – s podtrhující hořkou příchutí.

Tmavé pražení se používá převážně pro kávová zrna určená na přípravu espressa, naproti tomu světlé pražení je tradičně věnováno pro přípravu filtrovaných káv. Ale žádná z příprav není nijak striktně stanovená a pražič může podle vlastních zkušeností a možností upražit kávovníková zrna na takový stupeň, který podle sebe uzná za vhodný. Pro dokonale upražená zrna musí být pražič velmi zručný, vzdělaný v oboru, proškolený a během procesu pražení využívá jak svých znalostí, tak se odkazuje na svůj zrak, čich i zvuk. Během pražení dochází k tzv. crackům, kdy se zrno zbavuje vlhkosti, začíná schnout a praskat. Po dodržení všech potřebných instrukcí a požadovaných parametrů je odměnou dobře upražené kávové zrno. V příloze 2 je zobrazené třídění kávových zrn do šestnácti kategorií podle stupně pražení. Procesem pražení se v kávě uvolňují dvě její dominantní vlastnosti a to kyselost a hořkost. Čím je káva více upražená, tím více je potlačena kyselost a vystupuje hořká chuť (COFFEEDREAM.CZ). Jak uvádí Augustín (2016) ve své knize obchodníci hodnotí kvalitu pražení a klasifikují výsledná pražená kávová zrna do pěti kategorií:

- fine roast jemné pražení,
- good to fine roast dobré až střední pražení,
- good roast dobré pražení,

- fair roast uspokojivé pražení,
- poor roast špatné pražení.

3.9 Kávový sortiment

Kávová zrna jako obchodovatelná komodita představují významný podíl celosvětového trhu. V celosvětovém měřítku se ročně vyprodukuje okolo pěti milionů tun kávových zrn. Asi 98% podíl této produkce je určen ke směně na trhu. Farmáři na kávových plantážích často ani neochutnali kávu z jejich vlastních kávovníkových zrn. Trh s kávou je rozdělen podle kvality kávových zrn. Na trhu se obchoduje s komoditní a výběrovou kávou (PICCOLONEEXISTUJE.CZ, 2017b).

- **Komoditní káva**

Trh s kávou je z 96 % tvořen obchodem s komoditní kávou, kterého se účastní především velké nadnárodní společnosti. Předními společnostmi podle Piccoloneexistuje.cz (2017b) na českém trhu, které se zaměřují na skupování komoditní kávy, jsou:

- Mondeléz International značky káv: Carte Noire, Dadák, Jacobs, Maxwell house, Tassimo,
- Nestlé značky káv: Nescafé, Nespresso, Dallmayer, Dolce Gusto, Mövenpick,
- Sara Lee značky káv: Douwe Egberts,
- Maxingvest AG značky káv: Tchibo, Jihlavanka, Davidoff Café, Eduscho,
- Procter & Gamble.

Komoditní káva se vyznačuje průměrnou kvalitou, cenou a příhodným stářím kávy. Většinou se komoditní káva vyskytuje v podobě kávové směsi, kde jsou v určitém poměru zastoupena kávovníková zrna arabiky a robusty. Poměry těchto dvou druhů kávovníků se pohybují od 100/0 až po 0/100. V případě čisté robusty, prodávané pod obchodním názvem Standard směs, se jedná o velmi nekvalitní kávovníková zrna. Velké společnosti, které se věnují obchodu s kávou, se nesnaží z kávovníkových plantáží získat nejkvalitnější zrna, ale zrna střední kvality za co nejnižší cenu, čemuž odpovídá komoditní káva. Proto i množství informací o takovéto kávě, které je dostupné pro konzumenty, je velmi omezené. Ve většině případů se dozví pouze zemi původu, ale někdy ani to není uvedeno (PICCOLONEEXISTUJE.CZ, 2017b).

Komoditní zelená kávovníková zrna jsou odebrána i lokálními a malými rodinnými pražírny, které jsou na rozdíl od velkých nadnárodních společností schopné doložit oblast, kde byla kávovníková zrna vypěstována, a především podat přesné datum pražení. Tento údaj je důležitý pro zjištění čerstvosti kávy, protože káva by se měla zpracovat přibližně do dvou měsíců od data jejího pražení. Další informací, která může být přínosná pro finálního spotřebitele a vyskytuje se na komoditních kávách, je označení kvality podle oblasti, kde byla káva vyprodukována (PICCOLONEEXISTUJE.CZ, 2017b).

- **Výběrová káva**

Objem výběrové kávy na celosvětovém trhu s kávou je zastoupen asi 4 %. Doposud nebyla standardizována žádná konkrétní a celosvětově platná definice, která by popisovala a vymezovala význam výběrové kávy. Producenti i obchodníci se však shodují v některých parametrech, které takto označená káva musí splňovat, aby u ní mohl být používán přívlastek výběrová. Jedná se o informace, které nám blíže popisují konkrétní kávovníková zrna, ze kterých se připraví výsledná káva (PICCOLONEEXISTUJE.CZ, 2017d).

Dle Piccoloneexistuje.cz (2017d) informace, které blíže specifikují konkrétní výběrovou kávu, jsou:

- země, oblast či konkrétní plantáž, kde byla kávovníková zrna vypěstována,
- konkrétní odrůda kávovníku,
- metoda zpracování,
- jméno zpracovatele,
- datum a číslo sklizně,
- datum přijetí do pražírny,
- datum pražení.

K těmto informačním údajům o kávě se při výběrové kávě klade důraz na senzorickou kvalitu, která nemusí vždy přesně korespondovat se standardy dané lokality pěstování. Kávovníková zrna jsou pro senzorické hodnocení pomletá a zalita horkou vodou. Takto připravená káva je posuzována a hodnocena na stupnici od 0 do 100 bodů. Jedna z celosvětově nejuznávanějších metod hodnocení kvality kávy je hodnotící systém Cup of Excellence. Rozpoznávají se aromatické a chuťové kvality kávy. Při degustaci, která slouží pro provádění hodnocení, jsou bodově známkovány aroma, chuť, tělo, dochuť, lahodnost, vyváženost, čistota šálku, jednotnost a celkový dojem. Při dosažení

minimálně 80 bodů je možné kávu označit za výběrovou. Dle stanov americké asociace Specialty Coffee Association of America (SCAA) je tato výběrová káva dále bodově rozdělena na: very good (80 – 84 bodů), excellent (85 – 89 bodů) a outstanding coffee (90 – 100 bodů). Komoditní kávy se v dobové stupnici pohybují mezi 50 – 79 body, někdy se můžeme setkat s velmi levnou kávou, která je nabízena především v supermarketech, tato káva nedosahuje asi 40 bodů a je označována jako nekvalitní (off grade) a je určena na výrobu instantních káv (KAVOVELISTY.CZ, 2014d). Degustace kávy, která se provádí pro její hodnocení, se oficiálně nazývá „cupping“.

- **Kávoviny**

Kávoviny jsou výrobky, které jsou získávány stejně jako káva pražením nebo odvarem různých částí rostlin. Pro výrobu kávovin však není použito ani jediného kávovníkového zrna, a proto se jedná pouze o imitaci kávových nápojů. Snahou kávovin je napodobit kávovou chuť, vůni i zbarvení. Jedná se však o produkty, které neobsahují kofein a jiné významné látky typické pro kávové nápoje. Nejběžnějšími surovinami pro přípravu kávovin jsou obiloviny (ječmen, pšenice, žito, špalda), čekanka, cukrová řepa, sója a mandle. Jedná se o samostatné produkty, které nejsou dílčí složkou kávového trhu (Augustín, 2003). Kávoviny jsou rozděleny dle použité suroviny do několika kategorií: kávovinové přísady, kávovinové náhražky, sladové kávoviny a kávovinové směsi. Všechny kávoviny, získané z různých surovin a za pomoci tradičních nebo moderních technologií, zaujímají významné místo ve světové spotřebě. Jsou užívány především z medicínských, ekonomických a náboženských důvodů. Jsou vhodnou alternativou kávy pro absenci kofeinu. Díky využití levnější suroviny než je kávovníkové zrno mají i hospodářský význam. Jedná se o plnohodnotné potravinářské produkty, které jsou bohaté na různé obsahové látky a živiny (Augustín, 2016).

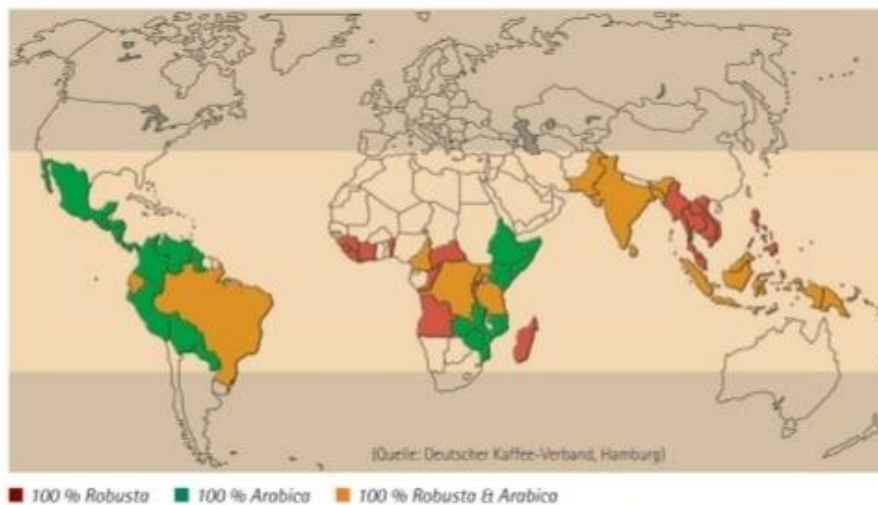
3.10 Pěstební oblasti světa

Augustín (2016) ve své knize rozděluje kávovníková zrna podle geografického původu do čtyř základních skupin:

- kávovníková zrna ze Střední, Jižní Ameriky a Mexika, která jsou známá svojí chuťovou rozmanitostí a lehčím tělem,
- zrna z oblasti Indonésie s výraznými a bohatými chutěmi, která se vyznačují těžším tělem,

- zrna pocházející z afrických a arabských oblastí jsou typická svými silnými a intenzivními chuťovými vlastnostmi,
- ostatní kávovníková zrna, která nespádají ani do jedné z výše zmíněných skupin. Jedná se o zrna například z Havajských ostrovů nebo Galapág.

Celosvětová produkce kávovníkových zrn je soustředěna do více než šedesáti států světa. Celosvětová produkce kávovníkových zrn dosáhla 151 624 tisíců 60kg žoků v hospodářském roce 2015/16. V časovém horizontu deseti let dochází k neustálému nárůstu vyprodukovaných zrn souběžně s rostoucí poptávkou po kávě (ICO.ORG, 2017).



Obrázek 4: Kávový pás pěstitelských zemí

Zdroj: gills.cz, 2017

Na obrázku 4 je vidět kávový pás s barevně odlišenými státy podle preferovaného druhu kávy, který se tam pěstuje. Zelená barva značí země, kde se pěstuje pouze arabica (Mexiko, Kolumbie, Ekvádor, Peru, Etiopie, Keňa...). Červená pole na mapě značí místa, kde probíhá pěstování robusty (Pobřeží slonoviny, Sierra Leone, Thajsko, Vietnam...) a žlutě vyznačené lokality jsou ty, kde se lze na kávových plantážích setkat s arabikou i robustou (Brazílie, Rwanda, Uganda, Indie aj.) (GILLS.CZ).

K největším producentům kávovníkových zrn dnes patří státy Jižní Ameriky s celkovou produkcí 74 420 tisíc 60kg žoků za rok 2016. Této vysoké produkce je dosaženo především vysokou produkcí v Brazílii, Kolumbii a Ekvádoru. Významným producentem je také Asie a Oceánie s roční produkcí zrn 43 110 tisíc 60kg žoků, kde téměř šedesát procent této produkce je vyprodukováno pouze ve Vietnamu. Vietnam

společně s Indonésií a Indií představují necelých 95 % z tamní celkové produkce kávových zrn. V oblasti Střední Ameriky a Mexika bylo vyprodukováno 17 740 tisíc 60kg žoků. Největší podíl na této produkci má Honduras, Guatemala, Mexiko a Nikaragua. Černý kontinent Afrika zabírá 10,8 % z celosvětové produkce kávovníkových zrn. Tamní produkce dosahuje 16 353 tisíc 60kg žoků. K největším pěstitelům patří Etiopie, Uganda a Pobřeží slonoviny (ICO.ORG, 2017).

3.10.1 Kávovníkové oblasti Střední a Jižní Ameriky a Mexika

- **Brazílie**

Ačkoliv za pravlast kávovníků je považován africký kontinent, americké státy se staly dominantními producenty a vývozci kávovníkových zrn do celého světa. Brazílie je se svými zhruba 50 000 000 žoky (60kg pytel) světovým producentem číslo jedna za hospodářský rok 2015/16. A její produkce každoročně stoupá. Takto masivní produkce kávy je jedním z důvodů proč se brazilská ekonomika řadí na sedmé místo ve světě. Předními odběrateli brazilské kávy jsou USA, Německo, Itálie a Japonsko (KAVOVELISTY.CZ, 2014a).

Brazílie je rozdělena na pět krajů, kde každý poskytuje jiné podmínky pro pěstování kávy. Kraje jsou členěny dle geografické polohy na severní, severovýchodní, střední západ, jižní a jihovýchodní. Nejvytříbenější káva pochází z jihovýchodního kraje, kde se nachází významné kávovníkové regiony jako Minas Gerais, Paraná nebo Sao Paulo. Poslední jmenovaný region je historickým centrem kávové produkce, který skýtá jedny z nejvhodnějších podmínek pro pěstování kávy arabica i výběrové kávy (BSCA.COM.BR).

Pěstování kávy má v Brazílii dlouholetou tradici. Je odhadováno, že i dnes je v kávovém průmyslu zaměstnáno přes osm milionů lidí. Především se jedná o tamní obyvatele, protože zahraniční pracovní síla je finančně náročná. Avšak v průběhu 19. století, kdy export kávy předčil brazilský export cukrové třtiny, byl nedostatek pracovní síly v kávovém průmyslu znatelný a alespoň bohatí farmáři začali zaměstnávat evropské imigranty. Rozmach kávového průmyslu měl významný dopad na ekonomiku a sociální politiku státu, kdy nastal velký rozvoj jižní části Brazílie a severní část, která se stále soustředila na pěstování cukrové třtiny, se postupně dostávala do úpadku. Na počátku 20. století produkce brazilské kávy představovalo téměř 80 % veškeré světové produkce, kdy její hlavní odběratel bylo USA. Zlom nastal v roce 1929 při Velké

hospodářské krizi, která produkci a export významně negativně zasáhla. Ve 21. století má Brazílie opět velmi silné postavení na trhu s kávou, kterému napomáhá tamní politika, který reguluje zahraniční obchod s kávou. Výrazné změny na kávovém trhu v Brazílii vnesl zákonem stanovený zákaz dovozu zelených zrn do země, který zodpovídá za poměrně vysoký podíl produkce, která je určena pro domácí spotřebu. V Brazílii také existuje národní fond Funcafé zaměřující se na výzkum a produkci kávy, díky kterému je nejen mapována kávová produkce v zemi, ale také dochází k vědeckým pokusům a výzkumům. Brazilská produkce představuje velký podíl celosvětové produkce, a proto není divu, že značná část kávovníkových plantáží produkuje zrna nízké kvality. Avšak v poslední době dochází ke zlepšení této situace a nachází se farmáři, kteří se věnují pěstování výběrové kávy, která má jednak lepší chuťové vlastnosti, ale také celý proces od pěstování po zpracování je šetrnější k životnímu prostředí (Molčan, 2016).

- **Kolumbie**

Kolumbie se řadí mezi největší producenty kávy na světě. Se 14 009 tisíci žoky kávy vyprodukovaných za hospodářský rok 2015/16 se řadí na třetí místo ve světovém žebříčku největších producentů. Kolumbie již dlouhou dobu spadá mezi tradiční producenty kávy. Začátky pěstování kávy se mapují k počátkům 19. století.

Kolumbijská káva je často označována za jednu z nejkvalitnějších káv na světě. Převážně se na tamních plantážích pěstují odrůdy arabica, pro které se tam nachází ideální klimatické a půdní podmínky. Celá země je členěna pohořím Andy a rozdělena tak do tří paralelních koridorů, kde každý nabízí jedinečné podmínky s velmi bohatou biologickou rozmanitostí pro pěstování výborné kávy (EQUALEXCHANGE.COOP).

Národní federace pěstitelů kávy (FNC) zastupuje více než 560 000 kolumbijských pěstitelů kávy. FNC stále pracuje na vylepšování strategického plánu 2015 – 2020, který byl schválen na Kolumbijském kongresu pěstitelů kávy. Tento strategický plán si bere za cíl zaměřit se na moderní, konkurenceschopný a udržitelný sektor kávy, protože odlesňování na úkor kávových plantáží a půdní eroze jsou významnými environmentálními problémy (CAFEDECOLOMBIA.COM, 2015).

3.10.2 Kávovníková oblast Indonésie a blízkých států

- **Indonésie**

Indonésie je územím, které je velmi různorodé. Je tvořeno více než 17 000 ostrovy, kde se fauna i flóra vyskytuje v neopakovatelných podobách. Tyto rozdíly jsou patrné i při pěstování kávy. Každý ostrov má jedinečné klimatické a půdní podmínky vhodné pro jiné druhy kávovníků. Vyskytuje se zde proto několik odlišných pěstebních regionů. Sumatra, jako šestý největší ostrov světa, je také plošně největší lokalitou pěstování kávy v Indonésii. Káva pocházející právě ze Sumatry je považována za nejznámější indonéskou kávu. Na rozlehlých plantážích, ale i na malých plantážích indonéských rodin se pěstuje především robusta, která nevyniká vysokou kvalitou. Rozlohou menší ostrov Jáva je naopak znám jako nejstarší lokalitou, kde se pěstuje káva v Indonésii. Jedná se především o kávu typu arabica ve výběrové kvalitě. Tamní producenti jsou si vědomi skutečnosti, že pokud chtějí dostat svoji kávu na zahraniční trh, musí vyniknout kvalitou produkované kávy. Na vysokou kvalitu pěstované kávy je zde kladen v poslední době velký důraz. Například Indonéské centrum pro výzkum kávy a kakaa (ICCRI) napomáhá pro zvýšení kvality kávy organizováním soutěží a podporou studií a výzkumu na plantážích. Především turisticky velmi známý ostrov Bali, který podobně jako ostrov Jáva, nepředstavuje velkého producenta indonéské kávy. Proto se snaží zaujmout světový trh kvalitní a jedinečnou kvalitou vyprodukované kávy. Z ostrova Bali tak pochází jedny z nejlepších, ručně zpracovaných káv s ovocnými tóny. Většina kávy, která je vypěstována a následně zpracována v různých kávových regionech Indonésie, putuje do Medanu. Medan je ústředním přístavním městem na Sumatře, kterým projde většina indonéské kávy určená na export (Molčan, 2015c).

- **Vietnam**

Produkce vietnamské kávy se v hospodářském roce 2015/16 vyšplhala až na téměř 29 000 000 šedesátikilových pytlů. Tímto vyprodukovaným množstvím kávy se udržuje Vietnam na druhém místě ve světě. Pouze Brazílie předčí celkovou produkci Vietnamu a to zhruba o 20 milionů žoků. Jedná se o významný rozdíl v objemu, ale také zásadní rozdíl je v druhu pěstované kávy. Brazílie je zaměřena na pěstování kávy arabica, kde její podíl oproti jiným druhům činí 80 %. Kdežto pěstování vietnamské kávy je až z 98 % koncentrováno na robustu (ICO.ORG, 2017).

Vietnamská káva je označována za levný, nekvalitní a všudypřítomný nápoj. Většina kávy robusta, která je dostupná na světovém trhu, je vypěstována v úrodném pásu centrální vysočiny právě ve Vietnamu. Tam se nachází pět provincií, které disponují vhodnými klimatickými podmínkami pro pěstování právě robusty. Dak Lak, Dak Nong, Ga Lai, Kon Tom a Lam Dong jsou provincie, ze kterých se do celého světa dostávají nekvalitní kávovníková zrna. Hlavními problémy, proč je vietnamská káva tak nekvalitní, je špatná technika pěstování, nadměrné užívání umělých hnojiv a pesticidů, nadměrné zavlažování a prakticky nulový zájem o udržitelný rozvoj a zlepšení stavu životního prostředí. Ovšem spousta mezinárodních společností se snaží této nekvalitní produkce využít a odkupují ji ve velkém pro rostoucí světový trh s instantní kávou a jako přídatnou odrůdu do kávových směsí. Předními společnostmi, které odkupují vietnamskou kávu, jsou Nestlé, Volcafe, Costa Coffee a Olam. Celému vietnamskému kávovému trhu nepomáhá ani vládní nařízení, které zakazuje přímý kontakt mezi zahraničními kupci a farmáři. Důsledkem toho je fakt, že komoditní vertikála vietnamské kávy je zahlcena několika mezičlánky, že je prakticky nemožné dohledat přesný původ kávového zrna (Molčan, 2017).

Největší rozmach produkce vietnamské kávy nastal po konci války roku 1975, kdy se Vietnam dostal do ekonomických problémů a pěstování kávy bylo ohroženo mnoha škůdci a chorobami. Ale díky reformě Do moi, která je někdy přirovnávána k politice „otevřených dveří“, došlo k liberalizaci hospodářství. Současně se zavedením nových odolných odrůd kávovníků vůči škůdcům a plevelům se začala zvyšovat produkce tamní kávy. Odhadem je dnes v kávovém trhu zaměstnáno okolo 2,6 milionu lidí (KAVOVELISTY.CZ, 2014b).

Avšak v okolí města Dalat se v poslední době objevují plantáže, kde jsou vysazené kávovníky odrůdy arabica, například *Typica* či *Bourbon*. Je zde přesvědčení, že v této oblasti, kde je ideální nadmořská výška a klimatické podmínky pro pěstování zeleniny, ovoce a květin, je možné pěstovat kvalitní výběrovou kávu pro domácí i zahraniční obchod (Molčan, 2017).

3.10.3 Kávovníková oblast afrických a arabských zemí

- **Etiopie**

Etiopie je považována za pravlast kávovníku, kde se vyskytovala volně v přírodě. Káva z Etiopie je považována za jednu z nejlepších na světě. Chuť kávy pocházející

z Etiopie má tóny po citrusech, kandovaném ovoci i tropickém ovoci. Nejlepší kávy zpracované mokrou metodou mají nejčistší tělo, jemnou vůni a výraznou chuť (Hoffmann, 2014).

Etiopská káva se dá rozdělit do tří skupin, podle metody jejich pěstování. Jednou skupinou je „Forest coffee.“ Ta pochází z divoce pěstované kávy, která se nachází především na jihozápadě země. Produkce těchto kávovníků je nízká v porovnání s cíleně pěstovanými rostlinami. Skupinou, která zaobírá největší objem produkce kávy v Etiopii, je „Garden coffee.“ Tyto kávovníky jsou pěstovány v blízkosti domácích obydlí. Často je využíváno umělého zastínění a občas dochází k používání umělých hnojiv. Největšího množství umělých hnojiv je však používáno u třetí skupiny kávy a to „Plantation coffee.“ Tato káva je pěstována intenzivně na velkých plantážích, kde se využívá prořezávání stromů i mulčování půdy (Hoffmann, 2014).

Pěstování kávy v Etiopii je zaměřeno především na kvalitní stránku produkce oproti kvantitativní složce. Pěstování je cílené na odrůdu arabica, které se v tamních podmínkách jedinečně daří. A to i přes to, že patří mezi pět největších producentů kávy na světě. V hospodářském roce 2015/16 vyprodukovala 6 714 tisíc žoků kávy. Export kávy do zahraničí představuje významnou část příjmů tamního obyvatelstva i nenahraditelný přínos pro státní ekonomiku (ICO.ORG).

- **Rwanda**

Rwanda nepatří svým objemem k největším producentům kávy na světě. Ačkoliv rozloha země činí pouze 26 338 km², patří jí deváté místo na světě v produkci druhu arabica. Káva patří ke stěžejním přírodním komoditám, které se zde pěstují a exportují. Káva je třetí nejvyváženejší surovinou z Rwandy. Stěžejními obchodními partnery rwandských pěstitelů jsou Japonsko a Jižní Korea (Molčan, 2015b).

Většina kávovníků nacházejících se ve čtyřech nejznámějších kávových regionech Rwandy jsou domovem především kávy arabica a výsledná zrna jsou získávána především mokrou metodou zpracování. Regiony jsou rozděleny zeměpisnou polohou na: Západní, Jižní, Východní a Severní provincii. Nejvyšší káva pochází ze Západní provincie z oblasti poblíž jezera Kivu. Kvalitní káva pochází také z Jižní provincie, kde vyšší nadmořská výška a pozvolné dozrávání kávovníkových třešní dodává finální kávě květnatou a citrusovou chuť (Molčan, 2015b).

3.11 Světový obchod s kávou

Světový trh s kávou je řízen Mezinárodní organizací pro kávu – The International Coffee Organization (ICO). ICO sdružuje exportní i importní země pro řešení problémů, kterým světový kávový průmysl čelí, prostřednictvím mezinárodní spolupráce. Členství ICO sdružuje 98 % světových producentů kávy a 83 % světových spotřebitelů kávy. Snahou ICO je zlepšení životní úrovně pěstitelů kávy v rozvojových zemích, zajištění dostatečného množství kávy a přispět ke zlepšení její kvality. Nedílnou součástí vize ICO je dlouhodobě udržitelné hospodářství v kávových oblastech světa (ICO.ORG).

Káva je světově extrémně silnou komoditou. Jedná o druhou nejvíce obchodovatelnou komoditu hned po ropě. V USA je káva dokonce nejčastější dováženou komoditou. Kávový průmysl je opravdu rozsáhlý světový komoditní řetězec, který zahrnuje výrobce, zprostředkovatele, vývozce, dovozce, pražírny a maloobchodníky a až následně se dostane k finálním zákazníkům (GLOBALEXCHANGE.ORG, 2011). Káva se během několika posledních desetiletí rozrostla do jednoho z nejpobulárnějších nápojů. Kromě toho, káva se pěstuje jako důležitá tržní plodina. Zhruba sto milionů lidí v rozvojových zemích jsou závislí na kávě, protože tvoří jejich hlavní zdroj příjmů (FUTURESKNOWLEDGE.COM, 2014).

3.11.1 Faktory ovlivňující cenu kávy

Obchod s kávou se utváří především na burzách. A to na The New York Board of Trade, kde se obchoduje s kávou arabica, a na London Stock Exchange, kde se obchoduje s robustou. Při tvorbě ceny kávy je také výrazný rozdíl pokud se jedná o komoditní kávu, která představuje více než 96 % trhu nebo výběrovou kávu. U výběrové kávy cenu určují její kvalitativní vlastnosti (chuť, vůně, acidita apod.). Cena komoditní kávy je pouze výsledkem boje prodávajících a nakupujících na burzách (KAVOVELISTY.CZ, 2014c).

Existuje mnoho faktorů, které ovlivňují cenu káva. Ta se částečně odráží ve spotřebitelské ceně, ale také ve výrobní ceně. Server Futuresknowledge.com (2014) uvádí následujících šest působících faktorů:

- **Geopolitické faktory**

Při pohledu na státy produkující kávu je znatelné, že by mohly být politicky nestabilní. Jedná se většinou o státy v rozvojových zemích. Největší vliv na posuny ceny vytváří problémy v Brazílii, Vietnamu a Kolumbii, protože produkce těchto tří zemí představuje

více než 50 % světové produkce kávy. Reakce trhu jsou rychlé, v případě výpadku dodávky z těchto zemí, tak ceny kávy stoupají.

- **Klimatické faktory**

Kávovník je velmi citlivý na povětrnostní podmínky. Aby produkce dosahovala očekávaných hodnot, musí být ideální přísun slunečního záření a adekvátní množství srážek. V případě špatných klimatických podmínek dochází k růstu ceny kávy, protože produkce nedosahuje očekávaných hodnot. Například v roce 2014 došlo k růstu ceny kávy v důsledku náhlého sucha v Brazílii. Sucho zapříčinilo ztráty v rozsahu 20 – 30 % tamních kávových zrn. Ačkoliv dochází ke globálnímu oteplování, tak v roce 2015 Brazílii postihly nadměrné mimosezónní srážky, které dále poslaly cenu kávy nahoru.

- **Světová poptávka**

Cenu utváří také velikost poptávky. K největším společnostem, které se zabývají pražením kávy, patří Kraft, Nestlé a Sara Lee. Tato trojice zpracovává více než třetinu veškeré kávy. Tyto společnosti nakupují především robustu. Kvůli tomu dochází k určitému paradoxu, že káva robusta je dražší než arabica. Ovšem kdyby se tyto společnosti rozhodly nakupovat arabiku, tak by se dal očekávat růst ceny naopak arabiky.

- **Spekulace o úrovni výroby**

Právě na The New York Board of Trade dochází každý den ke změně ceny kávy. Jde o neustálý proces, který je závislý na mnoha proměnných včetně poptávky po kávě. U Coffee („C“) futures kontraktů dochází k neustálému posunu ceny nahoru a dolů, kde největším hybatelem světových cen kávy je počasí v Brazílii. Významnou roli zde hrají spekulanti. Na burze v New Yorku obchody spekulantů dosahují 8 – 10 krát většího objemu než je skutečné množství vyrobené kávy každý rok.

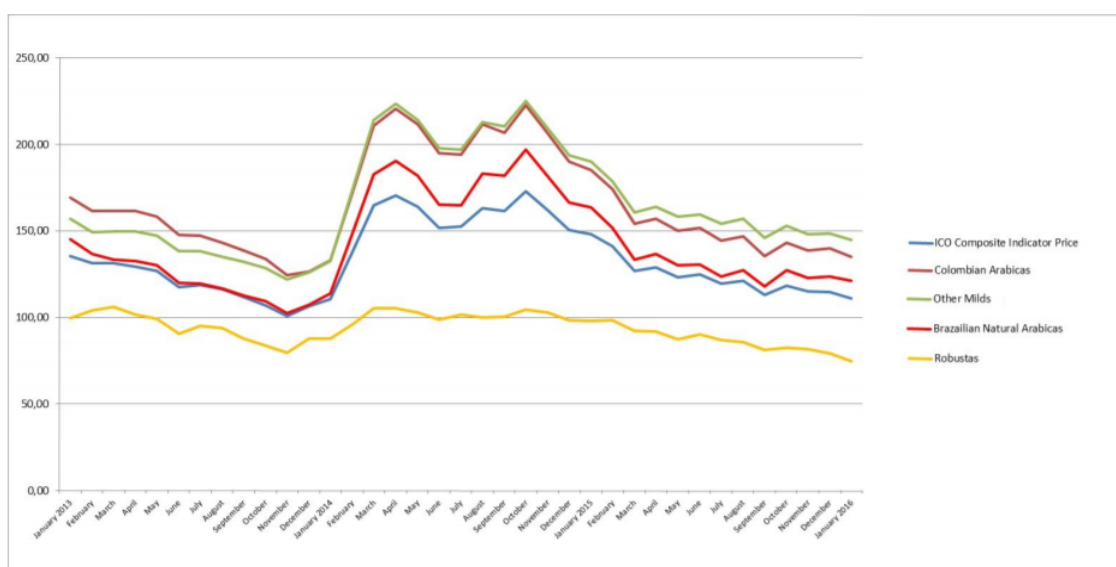
- **Cena ropy**

Růst ceny ropy významně ovlivňuje růst ceny kávy. S nárůstem ceny ropy dochází k růstu energetických nákladů, které jsou nedílnou součástí kávové produkce a především světového transportu kávy.

- **Americký dolar**

Cena kávy je kotována právě v amerických dolarech pro světové trhy. Proto je kurz USD jedním z klíčových faktorů ovlivňující cenu kávy. Pokud USD posiluje vůči jiným měnám, tak dochází k poklesu poptávky po kávě. Což vede i k poklesu ceny kávy. Protože pro obchodníky, kteří nakupují v jiné měně, tak se obchod stává dražší. Dochází především k poklesu spekulantů na burzách, kteří přecházejí na atraktivnější trhy.

Na obrázku č. 5 je měsíční vývoj cen zelené kávy v amerických centech/libru mezi roky 2013 a 2016. Světové tržní ceny jsou uvedeny ve formě ICO ukazatele pro kolumbijskou kávu druhu arabica zpracovanou mokrou metodou (Colombian Arabicas), kávu arabica z ostatních země se stejným zpracováním (Other Milds), brazilskou arabiku se suchou metodou zpracování (Brazilian Natural Arabicas), veškerou robustou, která bývá většinou zpracována suchou metodou (Robustas), a jejich vážený průměr (ICO Composite Indicator Price). Toto rozdělení kávy pro světový trh je vytvořeno a regulováno ICO (Viani, 1985). V níže položeném grafu (obrázek 5) je zřejmý nárůst cen kávy arabica od počátku roku 2014 v důsledku extrémního suchu v Brazílii. Od května stejného roku již docházelo ke stabilizaci ceny a uspokojení, že nenastanou další problémy v produkci kávy ovlivněné tímto suchem. Robusta je pěstována především v Asii a Africe, proto se na ni neprojevil tak zřetelně výkyv ceny.



Obrázek 5: Vývoj ceny kávy v amerických centech/libru

Zdroj: European Coffee Federation, 2014

4 METODIKA

4.1 Metodika – komoditní vertikála kávy

V teoretické části práce byly kromě charakteristiky kávovníku a celého procesu zpracování kávy blíže identifikovány rozdíly mezi komoditní a výběrovou kávou, kde byla použita česká a zahraniční odborná literatura, především práce Augustína (2016), Burdy (2013), Nichollse (2010) a Krejčího (2000). Využitím odborných časopisů Standart (2015, 2016, 2017) byly popsány jednotlivé pěstební oblasti kávy s jejich charakteristikami. Dále byl vytvořen výpis hlavních faktorů, které mají významný vliv na pěstování a především na utváření ceny obchodované kávy. Část práce věnovaná komoditní vertikále je zpracovaná dle prací Bečvářové a kol. (2009, 2013, 2014) a Lechanové (2006). Popis kávových druhů je částečně převzat od Davirona (2005) a zpracování kávy je napsáno dle Veselé (2010).

V samotné práci byla nejdříve definována komoditní vertikála kávy a následně analyzován vývoj světového trhu s kávou, který byl hodnocen od roku 2004. Práce využívá dostupných údajů především od Mezinárodní organizace pro kávu a Evropské federace o kávě, díky kterým byla specifikována světová produkce, export a import. Trh s kávou byl popsán i na úrovni České republiky, kdy použitá data byla získána převážně od Organizace pro výživu a zemědělství a Českého statistického úřadu. Dalším významným zdrojem pro světový trh kávy byla americká Asociace pro výběrovou kávu (SCAA). Využitím potřebných dat byl analyzován vývoj světového trhu s kávou. Jednalo se především o vývoj světové produkce a spotřeby kávy.

4.2 Metodika – dotazníkové šetření

V další části práce dotazníkového šetření orientovaného na konečného spotřebitele byly zjišťovány spotřebitelské tendence, úroveň znalostí spotřebitelů o kávě a jejich současné trendy při kupním rozhodování. Pro získání reprezentativního vzorku byl dotazník v elektronické podobě vložen na sociální síť a sběr doplněn osobním dotazováním respondentů. Snahou bylo získat relevantní segment respondentů mladší věkové kategorie, protože do ČR přichází třetí kávová vlna, která je cílena především na mladé spotřebitele.

Dotazník obsahuje část s identifikačními otázkami, kde respondent volí své pohlaví a věk. Dále je respondent odkázán na filtrační otázku, a to zda pije nebo nepije kávu. Pro

respondenty, kteří pijí kávu, bylo v dotazníku připraveno jedenáct uzavřených a polootevřených otázek. Respondentům, kteří kávu nepijí vůbec, jsou položeny tři doplňkové otázky.

Na základě dotazníkového šetření jsou zjišťovány odpovědi na šest výzkumných otázek. Na základě jejich zodpovězení jsou blíže vysvětleny spotřebitelské preference u druhů kávových nápojů, preferované místo pití kávy, ale také jaká je informovanost veřejnosti o alternativních metodách přípravy kávy, jaké faktory nejvíce ovlivňují spotřebitele při rozhodování o koupi kávy domů. A také jaké je vnímání veřejnosti příchodu kvalitní výběrové kávy na český trh. Přesná podoba dotazníku je vložena do příloh.

5 VÝSLEDKY – KOMODITNÍ VERTIKÁLA KÁVY

5.1 Komoditní vertikála kávy

Komoditní vertikála kávy má své stálé charakteristiky, které jsou typické pro všechny její zúčastněné články. I přes tyto spojitosti tvořící globální podobu komoditní vertikály existují jisté odlišnosti pro jednotlivé řetězce. Rozdíly u produkčních zemích jsou znatelné ve fázi zemědělské produkce, první a druhé fázi zpracování i u finálního obchodu mezi producenty, zprostředkovateli a odbytovými partnery (ITC, 2011).

Komoditní vertikála kávy je neustále více pod vlivem globalizace a celkovým růstem populace a snahou WTO liberalizovat světový trh. Lechanová a Bečvářová (2006, str. 8) upřesňují, že: „celý proces globalizace je komplexnější, zahrnuje nejen ekonomické, ale i politické, sociální a kulturní změny ve společnosti.“ Dále dodává, že díky těmto aspektům dochází k mnoha kvalitativním i kvantitativním změnám ve společnosti, které jsou spojené se vzájemnou závislostí dílčích subjektů mezinárodních vztahů. Dříve zavedené systémy na národní úrovni jsou dnes nahrazeny nebo alespoň doplněny mezinárodní kooperací, které jsou do značné míry neřízené a spontánní.

V rámci vývoje potravinářského hospodářství se využívá poptávkově orientovaný model, který je typický pro komoditní vertikálu kávy. Prioritním znakem tohoto modelu je zaměření se na potřeby a přání zákazníků, podle kterých jsou zpětně upravovány činnosti jednotlivých článků celého řetězce. Ústřední pozici zastupují finální články řetězce, které uplatňují své zájmy i ve fázi prvovýroby, čímž oslabují pozici kávových farmářů. Také ovlivňují nákupní rozhodování u spotřebitelů kávy. Tato dominantní pozice finálních článků řetězce negativně ovlivňuje činnosti předcházejících článků řetězce, které se stávají pouze dodavateli suroviny bez možnosti jejich vlastního zásahu do způsobu zpracování. Největší dopad je znát na samotném začátku komoditní vertikály u farmářů, kteří na farmách nerozhodují o metodě pěstování kávovníků a ani se neúčastní rozhodování o způsobu zpracování kávovníkových zrn. Poptávkově orientovaná komoditní vertikála kávy tvoří komplexní síť výroby, kde všechny na sebe navazující články řetězce spolupracují a současně se tak na sobě stávají závislé. Největším rizikem poptávkově orientovaného modelu se stává selhání vztahů (Bečvářová a kol., 2013).

V zemích, kde převládají velké kávovníkové plantáže, jako je například Brazílie, je řetězec kratší. Do vertikály není zapojeno tolik článků jako v zemích, pro které je typické velké množství malých lokálních kávovníkových plantáží, které mají jiné majitele

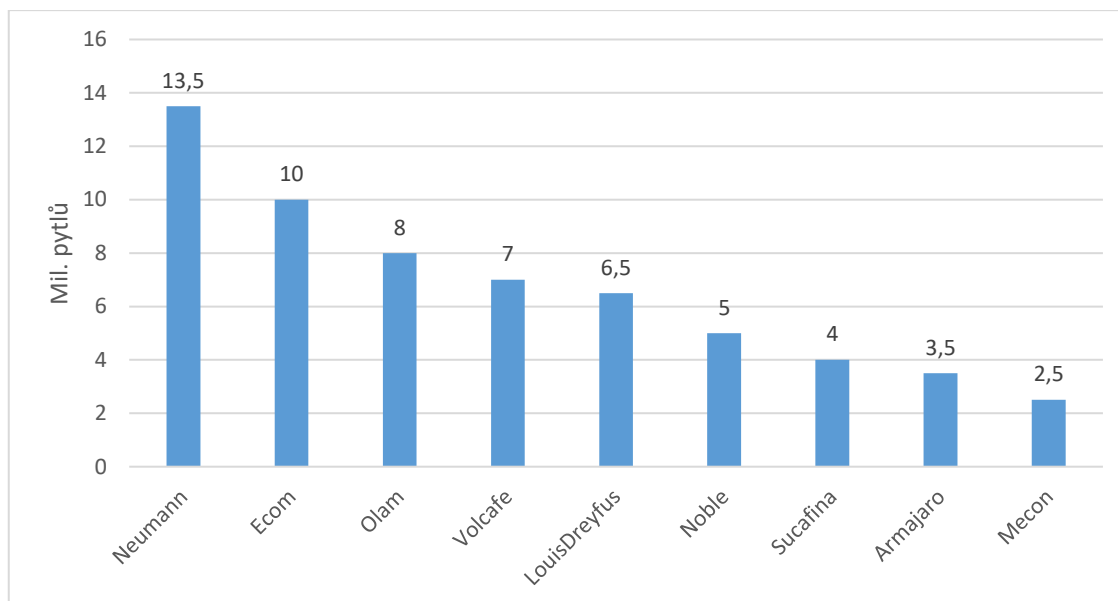
a zpracovatele. Kolumbie patří k největším producentům kávovníkových zrn, ale většina zrn pochází z malých rodinných farem. Důležitými články jsou obchodníci, kteří skupují kávovníková zrna od malých hospodářů z celé vesnice a následně je prodávají mezinárodním firmám na světových trzích (Commonwealth economic committee, 1948). Vizuální podoba komoditní vertikály kávy viz příloha 3.

5.2 Struktura světového obchodu

Důležitým krokem pro otevření a zjednodušení obchodu Evropy se zbytkem světa byla snaha o sjednocení Evropy, která započala již po první světové válce. Cílem bylo vytvořit „Spojené státy evropské“, tedy federalistický model po vzoru USA. Avšak klíčové kroky byly provedeny až po druhé světové válce, kdy hnacím motorem byla touha po udržení trvalého evropského míru. Způsob jeho dosažení bylo sjednotit celou Evropu z ekonomické strany, protože právě ekonomické konflikty vedly v minulosti k válkám (Bečvářová a Zdráhal, 2014a). V poválečné době postupně docházelo k sjednocení evropských států. Snahou bylo koordinovat hospodářskou činnost jednotlivých zemí. Podle Bečvářové (2014b) se zemědělství stalo předmětem integrace ve smyslu vytváření společného trhu, kde musela být odstraněna kvantitativní omezení a cla mezi členskými státy a společně byl řešen vztah k třetím zemím. To představovalo i počátky utváření SZP.

Evropská integrace postupně mířila k volnému pohybu zboží, osob, služeb a kapitálu. To způsobilo zjednodušení a rozšíření transportu všech těchto čtyř skupin. Současně se také přistoupilo na společnou politiku v oblasti zahraničního obchodu, což vedlo k častějším a objemově větším světovým prodejům, které se dotýkaly i kávového odvětví. Díky snadnějšímu transportu kávy do evropských přístavů a následně rychlejšímu a přesnějšímu evropskému obchodu, došlo ke zvýšení importu kávy do Evropy.

Struktura světového obchodu s kávou v Severní Americe, západní Evropě a Japonsku je velice podobná. Káva je převážně nakupována přímo od zemí exportující kávu na světových burzách mezinárodními obchodními společnostmi, které se zaměřují na obchod se zemědělskými komoditami. Největší obchodní společnosti zabývající se obchodem s kávou jsou vyznačeny v následujícím grafu:



Obrázek 6: Největší světové společnosti obchodující s kávou v roce 2010

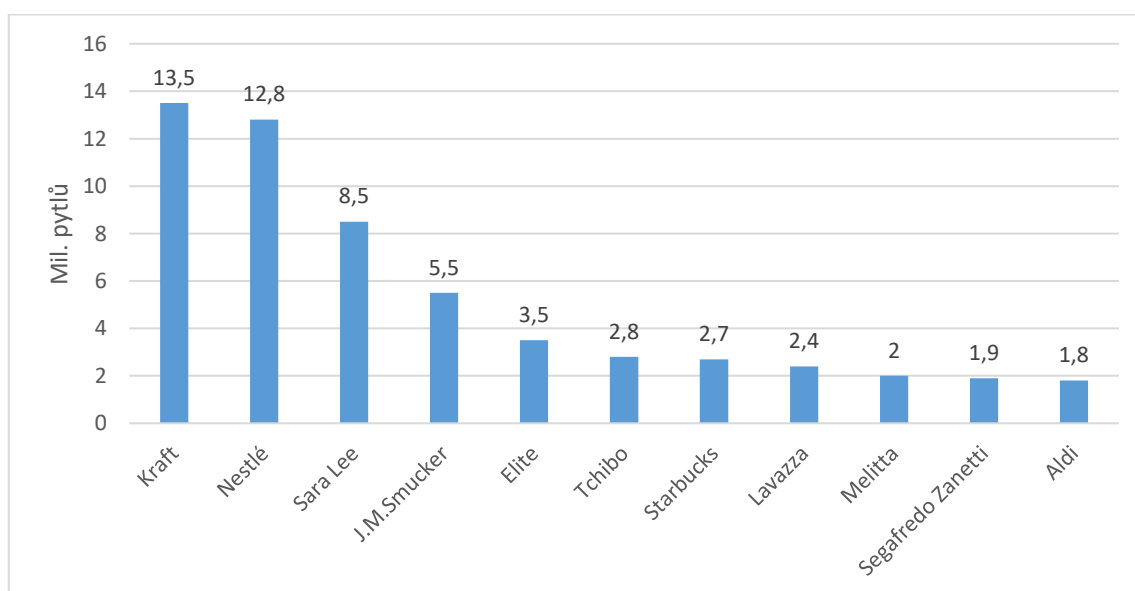
Zdroj: vlastní zpracování dle ITC, 2011

Společnost Neumann Kaffee Gruppe (NKG). NKG tvoří obchodní síť se 46 společnostmi ve 28 zemích světa a se svým 10% podílem na trhu s kávou si drží první místo jako největší společnost obchodující se zelenou kávou na světě (NKG.NET). Za rok 2010 společnost NKG dokázala odkoupit 13,5 milionů 60kg pytlů kávy. Druhou v pořadí největší obchodní společností obchodující s 10 miliony pytlů kávy za rok 2010 je ECOM Agroindustrial Corp. Kávu, která se dostane na trh, lze rozdělit dle komerčního rozřídění do tří kategorií, podle jejich kvality. První a nejvyšší kategorie, která se na trh dostane pouze v limitovaném množství, je označována jako Exemplary quality Coffee (příkladná kvalita). Další kategorie je Premium quality Coffee (prémiová kvalita), která je na trhu v omezeném množství, ale lépe dostupná než Exemplary quality Coffee. Třetí a nejběžnější kategorií je Mainstream quality Coffee (běžná kvalita). Přesné údaje nejsou k dispozici, ale odhaduje se, že 80 % – 90 % veškeré obchodované kávy na trhu spadá do třetí kvalitativní kategorie (ITC – Coffee Explores Guide). Většina kávy, která prošla společností ECOM, patří do třetí kategorie. Avšak 28 % jejich zpracované kávy je označována jako certifikovaná káva. Toto označení dodává kávě jisté kvalitativní hodnoty. ECOM se kromě obchodu s kávou zabývá prodejem kakaa a bavlníku, kde patří mezi nejlepší čtyři světové obchodníky s těmito komoditami. U všech komodit, se kterými ECOM pracuje, zasahuje do všech článků dodavatelského řetězce výrobku (ECOMTRADING.COM, 2016). Dalšími předními společnostmi jsou: Olam Coffee,

Volcafe Specialty Coffee, Louis Dreyfus Company a společnost Noble, kde obchod s kávou převyšuje 5 milionů pytlů za rok.

Od těchto nadnárodních společností je ve většině případů nakupována káva pražírny. Avšak největší pražírny v Evropě mají své vlastní vnitropodnikové společnosti, které nakupují kávovníková zrna přímo od vývozních zemí a šetří náklady spojené s vyjednáváním o nákupní ceně se zprostředkovateli. Viz obrázek 6. Malé pražírny preferují nákup kávovníkových zrn menšího množství v pravidelných časových intervalech. Při obchodování na futures trzích obchodníci nabízejí pražírnam zajištění všech nezbytných opatření pro bezproblémový transfer kávy a dodání zelené kávy od jednoho měsíce do 18 měsíců v budoucnu od provedení obchodu (ITC, 2011).

Lídrem mezi společnostmi, které zpracovávají zelená kávová zrna pražením, je Kraft Heinz. Množství zelené kávy, které je přivezeno do společnosti a následně upraženo, je 13,5 milionu žoků za rok. Produkty různých značek od společnosti Kraft se nacházejí v prodejnách ve 29 zemích světa. V těsné blízkosti je společnost Nestlé, se svými 12,8 miliony žoků za rok 2010. Tyto dvě společnosti pražením zpracovávají pouze o 1 milion žoků menší množství kávy než dalších šest předních společností, mezi které patří Sara Lee (8,5 mil. pytlů), J. M. Smucker (5,5 mil. pytlů), Elite (3,5 mil. pytlů), Tchibo (2,8 mil. pytlů), Starbucks (2,7 mil. pytlů) a Lavazza (2,4 mil. pytlů). Objem pražené kávy je v grafické podobě níže na obrázku 7:



Obrázek 7: Přední světové pražírny v roce 2010

Zdroj: vlastní zpracování dle ITC, 2011

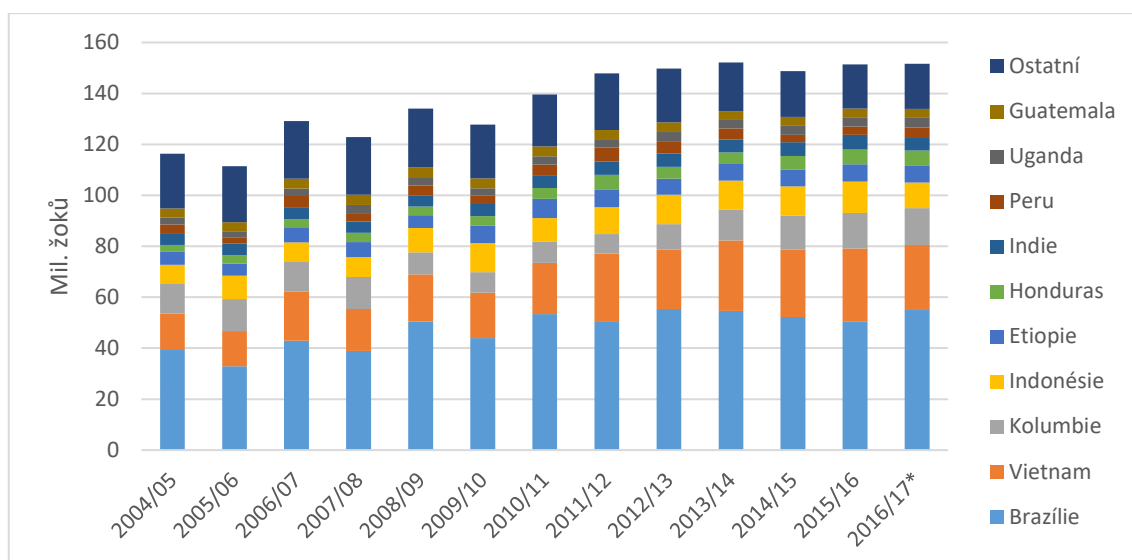
5.3 Světový trh s kávou

5.3.1 Produkce kávy

Kávová zrna patří k nejdůležitějším komoditám světového obchodu a významně ovlivňují světovou ekonomiku. Jsou hybným článkem ekonomik především v rozvojových zemích, kde tamní ekonomika je postavena na zemědělské produkci a exportu daných komodit. Kávovníky jsou pěstovány přibližně v 70 zemích světa. Produkce pouze tří zemí dohromady představuje více než 55 % veškerých kávovníkových zrn směřující na komoditní trh. Jedná se o Brazílii se zhruba 33 % světové produkce, Vietnam (12 – 13 %) a Kolumbii (8 – 9 %). Pro tyto země a mnoho dalších je pěstování kávovníků a vývoz kávových zrn do zahraničí životně důležitou součástí ekonomické prosperity. Devizové příjmy z prodeje kávy jsou významným hybným činitelem finanční stránky těchto států. U osmi států dokonce představuje průměrný podíl vývozu kávy na celkových příjmech z vývozu více než 10 % (ICOCOFFEPRG.TUMBLR.COM, 2015).

Celosvětová produkce kávy v hospodářském roce 2015/16 (produkce se uvádí v hospodářských rocích, protože doba sklizně se u jednotlivých produkčních zemí liší) dosáhla 151 438 tisíc žoků kávy. V časovém horizontu více než 10 let se produkce kávy s mírnými fluktuacemi neustále zvyšuje. Od hospodářského roku 2004/05 se celosvětově zvýšila o více než 23 % a tendence jsou stále rostoucí. Příčinou produkčního rozmachu je světová globalizace a rozrůstající se celosvětový trh, který usnadnil obchod a transport s komoditami.

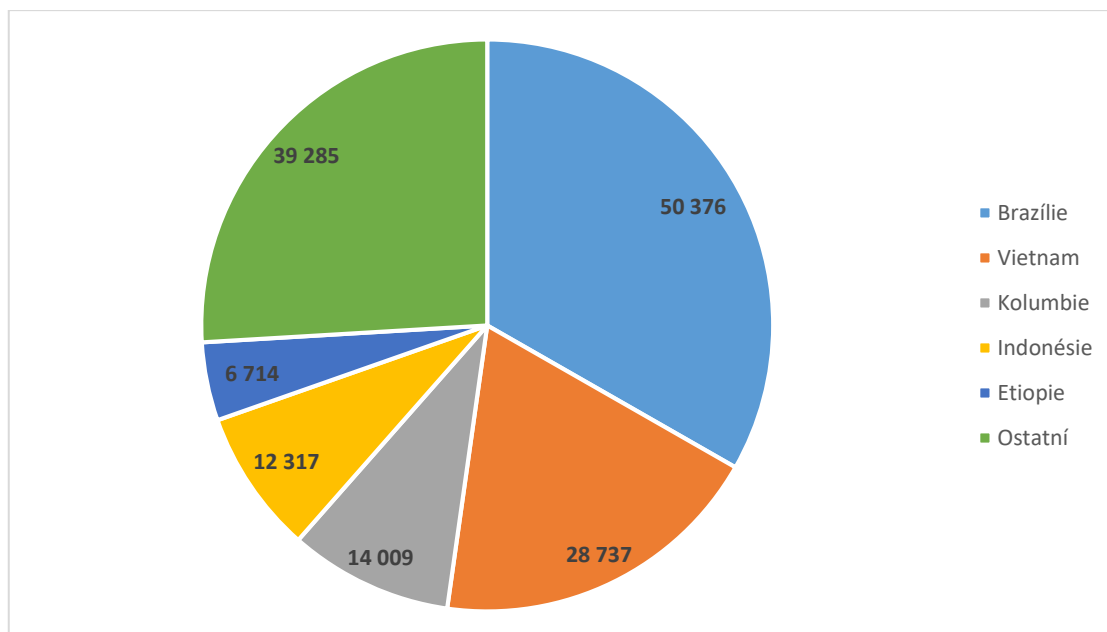
Největším producentem kávy je Brazílie se svými 50 376 tisíci žoky kávy za hospodářské období 2015/16, což představuje téměř dvojnásobek celkového objemu produkce v pořadí druhého největšího producenta, kterým je Vietnam (28 737 tisíc žoků kávy). Dlouhodobě k největším producentům kávy patří státy Latinské Ameriky. Velký podíl nese právě Brazílie, která v dlouhodobém horizontu drží první příčku v produkci. K dalším významným latinskoamerickým produkčním velmocem patří Kolumbie a Honduras. Asie se svými produkčními centry, jako je Vietnam, Indonésie a Indie, představuje také celosvětově významného hráče na poli kávové produkce. Africké státy, ačkoliv jsou považovány za pravlast kávovníku, se podílejí na světové produkci výrazně menším dílem než právě Latinská Amerika a Asie. Největší producent na africkém kontinentu je Etiopie se svými 6 714 tisíci žoky kávy za hospodářský rok 2015/16.



Obrázek 8: Největší producenti kávových zrn, *předběžný odhad

Zdroj: vlastní zpracování dle dat ICO.ORG

Na obrázku 8 je zaznamenáno 9 největších producentů kávy na světě řazených podle posledního sledovaného hospodářského roku 2015/16, jejich dvanáctiletý vývoj a předběžný odhad pro rok 2016/17. Dále je zde uvedeno množství sklizené produkce kávy v tisících žoků kávy. Největší podíl patří Brazílii (33,3 %), která je následována Vietnamem (19 %) a Kolumbií (9,3 %). Tyto tři státy představují více než 60 % světové produkce. Brazílii by i v následujících letech mělo patřit prvenství v množství vyprodukované kávy, které by mělo stoupnout až na 55 000 tisíc žoků kávy. Toto množství kávy z kávových plantáží jednoho státu by znamenalo doposud největší světový objem produkce vůbec. Brazílie za posledních dvanáct let vyprodukovala 565 470 tisíc žoků kávy. Pouze 11 328 tisíc žoků je rozdíl celkové produkce Brazílie od dalších třech největších produkčních center. Vietnam, Kolumbie a Indonésie společně vyprodukovali 576 798 tisíc žoků kávových zrn. Dalšími významnými avšak objemově slabšími státy v produkci jsou Etiopie (4,5 %), Honduras (3,8 %) a Indie (3,8 %). Jejich produkce se pohybuje mezi 5 800 až 6 714 tisíci žoky v hospodářském roce 2015/16. Mezi drobnější producenty se řadí Peru, Uganda a Guatemala, kdy jejich průměrná produkce představuje zhruba 3 500 tisíc žoků.



Obrázek 9: Pět největších producentů kávy na světě v roce 2015/16 v tisících žoků

Zdroj: vlastní zpracování dle dat ICO.ORG

Obrázek 9 znázorňuje pět největších producentů kávových zrn v hospodářském roce 2015/16. Dále je v grafu vyznačena kruhová výseč „Ostatní“, která zaznamenává produkci všech ostatních produkčních zemí světa. Produkce v tomto sledovaném období odpovídá maximálnímu vyprodukovanému objemu kávy v celé historii, kdy jsou hodnoty produkčních zemí zaznamenávány a vyhodnocovány.

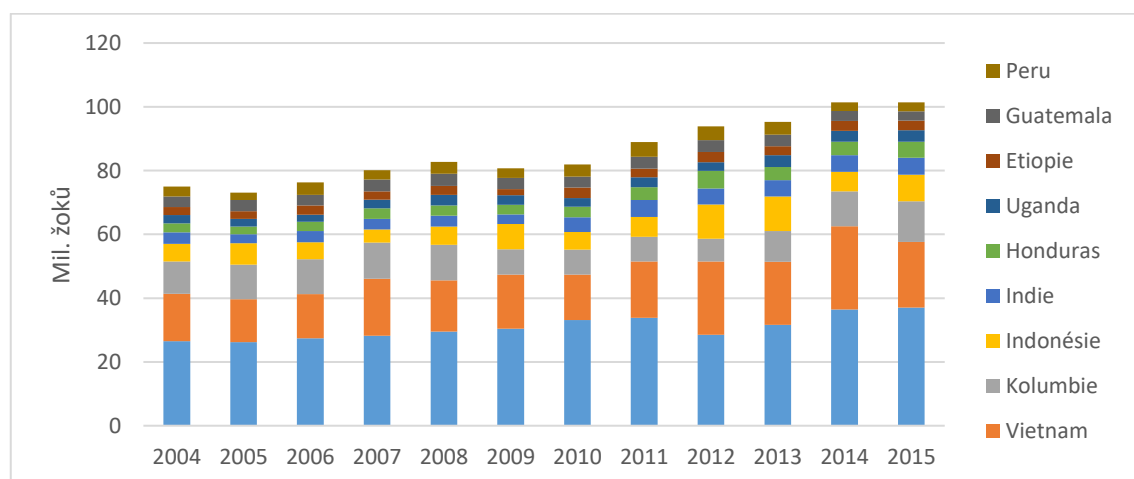
Dlouhodobě je největším producentem Brazílie, která se v posledním sledovaném období podílela 33 % na celosvětové produkci. Její nárůst produkce od roku 2004/05 do roku 2015/16 vzrostla o 22 %. Brazílie se tak drží celosvětového tempa růstu produkce, protože nárůst produkce mezi roky 2004/05 až 2015/16 se zvýšil o 23,2 %. Oproti tomu Vietnam, který se dopracoval na druhé místo světového producenta, navýšil svoji produkci za posledních dvanáct let o celých 50 %. V hospodářském roce 2004/05 představovala kávová produkce kávy ve Vietnamu pouze 14 370 tisíc žoků, ale v hospodářském roce 2015/16 již 28 737 tisícům žoků. Tento rozmach produkce by měl podle předběžných odhadů v následujících letech stagnovat nebo jen mírně stoupat. Vietnam postavil svoji produkci na pěstování odrůdy robusta, která není tak kvalitní jako arabica a nejsou kladeny tak vysoké nároky pro její produkci jako je tomu u arabiky, která se nachází na většině plantážích v Brazílii, Kolumbii a Hondurasu. Všechny asijské státy zaměřily svoji produkci na robustu, a to z důvodu jejich klimatických i půdních podmínek

nevhodných pro arabiku. Na třetím místě ve světové produkci kávy se drží Kolumbie se svými 14 009 tisíci žoků a těsně za ní je Indonésie s 12 317 tisíci žoků. O poznání nižší produkce dosahuje Etiopie (6 714 tisíc žoků).

Brazílie jako dominantní hráč na kávovém trhu má dlouhodobě rostoucí křivku v množství vyprodukované kávy. Pouze v hospodářském roce 2015/16 došlo k poklesu, ale podle predikce by měl být následující hospodářský rok 2016/17 úspěšný a produkce by měla dosáhnout až 55 000 tisíc žoků kávy, pokud nenastanou neočekávané přírodní katastrofy. Avšak několik dalších významných produkčních zemích má jiné očekávané produkční scénáře. Například ve Vietnamu, Indonésii, Etiopii i Indii je očekáván pokles tamní produkce. Což s sebou nese i možné snížení množství exportované kávy na zahraniční trhy.

5.3.2 Světový export

Rozsah exportované kávy jednotlivých zemí velmi úzce souvisí s množstvím vyprodukovaných kávových zrn v dané zemi. Významná produkční centra (Brazílie, Vietnam, Honduras) mají větší objem exportované kávy do zahraničí. Avšak nemusí to jednoznačně znamenat, že čím větší je produkce, tím větší je i podíl exportované kávy. Významnou roli zastává i domácí spotřeba, která snižuje podíl vyvezené kávy. Méně ekonomicky rozvinuté země poskytují větší podíl celkové produkce pro export, protože příjmy z prodeje kávy do zahraničí tvoří významnou část příjmů z jejich celkového vývozu.



Obrázek 10: Vývoj exportu kávy v letech 2004 - 2015

Zdroj: vlastní zpracování dle dat ICO.ORG

Stejně jako u produkce kávy si první místo v objemu exportované kávy drží Brazílie. Za rok 2015 dokázala vyvést 37 010 tisíc žoků kávy. Což představuje kolem 70 % z celkové tamní produkce. Procento není vyšší z důvodu poměrně vysoké domácí spotřebě, která je založena na tradicích a zvyklostech. Domácí spotřebu kávy navyšuje také fakt, že v Brazílii žije kolem 206,1 milionů obyvatel. Za Brazílií se drží na druhém místě Vietnam s ročním exportem 20 655 tisíc žoků kávy. Vietnamský export kávy se od roku 2004 do roku 2015 pohybuje o 10 000 – 16 000 tisíc žoků kávy níže než je tomu u Brazílie. Pouze v roce 2012 se Vietnam dokázal přiblížit objemu exportované kávy na rozdíl pouhých 5 630 tisíc žoků. Ale následující tři roky docházelo k jisté stagnaci exportu vietnamské kávy, to vedlo ke značnému rozdílu v objemu exportované kávy mezi Brazílií a Vietnamem. Brazílie předčila Vietnam o 16 356 tisíc žoků v posledním sledovaném roce 2015.

Téměř třetina veškeré kávy na trhu, která byla v roce 2015 exportována ze všech produkčních zemí, pochází právě z Brazílie. Celosvětový objem vyvezené kávy dosáhl 113 917 tisíc žoků v roce 2015. Od roku 2004 do posledního sledovaného roku 2015 se nárůst exportu kávy zvýšil o 20,02 %. Ale v porovnání let 2014 a 2015 došlo k poklesu celkového exportu kávy o 0,68 %. To předpovídá spíše stagnaci v množství exportované kávy než v pokračování jeho nárůstu. Při stále rostoucí světové poptávce po kávě to v dlouhodobém horizontu může představovat problém v podobě nedostatku kávy na světovém trhu. Nyní je Evropa pro exportní země jeden z klíčových klientů, proto se v nejbližších letech neočekává pokles nabídky. Světový vývoj exportu kávy je mezi roky 2004 a 2015 znázorněn ve výše uvedeném obrázku 10.

5.3.3 Světový import

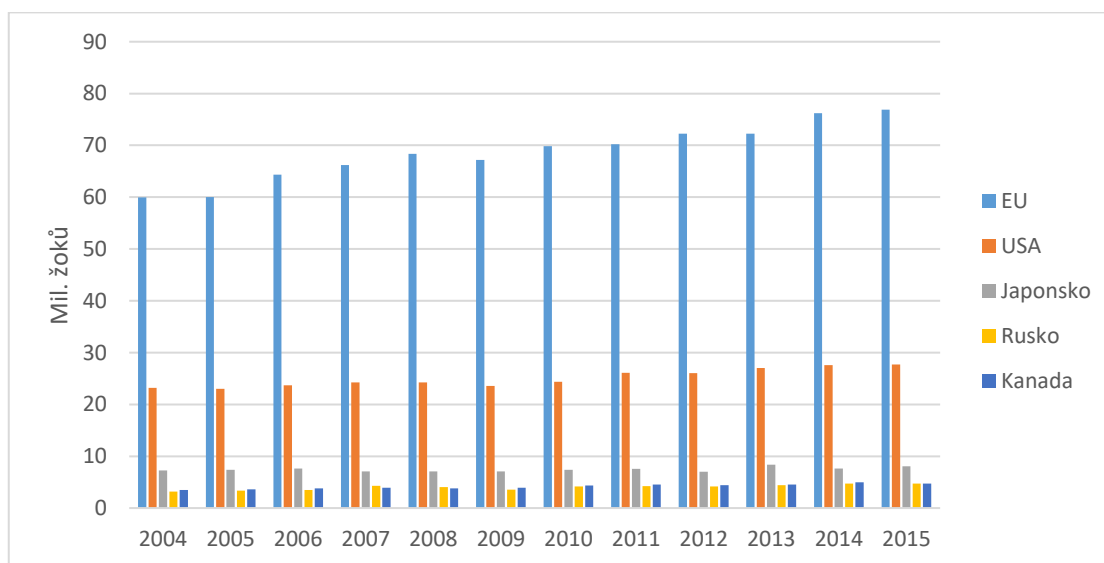
Nejdůležitějším obchodním partnerem pro exportní země je Evropská unie, kam směřuje většina vyprodukovaných kávových zrn a to především v podobě zelených nezpracovaných zrn. V roce 2015 představoval import kávy jen do Evropské unie více než 62 % veškeré importované kávy, přesně bylo dovezeno 76 886 tisíc žoků kávy. Hlavním dodavatelem kávy pro EU je Brazílie, ze které se dováží kvalitnější káva arabica. Dalším dovozcem je Vietnam, odkud pochází převážná část kávy robusta.

Významnou destinací, kam je dovážena káva, jsou dále Spojené státy americké. Z celkových 122 622 tisíc žoků kávy, které jsou přijaty importními státy, směřovalo

v roce 2015 do USA 27 708 tisíc žoků. V USA meziroční růst dovezené kávy od roku 2004 do roku 2015 představuje 1,66 %.

Třetí zemí, kam směřuje nejvíce kávy, je Japonsko. Za rok 2015 tam bylo vyloženo 8 063 tisíc žoků. Jedná se již o znatelně nižší číslo než je tomu u Evropské unie a USA. Ovšem počet obyvatel Japonska představuje zhruba 40 % populace USA a množství dovezené kávy v přepočtu na počet obyvatel je nižší pouze o 28 %. Do Japonska směřuje především velmi kvalitní a výběrová káva. Japonsko si zakládá na tradici pití čaje, ale v posledních letech dává značnou důležitost a věnuje větší pozornost právě popíjení kvalitní kávy.

Výše uvedená data jsou zahrnuta do tzv. hrubého importu země, která jsou graficky zaznamenána na obrázku 11. Jedná se o veškerou kávu, která je přijata danou zemí. Ovšem nelze hrubý import srovnávat s domácí spotřebou kávy, protože v hrubém importu je kromě domácí spotřeby zahrnut také re-export kávy. Po odečtení re-exportu od hrubého importu získáme čistý import, který nám vyjadřuje množství spotřebované kávy v dané zemi.



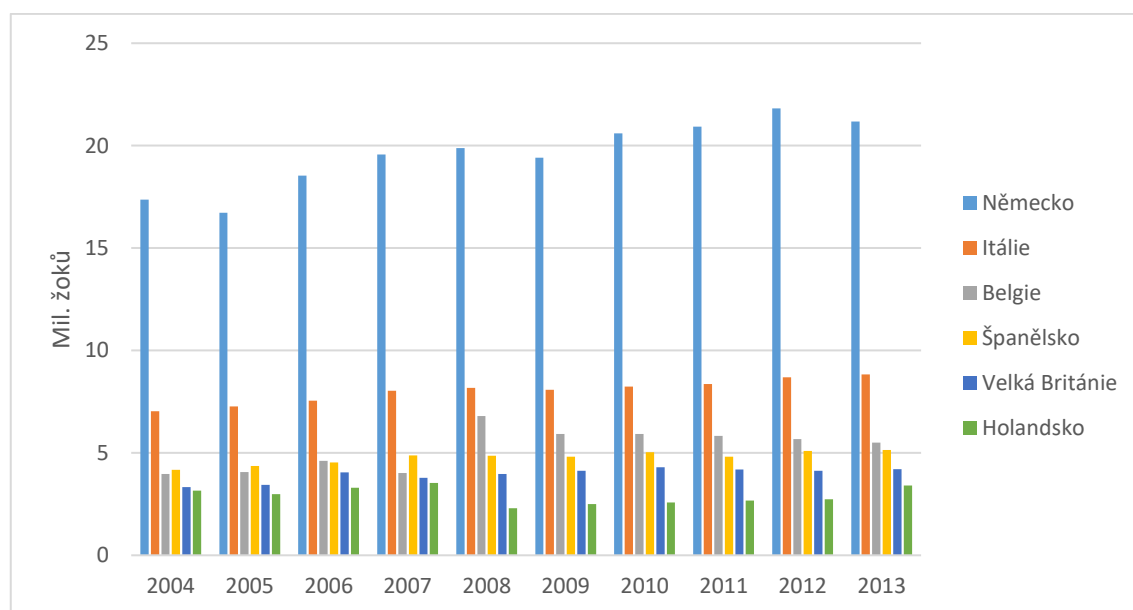
Obrázek 11: Pět největších importních destinací na světě

Zdroj: vlastní zpracování dle dat ICO.ORG

Z evropských zemí je nejvíce kávy importováno do sousedního Německa, jak je vidět na obrázku 12. Hrubý import za rok 2013 představoval 21 174 tisíc žoků kávy. Ovšem Německo současně patří k zemím, kde velký podíl dovezené kávy směřuje k dalšímu exportu nebo je uložen ve skladech jako zásoba. Jedná se o tranzitní stát díky přístavům

Hamburk a Brémy. Ty se řadí společně s přístavy v Antverpách, Janově a Terstu k předním místům pro dovoz kávy do EU.

Nejen díky dvěma významným přístavům, kterými jsou Janov a Terst, ale také pro silně zakořeněnou tradici pití kávy, patří Itálie k zemím s vysokým dovozem kávy. Import kávy do země v roce 2013 dosáhl 8 823 tisíc žoků. S podobnými hodnotami importované kávy, které se pohybují kolem 5 300 tisíc žoků, se pyšní Belgie a Španělsko (5 137 tisíc žoků).



Obrázek 12: Šest největších importních zemí v EU

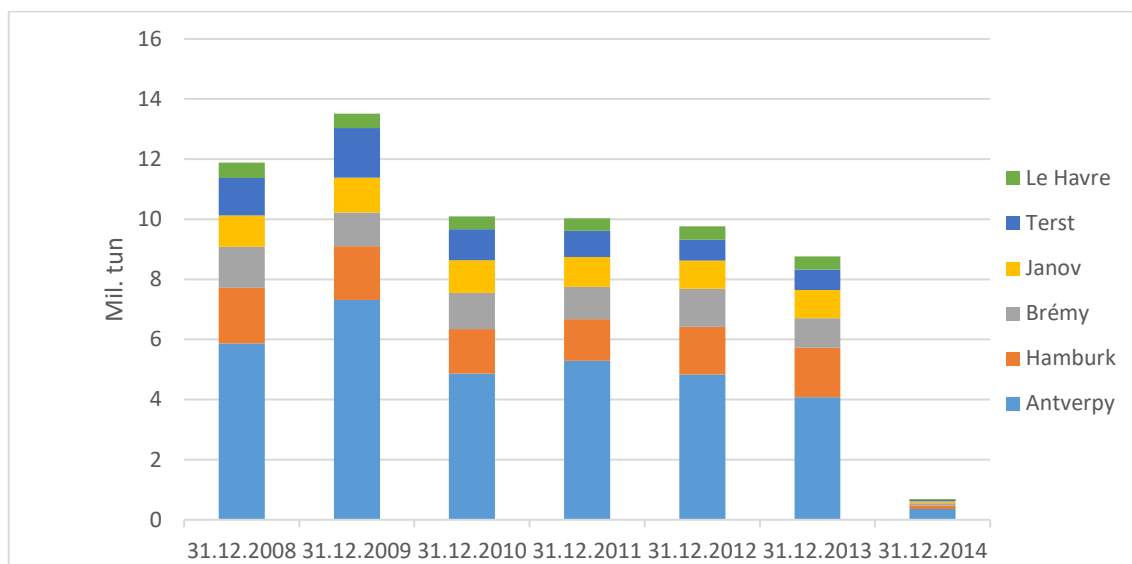
Zdroj: vlastní zpracování dle dat ICO.ORG

Jednoznačně lze říci, že největšími importními zeměmi EU jsou přímořské státy, kam se převážně vodní dopravou dováží většina kávy směřující na evropský trh. Káva je následně exportována především do vnitrozemských států nebo je uchována v přístavu jako zásoba.

5.3.4 Zásoby kávy v EU

Zásoby kávy jsou uskladněny v evropských přístavních městech, kam jsou dovezeny z produkčních zemí. Jedná se o strategické místo pro jejich další transport. Celkový objem zásob, který byl ke dni 31. prosince 2014 uskladněn v šesti ústředních evropských přístavech, představuje množství 689 446 tun kávy. Množství uskladněné kávy v jednotlivých přístavech jsou zaznamenány na obrázku 13. Antverpy se již dlouhodobě

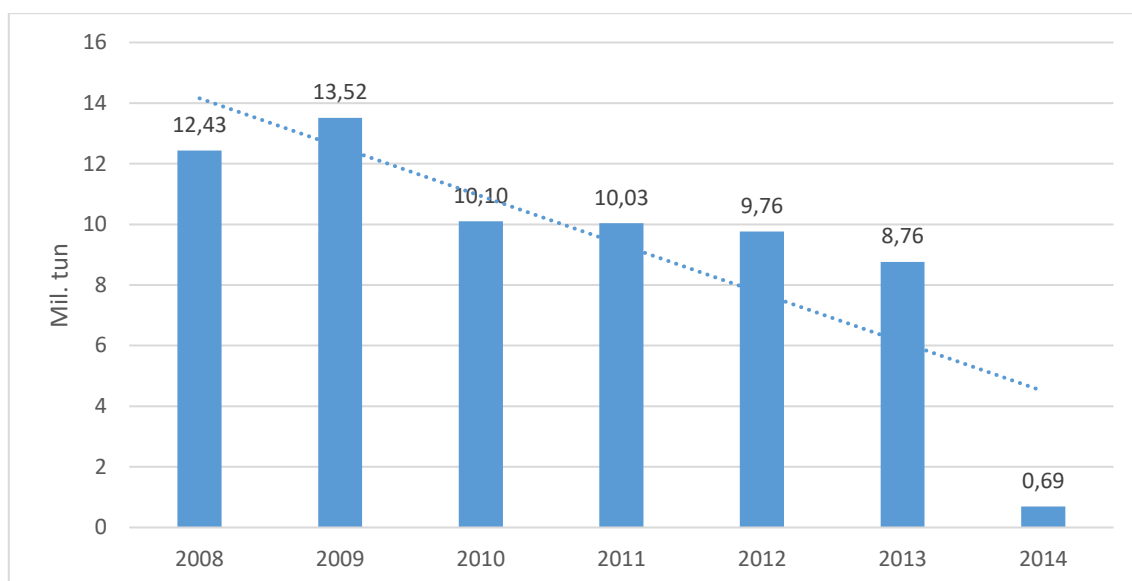
řadí mezi centrální evropská místa, kde se skladuje káva. V letech 2008 až 2014 bylo v Antverpách uskladněno vždy kolem 50 % veškeré kávy směřující do Evropy. Predikce vytyčují stále stejné tendence v podílu kávových zásob uskladněných právě v Antverpách. Po Antverpách se největší zásoby kávy nacházejí v Německu v přístavu Hamburk (109 791 tun) a v přístavu v Brémách (77 410 tun).



Obrázek 13: Objem zásob kávy dle jednotlivých skladovacích míst v Evropě

Zdroj: vlastní zpracování dle European Coffee Federation, 2014

Mezi roky 2008 a 2013 docházelo k mírným výkyvům v množství uskladněné kávy v evropských přístavech, kde meziroční trend v množství uskladněné kávy měl klesající tendenci. V roce 2009 dosáhl celkový objem uskladněné kávy 13 517 603 tun a v roce 2013 byly sklady zaplněny 8 761 178 tun kávy. Velká změna v množství uskladněné kávy však nastala v roce 2014. Objem uskladněné kávy v evropských přístavech klesl o neuvěřitelných 92 % během jednoho roku na pouhých 689 446 tun. Kapacitní změny jsou znatelné na obrázku 14, kde spojnice trendu má jasně klesající směr.



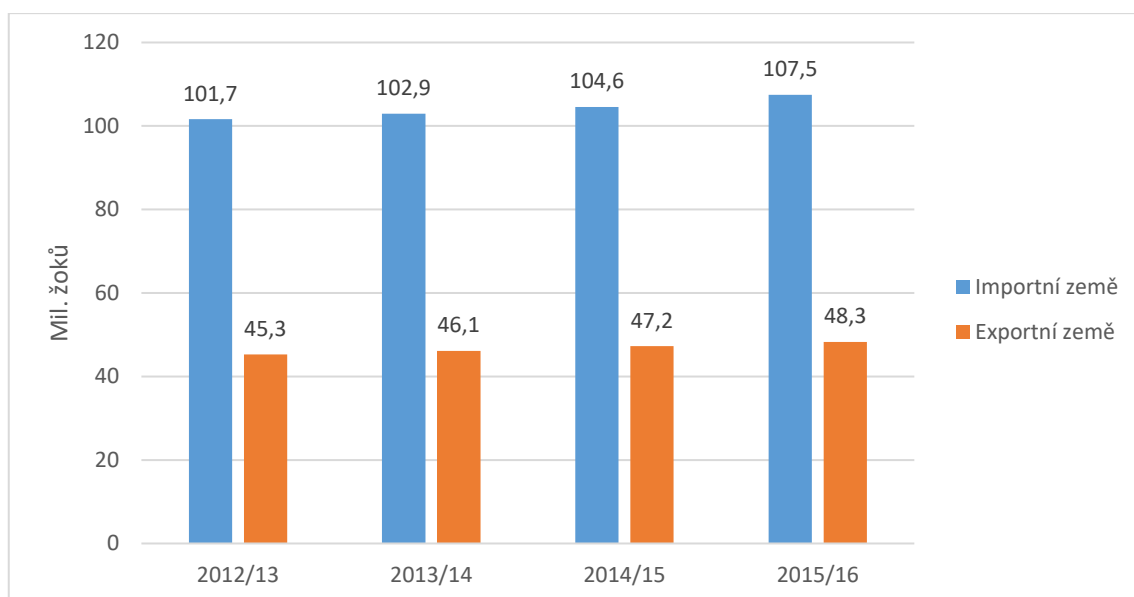
Obrázek 14: Vývoj celkových zásob v Evropě (2008 - 2014)

Zdroj: vlastní zpracování dle European Coffee Federation, 2014

5.3.5 Spotřeba kávy

Světová spotřeba kávy má dlouhodobě rostoucí tendenci. V hospodářském roce 2015/16 dosáhla dosud nejvyšší hodnoty, 155 713 tisíc žoků, což představuje 2,5% navýšení spotřeby oproti předchozímu hospodářskému roku 2014/15. Kumulativní průměrná míra růstu (CAGR) spotřeby v letech 2012/13 až 2015/16 jsou 2 %. Vyššího růstu spotřeby nastává v zemích, které vyvážejí kávu. CAGR spotřeby těchto exportujících zemí v letech 2012/13 až 2015/16 jsou 2,1 %. CAGR spotřeby importujících zemí dosáhla „pouze“ okolo 1,9 %.

Růst spotřeby kávy v exportujících zemích není přímo úměrný s růstem produkce ve vybraných zemích. Například meziroční růst produkce kávy ve Vietnamu je na úrovni 6,28 % a současně s tím meziroční průměrná domácí spotřeba kávy je 8 %. Mezi stejnými roky 2012/13 a 2015/16 vzrostla průměrná roční spotřeba kávy také v Guatemale o 2,7 %, ale ve stejném sledovaném období zde došlo k poklesu produkce kávy o 3,71 %. Mezi faktory, které zapříčinili nárůst spotřeby kávy v samotných exportujících zemích, patří snaha o zvýšení kvality života tamních obyvatel, vyšší vzdělanost v oblasti kávy a státní zásahy podporující zvýšení domácí spotřeby, které vedou k lepší ekonomické stabilitě státu.

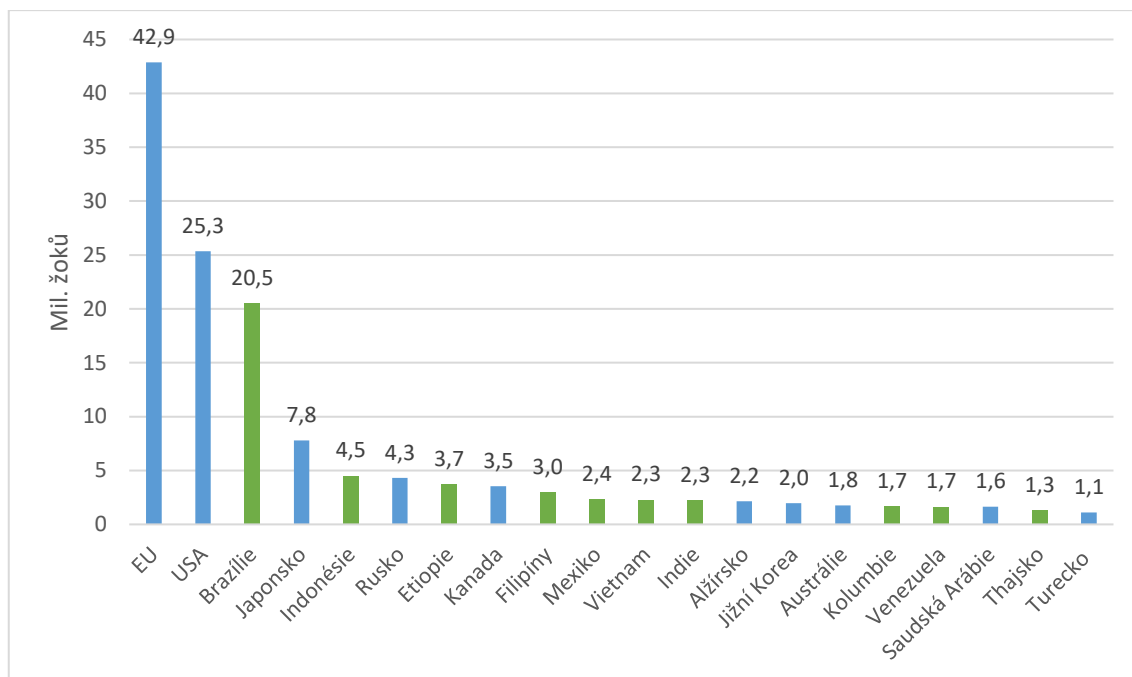


Obrázek 15: Vývoj spotřeby kávy v exportujících a importujících zemích (mil. žoků)

Zdroj: Vlastní zpracování dle dat ICO.ORG

Stále se však domácí spotřeba kávy exportujících zemí podílí na celosvětové spotřebě kávy asi třiceti procenty. Většinový podíl (68,9 %) je spotřebován čistě importujícími zeměmi. Na obrázku 15 je znatelný rozdíl ve spotřebě kávy mezi exportujícími a importujícími zeměmi očividný.

V níže položeném obrázku 16 je vidět, že největší konzument kávy je EU, která za hospodářský rok 2015/16 spotřebovala 42 887 000 žoků kávy. EU je největším trhem se zemědělskými produkty dováženými z rozvojových zemí, protože patří k prvním, kdo poskytly bezcelní a kvótami neomezený přístup produktů z rozvinutých zemí na svůj trh. Zemí, která se v roce 2015/16 podílela na světovém trhu spotřeby kávy na předních místech, je USA se svými 25 341 000 žoky kávy. Ta je následována exportující zemí Brazílie (20 500 000 žoků kávy), kde konzumace kávy v hojném množství je již tradiční záležitostí. Její průměrná roční míra růstu spotřeby mezi lety 2012/13 až 2015/16 činila pouze 0,3 %. Již v hospodářském roce 2004/05 představovala domácí spotřeba 14 946 000 žoků kávy. Podle dat ICO průměrná spotřeba kávy na obyvatele v Brazílii dosahuje 5,9 kg pro hospodářský rok 2015/16.



Obrázek 16: Světová spotřeba kávy dle zemí (2015/16)

Zdroj: Vlastní zpracování dle ICO.ORG

Významný spotřebitel kávy na mezinárodní úrovni je Německo, kde spotřeba kávy činí 9 378 000 žoků za rok 2013. Dalšími státy, kde roční spotřeba kávy přesáhla hranici 5 milionů žoků, jsou Japonsko, Francie a Itálie, viz příloha 4.

Situace je poněkud jiná, pokud se podíváme na průměrnou spotřebu kávy na obyvatele. Místem, kde si lidé v průměru dopřávají největší množství kávy, je Skandinávie. Podle serveru caffeineinformer.com (2017) konkrétně ve Finsku každý obyvateľ spotřeboval za rok 2013 kolem 9,6 kg kávy a v Norsku se spotřeba kávy pohybovala kolem 7,2 kg. Výrazně nadprůměrnou spotřebou kávy se pyšní také Holandsko, Slovinsko, Rakousko, Dánsko a Německo, kde u všech těchto zemí spotřeba kávy za rok 2013 přesáhla 5 kg na osobu, viz příloha 5. České republice patří 33. místo se spotřebou 2,3 kg kávy na osobu.

5.4 Český trh s kávou

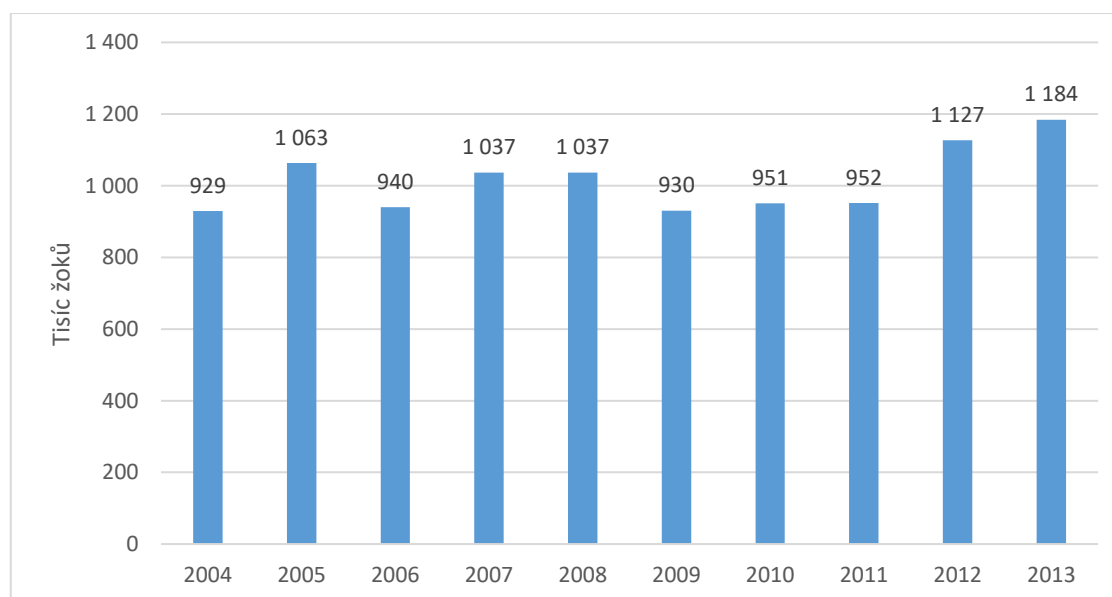
5.4.1 Import kávy do České republiky

Česká republika jako člen EU od roku 2004 je ovlivněna společnou zemědělskou politikou, která formuje zemědělskou produkci i obchod jak v rámci EU, tak i ve vztahu s třetími zeměmi. Prostřednictvím SZP neustále dochází ke snaze pro zlepšování

podmínek prosperity zemědělských producentů a také k formování potravinového hospodářství na bázi agrobiznisu. Typické pro agrobiznis je začlenění více navazujících i předcházejících fází do procesu zpracování a obchodu s danou komoditou, ale také rostoucí vliv navazujících fází na strukturu dodávek zemědělské suroviny (kávových zrn) pro další zpracovatelský průmysl, který se ovlivněn poptávkou (Bečvářová a kol., 2009).

Vlivu SZP, který se ČR přímo dotkl po vstupu do EU, předcházela celá řada faktorů, které působily a usměrňovaly další vývoj české zemědělské produkce a obchodu se zemědělskými komoditami. Podstatný vliv mělo v polovině roku 1990 odstranění záporné daně z obrátu u potravin. Došlo ke zvýšení spotřebitelských cen (jednorázově až o čtvrtinu původní ceny). Hladina příjmů obyvatel stagnovala, což vzájemně se zvýšením cen především základních potravin vedlo k významnému poklesu spotřebitelské poptávky po potravinách. S poklesem poptávky po základních potravinách logicky klesla poptávka i po luxusních statcích, ke kterým řadíme kávu (Bečvářová a Zdráhal, 2014a).

Ani dnes Česká republika nepatří k předním zemím s největším odbytem kávy. Avšak jako člen Evropské unie je součástí největší importní destinace na světě. Do EU bylo v roce 2013 dovezeno 72 237 000 žoků kávy, avšak Česká republika se na tomto importu podílela pouze necelými dvěma procenty.

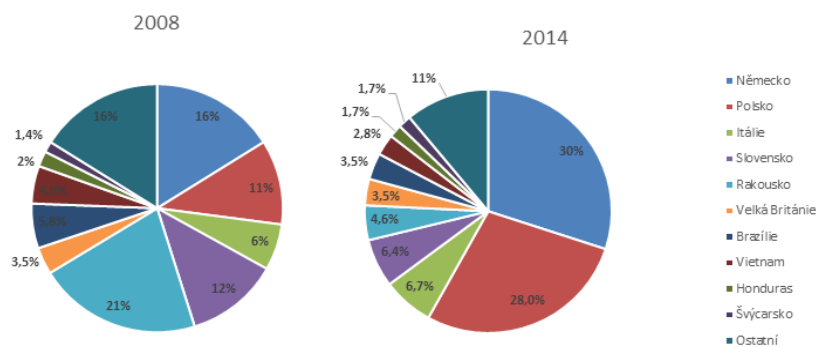


Obrázek 17: Import kávy do ČR (2004 - 2013)

Zdroj: vlastní zpracování dle dat ICO.ORG

Na obrázku 17 je vidět vývoj dovozu kávy do České republiky v rozmezí let 2004 až 2013. Dovoz fluktuje kolem 1 015 000 žoků kávy za rok, kdy největšího objemu bylo dosaženo v roce 2013 a budoucí odhady mají dále rostoucí tendence. Vysokého dovozu bylo docíleno také v letech 2007 a 2008, tedy těsně před ekonomickou krizí, kdy import kávy představoval 1 037 tisíc žoků. Ekonomická krize v roce 2008 měla negativní dopad v následujících pár letech i na dovoz kávy. V roce 2009 bylo dovezeno rekordně nízké množství kávy (930 tisíc žoků), ale již od následujícího roku došlo opět k postupnému nárůstu dovozu a nyní se ČR pohybuje nad hodnotou jednoho milionu žoků dovezené kávy. EU má od roku 2004 stále rostoucí tendenci importu kávy. ČR se tohoto trendu také drží, pouze ekonomická krize roku 2008 ji na pár let pozastavila.

Hlavními partnery ČR, od kterých odebírá kávu, jsou evropské transportní státy. Většina kávy na českém trhu pochází z Německa, Polska a Itálie. V roce 2013 čtvrtina importované kávy do ČR pocházela právě z Německa, dalších 15 % z Polska a 10 % z Itálie. Německo a Itálie patří k hlavním partnerům, od kterých odebíráme kávu, díky jejich přístavům, kam míří většina světové kávy určená pro evropský trh. Více než 5% podíl dovezené kávy pochází z Rakouska, Velké Británie a také z produkční země Brazílie. Pouze o jeden rok později, tedy v roce 2014 došlo k zúžení portfolia zemí, od kterých ČR odebírá kávu. Německu připadlo hned 30 % a Polsku 28 % veškeré importované kávy do tuzemska. Na obrázku 18 je znázorněn procentní podíl dovezené kávy do ČR podle jednotlivých importních zemí v roce 2008 a 2014. V roce 2014 více než 50 % importované kávy pocházel pouze ze dvou zemí a to z Německa a Polska. Rok 2008 je charakteristický větším podílem importované kávy od více dovozců. Hned čtyři státy (Rakousko, Německo, Slovensko a Polsko) obstarávaly více než 10 % z celkového dovezeného množství kávy.



Obrázek 18: Porovnání podílu dovezené kávy do ČR z importních zemí v letech 2008 a 2014

Zdroj: vlastní zpracování dle dat ICO.ORG

Kávu lze transportovat z exportních zemí v různých podobách. Z produkčních zemí se nejčastěji káva vyváží jako zelená nepražená zrna a až v importních zemích dochází ke zpracování kávy pražením. Česká republika nejvíce spolupracuje, jak již bylo zmíněno výše, s Německem. Odkud je však dováženo nejvíce pražené kávy a kávových extraktů. Podobnou obchodní bilanci má Česká republika s Polskem, které do ČR za rok 2013 dovezlo téměř 5 500 tun pražené kávy, kávového extraktu a esencí. Dovoz zelené kávy, pražené kávy a kávových výtažků s esencemi je znázorněn v tabulce č. 1. Podle European Coffee Federation (2014) je za rok 2013 největším dovozcem zelené kávy do České republiky světově největší producent a současně exportér Brazílie. Zhruba poloviční množství dovezené zelené kávy oproti Brazílii pocházelo z Vietnamu (2 864 tun) a asi třetinové množství dovezené kávy z Hondurasu (1 680 tun). To poukazuje na fakt, že většina kávy směřující do ČR přímou cestou z produkčních zemí je v podobě zelených zrn a káva transportovaná přes jinou evropskou zemi se do ČR dostává již zpracovaná v podobě pražené kávy nebo kávového výtažků či esencí.

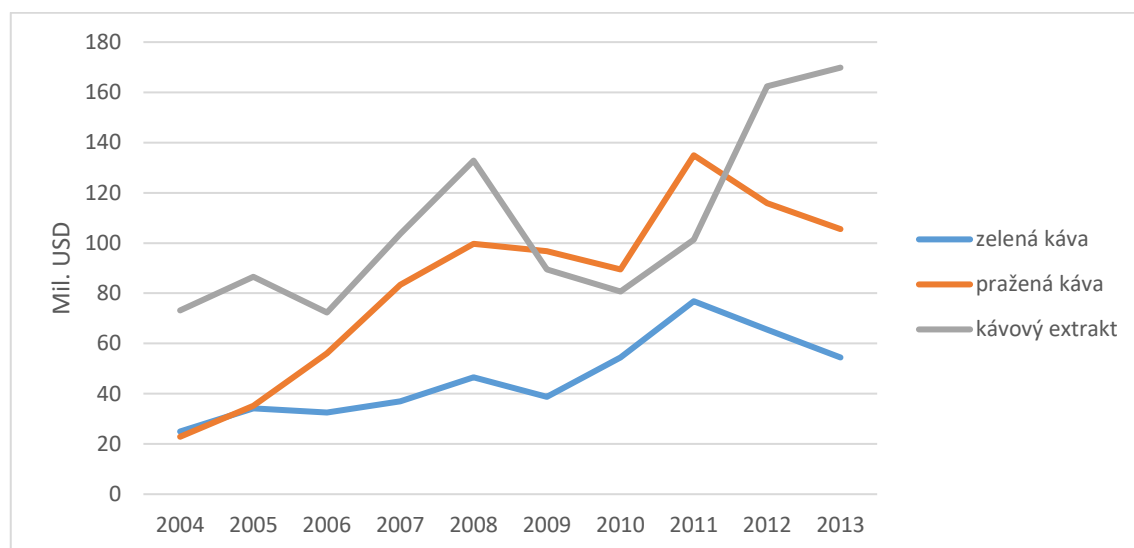
Tabulka č. 1: Dovoz kávy do ČR v roce 2013

zelená káva	tuny	pražená káva	tuny	výtažky, esence	tuny
Brazílie	5 010	Německo	5 189	Německo	6 240
Vietnam	2 864	Polsko	4 678	Velká Británie	3 277
Honduras	1 680	Rakousko	1 568	Španělsko	1 436
Indonésie	1 329	Itálie	856	Polsko	817
Sierra Leone	886	Slovensko	774	Švýcarsko	353
Ostatní	5 548	Ostatní	2 360	Ostatní	800
Celkem	17 316	Celkem	15 424	Celkem	12 923

Zdroj: vlastní přepracování dle European Coffee Federation, 2014

Káva dovážená do České republiky se podle FAO dělí do pěti kategorií, podle podoby, ve které je káva přivezena. Jedná se o zelenou kávu, praženou kávu, kávový extrakt, kávové náhražky a kávové slupky. Jak je znázorněno na obrázku 19, tak v roce 2013 nejvyšší hodnoty dosáhla dovezená káva do ČR v podobě kávového extraktu, který se používá především pro přípravu instantní kávy. V tomto roce se hodnota dostala na 169 853 tisíc USD. Hodnota importované kávy je uváděna v amerických dolarech, protože světový obchod s kávou se uskutečňuje v této měně. Dále se v roce 2013 káva do ČR dostala v podobě pražené kávy v hodnotě 105 602 tisíc USD a až na třetí příčce se umístila káva zelená (54 491 tisíc USD). Hodnota importovaných kávových náhražek

a kávových slupek nedosahuje statisticky zajímavých hodnot a proto nejsou ani uvedeny na obrázku.



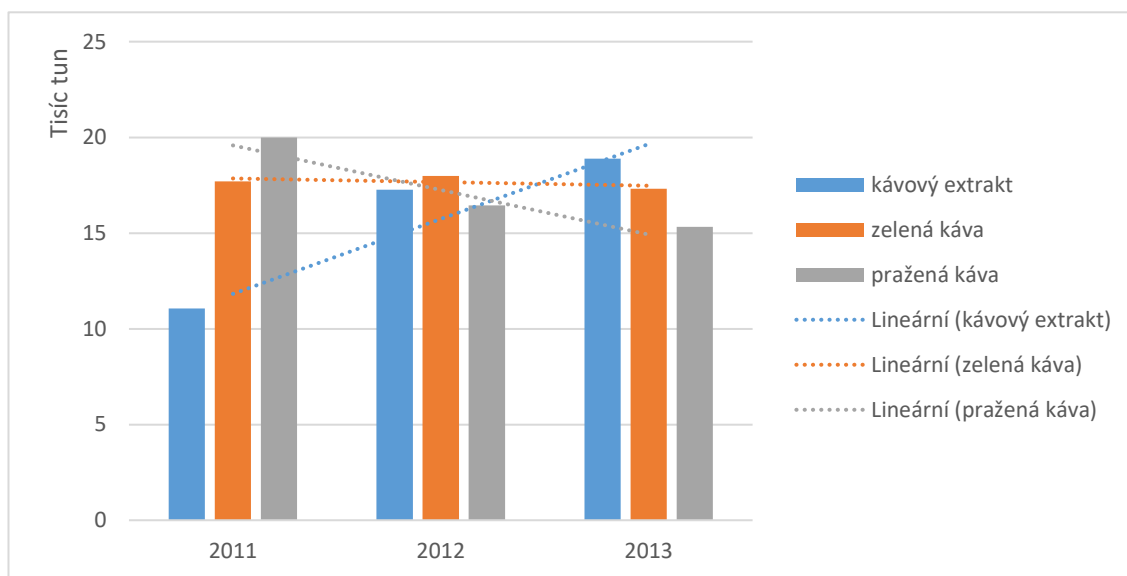
Obrázek 19: Vývoj hodnoty importované kávy do ČR v letech 2004 – 2013

Zdroj: vlastní zpracování dle FAO.ORG

Vývoj dovezené kávy ve všech podobách i jeho hodnota měla mezi roky 2004 a 2013 kolísavý charakter. U zelené kávy je zřejmé, že její hodnota se držela po celou dobu o desítky hodnot níže, než tomu bylo u pražené kávy i kávových extraktů. Mezi roky 2004 a 2008 je postupný nárůst hodnoty zelené kávy, ale rok 2009 znamená pokles její hodnoty z důvodu ekonomické krize, která ČR zasáhla. Období dvou let 2010 a 2011 má již zase rostoucí tendenci, která následuje trend rostoucí poptávky i spotřeby v ČR. Zajímavé má situace v posledních letech (2012 a 2013), kdy je opět zřejmý pokles hodnoty zelené kávy. Ten však není způsoben poklesem spotřeby nebo výraznými změnami ceny kávy, ale zvýšením dovezené výběrové kávy do ČR. Ta se dováží především v podobě zelené kávy (popřípadě pražené kávy) a to často přímou cestou od farmáře k obchodníkovi, který si ji nechá poslat nebo si pro ni dokonce jezdí na plantáže osobně. Obdobná situace je v případě pražené kávy, která má od roku 2004 postupný nárůst své hodnoty v ČR, ale v roce 2012 nastal pokles. Výběrová káva je tedy do ČR dovážena na úkor zelené a pražené kávy, ale v celkovém důsledku to značí navýšení kvality dovážené kávy.

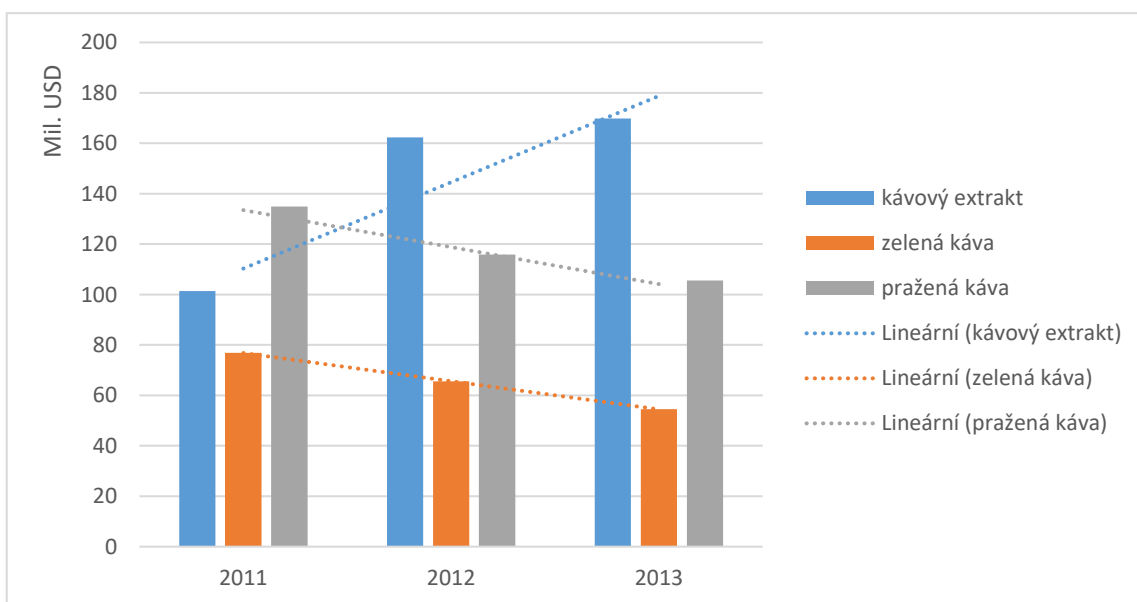
Poněkud jiná situace je v případě kávového extraktu. I ten měl v letech 2004 až 2008 rostoucí tendenci. Již v roce 2004 hodnota kávových extraktů představovala 73 213 tisíc USD (hodnota zelené kávy dosahovala 24 995 tisíc USD). Avšak pokles hodnoty kávy

v důsledku ekon. krize zasáhl i trh s kávovými extrakty. A to nejvýrazněji. Snížení hodnoty trvalo celé dva roky 2009 a 2010, protože instantní káva je nejužívanější v ČR, tak se ekon. krize nejvíce odrazila na hodnotě právě kávových extraktů. Ale s uklidněním situace na české scéně a tím i zvýšení celkové spotřeby kávy v ČR nabývá hodnota káv. extraktu výrazného navýšení. V roce 2011 je hodnota káv. extraktu 101 382 tisíc USD a hodnota zelené kávy s těží dosahuje na 77 000 tisíc USD. Rok 2013 je ještě extrémnější. Podíl kávových extraktů na celkové hodnotě dovezené kávy do ČR je 51 % (zelená káva pouze 16,4 %).



Obrázek 21: Množství importované kávy do ČR (2011 - 2013)

Zdroj: vlastní zpracování dle FAO.ORG



Obrázek 20: Hodnota importované kávy do ČR v USD (2011 - 2013)

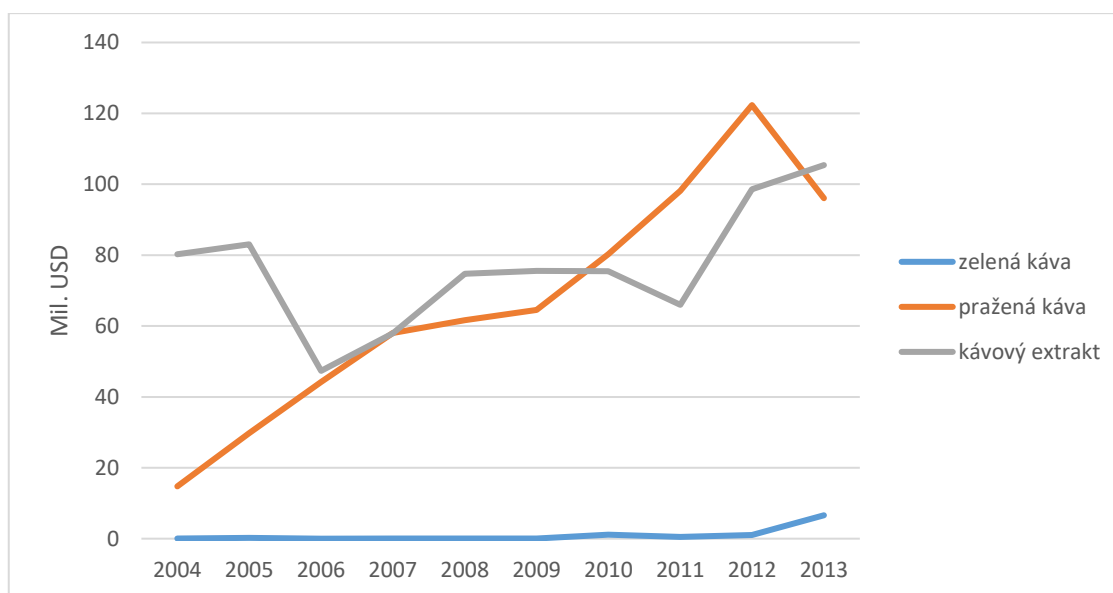
Zdroj: vlastní zpracování dle FAO.ORG

Na výše ukázaných obrázcích 20 a 21 je vidět souvislost mezi množstvím dovezené kávy do ČR a jeho hodnotou. Tečkovaná přímka představuje spojnici trendu, která má shodný sklon u dovezené kávy i hodnoty dovezené kávy. Vždy se jedná o kávu, která spadá do stejné kategorie. Pro přehlednost jsou uvedeny pouze tři roky 2011, 2012 a 2013, kde jsou vývojové tendence dobře znatelné. Příloha 6 obsahuje tabulku s konkrétními údaji o množství importované kávy u stejných kategorií a příloha 7 obsahuje tabulku s přesnými hodnotami importované kávy ve všech pěti kategoriích od roku 2004 do roku 2013.

5.4.2 Re-export kávy z České republiky

Část kávy, která se dostane do České republiky, je dále exportována do dalších převážně evropských zemí. Největší odběratel kávy z České republiky je Francie, kam za rok 2014 mířilo 27 % veškeré exportované kávy z ČR. Na druhém místě v žebříčku největších exportních zemí, kam se vyváží káva z ČR, je Polsko s 23 %. K dalším významným odběratelům patří Slovensko (17 %), Rakousko (10 %) a Německo (10 %). V současnosti je nejdůležitějším partnerem, kterému dodává ČR kávu, Francie. V roce 2005 export kávy do této země činil necelých 5 %, ale od roku 2008 je tam dopraveno pravidelně více než 20 % veškeré exportované kávy z ČR. V roce 2013 představoval export kávy do Francie celých 45 %. Přehled vývoje českého re-exportu kávy do pěti zemí mezi roky 2004 a 2014 je zobrazen v příloze 8, který byl zpracován dle dat uvedených na webu atlas.media.mit.edu.

Shodně jako u importované kávy je i re-exportovaná káva z ČR rozdělena do pěti kategorií. Pro lepší vizuální podobu jsou do grafu č. 19 vloženy pouze tři kategorie, a to ceny zelené kávy, pražené kávy a kávových extraktů. Re-export se zelenou kávou není stěžejní článek českého kávového obchodu. Vyšších hodnot dosahuje vývoz pražené kávy, kde pouze v roce 2013 došlo k poklesu ceny z 122 334 tisíc USD na 96 061 tisíc USD. Ale jinak se růst hodnoty pražené kávy navyšuje v pravidelných krocích. Oproti tomu ceny vyváženého kávového extraktu nemají tak stabilní růst. Jak je vidět na níže položeném obrázku 22, během deseti let došlo k propadu hodnoty káv. extraktu hned dvakrát (rok 2006 a 2011). Rok 2013 je pro vývoz káv. extraktu silným, kdy jeho hodnota dosáhla na 105 402 tisíc USD.



Obrázek 22: Vývoj hodnoty re-exportované kávy z ČR v letech 2004 – 2013

Zdroj: vlastní zpracování dle FAO.ORG

5.4.3 Spotřeba kávy v České republice

Česká republika nepatří k největším konzumentům kávy. Podle ICO byla spotřeba kávy za rok 2013 necelých 1 250 tisíc žoků. A průměrná roční spotřeba kávy na osobu byla 5,5 kg. Toto množství odpovídalo 1,51 vypitého šálku kávy na obyvatele za den. Za rok 2015 představovala spotřeba kávy na osobu 7,8 kg, což řadí Rakousko v žebříčku zemí s největší spotřebou kávy na osobu do první desítky.

Česká republika šla Rakousku v jeho stopách. Stejně jako tam i v České republice na konci 19. století vznikaly velké a středně velké kavárny. Vůbec první otevřenou kavárnou byla v Praze kavárna U zlatého hada. Ta byla otevřena obchodníkem, který do Prahy zamířil právě z Vídně. Další významnou kavárnou z prvorepublikové doby byla kavárna Elektra v Ostravě. Tyto kavárny a mnoho dalších mělo podobu příhodně se podobající těm rakouským, ale v době druhé světové války mnoho z nich bylo zavřeno či dokonce zničeno. Po skončení války se tato podoba kaváren nikdy nevrátila, jen pár z nich si zachovalo svoji původní podobu. Kávový průmysl však neustal a pomalu se vyvíjel vlastním stylem. Od počátku 21. století je i na území České republiky cítit příliv třetí kávové vlny. Ta vzešla z druhé kávové vlny, která s sebou přinesla kavárny světového rozsahu jako je Starbucks či Costa Cofe (CERSTVAKAVA.CZ, 2015).

Popularita kávy v ČR se postupně rozmohla, ale nikdy si nezískala takovou slávu jako právě v sousedním Rakousku. Ačkoliv postupně má spotřeba kávy v ČR rostoucí

tendenci, tak nárůst není nijak extrémní. V roce 2004 se v ČR spotřebovalo 605 tisíc žoků kávy. K roku 2013 množství spotřebované kávy odpovídalo 638 tisícům žoků. Kumulativní průměrná míra růstu mezi roky 2004 a 2013 činila pouhé 1,38 %.

Tabulka č. 2: Celková spotřeba kávy a spotřeba kávy na obyvatele v ČR (2004 – 2013)

Česká republika	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
import (žoky)	929	1 063	940	1 037	1 037	930	951	952	1 127	1 184
spotřeba (žoky)	605	656	631	679	621	525	470	572	686	638
podíl spotřeby z importu	65,12%	61,71%	67,13%	65,48%	59,88%	56,45%	49,42%	60,08%	60,87%	53,89%
spotřeba na 1 obyv. (kg)	2,40	2,20	2,30	2,40	2,18	2,19	1,97	2,33	1,97	1,86

Zdroj: vlastní přepracování dle CZSO.CZ

Na území ČR má podíl spotřebované kávy z celkového množství dovezené kávy již od roku 2004 klesající tendenci. Kávy je celkově do země dováženo rok od roku více, ale domácí spotřeba se na jejím využití podílí stále menším dílem, ačkoliv celková domácí spotřeba roste. Oproti tomu roste podíl vyvážené kávy do zahraničí. Česká republika je spotřební zemí pouze z 54 % dovezené kávy. Stává se tak více transportní zemí, přes kterou káva pouze prochází. Přesné hodnoty importované kávy a roční spotřeby kávy na území ČR jsou zaznamenány v tabulce č. 2, kde je také vidět, jak se mění v průběhu let spotřeba kávy na obyvatele. Od roku 2004 do roku 2013 docházelo k poklesu konzumace zrnkové kávy českými spotřebiteli. Dle Českého statistického úřadu byla v roce 2004 ještě spotřeba kávy na jednoho obyvatele 2,4 kg. V roce 2013 to již bylo o půl kilogramu méně, ale predikce pro další roky dle ICO přináší zvýšení průměrné spotřeby kávy na obyvatele ČR.

Od roku 2012 však dochází k ustálení spotřeby kávy v ČR. Současně s tím se v Evropě setkáváme s příchodem již třetí kávové vlny, která má vliv na kávový průmysl i v České republice. První kávová vlna přišla do Evropy na začátku minulého století, tento moment seznámil veřejnost s kávou jako s komoditou, která se dostala na pulty prodejen a police mnoha domácností. Také přinesla inovativní způsob balení kávy s vakuovým uzavíráním a především má plnou zodpovědnost za rozmach instantní kávy. Druhá kávová vlna do Evropy vpadla v 60. letech minulého století. Na kávu je nahlíženo jako na hodnotnou komoditu, která znamená více než jen černý hořký mok v šálku. Došlo k hojnějšímu užívání espressa a s ním kávových nápojů, které jsou na něm založeny (např.: cappuccino, latté, macchiato). Současně se kávoví odborníci ale i veřejnost více

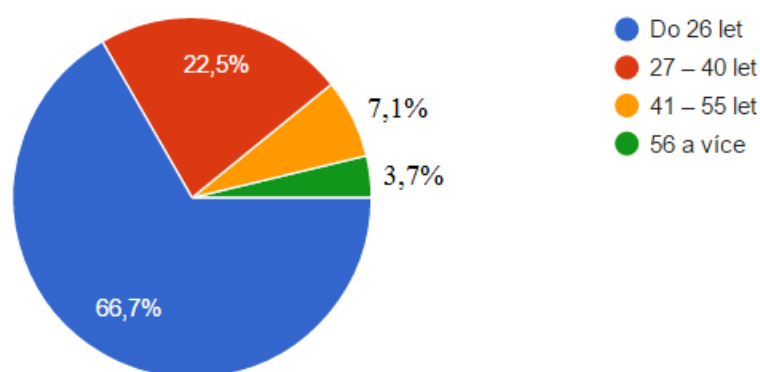
zajímají o původ kávy a rozšiřuje se chuťová škála kávy. Americká asociace výběrové kávy (SCAA) poskytla rozpoznávat opravdu mnoho chutí kávy díky celosvětově stejnorodému hodnocení (VOKAFI.CZOK, 2015). Ten je přiložen v příloze 9. S třetí kávovou vlnou se na samotnou kávu nahlíží podobně jako na víno. Zákazník se zajímá nejen o zemi původu, ale o region a konkrétní farmu, odkud káva pochází, jakým způsobem byla pěstována, sbírána a zpracovávána a zkoumají se všechny její vlastnosti. Káva z třetí kávové vlny je také pražena mnohem světleji, kdy vyniknou její jemnější chuťové esence. A větší pozornost je také věnována finální přípravě kávy od baristy, který volí správnou hrubost mletí kávy, filtrovanou vodu, specifickou teplotu a tlak pro konkrétní odrůdu kávy (SCAA.ORG, 2017b).

Stále více lidí v Evropě včetně České republiky se zajímá o kvalitu, původ i způsob přípravy kávy. Trh s výběrovou kávou, která odpovídá standardům třetí kávové vlny, se tak postupně rozvíjí. Je to prozatím pomalý proces, ale jeho stopy jsou znatelné stále na více místech. Významným krokem, který ukazuje rozvoj této vlny, je fakt, že mezinárodní společnosti SCAA a SCAE se na začátku roku 2017 sdružily do jedné nadnárodní organizace Specialty Coffee Association (SCA), která se snaží tímto krokem ještě více sjednotit kávový trh. Jde o sblížení produkčních a konzumních zemí (SCAA.ORG, 2017a). Vizí tohoto posunu v kávovém odvětví je snaha, aby se k zákazníkům dostala co nejkvalitnější káva, u které si mohou ověřit původ, způsob pěstování a zpracování, a současně s tím došlo ke zkvalitnění podmínek farmářů, kteří se věnují pěstování výběrové kávy, která je šetrnější k životnímu prostředí.

6 VÝSLEDKY - DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

6.1 Struktura dotazníkového šetření

Dotazník obsahoval dvě identifikační otázky pro rozlišení respondentů. Jednalo se o rozdělení respondentů do skupin dle pohlaví a současného věku. Z celkového počtu 240 získaných odpovědí tvořily ženy celých 72,5 %, což představovalo 174 osob. Mužská složka byla reprezentována 66 jedinci (27,5 %). Roztřídění respondentů do čtyř věkových kategorií bylo rozvrženo tak, aby vystihovalo skupinu mládežnickou, lidí v nejproduktivnějším období života, lidí ve středním věku života a osoby starší 56 let. Snahou bylo získat co nejvíce odpovědí od mladší generace populace pro vyhodnocení spotřebitelských tendencí právě této věkové skupiny.



Obrázek 23: Otázka č. 2 Váš věk?

Zdroj: vlastní výzkum

V kategorii věku do 26 let bylo zařazeno 160 respondentů. Věková skupina 27 – 40 let měla zastoupení 54 osob. Menšího počtu respondentů (17 osob) bylo získáno v kategorii 41 – 55 let a nejstarší věková skupina byla v zastoupení pouze 9 osob. Díky této věkové struktuře bylo možné získat odpovědi převážně mladé generace, která je věkem nejbliže stáří třetí kávové vlny v České republice.

Pro podrobnější rozbor současných spotřebitelských tendencí bylo využito jedné filtrační otázky, která měla jednoznačný význam, a to rozdělit veškeré respondenty na dvě skupiny zda pijí kávu nebo nepijí kávu. Z celkového počtu 240 respondentů odpovědělo kladně, tedy že pije kávu, 202 osob (84,2 %) a zbylých 38 osob, což představuje 15,8 %, ji nepije.

6.2 Vyhodnocení dotazníkového šetření

Dotazovaní, kteří nepijí kávu, byly odkázáni k vyplnění tří otázek. První se týkala odůvodnění jejich rozhodnutí pro nepití kávy. Více než polovina lidí (57,9 %) opodstatnila své rozhodnutí tím, že jim káva nechutná. Mezi dalšími nabídnutými možnostmi odpovědí byly zdravotní důvody, které zvolilo 6 osob (15,8 %). Pouze dva respondenti (5,4 %) nepijí kávu, protože ji prozatím nikdy nevyzkoušeli. Žádný z tázaných nepodložil své rozhodnutí důvodem vysoké ceny kávy. V odpovědích se ojediněle vyskytly důvody typu: nepotřebuji ji k fungování, nemohu po ní usnout či přestala mi chutnat.

I přes fakt, že 38 respondentů nepije kávu, byla jim položena otázka, zda vnímají příchod kvalitní výběrové kávy na český trh. Odpověď nebyla jednostranně přesvědčivá, ale nadpoloviční většina lidí (57,9 %) odpověděla negativně. Příchod výběrové kávy vnímá 16 osob (42,1 %). Poslední otázkou pro osoby, které nepijí kávu, byla zjišťována jejich asociace, když se řekne káva. Nejvíce lidí (13 osob) volilo odpověď „Pohoda a klid,“ která byla následována možností „S ničím si kávu nespojuji,“ tu vybralo 12 respondentů. Jejich odpovědi měli stejné tendenci v případě, zda pocítují příchod kvalitní kávy nebo nikoliv. Pouze asociace kávy jako „Hořký, černý mok“ byla více preferována u respondentů, kteří příchod kvalitní kávy nezaznamenali, a to v poměru 4:1.

Tabulka č. 3: Vnímání příchodu výběrové kávy do ČR

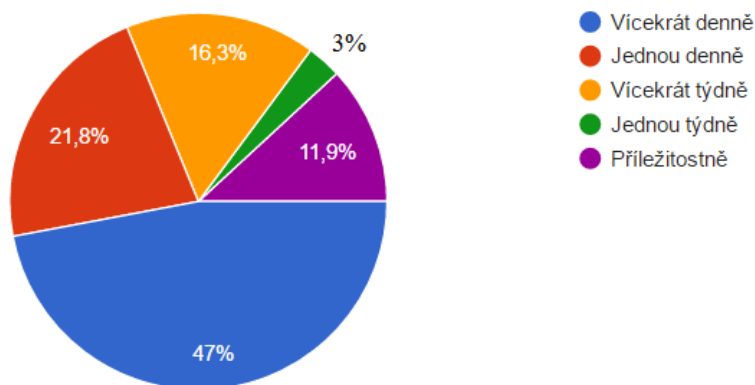
	Ano	Ne
Ženy	9	14
Muži	7	8
Celkem	16	22

Zdroj: vlastní výzkum

Otázky další části dotazníkového šetření byly položeny pouze respondentům, kteří ve filtrační otázce uvedli, že pijí kávu. Proto i během analýzy následujících otázek dotazníku jsou jednotlivé hodnoty uváděny tak, že 100 % představuje 202 respondentů.

Respondenti, kteří spadají do skupiny pijící kávu, uváděli, jak často pijí kávu. Na obrázku 24 je graficky znázorněn podíl jednotlivých časových úseků. 95 respondentů pijící kávu, že kávu pije vícekrát denně. 44 osob tvrdí, že si dopřejí kávu jednou denně.

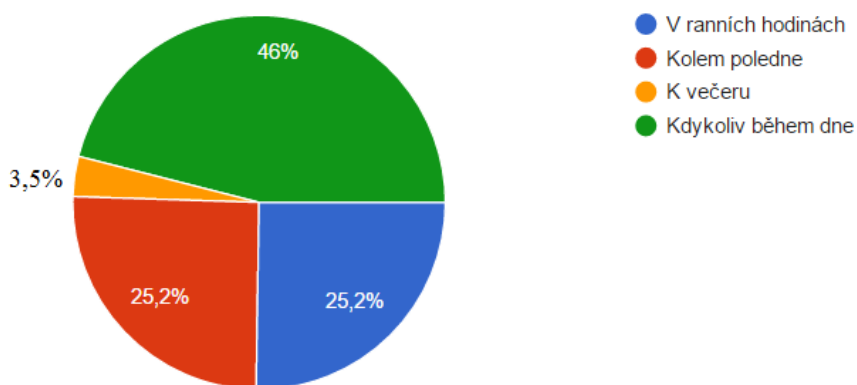
Tedy respondentů, kteří pijí kávu alespoň jednou denně, je téměř 58 % z celkového počtu 240 tázaných. To současně představuje 68,8 % respondentů, kteří pijí kávu alespoň jednou denně, ze skupiny lidí, kteří v dotazníku odpověděli, že kávu pijí třeba i jen příležitostně. 33 osob (16,3 %) si kávu dopřává vícekrát týdně a 24 (11,9 %) tázaných ji popijí jen příležitostně.



Obrázek 24: Otázka č. 4 Jak často pijete kávu?

Zdroj: vlastní výzkum

Respondentům byla položena otázka, kdy nejčastěji pijí kávu, pro zjištění jejich preferencí části dne pro pití kávy. Většina lidí (46 %) neupřednostňuje žádnou denní část a kávu si dají kdykoliv během dne. Shodně 51 osob dává přednost pití kávy v ranních hodinách a době kolem poledne. Pouze sedm respondentů preferuje pití kávy k večeru.



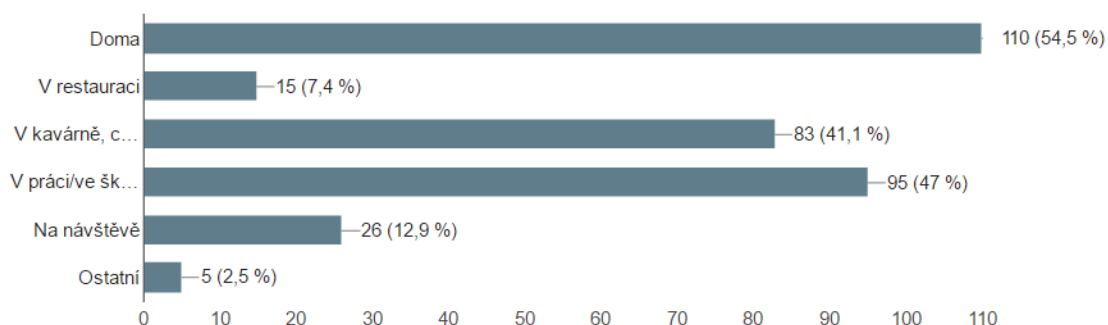
Obrázek 25: Otázka č. 5 Kdy nejčastěji pijete kávu?

Zdroj: vlastní výzkum

Výzkumná otázka č. 1: Kde především čeští spotřebitelé pijí kávu?

Z dotazníkového šetření se zjevné, že nadpoloviční většina respondentů (110 z nich) upřednostňuje konzumaci kávy v prostředí domova, kde pijí především instantní kávu.

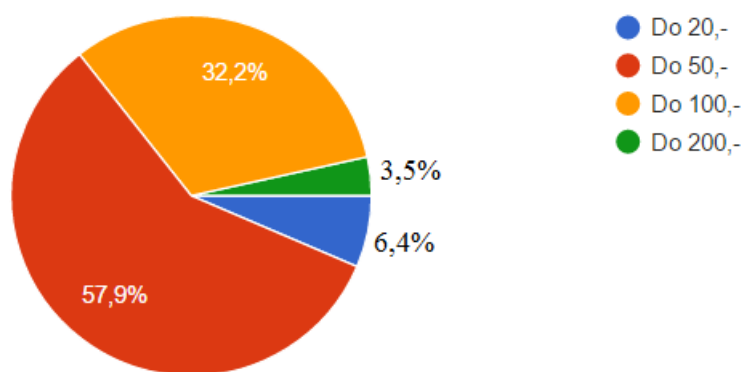
Ale nejoblíbenějším kávovým nápojem je espresso. Zde se nachází příležitost pro kávové společnosti, aby jejich marketingové kampaně byly cíleny tak, aby si spotřebitel domů pořídil přístroj na přípravu jeho oblíbeného espressa nebo si pořídil jednu z levnějších variant alternativních metod přípravy kávy. Možnou variantou je např. Moka express, kde výsledný produkt je podobný zmiňovanému espressu bez potřeby vlastnit často drahý kávový přístroj. Dále si pak spotřebitelé kávu dávají v práci/ve škole (95 osob) a následně v kavárně/v cukrárně (83 osob).



Obrázek 26: Otázka č. 6 Kde nejčastěji pijete kávu?

Zdroj: vlastní výzkum

Dále bylo snahou skrze dotazníkové šetření zjistit, jakou finanční částku jsou spotřebitelé ochotni zaplatit za kávový nápoj. Celkem 117 tázaných lidí (57,9 %) je ochotno zaplatit za kávu až 50 Kč. Tato cenová hladina je velmi vyrovnaná u mužů i žen, kdy 58,8 % mužů a 57,6 % žen jsou ochotni tuto částku zaplatit. Dále lidé nejvíce volili třetí možnost, kdy za kávu zaplatí až 100 Kč. Zde jsou více ženy ochotny zaplatit tuto částku a to v 34,4 % oproti mužům, kde pouze 25,5 % z mužské skupiny respondentů. Celkem je tedy 65 lidí ochotno zaplatit za kávu až 100 Kč, což tvoří 32,2 % z celkového počtu 202 respondentů. Následně pouze 6 žen (4 %) a 7 mužů (13,7 %) investují do kávy maximálně 20 Kč. Případ investice až 200 Kč za jeden kávový nápoj byl ojedinělý. Jen 7 respondentů (3,5 %), z nichž pouze jeden byl muž, zvolilo tuto možnost.

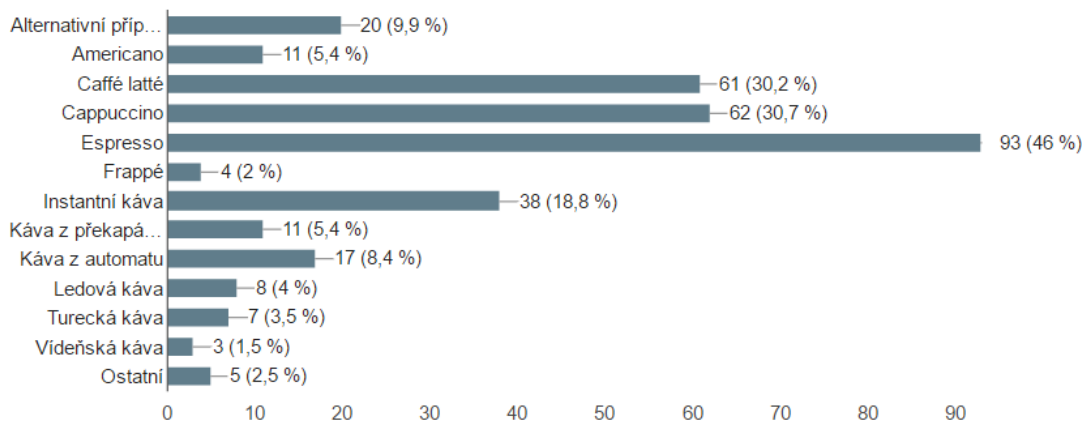


Obrázek 27: Otázka č. 7 Kolik peněz jste ochoten/ochotna utratit za jeden kávový nápoj?

Zdroj: vlastní výzkum

Výzkumná otázka č. 2: Jaký je nejoblíbenější kávový nápoj u českých spotřebitelů?

Téměř polovina respondentů (46 %) zvolila espresso jako svůj nejoblíbenější kávový nápoj. K dalším oblíbeným kávovým nápojům se řadily ty, které jsou připraveny na bázi espressa – cappuccino (30,7 %) a caffè latté (30,2 %). Takto připravené kávy pijí nejčastěji mimo domov a to v kavárnách a cukrárnách, proto by tyto základní kávové nápoje neměly ani nadále chybět v nápojovém lístku. Neopomenutelná část respondentů (téměř 10 %) zvolila jako svůj oblíbený kávový nápoj alternativní přípravu kávy. To značí, že se v kavárnách začínají objevovat nové metody přípravy kávy a do budoucnosti těchto míst bude ještě přibývat. Populárním kávovým nápojem je i instantní káva, kterou zvolilo 38 lidí (18,8 %) a patří jí tak čtvrté místo mezi nejoblíbenějšími kávovými nápoji u českých spotřebitelů. Grafická podoba oblíbených kávových nápojů je znázorněna na obrázku 28.

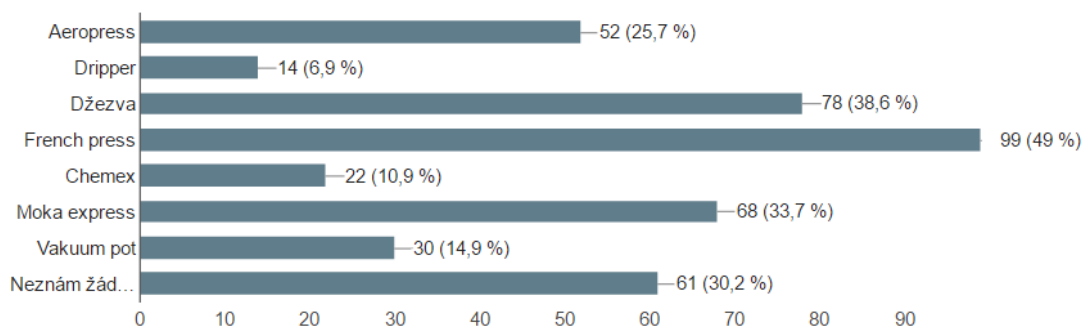


Obrázek 28: Otázka č. 8 Jaký kávový nápoj pijete nejčastěji?

Zdroj: vlastní výzkum

Výzkumná otázka č. 3: Jaká je informovanost veřejnosti o alternativních metodách přípravy kávy?

Alternativní metody přípravy kávy patří často k velmi starým metodám, které jsou užívány i v ČR již mnoho let. Jednou z těchto metod je French press, který je známý téměř polovině všech respondentů (49 %). Další a mezi respondenty dosti známé alternativní přípravy kávy jsou Džezva (38,6 %) a Moka express (33,7 %). Jedná se o metody, které jsou vhodné pro použití kvalitní výběrové kávy, protože v nich chuť velmi vynikne. Jelikož do ČR přichází třetí kávová vlna, tak je vhodné v kavárnách nabízet nějakou z těchto alternativních metod přípravy kávy, aby kavárna byla konkurenceschopná, držela se současným trendem a rostoucí poptávkou po takto připravené kávě. Avšak téměř třetina spotřebitelů, kteří konzumují kávu (30,2 %), nemá prakticky tušení, co alternativní příprava kávy představuje. Přesná procentní zastoupení jednotlivých alternativních metod je vidět na obrázku 29.

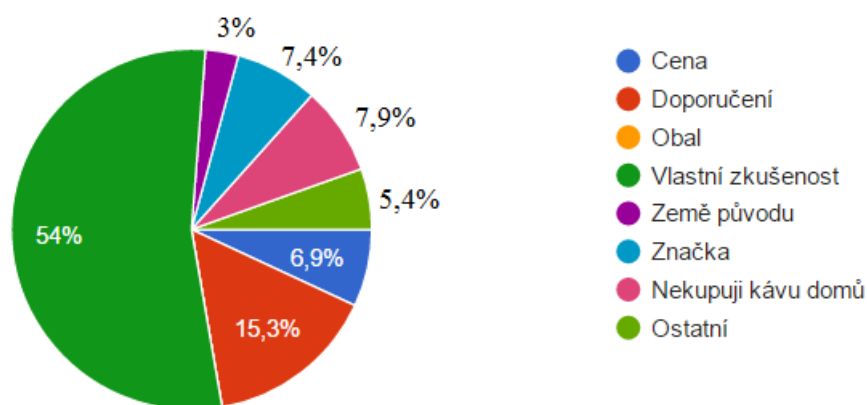


Obrázek 29: Otázka č. 9 Znáte nějaký z těchto druhů alternativní přípravy kávy?

Zdroj: vlastní výzkum

Výzkumná otázka č. 4: Které faktory nejvíce ovlivňují spotřebitele při rozhodování o koupi kávy domů?

Pro respondenty, kteří pijí kávu, existuje hned několik faktorů, které ovlivňují jejich rozhodovací proces. Klíčovým faktorem zůstává jejich vlastní zkušenost, na kterou vsází více než polovina respondentů (54 %). A dále se v 15,4 % odkazují na doporučení od svých známých. To představuje více než dvě třetiny respondentů (69,3 %), kteří preferují lidský faktor jako důvěryhodný zdroj, který má vliv na jejich rozhodování při nákupu kávy. Tyto faktory jsou prakticky stejně důležité jak pro muže (56 %), tak i pro ženy (59,2 %). Důležitá je tedy kvalita produktu, podle kterého se odvíjí hodnocení respondentů a popřípadě následné opětovné koupení stejného produktu. Je tedy nezbytné, aby zákazník nebyl klamán a neměl tak jiné očekávání než se mu pořízením dané kávy dostane. Zbylých 46 respondentů (22,8 %) je ovlivněno především značkou dané kávy (7,4 %), její cenou (6,9 %) a zemí původu (3 %). Nikdo z tázaných při nákupu kávy nevybírám podle vnějšího obalu. Rozdíl u mužské a ženské skupiny respondentů byl znatelný u faktoru „značka.“ Pouze 1,5 % mužů se jím řídí při nákupu kávy, kdežto značka je rozhodující faktor pro celých 8 % žen.

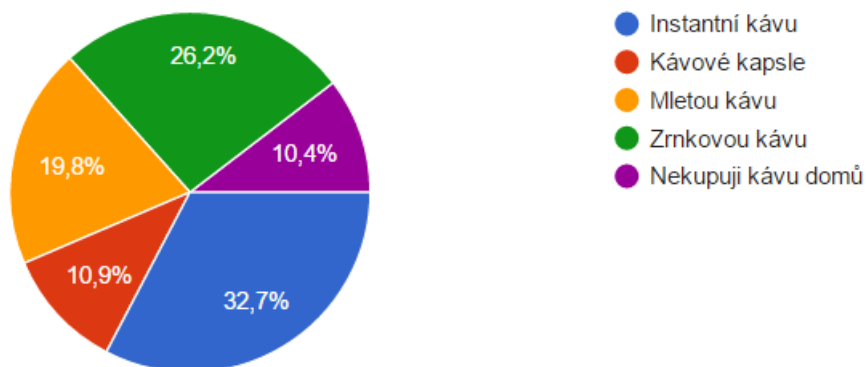


Obrázek 30: Otázka č. 10 Co je pro Vás při výběru kávy nejdůležitější?

Zdroj: vlastní výzkum

Další část dotazníkového šetření byla zaměřena na zjištění typu kávy, která je v České republice u kávových spotřebitelů nejoblíbenější. Zároveň do dotazníku byla zařazena otázka, prostřednictvím které byly zkoumány konkrétní kávové značky, kterým jsou čeští zákazníci nejvěrnější. Otázka č. 11 prvně zkoumala, jakou kávu Češi preferují. Došlo k rozdělení spotřebitelů do pěti skupin podle typu kávy. Největší podíl spotřebitelů si domů pořizuje instantní kávu. Takto zpracovanou kávu má doma téměř 33 % z tázaných

respondentů. Kolem čtvrtiny respondentů, konkrétně 53 respondentů kupuje domů zrnkovou kávu. Dalších 40 respondentů (19,8 %) disponuje ve své domácnosti s mletou kávou a 22 tázaných (10,9 %) si pořizuje kávové kapsle do plně automatických kávových automatů, které patří k novějším způsobům přípravy kávy. A podobné procento respondentů (10,4 %) si kávu do domácnosti nekupuje vůbec.

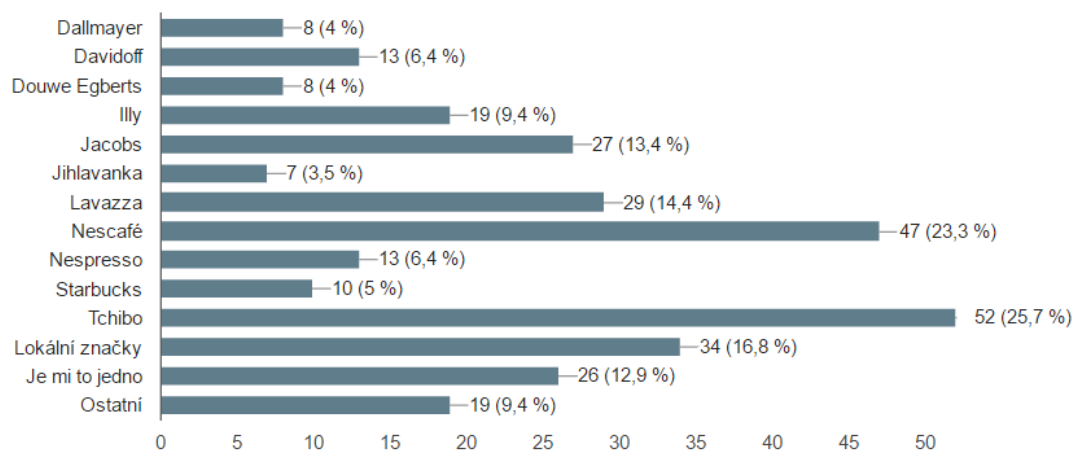


Obrázek 31: Otázka č. 11 Jakou kávu nejčastěji kupujete domů?

Zdroj: vlastní výzkum

Respondenti, kteří pijí kávu, tvoří skupinu 202 lidí. Bylo zjišťováno, jaké jsou preference kávových značek u jednotlivých osob této skupiny. Bylo možné vybrat si mezi 11 vybranými kávovými značkami, dále spotřebitelé měli možnost zvolit pole „Lokální značky,“ které zahrnovalo značky nepatřící mezi sortiment ve velkých obchodních řetězcích. Samozřejmě byla jednou z možných odpovědí varianta „Je mi to jedno.“ Tu zvolilo 26 respondentů (12,9 %), kteří nemají jasně favorizované kávové značky pro osobní potřebu. A také v této dotazníkové otázce bylo možné jmenovat jakoukoliv jinou značku káv, která patří k nejoblíbenějším u daného spotřebitele. Této možnosti odpovědi využilo 19 lidí (9,4 %). Ke kávových značkám, které spotřebitelé volili jako své oblíbené, patřily mimo předem nabídnuté také Manuel, Julius Meinl, Dolce Gusto či Oxalis. Ale také se jednalo o značky, které nepatří pod světové společnosti, ale jedná se často o pražírny s menší ale o to kvalitnější produkcí kávy. Mezi tyto kávové značky se jmenovitě řadí kávoví výrobci jako anglický Square Mile Coffee Rosters, Artisan coffee, Obadiah specialty coffee a české značky Doubleshot a Frolíkova káva. Avšak nejčetnější označení měla německá kávová značka Tchibo, kterou zvolilo celkem 52 respondentů (25,7 %). Další velmi oblíbenou značkou mezi českými spotřebiteli se stala značka Nescafé, která uspěla u 47 respondentů (23,3 %). Nižšího počtu spotřebitelů na svoji

stranu získaly značky Lavazza (14,4 %) a Jacobs (13,4 %), ale i tak se řadí mezi preferované kávové značky u českých spotřebitelů. Poměrně významné hodnoty docílily lokální značky, které zvolilo 34 respondentů (16,8 %) a zaujímají tak důležitou pozici na trhu s kávou.



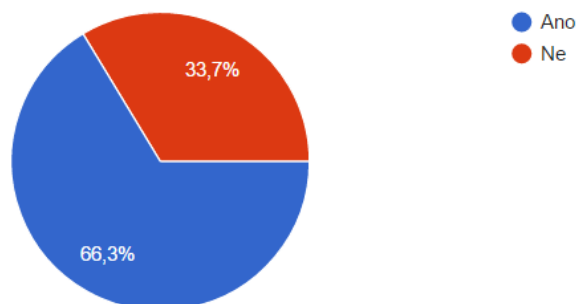
Obrázek 32: Otázka č. 12 Jakou preferujete značku kávy?

Zdroj: vlastní výzkum

Poslední dvě otázky byly shodné s otázkami pro respondenty, kteří ve filtrační otázce zvolili možnost, že kávu nepijí vůbec. Jedna z těchto otázek zjišťovala u české veřejnosti, zde přímo u kávových spotřebitelů, jejich vnímání příchodu kvalitní výběrové kávy na český trh.

Výzkumná otázka č. 5: Jaké je vnímání veřejnosti příchodu kvalitní výběrové kávy na český trh?

Trend výběrové kávy není nijak masivní. Ve velkoobchodních sítích se prozatím neseťkáme s kávou těchto kvalit. Proto hodnota 42,1 % zahrnující v sobě 16 respondentů, kteří vůbec nepijí kávu, ale současně vnímají příchod kvalitní kávy na český trh, je více než uspokojivá. U respondentů, kteří kávu pijí, je znalost třetí kávové vlny spojené s kvalitní výběrovou kávou výraznější. Konkrétně 134 respondentů (66,3 %) vnímá tento moderní trend. Vnímání příchodu kvalitní výběrové kávy s sebou nese i rozšíření kávové nabídky pro spotřebitele. Legislativa nerozlišuje označení výběrová a komoditní káva, a proto se nezbytně pozorně sledovat, co lze opravdu za výběrovou kávu považovat. Pro spotřebitele je vhodné vyhledávat výběrovou kávu ve specializovaných kavárnách a nikoliv na pobočkách velkých obchodních sítí, kde se rozhodně výběrová káva nenabízí.

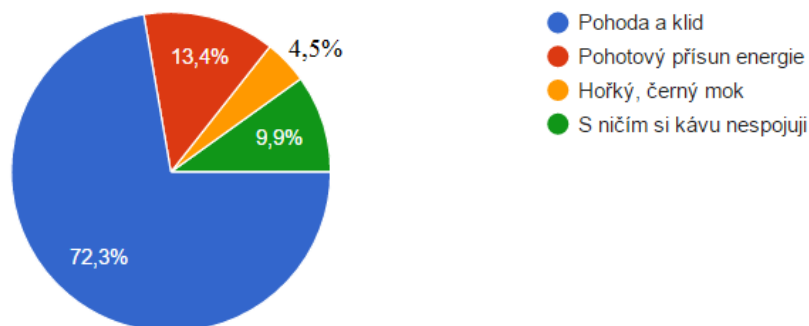


Obrázek 33: Otázka č. 13 Vnímáte příchod kvalitní výběrové kávy na český trh?

Zdroj: vlastní výzkum

Výzkumná otázka č. 6: S čím si spotřebitelé spojují slovo káva?

Za pomoci druhé otázky, která byla společná pro všechny respondenty, byla zjišťována u široké veřejnosti jejich asociace, když se řekne slovo káva. Z celkového počtu 240 respondentů neuvěřitelných 158 (65,8 %) ji vnímá kladně a asociuje si ji s poklidem a dobrým naladěním. Zde se jedná především o lidi, kteří kávu pijí, a to v 92,4 %. Lidé, kteří s určitou pravidelností konzumují kávu, si ji ve 27 případech (13,4 %) dále spojují s pohotovým přísunem energie. U lidí, kteří nepijí kávu, se toto spojení vyskytuje dokonce v 18,4 %. Hořký, černý mok si představí konzumenti kávy jen ve 4,5 % oproti 15,8 % respondentů, kteří kávu nepijí. Značný rozdíl je také v situaci, kdy člověk nemá žádnou vybudovanou spojitost se slovem káva. Lidé neholdující konzumaci kávy si ji s ničím nespojují v 34,2 % a konzumenti kávy pouze v 9,9 %. Celkově má káva v podvědomí spotřebitelů velmi dobrou pozici. Příchod kvalitní výběrové kávy na český trh by tuto asociaci mohl ještě podtrhnout a zvýšit tak celkové množství spotřebované kávy nebo přeorientovat spotřebitele méně kvalitních káv (jako např. instantní káva) na kávy s vysokou kvalitou výchozí suroviny.



Obrázek 34: Otázka č. 14 Jaká je vaše asociace, když se řekne káva?

Zdroj: vlastní výzkum

6.3 Třetí kávová vlna v Ostravě

V České republice se každý rok otevře celá řada nových podniků, které se specializují na přípravu kávy jako jejich hlavního nabízeného produktu. V posledních pár letech se na kávové scéně také objevují kavárny, které se zaměřily na výběrovou kávu. Jde o vliv světového rozmachu třetí kávové vlny, která zasáhla i Českou republiku. Tyto kavárny nabízí kromě tradičních káv připravovaných podle tradičního italského způsobu, kdy se jedná o espresso a kávové nápoje založené na něm (cappuccino, latte macchiato aj.), také alternativní přípravu kávy. Káva připravená alternativní metodou nepochází z tradičního kávovaru, který nacházíme ve všech kavárnách. Mezi varianty alternativní přípravy kávy, které jsou známé používané v České republice, patří French press, Moka express a dnes už více využívaný Dripper Hario V60. Ale největší pozornost je věnována samotné výběrové kávě a až následně způsobu přípravy. U výběrové kávy, jak je popsáno v teoretické části práce, je pro pražírny a kavárny důležitý původ. Je známa země původu, oblast a často i konkrétní farma, ze které daná káva pochází. Při nákupu se nevyjednává pouze o výši ceny, ale také o požadované kvalitě kávových zrn, která se odráží v její výsledné chuti a vůni.

Kromě nových kaváren se v ČR nachází také pražírny, které odebírají pouze zelená kávová zrna a sami je praží podle vlastního jedinečného postupu. I do pražíren se dostává více výběrové kávy, než tomu bylo dříve. Český zákazník má dnes možnost objednat si šálek výběrové kávy již na mnoha místech České republiky nebo alespoň objednat si pražená kávová zrna výběrové kvality domů.

Podle serveru prazirny.eu (2017) se dnes v Moravskoslezském kraji nachází osm pražíren (nebereme v potaz pražírny, které svoji produkci mají pro osobní potřebu nebo je nabízena ve velmi malém rozsahu), a to: Cafe Roma (Hlučín), Manu Cafe (Ludgeřovice), Coffee Culture (Bílovec), Cafe Eternity (Albrechtov u Českého Těšína), Kateřinská káva (Opava), Sí Café (Jablůnkov), La Boheme Café (Vítkov) a Laura Coffee (Ostrava). Pouze poslední dvě jmenované pražírny se věnují i výběrové kávě.

La Boheme Café představuje společnost, která sdružuje kávové odborníky a pěstitele kávy z celého světa s cílem zlepšovat kvalitu kávy a usiluje o integritu kávového průmyslu, jeho politiky a transparentnosti. La Boheme Café vznikla v roce 2005 pod vedením Charlese Fleera, který je kávovým průkopníkem a každoročně stráví více než čtyři měsíce v Africe, Střední a Jižní Americe, čímž vytváří síť přímého obchodu mezi farmáři a obchodníky. Tato společnost je jednou z prvních pražíren v České republice

zaměřených právě na výběrovou kávu, kde je pozornost věnována především kávě jako surovině i produktu, udržitelnému rozvoji a životnímu prostředí.

Kávu pražená v La Boheme Café pochází z východní Afriky, Střední Ameriky, Jižní Ameriky a jihovýchodní Asie. V nabídce se objevují jedno druhové kávy, kávové směsi pro přípravu espressa, ale také kávové směsi vhodné pro filtrovanou kávu. Všechny kávy si můžete objednat v jejich stejnojmenné kavárně nebo v kavárnách, které odebírají tuto kávu, jako je například ostravská kavárna Ostravanka. (LABOHEMECAFE.EU, 2015).

Společnost Laura Coffee je lokální rodinná pražírna a kavárna nacházející se v Ostravě. Zelená káva nakupována pražírnou je vybírána především na základě chuťových profilů a snahou společnosti je nákupem zelené kávy ve kvalitě výběrové kávy podpořit udržitelný rozvoj a zlepšení kvality životního prostředí. Proto nakupovaná káva má často označení Organic – BIO, Rainforest alliance nebo Fair Trade, ale vždy je jedná o 100% C. arabica. Laura Coffee kromě samotné kavárny disponuje také pojízdným vozíkem, u kterého nabízí kávu s sebou do papírového kelímku (LAURACOFFEE.CZ, 2013).

Obě výše popsané společnosti nabízí služby v podobě přípravy kávy espresso, filtrované kávy připravené alternativními metodami, odkup kávy a určitou nabídku příslušenství pro domácí přípravu kávy. Laura Coffee nabízí také kurzy a školení pro přípravu espressa a cappuccina a pořádá soutěž Barista Cup Ostrava, kde se mezi sebou soutěží nejlepší ostravští baristé a pro veřejnost jsou připravovány kávy, přednášky a workshopy (LAURACOFFEE.CZ, 2013). Rozšířená nabídka kavárny La Boheme Café představuje veřejný cupping káv. Jedná se o degustaci čerstvě pražené a odpočinuté kávy, která bude v následujícím období nabízena na mlýnku v kavárnách (LABOHEMECAFE.EU, 2015).

V Moravskoslezské metropoli v Ostravě je o poznání více míst, kde si zákazník může objednat výběrovou kávu, než pouze přímo v pražírně. Jak uvádí europeancoffeetrip.com (2016) v Ostravě jsou kavárny, které se soustředí na nabídku výběrové kávy. Těmito kavárnami jsou např.: Ostravanka, CO KAFE espresso bar, CO KAFE bistro, Čerstvý Boby, Sí, AlterNativa Café či kavárna Maryčka, která v letošním roce 2017 bude hostit soutěž Coffee in good Spirit v České republice. Jedná se o odnož prestižní baristické soutěže Barista roku, kde o vytvoření nejlepšího kávového nápoje ve spojení s alkoholem.

V těchto zmíněných kavárnách nabízejí výhradně výběrovou kávu. Jde o průkopníky třetí kávové vlny v Ostravě. Tento novodobý přístup pro chápání kávových nápojů, který

se zaměřuje na kvalitu kávy a souběžně se zajímá o životní prostředí a férový obchod mezi farmáři a prodejci, má nesmělé tempo svého rozrůstání. Samotný nástup třetí kávové vlny se České republiky postupně začal dostávat až v průběhu 21. století a to jen velmi ojediněle. To je znatelné také na datu vzniku vybraných kaváren, kdy Ostravanka byla otevřena v roce 2009. Ostatní zmíněné postupně otvíraly až od roku 2013 do roku 2016 (INFORMACEOFIRMACH.CZ, 2014).

7 ZÁVĚR

Kávová zrna patří k nejdůležitějším komoditám světového obchodu. Světový trh s kávou je řízen Mezinárodní organizací pro kávu (ICO), která sdružuje exportní a importní země a snaží se zlepšit životní úroveň farmářů především v rozvojových zemích a současně zajistit dostatečné množství kávy ve vysoké kvalitě pro spotřebitele v rozvinutých zemích. Globální komoditní vertikála kávy se liší podle země, odkud káva pochází. V zemích, kde převládají velké kávovníkové plantáže (Brazílie), je řetězec kratší. Naopak do komoditní vertikály vstupuje velký počet článků v zemích, kde produkce kávy probíhá na velkém počtu malých plantáží, jako je tomu např. v Kolumbii. Do řetězce vstupuje celá řada farmářů, zpracovatelů, obchodníků, sekundárních zpracovatelů, překupníků a odběratelů. S velkým množstvím světové kávy je obchodováno na burzách, které představují další mezičlánek v řetězci. S arabikou se obchoduje především na burze The New York Board of Trade a s robustou na London Stock Exchange. Cena kávy je velmi citlivá. Hlavními činiteli, které ji ovlivňují a utváří, jsou geopolitické a klimatické faktory společně s velikostí světové poptávky, cenou ropy a vývojem amerického dolaru na světovém trhu, protože cena kávy je kotována právě v USD.

Celých 96 % světové produkce je zaměřeno na komoditní kávu, u které je využíván převážně suchý a polopromytý způsob zpracování. Ty nepředstavují tak velkou finanční zátěž a patří mezi technologicky jednodušší metody, ale současně nejsou příliš šetrné k samotným kávovým zrnům. Zbylá 4 % světové produkce se soustředí na výběrovou kávu, která se vyznačuje vyšší kvalitou výsledné kávy.

V dnešním světě, který se velmi rychle globalizuje, rozrůstá se mezinárodní obchod a roste tak i poptávka po kávě, neustále dochází k růstu produkce. Za hospodářský rok 2015/16 bylo vyprodukováno přes 151 mil. žoků kávy. Rostoucí trend je znatelný i pro nadcházející období, kdy predikce pro produkci brazilské kávy je rekordních 55 mil. žoků. Brazílie je již dlouhodobě největším světovým producentem a 70 % své produkce směřuje čistě na export. Avšak novým a významným producentem v 98 % pouze kávy robusta se stal Vietnam, který za posledních 12 let zvýšil svoji produkci o 50 %. V posledním sledovaném roce 2015/16 jeho produkce dosáhla 29 mil. žoků. Celkem více než 55 % světové produkce kávy zajišťují pouze tři státy - Brazílie (33 %), Vietnam (12 – 13 %) a latinskoamerický stát Kolumbie (8 – 9 %).

Největšími příjemci kávy jsou rozvinuté státy. Přední místo si drží EU, kam směřují téměř 2/3 světového importu. Dále se jedná o USA a kvalitní, často výběrová káva míří do Japonska. Díky přístavům, kam je lodní dopravou dovezena káva, se největšími příjemci kávy v EU stávají Německo, Itálie a Belgie. Zásoby kávy jsou především v Antverpách, Hamburku a Brémách. Tyto zásoby kávy v EU na konci roku 2014 klesly za jeden rok o neuvěřitelných 92 %. Tento výrazný pokles byl zapříčiněn extrémním suchem v Brazílii, které negativně ovlivnilo tamní produkci a snížilo export.

Spotřeba kávy na světě má rostoucí tendence. Kumulativní průměrná míra růstu spotřeby v letech 2012/13 až 2015/16 jsou 2 %. Kdy vyššího růstu spotřeby nastává v zemích, které vyvážejí kávu (2,1 %), kde dochází i k rychlejšímu růstu počtu obyvatel, oproti čistě importním zemím (1,9 %). I přes to spotřeba importních zemí v období 2015/16 dosáhla 107,5 milionů žoků a spotřeba exportních zemí pouze 48,3 milionů žoků. Největší zásluhy na světové spotřebě kávy mají EU (42,9 mil. žoků), USA (25,3 mil. žoků), Brazílii (20,5 mil. žoků) a Japonsko (7,8 mil. žoků). V EU jsou významnými spotřebiteli Německo, Francie a Itálie.

Import kávy do České republiky má již od roku 2004 do roku 2013 rostoucí tendence. Pouze období od roku 2009 bylo poznamenáno ekonomickou krizí v roce 2008 a dovoz kávy klesl na 930 tisíc žoků. Ale od roku 2012 se dovoz opět pohybuje nad hranicí jednoho milionu žoků kávy (v roce 2013 dosáhl import 1 184 tisíce žoků). Počet zemí dovážejících kávu se postupně zredukoval a hlavními partnery pro ČR jsou nyní Německo a Polsko, odkud pochází více než 55 % kávy.

Káva je do ČR dovážena především v podobě kávového extraktu, který se využívá pro výrobu instantní kávy. Dovoz takto upravené kávy má stoupající tendenci a v roce 2013 dosáhl jeho import 18 mil. tun v hodnotě 170 mil. USD. Opačná situace je zřejmá u pražené a zelené kávy, kde dochází k postupnému poklesu dovezeného množství.

Oproti importovanému množství kávy se spotřeba kávy v ČR mezi roky 2004 až 2013 moc nezvýšila. V průběhu let docházelo dokonce i k poklesu spotřebovaného množství a podíl spotřeby na celkovém importu kávy má tak klesající tendenci. ČR se stává zemí s výrazným podílem transportované kávy. V roce 2010 směřovalo na vývoz více než 50 % z celkového importu. Hlavním příjemcem kávy z ČR je Francie, dále pak sousedící Polsko a Slovensko.

Z dotazníkového šetření byly zjišťovány spotřebitelské tendence na českém trhu s kávou. Respondenti ve dvou třetinách představují skupinu lidí do 26 let. Výsledky značí tendence spíše mladší věkové skupiny české společnosti.

Spotřebitelé pro konzumaci kávy preferují domácí prostředí, kde si nejčastěji připraví instantní kávu. Ale nejoblíbenějším kávovým nápojem je espresso (a dále kávové nápoje připravené na bázi espressa jako je cappuccino a caffè latté), které upřednostňují pít v kavárnách a cukrárnách. Zajímavé místo zaujímají alternativní metody přípravy kávy, kterým se dostává větší pozornosti. Informovanost o těchto metodách je mezi spotřebiteli na vzestupu. Dvě třetiny respondentů, kteří pijí kávu, vnímají trend příchodu kvalitní výběrové kávy na český trh. A také více než 40 % respondentů, kteří nepijí kávu vůbec, zaznamenali tyto tendence.

Spotřeba kávy v ČR nemá příliš rostoucí tendenci, ale spotřebitelé se více začínají zaměřovat na kvalitu kávy. Ačkoliv stále většina spotřebitelů preferuje instantní kávu, tak informovanost o kvalitní výběrové kávě, která do ČR přichází prostřednictvím třetí kávové vlny, je znatelná. S tím stoupá i spotřeba této kvalitní kávy a to např. v podobě přípravy alternativní metody (French press, Džezva aj.). Jen v Moravskoslezském kraji se nachází hned osm pražírén, které se věnují zpracování výběrové kávy.

8 POUŽITÁ LITERATURA

Tištěné zdroje:

AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o kávě: kávovníkové zrna (Coffea arabica), káva a kávoviny jako významné potravinářské pochutiny*. Olomouc: Fontána, 2003. ISBN 80-733-6040-3.

AUGUSTÍN, Jozef. *U kávy o kávě a kávovinách*. Brno: Jota, 2016. ISBN 978-80-7462-850-4.

BECCHETTI, Leonardo; HUYBRECHTS, Benjamin. The dynamics of fair trade as a mixed-form market. *Journal of Business Ethics*, 2008, 81.4: 733-750.

BEČVÁŘOVÁ, Věra a Ivo ZDRÁHAL. *Zemědělská politika a obchod I.: Agricultural policy and trade I.* Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2014a. ISBN 978-80-7509-091-1.

BEČVÁŘOVÁ, Věra, Karel VINOHRADSKÝ a Ivo ZDRÁHAL. *České zemědělství a vývoj cenového prostředí společného trhu EU: Czech agriculture and the development of price environment in the EU common market: monografie*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2009. Folia Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. ISBN 978-80-7375-345-0.

BEČVÁŘOVÁ, Věra, Vojtěch TAMÁŠ a Ivo ZDRÁHAL. *Agrobyznys v rozvoji regionu*. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2013. ISBN 978-80-7375-799-1.

BEČVÁŘOVÁ, Věra. *Integrační procesy agrárního sektoru: Integration processes in agrarian industry*. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2014b. ISBN 978-80-7509-084-3.

BURDA, Alexandr. *O kávě, čaji a dalších nápojích*. Opava [i.e. Praha]: Carter\reproplus, 2013. ISBN 978-80-87613-00-9.

COMMONWEALTH ECONOMIC COMMITTEE. *Plantation Crops: A Summary of figures of production, trade..* 1948. London.

DAVIRON, Benoît. a Stefano. PONTE. *The coffee paradox: global markets, commodity trade, and the elusive promise of development*. New York: Distributed in the USA by Palgrave Macmillan, 2005. ISBN 978-1-84277-456-4.

GRAAFF, J. *The economics of coffee*. Wageningen: Pudoc, 1986, 294 p. ISBN 90220-0900-9.

HIRA, Anil; FERRIE, Jared. Fair trade: Three key challenges for reaching the mainstream. *Journal of business ethics*, 2006, 63.2: 107-118.

HOFFMANN, James. *The World atlas of Coffee*. Hove: Denise Bates, 2014. ISBN 978-1-84533-787-2.

INTERNATIONAL TRADE CENTRE. *The Coffee exporter's guide* [online]. Third edition. Geneva: International Trade Centre, 2011 [cit. 2017-02-03]. ISBN 978-929-1373-949.

KREJČÍ, Ivan. *O kávě a čaji, aneb, Víme, proč je pijeme?*. Praha: Grada, 2000. Zdraví. ISBN 80-7169-535-1.

LECHANOVÁ, Iva a Věra BEČVÁŘOVÁ. *Možnosti využití analýzy cenové transmise pro posouzení vlivu tržní síly v potravinových vertikálách*. Brno: MSD, 2006. ISBN 80-866-3370-5.

MASTRONARDI, Giovanni. *Quality of coffee: effects of origin and roasting process on the aromatic and sensorial composition of coffee*. Saarbrücken: Edizioni Accademische Italiane, 2014. ISBN 978-3-639-85778-8.

MCMURTRY, John J. Ethical value-added: Fair trade and the case of Café Femenino. *Journal of Business Ethics*, 2009, 86: 27-49.

MOLČAN, Michal. *Standart: Standing for the art of coffee*. Nitra, 2015a, 1(1). ISSN 1339-8210.

MOLČAN, Michal. *Standart: Standing for the art of coffee*. Nitra, 2015b, 1(2). ISSN 1339-8210.

MOLČAN, Michal. *Standart: Standing for the art of coffee*. Nitra, 2015c, 1(3). ISSN 1339-8210.

MOLČAN, Michal. *Standart: Standing for the art of coffee*. Nitra, 2016, 2(4). ISSN 1339-8210.

MOLČAN, Michal. *Standart: Standing for the art of coffee*. Nitra, 2017, 3(7). ISSN 1339-8210.

NICHOLLS, Alex. Fair trade: Towards an economics of virtue. *Journal of business ethics*, 2010, 92: 241-255.

OXFAM (Brown, O., Charavat. C., a Eagleton, D.). *The Coffee market: A background study*. London: Oxfam. 2001.

PAVLIŠ, Jindřich, Petr JELÍNEK a Jaroslav KOBLÍŽEK. *Užitkové rostliny tropů a subtropů*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2002. ISBN 80-715-7627-1.

TAUFEROVÁ, Alexandra. *Technologie a hygiena potravin rostlinného původu I., II.* Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno, 2014. ISBN 978-80-7305-692-6.

VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: Průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha: Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

VIANI, Rinantonio. *Coffee*. 2. enl. ed. Vevey: Nestlé Products Techn. Assistance, 1985.

Internetové zdroje:

APSNET.ORG. *Basidiomycetes: Coffee rust* [online]. c2017 [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://www.apsnet.org/edcenter/intropp/lessons/fungi/basidiomycetes/pages/coffeerust.aspx>

ATLAS.MEDIA.MIT.EDU. *The Observatory of Economic Complexity* [online]. [cit. 2017-03-02]. Dostupné z: http://atlas.media.mit.edu/en/visualize/tree_map/hs92/export/cze/show/0901/2014/

BSCA.COM.BR. *All members* [online]. [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://bsca.com.br/en/membros.php>

CAFEDECOLOMBIA.COM. *Colombian coffee production and exports continue growing* [online]. 2015 [cit. 2017-03-03]. Dostupné z: http://www.cafedecolombia.com/cci-fnc-en/index.php/comments/colombian_coffee_production_and_exports_continue_growing/

CAFFEINEINFORMER: *Caffeine (Coffee) consumption by country. Caffeine (Coffee) consumption by country* [online]. 2017 [cit. 2017-03-01]. Dostupné z: <https://www.caffeineinformer.com/caffeine-what-the-world-drinks>

COFFEEDREAM.CZ. *Stupně pražení kávy* [online]. [cit. 2017-03-28]. Dostupné z: http://www.coffeedream.cz/STUPNE-PRAZENI-KAVY-a3_4.htm

ECOM: *About ECOM Coffee* [online]. 2016 [cit. 2017-02-22]. Dostupné z: <http://www.ecomtrading.com/about-ecom-coffee/>

EQUALEXCHANGE.COOP. *History of coffee in Colombia* [online]. [cit. 2017-03-03]. Dostupné z: <http://equalexchange.coop/history-of-coffee-in-colombia>

ESPRESSOCOFFEEGUIDE.COM. *Liberian Coffee: Coffees of Liberia* [online]. [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <https://espressocoffeeguide.com/gourmet-coffee/arabian-and-african-coffees/liberian-coffee-coffees-of-liberia/>

EUROPEAN COFFEE FEDERATION. *European Coffee Report 2013/14: European chapter and key national data* [online]. 2014. Dostupné z: http://www.ecf-coffee.org/images/European_Coffee_Report_2013-14.pdf

EUROPEANCOFFEETRIP.COM. *City Guides: Ostrava* [online]. 2016 [cit. 2017-03-31]. Dostupné z: <https://europeancoffeetrip.com/ostrava/>

FAOSTAT. *Crops and livestock products* [online]. [cit. 2017-03-17]. Dostupné z: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/TP>

FUTURESKNOWLEDGE.COM. *The Top Factors that Move the Price of Coffee* [online]. 2014 [cit. 2017-03-25]. Dostupné z: <https://www.futuresknowledge.com/news-and-analysis/softs/the-top-factors-that-move-the-price-of-coffee/>

GILLS.CZ. *Káva: Kde všude se káva pěstuje* [online]. Brno [cit. 2017-03-28]. Dostupné z: <http://www.gills.cz/koncept/t-327/>

GBALEXCHANGE.ORG. *Coffee FAQ: Coffee in the Global Economy* [online]. 2011 [cit. 2017-03-25]. Dostupné z: <http://www.globalexchange.org/fairtrade/coffee/faq>

HANDPICKER.CAFEDIRECT.CO.UK. *Introducing the new scaa flavour wheel* [online]. 2016 [cit. 2017-03-09]. Dostupné z: <https://handpicked.cafedirect.co.uk/blogs/news/introducing-the-new-scaa-flavour-wheel>

ICO.ORG. *Total production by all..* [online]. 2017 [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://www.ico.org/prices/po-production.pdf>

ICOCOFFEEORG.TUMBLR.COM. *Coffee Market Report* [online]. 2015 [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <https://icocoffeeorg.tumblr.com/post/124157803750/low-coffee-exports-lend-support-to-robusta-prices>

INFORMACEOFIRMACH.CZ. *Cribis.cz: Informace o firmách* [online]. 2014 [cit. 2017-04-01]. Dostupné z: <http://www.informaceofirmach.cz/>

KAVOVELISTY.CZ. *Brazílie: Země s největší produkcí kávy na světě* [online]. 2014a [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/brazilie-zeme-s-nejvetsi-produkci-kavy-na-svete/>

KAVOVELISTY.CZ. *Cesta kávy z plantáže až do šálku* [online]. 2016 [cit. 2017-04-22]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/cesta-kavy-z-plantaze-az-do-salku-skutecnarucni-prace/>

KAVOVELISTY.CZ. *Druhý největší exportér kávy na světě?: Vietnam* [online]. 2014b [cit. 2017-03-03]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/druhy-nejvetsi-exporter-kavy-na-svete-vietnam/>

KAVOVELISTY.CZ. *Káva: zkušený matador na burze* [online]. 2014c [cit. 2017-03-25]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/kava-zkuseny-matador-na-burze/>

KAVOVELISTY.CZ. *Události ze světa kávy* [online]. 2017 [cit. 2017-04-23]. Dostupné z: <http://kavovelisty.cz/kavove-udalosti/>

KAVOVELISTY.CZ. *Víte, co je výběrová káva* [online]. 2014d [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/vite-co-je-vyberova-kava/>

KAVOVNIK.CZ. *Co je antioxidant a kde se nachází* [online]. 2017 [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://www.kavovnik.cz/clanky/co-je-antioxidant-a-kde-se-nachazi/>

LABOHEMECAFE.EU. *La Boheme Café* [online]. 2015 [cit. 2017-03-31]. Dostupné z: <http://www.labohemecafe.eu/>

LAURACOFFEE.CZ. *Rodinná pražírna Laura Coffee: káva nás prostě baví* [online]. 2013 [cit. 2017-03-31]. Dostupné z: <http://www.lauracoffee.cz/>

- NKG.NET. *Neumann Kaffee Gruppe. Facts and Figures* [online]. [cit. 2017-02-22]. Dostupné z: <http://www.nkg.net/aboutus/factsandfigures>
- PICCOLONEEXISTUJE.CZ. *Kávovník* [online]. 2017a [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://www.piccoloneexistuje.cz/kavovnik>
- PICCOLONEEXISTUJE.CZ. *Komoditní káva* [online]. 2017b [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <https://www.piccoloneexistuje.cz/komoditni-kava>
- PICCOLONEEXISTUJE.CZ. *Slovník: žok* [online]. 2017c [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <https://www.piccoloneexistuje.cz/slovník#zok>
- PICCOLONEEXISTUJE.CZ. *Výběrová káva* [online]. 2017d [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <https://www.piccoloneexistuje.cz/vyberova-kava>
- PLANTWISE.ORG. *Coffee berry borer* [online]. 2017 [cit. 2017-02-03]. Dostupné z: <http://www.plantwise.org/KnowledgeBank/Datasheet.aspx?dsid=51521>
- PRAZIRNY.EU. *Pražírny.eu* [online]. 2017 [cit. 2017-03-31]. Dostupné z: <https://www.prazirny.eu/>
- SCAA.ORG. *A botanist's Guide to Specialty Coffee: Taxonomy* [online]. 2017a [cit. 2017-03-17]. Dostupné z: <http://scaa.org/?page=resources&d=a-botanists-guide-to-specialty-coffee>
- SCAA.ORG. *Coffee plants of the World* [online]. 2017b [cit. 2017-03-04]. Dostupné z: <http://scaa.org/?page=resources&d=coffee-plants-of-the-world>
- VOKAFI.CZ. *Třetí vlna kávy* [online]. 2015 [cit. 2017-03-09]. Dostupné z: <http://vokafi.cz/treti-vlna-kavy/>

9 SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Květy a plody kávovníku Arabica.....	15
Obrázek 2: Příčný a podélný řez kávovou třešní	17
Obrázek 3: Třídění kávových třešní před a po zpracování	27
Obrázek 4: Kávový pás pěstitelských zemí	33
Obrázek 5: Vývoj ceny kávy v amerických centech/libru	41
Obrázek 6: Největší světové společnosti obchodující s kávou v roce 2010	46
Obrázek 7: Přední světové pražírny v roce 2010	47
Obrázek 8: Největší producenti kávových zrn, *předběžný odhad	49
Obrázek 9: Pět největších producentů kávy na světě v roce 2015/16 v tisících žoků	50
Obrázek 10: Vývoj exportu kávy v letech 2004 - 2015	51
Obrázek 11: Pět největších importních destinací na světě.....	53
Obrázek 12: Šest největších importních zemí v EU	54
Obrázek 13: Objem zásob kávy dle jednotlivých skladovacích míst v Evropě.....	55
Obrázek 14: Vývoj celkových zásob v Evropě (2008 - 2014).....	56
Obrázek 15: Vývoj spotřeby kávy v exportujících a importujících zemích (mil. žoků)	57
Obrázek 16: Světová spotřeba kávy dle zemí (2015/16)	58
Obrázek 17: Import kávy do ČR (2004 - 2013).....	59
Obrázek 18: Porovnání podílu dovezené kávy do ČR z importních zemí v letech 2008 a 2014.....	60
Obrázek 19: Vývoj hodnoty importované kávy do ČR v letech 2004 – 2013.....	62
Obrázek 20: Množství importované kávy do ČR (2011 - 2013)	63
Obrázek 21: Hodnota importované kávy do ČR v USD (2011 - 2013).....	63
Obrázek 22: Vývoj hodnoty re-exportované kávy z ČR v letech 2004 – 2013	65
Obrázek 23: Otázka č. 2 Váš věk?	68
Obrázek 24: Otázka č. 4 Jak často pijete kávu?.....	70
Obrázek 25: Otázka č. 5 Kdy nejčastěji pijete kávu?	70
Obrázek 26: Otázka č. 6 Kde nejčastěji pijete kávu?	71
Obrázek 27: Otázka č. 7 Kolik peněz jste ochoten/ochotna utratit za jeden kávový nápoj?	72
Obrázek 28: Otázka č. 8 Jaký kávový nápoj pijete nejčastěji?.....	73
Obrázek 29: Otázka č. 9 Znáte nějaký z těchto druhů alternativní přípravy kávy?.....	73

Obrázek 30: Otázka č. 10 Co je pro Vás při výběru kávy nejdůležitější?	74
Obrázek 31: Otázka č. 11 Jakou kávu nejčastěji kupujete domů?	75
Obrázek 32: Otázka č. 12 Jakou preferujete značku kávy?	76
Obrázek 33: Otázka č. 13 Vnímáte příchod kvalitní výběrové kávy na český trh?	77
Obrázek 34: Otázka č. 14 Jaká je vaše asociace, když se řekne káva?	77

10 SEZNAM ZKRATEK

CAGR	Kumulativní průměrná míra růstu
CZSO	Český statistický úřad
ČR	Česká republika
ECF	Evropská federace o kávě (angl. European Coffee Federation)
EU	Evropská unie
FAO	Organizace pro výživu a zemědělství (angl. Food and Agriculture Organization)
FNC	Národní federace pěstitelů kávy v Kolumbii
FT	Spravedlivý obchod (angl. Fair Trade)
HDP	Hrubý domácí produkt
hosp.	hospodářský
ICCRI	Indonéské centrum pro výzkum kávy a kakaa
ICO	Mezinárodní organizace pro kávu (angl. International Coffee Organization)
ITC	Mezinárodní obchodní centrum (angl. International Trade Centre)
kg	kilogram
m. n. m.	metrů nad mořem
mm	milimetr
NKG	Neumann Kaffee Gruppe
OEC	angl. Observatory of Economic Complexity
PTD	Defekt bramborové chuti (angl. Potato Taste Defect)
SCA	Asociace pro výběrovou kávu (angl. Specialty Coffee Association)
SCAA	Asociace pro výběrovou kávu v Americe (angl. Specialty Coffee Association of America)
SCAE	Asociace pro výběrovou kávu v Evropě (angl. Specialty Coffee Association of Europe)
SZP	Společná zemědělská politika
USA	Spojené státy americké (angl. United States of America)
USD	Americký dolar (měna)
WTO	Světová obchodní organizace (World Trade Organization)
Žok	60kilový pytel kávy

11 SEZNAM PŘÍLOH

- Příloha 1: Sklizňové roky v produkčních zemích
- Příloha 2: Stupně upražení kávy
- Příloha 3: Komoditní vertikála kávy
- Příloha 4: Spotřeba kávy v importních zemích (2013)
- Příloha 5: Světová spotřeba kávy na osobu v kg (2013)
- Příloha 6: Množství importované kávy do ČR
- Příloha 7: Hodnota importované kávy do ČR
- Příloha 8: Vývoj českého re-exportu kávy mezi roky 2004 a 2014
- Příloha 9: Koláč kávových chutí dle SCAA
- Příloha 10: Dotazník

Příloha 1: Sklizňové roky v produkčních zemích

1. říjen – 30. září	Benin Kamerun Středoafriická republika Kolumbie Kostarika Pobřeží slonoviny Demokratická republika Kongo Salvador Rovníková Guinea	Etiopie Gabon Ghana Guatemala Guinea Honduras Indie Jamajka Keňa Libérie Mexiko	Nikaragua Nigérie Panama Sierra Leone Srí Lanka Thajsko Togo Trinidad a Tobago Uganda Venezuela Vietnam
1. duben – 31. březen	Angola Bolívie Brazílie Burundi Ekvádor	Indonésie Madagaskar Malawi Papua-Nová Guinea	Paraguay Peru Rwanda Zimbabwe
1. červenec – 30. červen	Kongo Kuba	Haiti Filipíny	Tanzanie Zambie

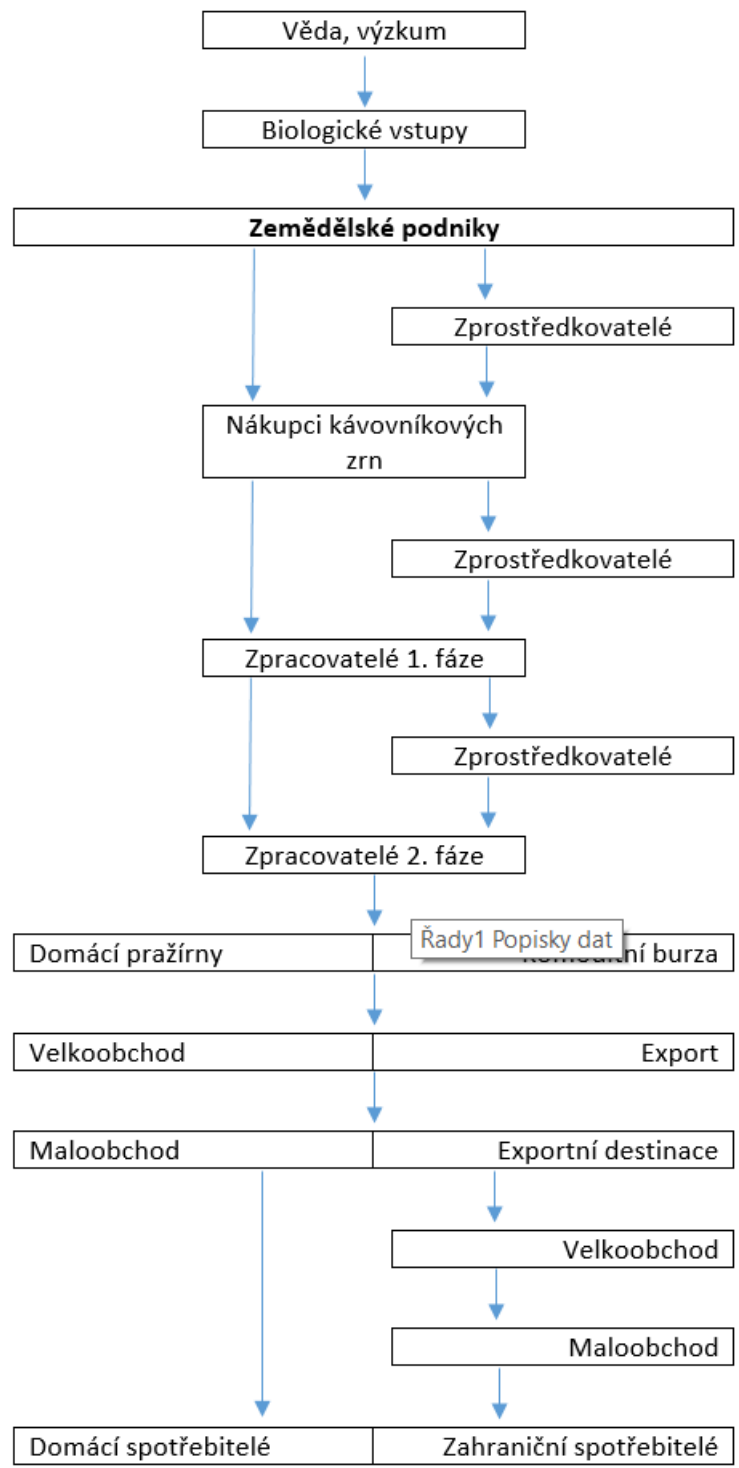
Zdroj: ITC, 2011

Příloha 2: Stupně upražení kávy



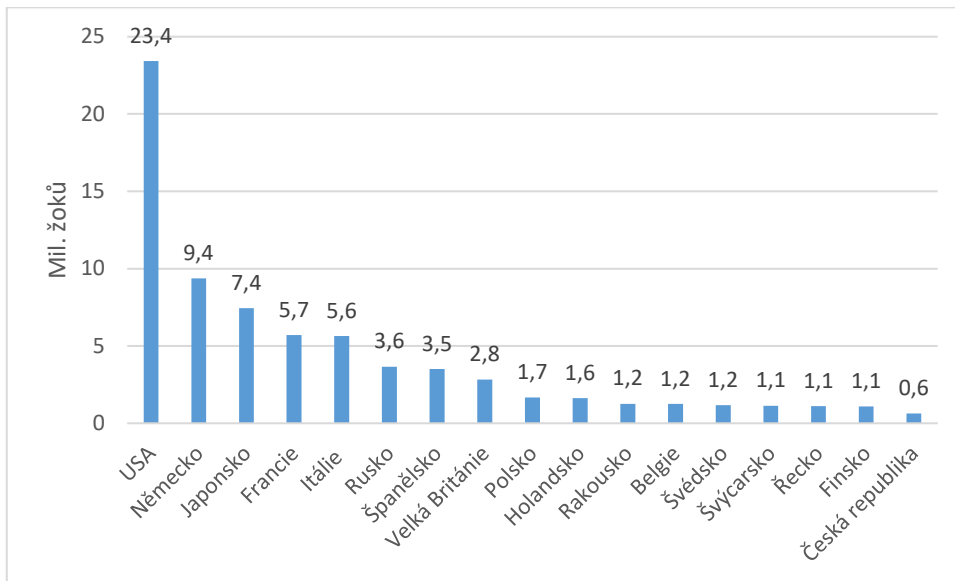
Zdroj: COFFEEDREAM.CZ

Příloha 3: **Komoditní vertikála kávy**



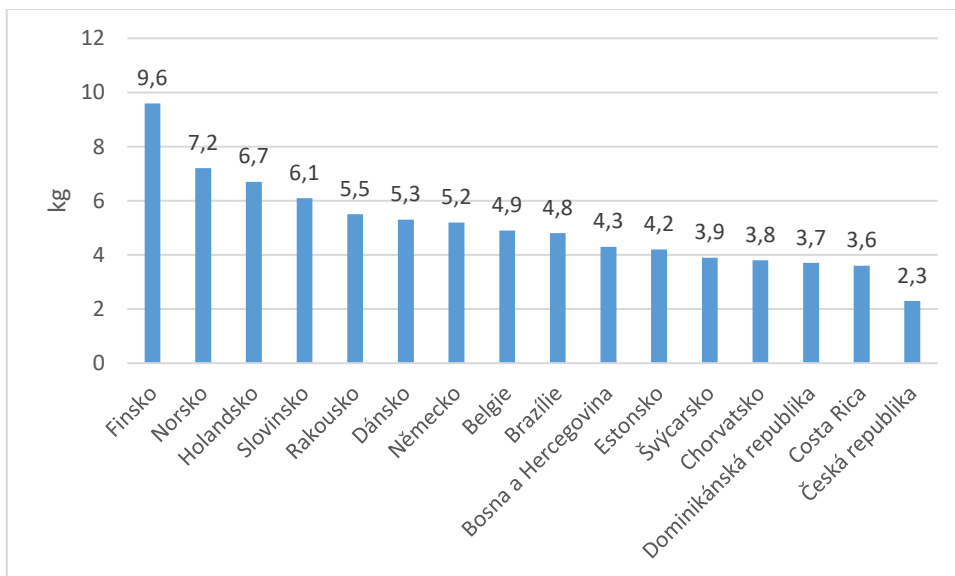
Zdroj: vlastní zpracování dle Lechnerová 2006, Graaff 1986

Příloha 4: Spotřeba kávy v importních zemích (2013)



Zdroj: ICO.ORG

Příloha 5: Světová spotřeba kávy na osobu v kg (2013)



Zdroj: ICO.ORG

Příloha 6: Množství importované kávy do ČR

import množství (tuny)	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
kávový extrakt	12 044	13 580	10 813	13 170	14 774	11 199	10 227	11 063	17 263	18 888
zelená káva	25 256	23 485	18 051	16 713	16 162	15 925	19 388	17 696	17 982	17 316
kávové slupky	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
pražená káva	7 857	11 745	17 393	20 345	19 572	20 315	18 778	19 985	16 442	15 328
kávové náhražky	106	18	35	57	55	8	8	9	149	240
celkem	45 263	48 828	46 292	50 285	50 563	47 447	48 401	48 753	51 836	51 772

Zdroj: FAO.ORG

Příloha 7: Hodnota importované kávy do ČR

import hodnota (tisíc USD)	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
zelená káva	24 955	34 108	32 545	36 997	46 592	38 756	54 424	76 831	65 561	54 491
pražená káva	22 861	35 136	56 077	83 354	99 691	96 802	89 488	134 944	115 921	105 602
kávový extrakt	73 213	86 594	72 338	103 659	132 891	89 478	80 646	101 382	162 379	169 853
kávové náhražky	424	223	161	283	307	62	151	92	1 120	1 775
kávové slupky	0	3	0	3	3	8	1	1	5	0
celkem	121 453	156 064	161 121	224 296	279 484	225 106	224 710	313 250	344 986	331 721

Zdroj: FAO.ORG

Příloha 8: Vývoj českého re-exportu kávy mezi roky 2004 a 2014

re-export kávy z ČR (%)	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Francie	0,1	4,6	11	9,9	22	32	38	37	44	45	27
Polsko	27	17	14	9,5	8	7,7	7,7	6,4	8,7	12	23
Slovensko	16	10	18	23	17	22	18	21	12	14	17
Rakousko	0,1	2,9	4	3,6	2,8	3,2	2,9	3,8	2,7	3	10
Německo	12	31	33	37	34	23	25	24	20	22	10

Zdroj: ATLAS.MEDIA.MIT.EDU

Spotřeba kávy v ČR

Dobrý den,

budu moc ráda za vyplnění dotazníku, který bude sloužit pro účely mé diplomové práce na téma Analýza produkce, obchodu a možností uplatnění kávy v podmínkách ČR.

Dotazník obsahuje 14 otázek a jeho vyplnění Vám zabere nanejvýš 4 minuty.

Mockrát děkuji za Váš čas.

*Povinné pole

1. 1. Vaše pohlaví? *

Označte jen jednu elipsu.

- Muž
 Žena

2. 2. Váš věk? *

Označte jen jednu elipsu.

- Do 26 let
 27 – 40 let
 41 – 55 let
 56 a více

3. 3. Pijete kávu? *

Označte jen jednu elipsu.

- Ano *Přeskočte na otázku 4.*
 Ne *Přeskočte na otázku 15.*

Spotřeba kávy v ČR

4. 4. Jak často pijete kávu? *

Vyberte jen jednu možnost.
Označte jen jednu elipsu.

- Vícekrát denně
 Jednou denně
 Vícekrát týdně
 Jednou týdně
 Příležitostně

5. 5. Kdy nejčastěji pijete kávu? *

Vyberte jen jednu možnost.
Označte jen jednu elipsu.

- V ranních hodinách
- Kolem poledne
- K večeru
- Kdykoliv během dne

6. 6. Kde nejčastěji pijete kávu? *

Můžete vybrat maximálně 2 možnosti.
Zaškrtněte všechny platné možnosti.

- Doma
- V restauraci
- V kavárně, cukrárně
- V práci/ve škole
- Na návštěvě
- Jiné: _____

7. 7. Kolik peněz jste ochoten/ochotna utratit za jeden kávový nápoj? *

Vyberte jen jednu možnost.
Označte jen jednu elipsu.

- Do 20,-
- Do 50,-
- Do 100,-
- Do 200,-

8. 8. Jaký kávový nápoj pijete nejčastěji? *

Můžete vybrat maximálně 2 možnosti.
Zaškrtněte všechny platné možnosti.

- Alternativní příprava kávy
- Americano
- Caffé latté
- Cappuccino
- Espresso
- Frappé
- Instantní káva
- Káva z překapávače
- Káva z automatu
- Ledová káva
- Turecká káva
- Vídeňská káva
- Jiné: _____

9. 9. Znáte nějaký z těchto druhů alternativní přípravy kávy? *

Vyberte libovolné množství odpovědí.
Zaškrtněte všechny platné možnosti.

- Aeropress
- Dripper
- Džezva
- French press
- Chemex
- Moka express
- Vakuum pot
- Neznám žádný z uvedených druhů

10. 10. Co je pro Vás při výběru kávy nejdůležitější? *

Vyberte jen jednu možnost.
Označte jen jednu elipsu.

- Cena
- Doporučení
- Obal
- Vlastní zkušenost
- Země původu
- Značka
- Nekupuji kávu domů
- Jiné: _____

11. 11. Jakou kávu nejčastěji kupujete domů? *

Vyberte jen jednu možnost.
Označte jen jednu elipsu.

- Instantní kávu
- Kávové kapsle
- Mletou kávu
- Zrnkovou kávu
- Nekupuji kávu domů

12. 12. Jakou preferujete značku kávy? *

Možné vybrat maximálně 2 možnosti.
Zaškrtněte všechny platné možnosti.

- Dallmayer
- Davidoff
- Douwe Egberts
- Illy
- Jacobs
- Jihlavanka
- Lavazza
- Nescafé
- Nespresso
- Starbucks
- Tchibo
- Lokální značky
- Je mi to jedno
- Jiné: _____

13. 13. Vnímáte příchod kvalitní výběrové kávy na český trh? *

Vyberte jen jednu možnost.
Označte jen jednu elipsu.

- Ano
- Ne

14. 14. Jaká je vaše asociace, když se řekne káva? *

Vyberte jen jednu možnost.
Označte jen jednu elipsu.

- Pohoda a klid
- Pohotový přísun energie
- Hořký, černý mok
- S ničím si kávu nespojuji

Přestaňte tento formulář vyplňovat.

Spotřeba kávy v ČR

15. 4. Jaký je Váš hlavní důvod nepítí kávy? *

Vyberte jen jednu možnost.
Označte jen jednu elipsu.

- Nikdy jsem ji nevyzkoušel/a
- Nechutná mi
- Káva je drahá
- Zdravotní důvody
- Jiné: _____

16. 5. Vnímáte příchod kvalitní výběrové kávy na český trh? *

Vyberte jen jednu možnost.

Označte jen jednu elipsu.

Ano

Ne

17. 6. Jaká je vaše asociace, když se řekne káva? *

Vyberte jen jednu možnost.

Označte jen jednu elipsu.

Pohoda a klid

Pohotový přísun energie

Hořký, černý mok

S ničím si kávu nespojuji

Používá technologii

 Google Forms