

Česká zemědělská univerzita v Praze

Provozně ekonomická fakulta

Katedra ekonomiky



Trh s kávou a kavárenské řetězce v České republice

Bakalářská práce

Autor: Tomáš Čermák

Vedoucí práce: Ing. Zdeňka Gebeltová

© 2016 ČZU v Praze

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Tomáš Čermák

Provoz a ekonomika

Název práce

Trh s kávou a kavárenské řetězce v České republice

Název anglicky

The market for coffee and coffeehouse chain in the Czech Republic

Cíle práce

V obecné rovině charakterizovat hlavní světové pěstitelské oblasti s kávou, následně analyzovat trh s kávou prostřednictvím ekonomických (naturálních a hodnotových) ukazatelů a na konkrétních příkladech kavárenských řetězců zhodnotit jejich funkci, pozici a budoucnost v ČR.

Metodika

Studium odborné literatury, internetových materiálů, databází, podnikových norem a kultury

Analýza a komparace teoretických přístupů.

Řízené rozhovory s odborníky z oboru.

Aplikace nastudovaných teoretických poznatků v praktickém příkladu.

Doporučený rozsah práce

40 – 60 stran

Klíčová slova

káva, producenti, obchod s kávou, kavárenské řetězce, cena kávy

Doporučené zdroje informací

BANKS, Mary, Christine MCFADDEN a Catherine ATKINSON. The world encyclopedia of coffee: the definitive guide to coffee, from simple bean to irresistible beverage. London: Lorenz, 2005. ISBN 978-075-4810-933

<http://databank.worldbank.org/data/home.aspx>

<http://faostat.fao.org>

NORMAN, Jill. Káva. 2. české vyd., V nakl. Slovart 1. Praha: Slovart, 2004. Z knihovny gurmána. ISBN 80-720-9514-5.

PÖSSL, Martin. Káva jako životní styl. Praha: Grada Publishing, a.s., 2010. ISBN 978-80-247-6553-2.

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

Předběžný termín obhajoby

2015/16 LS – PEF

Vedoucí práce

Ing. Zdeňka Gebeltová

Garantující pracoviště

Katedra ekonomiky

Elektronicky schváleno dne 6. 10. 2014

prof. Ing. Miroslav Svatoš, CSc.

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 6. 10. 2014

Ing. Martin Pelikán, Ph.D.

Děkan

V Praze dne 08. 03. 2016

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci „Trh s kávou a kavárenské řetězce v České republice“ jsem vypracoval samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autor uvedené bakalářské práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Praze dne 14.3.2016

Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval vedoucí mé bakalářské práce Ing. Zdeňce Gebeltové za její ochotu a pomoc při zpracování práce, odborné konzultace a podnětné připomínky. Dále bych rád poděkoval všem, kteří mi při psaní práce pomohli a poskytli cenné informace.

Trh s kávou a kavárenské řetězce v České republice

The market for coffee and coffeehouse chains in the Czech Republic

Souhrn

Tato bakalářská práce je zpracována na téma „Trh s kávou a kavárenské řetězce v České republice“. Cílem práce je zhodnotit funkci, pozici a budoucnost světového a tuzemského trhu s kávou. Práce je rozdělena na dvě části – literární rešerši a praktickou část. Literární rešerše této práce vznikla na základě prostudování odborné literatury a pojednává o kávě z pohledu historie, botanického hlediska a technologického hlediska. Praktická část práce se věnuje světovému a tuzemskému obchodu s kávou. Světový obchod s kávou byl zpracován pomocí metody analýzy a komparace internetových materiálů a databází. Tuzemský obchod s kávou byl zpracován pomocí analýzy pěti vybraných kavárenských řetězců, rozhovorů s odborníky a dotazníkového šetření. Na základě zvyšující se poptávky po kávě jsou na českém trhu příležitosti pro expanzi kavárenských řetězců.

Klíčová slova:

káva, producenti, obchod s kávou, export, import, kavárenské řetězce, cena kávy, produkce, spotřeba, finanční analýza

Summary

This thesis is elaborated on the topic “The market for coffee and coffeehouse chains in Czech Republic”. The Goal is to evaluate the function, position and future of world and home trade with coffee. The thesis is divided into two parts - literary review and practical part. The literary review is based on the study of professional literature. It's first part is dealing with coffee from perspective of history, botanical and technological point of view.. The practical part is devoted to world and home trade with coffee. The world trade with coffee has been processed using a method of analysis and comparison of internet materials and databases. Home trade with coffee has been processed by analysis of five selected coffeehouse chains, interviews with expert in the field and questionnaire surveys. Based on the increasing demand for coffee there are opportunities for expansion of coffeehouse chains on Czech market.

Keywords:

coffee, producers, coffee trade, export, import, coffeehouse chains, price of coffee, production, consumption, financial analysis

Obsah

1	Úvod.....	10
2	Cíl práce a metodika	11
2.1	Cíl práce	11
2.2	Metodika	11
3	Literární rešerše	14
3.1	Mýty a legendy o kávě.....	14
3.2	Historie kávy.....	15
3.3	Kávovník.....	17
3.4	Struktura kávového plodu	18
3.5	Druhy kávovníku	19
3.5.1	Coffea arabica	19
3.5.2	Coffea canephora - robusta	22
3.6	Sklizeň kávových zrn.....	23
3.6.1	Ruční výběrový sběr	23
3.6.2	Pásové trhání- česání.....	24
3.6.3	Strojový sběr	24
3.7	Zpracování kávových plodů.....	25
3.7.1	Suchá metoda	25
3.7.2	Mokrý metoda	26
3.7.3	Polopromytá metoda	27
3.8	Vylupování, leštění a třídění	27
3.9	Balení a přeprava kávy.....	28
3.10	Pražení.....	29
3.11	Finanční analýza	30
3.11.1	Analýza poměrových ukazatelů.....	31
3.11.2	Další vybrané finanční ukazatele	34
4	Praktická část	35
4.1	Produkce a hlavní producenti kávy.....	35
4.1.1	Brazílie.....	35
4.1.2	Vietnam.....	36
4.1.3	Kolumbie.....	37

4.1.4	Indonesie	39
4.1.5	Indie	40
4.2	Světová produkce kávy	42
4.3	Export a import kávy	42
4.3.1	Export.....	42
4.3.2	Import.....	44
4.4	Spotřeba kávy ve světě a v České republice	46
4.5	Káva jako komodita na burze	47
4.5.1	Průměrné ceny kávy.....	48
4.5.2	Kávová krize a její důsledky.....	49
4.6	Historie kaváren u nás.....	51
4.7	Kavárenské řetězce v České republice.....	51
4.7.1	Starbucks.....	51
4.7.2	Mamacoffee	51
4.7.3	Costa Coffee.....	52
4.7.4	CrossCafe original	52
4.7.5	McCafé.....	52
4.8	Finanční analýza vybraných podniků	53
4.9	Průzkum trhu.....	56
4.9.1	Espresso nápoje.....	56
4.9.2	Balená káva.....	57
4.10	Dotazníkové šetření	58
5	Závěr	60
6	Zdroje.....	62
6.1	Literární zdroje.....	62
6.2	Internetové zdroje	63
7	Seznam grafů, tabulek a zkratk	65
8	Přílohy.....	66

1 Úvod

S kávou se dnes setkal každý z nás, ať už z hlediska produktu, plodiny, či komodity. Její objev je opředen mýty a legendami. Za historickou kolébku kávy je považováno území mezi Etiopií a Arábií z roku 575 až 850 našeho letopočtu. Tajemství kávy si Arabové pečlivě střežili a vyváželi pouze kávová zrna upravená tak, aby z nich nemohl nikdo jiný vypěstovat tuto zázračnou plodinu. Koncem 15. století se káva rozšířila do Mekky a Mediny a dále do zbytku světa. Věřící zprvu používali kávu pouze k obřadním účelům a nevěřící ji považovali za prostředek konverzace. To vedlo ke vzniku prvních kaváren.

Dnes si málokdo dovede představit začátek svého dne bez šálku dobré kávy. Než si však vychutnáme naši každodenní dávku energie, káva urazí velký kus cesty. Od samotného vypěstování kávových třešní, přes následné zpracování, pražení až k samotnému spotřebiteli.

Mnoho lidí si však neuvědomuje, že káva je jednou z nejobchodovanějších komodit na světě. Kávový průmysl poskytuje živobytí pro více jak 125 milionů lidí a pro některé země, zejména rozvojové, představuje více jak polovinu státních příjmů.

V letech 2001-2002 mělo přesycení trhu s kávou za následek kávovou krizi, která byla způsobena nejen vysokou produkcí kávy v těchto letech, ale i vysokými světovými zásobami. To mělo za následek pokles cen kávy na světovém komoditním trhu. Pro mnoho lidí kávová krize znamenala fatální následky. Velcí farmáři začali propouštět své podřízené a zvyšovala se nezaměstnanost. Menší farmáři vyměnili kávu za jinou perspektivnější komoditu. V rozvojových oblastech klesaly výdaje na vzdělání a zdravotnictví. Pěstitelé kávy z oblasti Mexika mnohdy zemřeli při pokusu o emigraci do Spojených států amerických a v oblasti Indie docházelo k sebevraždám kvůli zadlužování místních farmářů.

Nad cenou kávy a její regulací dohlíží Mezinárodní organizace pro kávu (ICO). Organizace sdružuje 95% světových producentů a 83% spotřebitelů kávy.

Káva je významnou součástí mezinárodního obchodu a její postavení na trhu s komoditami je nenahraditelné.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem této práce je zhodnotit funkci, pozici a budoucnost světového a tuzemského trhu s kávou. K naplnění hlavního cíle vede naplnění dílčích cílů v literární rešerši a praktické části.

Dílčí cíle

Pro literární část:

- Popsat historii obchodu s kávou ve světě a v České republice od počátku do současnosti.
- Charakterizovat rostlinu kávovníku z botanického hlediska a definovat dvě komerčně nejvyužívanější odrůdy kávovníku.
- Popsat technologické zpracování kávy.

Pro praktickou část:

- Specifikovat hlavní producenty kávy a analyzovat u nich celkovou produkci kávy
- Analyzovat světový obchod s kávou z hlediska produkce, spotřeby, exportu a importu
- Provést analýzu a komparaci vybraných kavárenských řetězců na českém trhu z hlediska finanční analýzy a cenového průzkumu trhu
- Realizovat dotazníkové šetření a zhodnotit preference spotřebitelů
- Na základě praktické části vyhodnotit současný stav trhu s kávou a posoudit jeho pozici a budoucnost v České republice

2.2 Metodika

1) Postup

- a) Formulace cíle a metodiky práce
- b) Volba a studium vhodných literárních a internetových zdrojů
- c) Shromáždění informací o problematice
- d) Výběr důležitých ukazatelů finanční analýzy
- e) Volba kavárenských řetězců
- f) Osobní průzkum trhu (rozhovory s odborníky) a získání dat
- g) Zpracování a sumarizace dat do komparačních tabulek a grafů
- h) Komparace kavárenských řetězců z hlediska finanční analýzy a průzkumu trhu
- i) Vyhodnocení dat

2) Data

- a) Literární zdroje - studium podkladů především od autorů: Augustín J., Banks M. a kol., Veselá P., Žáček Z., Rogers J., Pilařová I. a kol.
- b) Internetové zdroje:
<http://faostat.fao.org>
<http://www.ico.org>
<http://portal.justice.cz>
- c) Účetní výkazy společností (rozvaha a výkaz zisku a ztrát): AmRest Coffee s.r.o., mamacoffee s.r.o., Best Coffee s.r.o., CrossCafe original s.r.o., McDonald's ČR spol. s.r.o.
- d) Data z průzkumu trhu kavárenských řetězců: Starbucks, mamacoffee, Costa Coffee, CrossCafe a McCafé
- e) Data z dotazníkového šetření

3) Použité metody a vzorce

Literární rešerše byla zpracována na základě prostudování odborné literatury a internetových zdrojů. Při studiu literatury a internetových zdrojů byla použita metoda komparace mezi jednotlivými autory. Praktická část byla zpracována metodou analýzy a komparace internetových zdrojů a databází ve formě sumarizačních a komparačních tabulek a grafů. Při průzkumu trhu byla uplatněna metoda rozhovorů s odborníky z oboru kávy. Preference spotřebitelů byly zjištěny dotazníkovým šetřením a jeho následnou analýzou a sumarizací. Pro hodnocení finanční analýzy byly vybrány následující ukazatelé:

$$\text{Rentabilita vlastního kapitálu} = \frac{\text{Výsledek hospodaření za účetní období}}{\text{Vlastní kapitál}}$$

$$\text{Rentabilita celkového kapitálu} = \frac{\text{Výsledek hospodaření za účetní období} + \text{Nákladové úroky}}{\text{Celková aktiva}}$$

$$\text{Rentabilita tržeb} = \frac{\text{Provozní výsledek hospodaření}}{\text{Tržby z provozní činnosti}}$$

$$\text{Nákladová rentabilita} = \frac{\text{Provozní výsledek hospodaření}}{\text{Náklady z provozní oblasti}}$$

$$\text{Rychlost obratu zásob} = \frac{\text{Tržby za prodej zboží} + \text{Tržby za prodej vlastních výrobů a služeb}}{\text{zásoby}}$$

$$\text{Doba obratu zásob} = \frac{\text{zásoby}}{\text{Tržby za prodej zboží} + \text{Tržby za prodej vlastních výrobů a služeb}} \times 365 \text{ dní}$$

$$\text{Doba splacení krátkodobých pohledávek} = \frac{\text{krátkodobé pohledávky}}{\text{Tržby za prodej zboží} + \text{Tržby za prodej vlastních výrobů a služeb}} \times 365 \text{ dní}$$

$$\text{Doba splacení krátkodobých závazků} = \frac{\text{krátkodobé závazky}}{\text{náklady z provozní oblasti}} \times 365 \text{ dní}$$

$$\text{Okamžitá likvidita} = \frac{\text{krátkodobý finanční majetek}}{\text{krátkodobé závazky} + \text{krátkodobé bankovní úvěry a výpomoci} + \text{výdaje a výnosy příštích období}}$$

$$\text{Běžná likvidita} = \frac{\text{krátkodobý finanční majetek} + \text{krátkodobé pohledávky}}{\text{krátkodobé závazky} + \text{krátkodobé bankovní úvěry a výpomoci} + \text{výdaje a výnosy příštích období}}$$

$$\text{Celková likvidita} = \frac{\text{krátkodobý finanční majetek} + \text{krátkodobé pohledávky} + \text{zásoby}}{\text{krátkodobé závazky} + \text{krátkodobé bankovní úvěry a výpomoci} + \text{výdaje a výnosy příštích období}}$$

$$\text{Pracovní kapitál} = \text{oběžná aktiva} - \text{dlouhodobé pohledávky} - (\text{krátkodobé závazky} + \text{krátkodobé bankovní a finanční výpomoci} + \text{časové rozlišení})$$

$$\text{Míra zadlužeností} = \frac{\text{cizí zdroje}}{\text{celková aktiva}} \times 100$$

$$\text{Koeficient samofinancování} = \frac{\text{vlastní kapitál}}{\text{pasiva celkem}} \times 100$$

3 Literární rešerše

3.1 Mýty a legendy o kávě

Káva jako nápoj je známa lidem již od nepaměti. První zmínky o kávě jsou nám zachovány v podobě mýtů a pověstí. Jedna z nejznámějších legend vypráví příběh o pastýři Chaldir z roku okolo 850 n. l. . Pastýř Chaldir upozoroval, jak je jeho stádo neobvykle čilé a kozy skotačí více než kdy jindy. Pastýř si povšiml, že se tomu tak děje vždy, když se jeho stádo pase poblíž nedalekých vonících keřů. Chaldir se vydal tyto keře prozkoumat a objevil na nich červené bobule podobné třešním. Nebál se a okusil i on sám tyto plody, které mu propůjčovaly energii za dlouhých nocí. O tento objev se Chaldir podělil i s opatem z nedalekého kláštera, kterého sice objev Chaldira fascinoval, ale zároveň i děsil. Prohlásil červené bobule za dílo ďáblovo a vhodil je do ohně. Jiná obdoba pověsti vypráví o mniších, kterým se chuť červených bobulí nezamlouvala a zdála se jim příliš hořká, samým zklamáním je vhodili do ohně, stejně jako opat. Strach či zklamání dovolilo uvolnit aroma z bobulí. Opata vůně okouzila natolik, že musel upražená zrnka vyhrabat okamžitě z ohniště a začal na ně pohlížet jako na boží dar. Ze zrnka poté připravil nápoj, který se používal proti únavě při modlitbách. (1, s. 91-92)

Jiná z legend vypráví o šejku a lékaři jménem Omar, který žil ve vyhnanství, kvůli neshodám s panovníkem. Jednoho dne pozoroval na stromě ptáka s nádherným peřím. Když se ho šejk chtěl zmocnit, povšiml si na stromě lákavě vypadajících červených bobulí. Utrhl několik bobulí a rozhodl se z nich připravit odvar. Zvláštní chuť odvaru přivedla Omara na myšlenku podávat tento nápoj nemocným lidem, kteří ho pro jeho lékařské dovednosti vyhledávali i ve vyhnanství. Zvěsti o účincích Omarova nápoje se brzy donesly i do jeho rodného města Mekky, ze kterého byl kdysi vyhnán a byl vyzván, aby se za oslavného doprovodu vrátil zpět. V Mecce mu na jeho počest byl postaven klášter a byl prohlášen za svatého. (6, s. 7)

Obdobná legenda o šejku Omarovi vypráví, jak byl šejk Omar znám pro svou schopnost uzdravovat nemocné pouhou modlitbou. Po vyhnání z jeho rodného města, až na samém pokraji vyhladovění, objevil Omar bobule na nedalekém křoví. Chuť bobulí byla velice hořká a tak se rozhodl je upražit v domnění, že tím jejich chuť zlepší. Po upražení byla však zrna příliš pevná a tak je ještě pro změkčení uvařit. Po uvaření se rozhodl tento vonný odvar vypít. Odvar měl na Omara povzbuzující účinky, které ho dokázaly udržet čilého až po několik dnů. (2, s. 11)

Obdob těchto legend je nespočet a původ kávovníku je opředen mnoha příběhy. Je na každém z nás, který příběh si zvolíme.

3.2 Historie kávy

“Navzdory rozsáhlým zdrojům literatury sepsané mnoha historiky, nebyl nikdo z nich schopen s jistotou říci, jak a kdy byla rostlina objevena. Její pravý původ zůstane skryt v legendách. Kávovník byl svým způsobem objeven mezi Etiopií a Arábií mezi léty 575 a 850 našeho letopočtu. Jednou z možností, jak se sem semínka kávovníku dostala je skrze africké kmeny, které migrovaly z Keni a Etiopie na Arabský poloostrov. Kmeny však byly zahnaný zpět Peršany a při úniku zde po sobě zanechaly vysázené stromy v oblasti dnešního Jemenu.” (vlastní překlad; 2, s. 12)

V oblasti dnešního Jemenu začaly poté vznikat první kávovníkové plantáže, které začaly expandovat až v 15. století. Arabové si velmi dobře střežili kávovník a kávová zrna. Do okolních zemí vyváželi pouze zrna zbavená dužiny a pergamenu, aby je nemohl vypěstovat nikdo jiný. (5, s. 47) Také podle Augustína (2003, s. 95) existují i písemné záznamy z roku 1454, kdy adenský duchovní navštívil Etiopii a viděl tam svůj lid pít kávu. Nechal si proto poslat několik zrn kávy do své domoviny v oblasti Jemenu a dal si uvařit ze zrn nápoj, který ho vyléčil a udržoval v bdělém stavu.

Koncem 15. století se káva rozšířila do Mekky a Mediny a poté do zbytku světa. Duchovní sféra tehdejšího světa využívala kávu k obřadním účelům, zatímco nevěřící a méně věřící využívali kávu jako prostředek konverzace, a tak vznikly první kavárny. (3, s. 6). K expanzi kávy pomohlo také šíření islámu, který zakazuje konzumaci vína a místo něj se pila káva. Arabové dali kávě název “qahwah” a Turci ji poté přejmenovali na “kahweh” – v překladu znamená povzbuzující. Začátkem 16. století se káva rozšířila do Káhiry a odtud se poté rozšířila do Sýrie. V historii bylo popíjení kávy několikrát zakázáno. Poprvé tomu bylo v roce 1511, kdy guvernér Mekky Kair Bey byl uražen domorodci, kteří popíjeli kávu po modlitbě v mešitě. Guvernér vůni nápoje poznal a dospěl k závěru, že káva vzbuzuje v člověku zlého ducha - výtržníka. Po tomto incidentu byla káva v oblasti Mekky zakázána. Musely být uzavřeny kavárny a veškerá káva byla spálena. Lidem Mekky se zákaz pití lahodného nápoje nelíbil a tak se vzedmula vlna odporu, které nemohl vzdorovat ani samotný sultán. Krátce na to bylo pití kávy v Mecce opět povoleno.

Perzekuce kávy se nevyhla ani Káhiře v roce 1534, kdy jeden z kazatelů vystoupil proti konzumentům kávy. Po kázání se fanatičtí následovníci kazatele odebrali do nejbližší kavárny, kterou zničili a návštěvníky zabili. Spor o pití kávy se dostal až k soudu, který rozhodl ve prospěch pití kávy. (6, s. 10-11)

Káva se do Evropy dostala koncem 16. a počátkem 17. století z Konstantinopole díky Benátčanům. Káva se začala zpočátku prodávat v lékárnách a později vznikaly první kavárny v Evropě. (3, s. 8) Do konce 17. století byl jediným dodavatelem pro Evropu Jemen. (2, s. 22) V roce 1666 se káva už prodávala na předměstí v Paříži a v roce 1676 stálo v Paříži už několik kaváren. (6, s. 12)

Káva se z Evropy šířila dál už počátkem 17. století na Srí Lanku, kam ji dovezli Holanďané. Později kávu dopravili i na Jávu a Sumatru. Vzápětí se Indonésie stala hlavním vývozcem kávy (5, s. 47) a Holanďané od roku 1699 dokázali pokrýt spotřebu Evropy, a tak vyřadili arabskou konkurenci. Do Německa se káva dostala počátkem 18. století z Holandska. Nejdříve kávu začala popíjet šlechta, která viděla svůj vzor ve Francii. Měšťané si oblíbili kávu o chvíli později. Káva byla zejména oblíbena v Lipsku, kde tou dobou stálo už 8 kaváren. (6, s. 16-17)

Francie pod nadvládou krále Ludvíka XIV. chtěla vytvořit Holanďanům větší konkurenci, a tak se na popud krále mezi léty 1720-1723 důstojník Gabriel Mathieua de Clieu vydal se sazenicemi kávovníku z Francie na Martinik. První pokus se však nezdařil, protože všechny rostliny kávovníku uhynuly. Druhý pokus se realizoval při plavbě z přístavu v Nantes, kdy rostlinky kávovníku byly umístěny ve skleněných skříních, aby při plavbě na moři odolaly slanému nepříznivému vzduchu. Druhý pokus byl už úspěšný, a tak se dostal kávovník na Martinik. Zde byl vysazen v místě zvaném Prehear a první úspěšná úroda se sklízela v roce 1726. Odtud se poté kávovník rozšířil po celém Karibiku, do Santa Dominga (dnešní Haiti), Mexika, Gadeloupu a na karibské ostrovy. (1, s. 100-101) Kolem roku 1776 bylo podle Banks, a kol. (2005, s. 23) a Augustína (2003, s. 101) na Martiniku napočítáno kolem 19 milionů kávových rostlin.

Do Severní Ameriky zvyk pití kávy přivezli kolonisté z Anglie, Holandska a Francie. Už v roce 1670 se káva pila v Bostonu, New Yorku, Filadelfii, Chicagu a v New Orleans. (6, s. 17) Francouzi rozšířili pěstování kávovníku mezi Střední a Jižní Ameriku v průběhu 18. století. (5, s. 47)

Kolem let 1723-1727 vyslal vládce území dnešní Brazílie prince Francisca de Melho Palheta do francouzské Guyany. Pod zástěrkou diplomatické mise

mu byl svěřen úkol získat semínka kávovníku. Šarmu prince neodolala žádná žena, natož ani manželka guvernéra Guyany. Ve víře že získá princovo srdce ukryla několik zrněk kávovníku v košíku s květinami, které mu nechala poslat. Po obdržení daru od guvernérovny ženy se princ okamžitě vydal na zpáteční cestu zpět do Brazílie. (1, s. 102) Káva se v Brazílii rychle adaptovala na místní klima a prostředí. Káva se rozšířila v nečekaně velkém měřítku a v roce 1765 se exportovala první kávová zrna mimo Brazílii do Lisabonu. (2, s. 25)

“Pěstování kávy se v minulosti neobešlo bez otroků. Venkovské statky a farmy ve Španělsku rostly díky otrocké práci. Mezi léty 1840-1850 bylo více než 370 000 afrických otroků propašováno do Brazílie. Otroctví bylo ve Španělsku sice zrušeno v roce 1850, ale v Brazílii pokračovalo až do roku 1888.” (vlastní překlad; 2, s.25)

Za přelomový je považován rok 1878, kdy už svět poznal kávovník téměř ve všech končinách. Velký podíl na rozšiřování měli kolonizátoři z Velké Británie, kteří dostali kávovník i do Keni, či do Britské a východní Afriky. (1, s.104)

Do počátku 20. století bylo běžné kávu připravovat na ohni a v horkém písku. V roce 1901 Luigi Bezzera vynalezl první espresso přístroj. Přístroj si nechal Bezzera patentovat a o dva roky později jeho vynález odkoupil Desidero Pavoni. O další dva roky později Pavoni rozjel sériovou výrobu espresso přístrojů. Dalším milníkem v oblasti přípravy kávy je rok 1938, kdy přišel další patent - pístové čerpadlo, které začala v roce 1945 instalovat firma Gaggia do svých espresso přístrojů. Největším zlomem byl však až rok 1961, kdy byl představen první pákový kávovar firmou Faema pod názvem Kávovar E61. Koncept pákového kávovaru převzaly i ostatní firmy a systém pákového kávovaru je nám znám do dnešních dnů. (5, s.47)

3.3 Kávovník

Kávová rostlina - kávovník pochází z rodiny mořenovitých. Jejich zařazení a rozdělení je velice složité, protože existuje mnoho druhů, odrůd a kmenů. Kávovník je stále zelená dřevina dosahující výšky od 1,5-15m. Kořeny sahají až 1,5m pod zem. Může se jednat jak o keř, tak i strom. (4, s.7)(1, s.127) Podle Maleny (11) je nadmořská výška pro každý druh kávovníku jiná, pohybuje se však od 0-900 m.n.m. pro odrůdu typu robusta a 800-2000 m.n.m. pro odrůdu typu arabika. V Etiopii pěstují odrůdu arabika dokonce v nadmořské výšce 2800 m.n.m. Podle Veselé (5, s.16-17) se robusta pěstuje

ve výšce od 200-600 m.n.m. a arabika od 600-2000 m.n.m. a Augustín(1, s.136) sjednocuje oba druhy a uvádí nadmořskou výšku od 1000-1700 m.n.m.

Pro snadnější sběr plodů kávovníku nepřesahuje výška kávovníku na plantážích 3m. (4, s.7) Plantáže s kávou najdeme především v tzv. "kávovém pásu", což je oblast nacházející se kolem rovníku mezi obratníkem Raka a Kozoroha, především v tropickém až subtropickém pásmu. (11)

Kávovník roste buď na místech chráněných před přímým slunečním svitem, mezi korunami stromů, nebo na přímém slunci v oblastech, kde sluneční svit není tak intenzivní, zejména však na horských svazích, kam svítí slunce jen po určitou část dne. (5,s.12) Kávovník špatně snáší nízké teploty a zpravidla uhynie, pokud teplota klesne pod bod mrazu. Roční srážky se pohybují kolem 152cm a optimální vlhkost kolem 90%. (1, s.136) Listy kávovníku dorůstají délky 15 cm a mají zelenou lesklou barvu. O plodech kávovníku se často hovoří jako o kávových třešních, které svým tvarem a barvou připomínají. (1, s.12) Kávovník lze rozmnožovat buď pomocí předklíčených semínek ze šlechtitelských stanic a školek, nebo jej lze rozmnožovat pomocí řízkování tzv. vegetativním způsobem. Semena klíčí 3-4 týdny a až pak jsou předklíčená semínka přemístěna na kávovou plantáž. (1, s.136)

Zemědělci pěstují kávu ve výživné kyselé, humusovité, propustné půdě. Kávovníku se daří zejména v půdě s příměsí sopečného prachu. Sopečná půda je bohatá na dusík, draslík a fosfor. Než začne rostlina rodit první plody, trvá to 3-4 roky. (6, s.29)

Ve svých prvních letech kávovník neplodí žádné ovoce a vyžaduje velkou pozornost pěstitelů. Je třeba jej dostatečně zavlažovat, prořezávat, hnojit, ale také mulčovat a postříkovat různými přípravky, aby se kávovník uchránil před plevelem a nemocemi. (2, s.57) Kávovník se může dožít až 50 let, ale kávové třešně plodí pouze po dobu 20-30 let, během kterých musí být rostlina neustále udržována. Plody kávovníku zrají od 9-14 měsíců, záleží na druhu kávovníku a na poloze kávové plantáže. Kávovník může zároveň kvést a zároveň nést zralé kávové plody, které lze sklízet i několikrát do roka. (5, s.13)

3.4 Struktura kávového plodu

Plod kávovníku je peckovice ukrývající v sobě nejčastěji dvě kávová zrna - semena. Někdy se však může stát, že plod kávovníku v sobě ukrývá pouze jedno zrnko, v tom případě mluvíme o perlové kávě. (11) Jedná se o ovoce. Nezralý kávový plod má nazelenalou barvu. Jak postupně plod kávovníku dozrává, barva se mění na červenou,

až fialovou barvu. Zralé plody některých kávovníků mají nažloutlou, nebo oranžovou barvu. Plody kávovníku je třeba sklízet přesně ve chvíli, kdy jsou plody zralé, nikdy ne dříve, ani později. Nezralé sesbírané plody kávovníků nedozrají, jak jsme tomu zvyklí například u banánů, a u přezrálých plodů jsou už kávová zrna uvnitř kávové třešně shnilá a pro další zpracování jsou nepoužitelná. Plody kávovníku jsou velké kolem 1,5 cm. Na povrchu kávového plodu(exokarp) se nachází jasná lesklá slupka, nejčastěji červené barvy. Pod slupkou nalezneme dužinu(mesokarp) - sladká žlutá hmota, která se směrem k středu plodu stává více sliznatou a lepkavou. Dužina obklopuje plody kávovníku - kávová semena, která jsou umístěna naproti sobě plochou stranou. Kávová semena svým tvarem připomínají plody arašídů. Na povrchu semen se nachází velmi tenká, průsvitná membrána nazývaná stříbrnou slupkou (integument). Nad stříbrnou slupkou se nachází ještě jedna speciální vrstva - pergamen (endokarp). (5, s.14) Struktura kávového plodu je vložena v příloze (Příloha č.1)

3.5 Druhy kávovníku

Druhů kávovníků je několik desítek. Rod *Coffea* čítá kolem 50 druhů a pro průmyslové použití se hodí pouze dva. Jedná se o Kávovník arabský - *Coffea arabica*, známý pod názvem arabika a Kávovník statný - *Coffea robusta* nebo *Coffea canephora*, známý jako robusta.(6, s.23)(5, s.16-17)

3.5.1 Coffea arabica

Kávovník druhu arabika se řadí mezi kvalitnější odrůdu, která je náročnější na pěstování a roste převážně jako keř dorůstající výšky 3-5m. (5, s.16) Ve volné přírodě může dosahovat výšky až 6 metrů. (6, s.25) Kávovník arabský je přizpůsoben růstu ve stínu, nejlépe se mu daří v částečně stíněných podmínkách. Pokud je kávovník intenzivně osvětlen, kávovník začíná nadměrně plodit a zároveň dochází k zeslabení kávovníku. Na kávových plantážích je proto třeba vhodně kávovníky zastínit, aby zde panovala rovnováha mezi silou kávovníku a celkovou úrodou. (6, s.29) Kávovník druhu arabika je samoopylující rostlinou.(1, s.127) Listy kávovníku arabika jsou krátkostopkaté a rostou naproti sobě. Kávovník odrůdy arabika představuje kolem 70-75% světové produkce.(2, s.58)(5, s.16) Podle Veselého(5, s.16) roste arabika ve vyšších nadmořských výškách od 600 m.n.m. do 2000 m.n.m.. První plody se na arabice dle Normanové(3, s.5) objevují po 3-4 letech a kávovník plodí průměrně 25 let. Veselá(5, s.16) se zase domnívá,

že kávovník má první úrodu až po 6 letech. Augustín(1,s.137) tento rozdílný výrok autorek upřesňuje následovně:

“Kávovník začíná kvést a rodit asi po třech letech od výsadby sazenic, od šestého roku je možno považovat sběr za vydatný.” (1, s.137)

Průměrná roční teplota se pohybuje dle Augustína(1, s.135) mezi 17-24°C. Autoři Veselá(5, s.16) a Banks, a kol.(2, s.58) se zase spolu shodují na teplotě od 15-24°C a Žáček(6, s.29) uvádí průměrnou roční teplotu od 17-22°C. Arabiku lze sklízet v některých oblastech dvakrát, až třikrát do roka. Její květy voní po jasmínu a kvetou po dobu jednoho, nebo dvou dnů. Kávovník může zároveň kvést a mít zároveň už zralé plody. Keř poskytuje ročně úrodu o váze 2-3kg kávových třešních, což představuje 500-750g zelených kávových zrn.(3, s.5) Kávovník druhu arabika se pěstuje především v Brazílii, na Jávě, Sumatře a Střední Americe. (6, s.25) Káva arabika je chuťově elegantnější, má plnější chuť a kyselost. Kávovníky druhu arabika jsou méně odolné vůči nákazám. (2, s.58) Zemědělci se u arabiky potýkají především s listovou rzí (*Hemileia vastatrix*) a s kávovým broukem(*Stephanoderes coffea*), který napadá samotné plody arabiky. (1, s.128) Díky nižšímu obsahu kofeinu je káva arabika ve výsledku jemnější oproti kávě robusta. Obsah kofeinu z celkového objemu zrna tvoří u arabiky kolem 1,5%. (15)

3.5.1.1 Významné odrůdy kávovníku Coffea arabica

Kávová zrna kávovníku *Coffea arabica* jsou nejvíce známá a preferována před ostatními druhy kávovníků. Káva připravená z těchto zrn má jemnou chuť a aroma. Mezi nejvýznamnější odrůdy řadíme: (5, s.16)

Coffea Typica: Jedná se o základní odrůdu kávy arabika. Původem pochází z Etiopie.(5, s.16) Dorůstá výšky až 3,5-4m. *Coffea Typica* má nízkou produkci, zato však vyniká svou kvalitou. (13)

Coffea Bourbon: Vysoce ceněná odrůda rozšířená především v Brazílii a Latinské Americe. Při správném ošetřování poskytuje vyšší sklizeň, než ostatní druhy.(6, s.25-26) V některých případech to může být až o 30% vyšší sklizeň. Plody mohou být jak žluté, tak i červené. (5, s.16) Plody jsou menší, než u ostatních druhů, ale o to více jich

na kávovníku roste. Plody odrůdy Bourbon dozrávají velice rychle. Při intenzivních deštích a silnějších větrech hrozí upadnutí plodů od keře. Bourbon dosahuje nejvyšších výnosů, pokud se pěstuje v nadmořské výšce od 1000-2000 m.n.m. Chuťově je odrůda Bourbon velice podobná odrůdě Typica. (13)

Coffea Caturra: Tato odrůda je mutací odrůdy Bourbon. Byla vyšlechtěna v Brazílii kolem roku 1930. Je velice náročná na péči a hnojení. Pěstitelům však poskytuje vysokou produkci a kvalitu. (5, s.16) Pro tuto odrůdu jsou typické velké listy s vlnitými okraji. Dobře se přizpůsobuje téměř jakémukoliv prostředí, nejvíce se jí však daří v nadmořských výškách od 450m do 1700m s průměrnými ročními srážkami od 2500-3500mm. Kvalita kávy roste s nadmořskou výškou, ale zároveň klesá produkce. (13)

Coffea Maragogipe: Jedná se o mutaci odrůdy Typica, která byla objevena v Brazílii ve státě Bahia v okrese Maragogipe v roce 1870(1, s.131). Produkce této odrůdy je velice nízká, ale její zrna jsou jedny z největších. Mohou být až o jednu třetinu větší, někdy i více, oproti ostatním odrůdám. Odrůdě Maragogipe se nejlépe daří v nadmořských výškách od 600 do 760 m.n.m.(13) Káva připravená z této odrůdy je vyvážená chuť i vůni, není kyselá, ani hořká, je lahodná s příchutí ovoce. (1, s.131) Pěstuje se ve Venezuele, Brazílii a Guatemale. (6, s.27)

Coffea Mondo nuevo(Mundo novo): Kříženec mezi odrůdou Typica a Bourbon. Prvně byla objevena v Brazílii (5, s.16) a dnes se pěstuje i v Kolumbii (1, s.130). Její plody dozrávají oproti ostatním odrůdám o něco později, pěstitelům však poskytuje větší produkci. Odrůda Mondo nuevo také odolává dobře nemocem. Nejlépe se jí daří od 1000 m.n.m. do 1680 m.n.m. s průměrnými ročními srážkami od 1200-1800mm. (13)

Coffea Pache colis: Odrůda, která byla nalezena v Guatemale na farmě, kde se pěstovala odrůda Cattura a odrůda Pache comum. Kávovník této odrůdy poskytuje velké plody a má hrubě texturované listy. Dorůstá výšky od 0,8m-1,25m a daří se jí v nadmořských výškách od 900-1830 m.n.m. s teplotami od 20-21°C. (13)

Coffea Geisha: Odrůda objevená v roce 1931 v lesích jihozápadní Etiopie. Pro větší výnosnost se pěstuje ve vyšších nadmořských výškách a dorůstá i vyšších rozměrů oproti

ostatním kávovníkům. Je žádaná především kvůli její chuti. Vyniká intenzivní sladkostí a příchutí lesních plodů.(5, s.16)

Blue Mountain: Speciální odrůda pěstována na Jamajce. Tato odrůda vyžaduje vysoce výživnou půdu bohatou na minerály. Prostředí Jamajky poskytuje odrůdě Blue Mountain jak dostatek stínu, tak i dostatek slunečního svitu. Tato jedinečná kombinace má za následek sice delší dobu zrání, než je tomu obvyklé u jiných odrůd, zato však Blue Mountain vyniká květinovým aroma, velmi jemnou kyselostí a celkově silnou plností chutí. Blue Mountain je odolnou odrůdou vůči nemocem a chorobám. Plantáže na Jamajce jsou omezené svou rozlohou a poptávka po této kávě je značně vysoká, tomu odpovídá i cena této odrůdy, která je mnohem vyšší, než je tomu u jiných odrůd arabiky.(5, s.20)

3.5.2 *Coffea canephora* - robusta

Robusta ve volné přírodě může dosahovat výšky až 13 metrů a nejvíc se jí daří v nižších nadmořských výškách od 200-600m nad mořem.(5, s.17) Robusta oproti arabice lépe odolává různým chorobám. Robusta je více rezistentní vůči kávové rzi. Robusta odolává nejen různým nákazám, ale zvládá lépe i nepříznivé počasí. (6, s.28) Robustu je možné pěstovat i v oblastech s vysokými srážkami do 300cm.(2, s.58) Své první sklizně se mohou pěstitelé dočkat už po 2-3 letech.(5, s.16) Na podílu světové produkce se robusta podílí od 30-34% (6, s.28)(2, s.59) Robustě se daří v oblastech se stálejší teplotou. Podle Augustína(1, s.136) a Banks, a kol.(2, s.59) se jedná o teplotu od 24-30°C, Veselá(5, s.17) uvádí teplotu od 24-29°C. Oproti kávě druhu arabika, robusta není samoopylující rostlinou, a proto je závislá na opylujícím hmyzu.(1,s.127-128) Doba zrání kávové třešně je 10-11 měsíců. Kávová zrníčka robusty jsou oproti arabice o něco drobnější a mají na sobě malé hrbolky. Robusta se pěstuje v oblastech Brazílie, Jáv, jihovýchodní Asii a západní a střední Africe. (1, s.132) (2., s.59) Největším producentem odrůdy robusta je Vietnam. Káva robusta představuje ve Vietnamu kolem 97% z celkové produkce země.(5, s.17)(14) Robusta se používá v kombinaci s arabikou do směsí, kde je potřeba, aby káva měla plnou a zemitou chuť. Plnost chuti, nebo také váha kávy v kávové kultuře znamená, jak dlouho ulpí chuť kávy na jazyce po spolknutí kávového nápoje. Robusta se v hojně míře používá také pro výrobu instantní kávy, kdy se při jejím zpracování zmírňuje její nahořklá chuť.(2, s.58). Za nahořklou chuť kávy robusta může nejen jiné chemické složení než u kávy arabika(5, s.17), ale také vyšší podíl kofeinu

v kávovém zrnku. Veselá(5, s.17) uvádí, že se může jednat až o dvojnásobek podílu kofeinu na kávové zrno, než u kávy arabika. Toto tvrzení potvrzuje i autor Pabari(12), který uvádí hodnotu 2,7% kofeinu v kávovém zrnku.

3.6 Sklizeň kávových zrn

Kvalita kávových zrn se neodvíjí pouze od druhu a odrůdy vypěstovaného kávovníku, záleží také na včasné a pečlivé sklizni plodů. Sklizeň začíná ve chvíli, kdy je ovoce dostatečně vyztřálé. U převážné většiny odrůd to poznáme díky červenému zabarvení plodů. Arabika dozřává v tropech 8 měsíců po odkvětu, v subtropích dozřává o několik týdnů později v závislosti na poloze. Robusta dozřává po odkvětu za 10-11 měsíců.(6, s.31) Sklizeň začíná v nejteplejších oblastech se stabilním klimatem v oblasti okolo rovníku. V Ugandě a Kolumbii se káva sklízí v průběhu celého roku. Na severu od rovníku, v Etiopii a Střední Americe, pěstitele sklízí převážně od září do prosince. Směrem na jih, v Brazílii a Zimbabwe, pěstitele sklízí svou úrodu od dubna do května a může trvat až do srpna. Sklizeň závisí i na nadmořské výšce. Začíná se sklízet v nížinách, kde kávové třešně dozřávají rychleji, poté se sklizeň přesouvá do vyšších nadmořských výšek. Kávová zrna z nižších nadmořských výšek jsou na trhu levnější, jelikož nedosahují vysoké kvality. Káva z výše položených oblastí dozřává pomaleji a veškeré chemické procesy při dozřávání plodu mají příznivý vliv na kvalitu a chuť kávového zrna. V různých oblastech se sklizeň kávových plodů pohybuje od 6-8 týdnů. Pěstitele mají několik způsobů, jak lze kávové třešně sesbírat: (5, s.30)(1, s.139)

3.6.1 Ruční výběrový sběr

Ve většině oblastech pěstujících arabiku se zralé kávové třešně opatrně ručně sbírají do sběračských košů. Je to jedna z nejšetrnějších metod pro sběr kávových plodů.(2, s.62) Ruční sběr je časově náročná záležitost, tomu odpovídá jak výsledná cena, tak i kvalita. Sběrači při tomto způsobu nepoškodí rostlinu kávovníku, sesbírají pouze uzřálé plody a nezralé zelené plody nechají dozrát. Poškozené, přezřálé či napadené plody sběrači vytřídí a zamezí tak následné kontaminaci, která by mohla zničit již sesbíranou sklizeň. V průběhu 8-10 dnů se sběrači neustále vrací na plantáže a otrhávají zralé plody z kávovníků.(5, s.30-31) Denně průměrný sběrač sklídí 45-90kg kávových třešní. Kávové zrno představuje 20% hmotnosti kávové třešně. Čistá hmotnost sklizené loupané kávy představuje kolem 10-20kg za den na sběrače. Jeden pytel (žok) sběrači naplní za 3-6 dnů. (1, s.140) Sběrači sklídí z jednoho tříletého kávovníku arabiky kolem 125g loupané

kávy. Vyšší výnosy lze očekávat kolem šestého až sedmého roku, kdy kávovník dosáhne plné zralosti, tedy i výnosů, které se pohybují od 0,5kg-2kg loupané kávy na jeden kávový keř. Keř robusty poskytuje vyšší výnosnost a uzárlé plody poskytuje pěstitelům už mezi druhým a třetím rokem.(6, s.31) Ruční výběrový sběr je rozšířen v Jižní a Střední Americe, Indii, Keni, Etiopii a Brazílii.(5, s.31)(6, s.31)

3.6.2 Pásové trhání- česání

Z dalších možných způsobů sklizně kávových třešní je méně šetrnější metoda – tzv, česání. Při tomto způsobu sběru se sklídí celá kávová plantáž najednou.(1, s.139-140) Sběrači na kávovníku sklízí jednu větev po druhé strhnutím všech plodů, i těch nezralých. Nejedná se o nejšetrnější metodu sklizně, ale je podstatně rychlejší. Po sklizni je třeba roztrždit zralé kávové třešně od zelených nezralých bobulí. Česání je rozšířené především v oblasti Brazílie. (5, s.31)

3.6.3 Strojový sběr

Strojový sběr kávy je jedním z nejlevnějších a nejrychlejších způsobů, jak kávu sklídit. Jedná se však o nešetrnou metodu, kdy je z keře strženo velké množství lístků a nezralých kávových třešní.(2, s.62) Sběr je prováděn pomocí stroje podobnému kombajnu, který projíždí mezi řadami vysázených kávovníků, či přímo přes ně. (5, s.31) Další možností “šetrnějšího” strojového sběru je speciálně upravené vozidlo, které má na sobě otočná ramena. Při průjezdu mezi vysázenými kávovníky ramena narážejí do větví kávovníku a v dobré víře padají na zem jen zralé kávové třešně. Když jsou kávové třešně opadané na zemi, musí být následně sesbírány sběrači. Sběrači následně tuto kávu třídí pomocí speciálních obručí s nataženou sítí uvnitř. Veškeré opadané plody, včetně listů i zeminy umístí na tuto obruč a začnou s tříděním. Pohybují s obručí tak, aby vyhazovali do vzduchu na ní umístěný obsah. Skrze síť v obruči propadne veškerá zemina a lístky díky nižší hmotnosti nedopadnou na síť tak rychle, jako kávové třešně. Technologicky vyspělejší a dražší stroje se dokáží obejít už bez lidského faktoru - sběračů. Po strojovém sběru je stejně jako u česání třeba roztrždit zralé kávové třešně od nezralých a odstranit nahromaděné množství kávových listů. Ruční třídění je prováděno často ženami a dětmi. (2, s.62-63) Strojový sběr je možné využít jen v nižších nadmořských výškách a v oblastech s rovným terénem, umožňující průjezd sklízecího stroje. Strojový sběr je rozšířen především v Brazílii a v Austrálii. (5, s.31)

3.7 Zpracování kávových plodů

Dalším krokem po sklizni kávových plodů je jejich následné technologické zpracování, při kterém se různými metodami odstraňuje z kávových zrn dužina. Způsob zpracování má vliv na výslednou chuť a cenu kávových zrn. Je důležité začít zpracovávat kávové třešně co nejdříve po sklizni, aby se předešlo případnému hnití a fermentování kávy. Kávové plody jsou zpracovány pomocí tří základních metod: suchá, mokrá (nazývaná jako promytá) a polo-suchá (polopromytá) metoda.(5, s.33)

3.7.1 Suchá metoda

Suchá metoda zpracování je nejčastěji používána v oblastech s nedostatkem vody, vybavením, nebo kombinací obojího. Robusta a méně kvalitní arabika bývá zpracována suchou metodou, která je jednou z nejlevnějších a i nejstarších metod zpracování. (5, s.34) Mnoho lidí se však domnívá, že káva zpracovaná suchou metodou je méně kvalitní. Toto tvrzení není ale pravdivé. Většina z vynikajících káv pocházejících z Etiopie je zpracovaná právě suchou metodou a dosahují prvotřídní kvality. Také téměř všechna káva z Brazílie je zpracována suchou metodou. Například kávová zrna známá jako Santos vynikají jemnou, sladkou chutí a plným tělem. Suchá metoda začíná navzdory jejímu názvu umytím kávových třešní ve velkých nádržích, kde se z kávových zrn odstraní nahromaděná zemina a další nečistoty.(2, s.64) Očištěné kávové plody se po omytí volně rozloží na betonové, nebo cihlové dvorce. Kávové třešně jsou rozloženy na dvorcích rovnoměrně v tenkých vrstvách, aby byl zajištěn rovnoměrný přísun kyslíku a slunečního záření. V pravidelných časových intervalech se kávové třešně prohrabávají, aby se zamezilo případné fermentaci a urychlil se proces sušení. (6, s.32) Plody se prohrabávají ručně, traktorem či za pomoci koňů. Než nadejde noc, jsou třešně přikryty, aby se zamezilo přístupu vlhkosti. (5, s.34) Tento proces trvá podle Banks, a kol.(2, s.64) 3 týdny a podle Augustína(1, s.142) 4 týdny a je možné ho urychlit pomocí mechanických sušiček. Plody jsou považovány za suché, pokud klesne vlhkost každého plodu na úroveň 12%. Vnější obal třešně zhnědne a kávová zrnka ve slupce chřestí. (1, s.143) V tu chvíli jsou kávová zrna připravená na zbavení se okolní slupky, které se provádí za použití loupacích zařízení. Na kávových zrnech ulpí pouze pergamen. Proces třídění je u suché metody až na posledním místě.(5, s.34) Zelená kávová zrnka následně odpočívají po dobu 1-2 měsíců, během kterých ještě ztrácejí vlhkost a poté se exportují. (5, s.34) Se suchou metodou zpracování se můžeme setkat především v oblasti Brazílie, Arábie a v oblastech Střední Ameriky. (1, s.143)

3.7.2 Mokr metoda

Mokr metoda je finanční nejnáročnější, protože vyžaduje technologicky vyspel vybaven, větší nároky na práci, as i vodní zdroj. Na 1kg kávových zrn je spotřeba a 150 litrů vody. Mokr metoda se pouzv u kvalitních kávových plod odrůdy arabika. erstv sesbran třen jsou neprodlen promyty vodou ve velkých tankových ndrzch, kter se musí denn pečliv čistit, aby se zabránilo jakkoliv nsledn kontaminaci následující várky kávy. V ndrzch se kvov plody zbavují hlíny, prachu, zbytku list, vtvcek a jiných nečistot.(5, s.36) Kontakt s neustále proudící vodou pomáhá plodům uvolnit slupku, zatímco jsou unášena do vylupovacho zařízení. Ve vylupovacm zařízení je plod zbaven slupky a časti dužiny.(2, s.65) Je duleit, aby vyloupnut proběhlo do 24 hodin od samotn sklizn. Po delším asovm intervalu slupka přschne k zrnm a pozdej vyloupnut je náročnější. Mue dojít i k pokozen samotných kávových zrn během vylupování. (5, s.36) Voda dle un kvov zrna, kter stále mají na sobě pergamen a zbytky dužiny. Na tankov ndrze navazují vyplavovací kanály, kde se oddeluj nezral kvov zrna od zralých. Nezral kvov zrna jsou lehčí a jsou proudem vody unášena do předn časti kanálu, zatímco zralé kvov zrna jsou te a klesají ke dnu. Pří tomto procesu je mon neustále recyklovat vodu a tm snižovat náklady za vodu. Zral kvov zrna putují dle do betonov fermentan ndrze. Fermentace je chemick proces, př kterm enzymy působí na zbytky dužiny a dále na samotn kvov zrno. Lepkav maz se vlivem fermentace vytrácí. Celý proces fermentace trvá od 12-36 hodin. (1, s.144) Cel příběh fermentace je neustále kontrolován, aby se předelo hnití kávových zrn. I jedno shnil kvov zrnko mue mít negativn vliv na všechna ostatní kvov zrna ve fermentan ndrzi. Po procesu fermentace jsou kvov zrna promyta vodou a přebyten voda na kávových zrnkách se nechá okapat. Kvov zrnka obsahují pořad přes 50% vlhkosti a je proto nutné je nechat usušit. Suen se provádí buď pomocí suek s horkm vzduchem, nebo se kvov zrnka rozprostřou na dvorce a nechají se usušit na přmm slunečním světle. Stejn jako u such metody je potřeba kvov zrnka neustále obracet, aby se zamezilo přpadnmu hnití kávových zrn. Suen kávových zrn u mokr metody trvá 1-2 týdny. Pří procesu fermentace se v kávě rozvíjí veker chuťov profily. Kávy zpracovan mokrou metodou mají ovocn a kvtinov tóny s mrnou a vyšší kyselostí. (5, s.36)

3.7.3 Polopromytá metoda

Polopromytá metoda je kombinací suché a mokré metody zpracování kávových třešní. Na začátku této metody se kávové plody stejně jako u mokré metody namočí do velkých tankových nádrží, kde jsou zbaveny nežádoucích nánosů. Následně se kávové plody třídí. Nezralé kávové plody zůstanou na hladině, odkud jsou poté odebrány a zralé kávové plody klesnou ke dnu nádrže. Zralé kávové plody putují do vylupovacího zařízení, kde jsou zbaveny slupky a části dužiny. Jak jsou plody zbaveny části dužiny, jsou vyjmuta z tankových nádrží a rovnoměrně rozprostřena, stejně jako u suché metody, na slunci.

Kávová zrna je potřeba několikrát denně obracet, aby se ke všem zrnům rovnoměrně dostal vzduch a sluneční záření. Časté obracení kávových zrn zamezuje také vzniku plísně. Existují farmy, kde se kávová zrna obrací každou čtvrt hodinu. Než nadejde noc, je nutné kávová zrna přikrýt, aby se zamezilo vzniku rosy na zrnkách. Během procesu sušení působí zbytky dužiny na kávové zrno. Dužina na zrnku obsahuje velké množství cukru a probíhá zde proces fermentace. U mokrého způsobu trvá fermentace v řádu desítek hodin až dnů, u polopromyté metody lze hovořit nanejvýš o hodinách. Díky kratší délce fermentace je chuťový profil kávy velice vyrovnaný. Káva má jemnou kyselost, plnou chuť a nalezneme v ní příjemné nasládlé tóny. Díky nasládlé chuti je káva zpracovaná polopromytou metodou často nazývána medovou. Na některých farmách se kávové plody zbavují pouze svrchní slupky a rovnou se nechávají sušit na slunci bez použití vody. Vše záleží na tradici.

V závěrečné fázi polopromyté metody se z kávy sundají zbytky dužiny. Polopromytá metoda je podstatně levnější variantou, protože u ní odpadá proces kvašení ve fermentačních nádržích a ušetří se tím značné množství vody. (5, s.40)

3.8 Vylupování, leštění a třídění

Před exportem kávových zrn je potřeba provést ještě několik závěrečných úprav. Ze zrn se odstraňuje oplodí - pergamenová slupka. Procesu odstranění pergamenu se říká v kávové oblasti "mletí", "šoupání", nebo "vylupování". Kávová zrna zpracovaná mokrou a polopromytou metodou se loupají složitěji, než kávová zrna zpracovaná suchou metodou.

Vylupování se provádí pomocí loupačů na bázi tření, nebo nárazů. Tření probíhá v bubnu, kde je zrno polapeno do drátěného pletiva a za pomoci nože se pergamenová slupka ze zrna uvolní. Vylupování pomocí tření je rozšířené především v Jižní Americe.

Nárazové zařízení funguje na principu svislého kotouče zavedeného ve válci. Na dně válce je umístěno několik ocelových hrotů. Kávová zrna jsou vháněna do bubnu odstředivou silou a při nárazu s ocelovými hroty se pergamenová slupka uvolní. U nárazového vylupování je důležité, aby kávová zrna měla správnou vlhkost. V opačném případě se zrnka poškodí. Nárazové vylupování je typické pro oblast Brazílie (1, s.147,148)

Proces leštění dodává zrnům přitažlivý vzhled. Leštěním se ze zrn odstraňuje poslední vrstva na kávovém zrnku - stříbrná slupka. Leštění se provádí v zařízeních podobných těm loupacím. Tento proces je nutné provádět velice opatrně, protože zde hrozí riziko, že se kávová zrna spálí a budou následně nepoužitelná. Proces vylupování a leštění není vždy žádoucím. Někteří odběratelé ba naopak zbytky stříbrné slupky a pergamenu vítají.

Poslední fází před exportem zrn je třídění. Při třídění se odstraňují přermentovaná a nevylopaná kávová zrna. Třídění je prováděno nejčastěji ručně. Ve větších továrnách jsou uplatňovány mechanické postupy třídění pomocí systému sít, či třídění za pomoci proudu vzduchu. (5, s.44)

3.9 Balení a přeprava kávy

Každý rok se světově vyprodukuje kolem 8,5 milionů tun zelené kávy (15) a rok od roku produkce neustále stoupá. Káva je nejčastěji zabalena do jutových pytlů o objemu 60kg (nazývané také jako žok), existují však výjimky. Na Havaji se káva balí do 45kg pytlů, v Kolumbii do 68kg pytlů a v Portoriku do pytlů o objemu 90kg. Pytle s kávou se převážejí v kontejnerech, které pojmu kolem 250 šedesátakilových pytlů. (1, s.151)

Káva se nejčastěji přepravuje pozemní a lodní dopravou. Letecká přeprava kávy je také možná, ale není tak častá. Při letecké přepravě hrozí kávovým zrnům poškození vlivem změny tlaku v kabině.(5, s.45)

Během přepravy na kávová zrna čeká několik nebezpečí. Jedním z nich je vlhkost, která má za následek tvorbu plísně a hniloby. Další nebezpečí představují hlodavci ve skladištích, kteří mohou kontaminovat kávová zrna. Kávová zrna putují nejčastěji do pražírén, nebo na kávovou burzu.(1, s.152)

3.10 Pražení

Ze všech procesů spojených s kávou je nejrychlejším a nejkritičtějším právě pražení. Během chvíle může přijít vniveč veškerá dlouhodobá snaha pěstitelů. Náročnost pražení kávových zrn tkví v odlišnostech každé nové várky, která vyžaduje odlišnou délku pražení a teplotu. (2, s.100) Teplota se při pražení navíc reguluje. Před samotným pražením je nutné z každé kávy upražit menší testovací vzorek. (5, s.52) Bez testovacího vzorku je při komerčním pražení v sázce množství kolem 114kg kávových zrn.(2, s.100) Zelená kávová zrna nejsou pro člověka požitelná. Jsou tvrdá a nemají dobrou chuť a až proces pražení jim dává pro nás typickou příjemnou vůni a chuť.(6, s.64) Díky pražení se v kávě rozvíjí příjemná nasládlá chuť, ale pouze do určitého stupně. Delší pražení se v kávě projevuje nepříjemnou hořkou chutí. Platí však i pravidlo, čím déle pražíme danou kávu, tím se v ní snižuje její kyselost. Každá nová várka zelených kávových zrn je výzvou pro pražičku, který určí specifický technologický postup pro pražení.(2, s.101)

Proces pražení probíhá v pražičce. Pražička je zařízení skládající se z několika částí. V horní části pražičky se nachází trychtýř, kterým se vsypávají zelená kávová zrna. Uvnitř pražičky se nachází buben, který se během celého procesu pražení otáčí, aby byla všechna kávová zrna upražená rovnoměrně.(5, s.55) Některé technologicky vyspělejší pražičky mají v sobě zabudované zařízení se vzduchovou ventilací, která urychluje proces pražení.(2, s.101) V pražičce teplota může podle Pössla(4, s.16) dosahovat až 300°C. Nejčastěji se setkáme podle Augustína(1, s.154-155) s teplotou mezi 160-220°C a podle Banks, a kol.(2, s.101) s teplotami 200-240°C. Doba pražení trvá podle Banks, a kol.(2, s.101) mezi 8-14 minutami, Veselá(5, s.55) uvádí hodnoty o minutu delší. Po prvních 9 minutách se začne roztavovat skelet kávového zrna a zrna začnou poprvé prskat. (5, s.55) Tento jev je způsoben přeměnou některých cukrů na oxid uhličitý.(2, s.100) Ostatní cukry v zrnku zkaramelizují.(5, s.55) Zrna znásobí svůj objem po prvním puknutí až trojnásobně.(2, s.100) Tento jev se dá připodobnit pukání kukuřice při výrobě popcornu. Po 5-6 následujících minutách pražení pukají kávová zrna podruhé a proces pražení končí. Déle trávající pražení by způsobilo připalování zrn.(5, s.55) Během pražení se mění barva kávových zrn z vybledlé zelené, na žluto-zelenou a přechází přes zlatou barvu, po skořicově hnědou, až tmavě hnědou barvu.(2, s.101) Procesem pražení se z kávových zrn dle Normanové (3, s.18) odpařuje téměř všechna vlhkost a kávová zrna ztrácí až 20% své původní hmotnosti. Při pražení se také mění bílkoviny uvnitř zrna na peptidy, které vytvářejí aromatické oleje typické pro vůni a chuť kávy.

Aby se tyto látky uchovaly v co největší míře, je nutné upražená kávová zrna co nejdříve ochladit na chladících sítích a chránit v co největší míře proti kyslíku, vlhkosti a světlu. Zrna rychle působením těchto vlivů ztrácejí vonné těkavé látky a jejich kvalita se tím rychle degraduje.(1, s.155-156)

Káva se nejčastěji po upražení skladuje ve speciálních tancích a barelech, které jsou zabezpečeny proti degradujícím vlivům a následně jsou kávová zrna balena do balení spolu s inertním plynem, či ve vakuovém stavu. Balení jsou opatřena jednostranným ventilem, který dovolí uvolnit vzduch z balení ven, ale ne dovnitř, aby se káva ochránila před vzdušnou vlhkostí a přístupem kyslíku. Po zabalení káva neustále ze sebe vypouští přebytečný oxid uhličitý, proto je důležité, aby byl přítomný jednostranný ventil. Po pražení je káva připravena na další export do obchodů a k cílovým spotřebitelům.(1, s.217)(5, s.52-64)(6, s.64)

3.11 Finanční analýza

Finanční analýza slouží k hodnocení ekonomických výsledků podniku v minulosti, přítomnosti a na jejím základě je možné odhadnout výsledky v budoucnosti. Jejím účelem je vyjádřit komplexně finanční situaci podniku, zobrazit vývoj hospodaření a najít příčiny daného stavu. Na základě finanční analýzy je možné vyhledat příčiny zhoršení, nebo zlepšení finanční situace. Finanční situaci daného podniku sledují a hodnotí manažeři podniku, krátkodobí věřitelé, bankovní ústavy, investoři, vlastníci, odběratelé, státní orgány, konkurence, či zaměstnavatelé. Každý uživatel si volí takové informace, které jsou pro něj rozhodující. Finanční analýzu je možné rozdělit na interní a externí.

Externí analýzu je možné provést na základě zveřejněných podnikových a účetních výkazů, na základě kterých uživatelé posuzují finanční důvěryhodnost podniku. Interní finanční analýzu provádějí podniky ve spolupráci s auditory, ratingovými agenturami atd. Každý z uživatelů bude preferovat při svém ekonomickém rozhodování jinou finanční analýzu podle svých potřeb a zájmů. Pro manažery podniku je důležitá platební schopnost, ziskovost, využívání majetku a finanční nezávislost. Pro vlastníky podniku je důležité zhodnocení finančních prostředků, likvidita, dividendy, stabilita a perspektivy podniku, maximální tržní hodnotou podniku. Pro banky bude důležitá dlouhodobá likvidita podniku, ziskovost a schopnost tvorby peněžních prostředků, či stabilita cashflow. Pro obchodní věřitele je důležitá stabilita podniku z hlediska hrazení závazků. Zákazníky zase bude zajímat finanční situace dodavatele z hlediska dlouhodobých obchodních vztahů. Zaměstnance v podniku bude zajímat nejvíce prosperita a stabilita podniku,

zejména pak ziskovost, na základě které by se měly odvíjet mzdové podmínky v podniku. Pro konkurenci bude důležitá rentabilita, investiční aktivity a využití majetku. (9, s.94-95)

Mezi základní metody finanční analýzy patří analýza absolutních ukazatelů, která se zabývá porovnáním položek jednotlivých výkazů v časové posloupnosti. V praxi se můžeme setkat s jinými názvy analýzy absolutních ukazatelů – analýza trendů, nebo horizontální analýza.

Další metodou finanční analýzy je analýza fondů finančních prostředků, kdy se jednotlivé ukazatele vypočítají jako rozdíly mezi určitými položkami aktiv a pasiv. Lze se setkat i s pojmem „čisté fondy“.

Poslední metodou je analýza poměrových ukazatelů, kterou se budeme zabývat v následující části. (10, s.153-155)

3.11.1 Analýza poměrových ukazatelů

Jak již bylo zmíněno, pro finanční analýzu je potřeba mít k dispozici účetní výkazy. Výpočet se provádí vydělením jednotlivých položek (či souboru položek) z účetního výkazu jinou položkou. V našem případě se budeme zabývat pouze vybranými poměrovými ukazateli. Vzorce pro výpočet daného ukazatele jsou k dispozici v metodice této práce.

3.11.1.1 Rentabilita

Analýza rentability je prováděna na základě ukazatelů ziskovosti. Vypočítá se jako poměr zisku a kapitálu. Ukazatel rentability je považován za vrcholový ukazatel efektivnosti podniku. Vyjadřuje výnosnost vloženého kapitálu do podniku. Zároveň je ukazatelem, který nám vyjadřuje jak je podnik schopný vytvářet nové zdroje a dosahovat zisku za použití investovaného kapitálu. (10, s.163)

3.11.1.1.1 Rentabilita vlastního kapitálu

Rentabilita vlastního kapitálu nám podává informaci o tom, jak moc ziskový je kapitál vložený akcionáři (společníky) a je důležitý především pro vlastníky a budoucí investory. Růst rentability vlastního kapitálu znamená zlepšení výsledku hospodaření a pokles cizích zdrojů krytí. Výsledek interpretujeme: Kolik korun vytvoří právě 1 korunu vlastních zdrojů. (10, s.164)

3.11.1.1.2 Rentabilita celkového kapitálu

Měřením rentability celkového kapitálu zjišťujeme celkovou efektivnost podniku bez ohledu na zdroje financování. Čím vyšší je ukazatel, tím je příznivější. Poskytuje nám informaci o tom, kolik korun zisku připadá na jednu korunu celkově vloženého kapitálu. (10, s.164)

3.11.1.1.3 Rentabilita tržeb

Měřením rentability tržeb lze mezi sebou porovnávat jednotlivé podniky a zjistit tak svou konkurenceschopnost. Představuje úspěšnost podniku na trhu a měl by vykazovat rostoucí trend. Ukazatel nám poskytuje informace o tom, kolik provozního zisku vytvoří 1 korunu provozních tržeb. (9, s.106)

3.11.1.1.4 Nákladová rentabilita

Nákladová rentabilita slouží k doplnění rentability tržeb. Ukazatel nám ukazuje kolik tvoří 1 korunu zisku korun nákladů. Ukazatel by měl vykazovat v čase klesající trend. . (9, s.106)

3.11.1.2 Ekonomická aktivita podniku

3.11.1.2.1 Rychlost obratu zásob

Rychlost obratu zásob nás informuje o tom, kolikrát se přemění zásoby v peněžní prostředky od okamžiku jejich nákupu. Vyšší hodnota ukazatele nám poskytuje informaci, že je zde kratší doba mezi nákupem a prodejem zásob. Příliš vysoké hodnoty poukazují na nedostatek finančních prostředků v podniku. (10, s.168)

3.11.1.2.2 Doba obratu zásob

Doba obratu zásob se řadí do analýzy ekonomické aktivity podniku a vyjadřuje nám dobu, za kterou se přemění zásoby podniku na peněžní prostředky od dne jejich pořízení. Každý podnik by měl nalézt svou optimální hodnotu, která by měla korespondovat s jeho podnikatelskou činností. (10, s.168)

3.11.1.2.3 Doba splacení krátkodobých pohledávek

Daný ukazatel nás informuje o tom, jak dlouho čeká podnik na uhrazení svých pohledávek z obchodních vztahů. Nejčastější obchodní vztah je s odběrateli. Nižší hodnoty jsou pro podnik příznivější. (10, s.168)

3.11.1.2.4 Doba splatnosti krátkodobých závazků

Ukazatel vyjadřuje dobu, za jak dlouho je podnik schopen uhradit své krátkodobé závazky vůči dodavatelům. Čím je hodnota nižší, tím je příznivější pro věřitele, kterým podnik dluží. Čím je hodnota vyšší, tím je pro věřitele nepříznivější, ale je příznivější pro analyzovaný podnik. (10, s.168)

3.11.1.3 Likvidita

Likvidita je momentální schopnost podniku uhradit své splatné závazky a je měřítkem krátkodobé nebo okamžité solventnosti. Solventnost znamená obecnou schopnost podniku získat prostředky na úhradu svých závazků. (10, s.158-159)

3.11.1.3.1 Okamžitá likvidita (likvidita I. stupně)

Ukazatel nám vyjadřuje okamžitou schopnost podniku hradit své krátkodobé závazky. Pokud ukazatel vynásobíme 100% zjistíme, z kolika procent je podnik schopen uhradit své finanční povinnosti. Za optimální je považována hodnota ukazatele v poměru 1:1 a podnik je v tomto případě schopen vyrovnat se se svými závazky bez prodeje svých zásob.(10, s.160)

3.11.1.3.2 Běžná likvidita (likvidita II. stupně)

Ukazatel vyjadřuje kolika korunami oběžných aktiv je kryta jedna koruna krátkodobých závazků, nebo lze říci z jaké části je možné krýt závazky z hotovosti a došlých plateb od odběratelů. Za optimální je považován poměr 2:1. Čím vyšší je hodnota ukazatele, tím je pravděpodobnější zachování platební schopnosti podniku. (10, s.159)

3.11.1.3.3 Celková likvidita (likvidita III. stupně)

Ukazatel vyjadřuje jak podnik dokáže pokrýt krátkodobé závazky oběžnými aktivy. Ukazatel slouží k orientaci o platební pohotovosti podniku a optimální hodnota by měla být 2-2,5. [9, s.103]

3.11.2 Další vybrané finanční ukazatele

3.11.2.1.1 Pracovní kapitál

Pracovní kapitál vyjadřuje, kolik finančních prostředků zůstane v podniku po úhradě krátkodobých závazků. Jedná se o absolutní ukazatel a spadá do kategorie analýzy fondů finančních prostředků. (10, s.156)

3.11.2.1.2 Míra zadluženosti

Zadluženost znamená, že podnik využívá pro financování své činnosti a aktiv cizí zdroje. Ukazatel míry zadluženosti nás informuje o tom, z kolika % jsou naše aktiva kryta cizími zdroji. Tento ukazatel má význam především pro věřitele, kterým naznačuje, pokud je hodnota vysoká, že v případě likvidace podniku přijdou o své pohledávky. Daný ukazatel řadíme do ukazatelů zadluženosti. (10, s.166)

3.11.2.1.3 Koeficient samofinancování (finanční nezávislost)

Koeficient samofinancování nás informuje o tom, z jak velké části jsou aktiva financována vlastními zdroji. V praxi se využívá pro vyhodnocení hospodářské a finanční stability podniku. (10, s.167)

V praktické části jsou dále vypočítány jednotlivé ukazatele finanční analýzy u pěti vybraných podniku z kavárenského odvětví.

4 Praktická část

4.1 Produkce a hlavní producenti kávy

V následující části je uvedena charakteristika pěti nejvýznamnějších producentů kávy na světě. Produkce představuje celkovou hodnotu vypěstované komodity, v našem případě kávy, na daném území. Produkce představuje spolu se zásobami z minulých let nabídku kávy na trhu.

Značné propady v produkci jednotlivých zemí má za následek především nepřízeň počasí, či napadení škůdci.

Závěrečný odstavec u každé jednotlivé země se věnuje celkovému zhodnocení produkce v průběhu let 1961-2015. Zhodnocení bylo prováděno na základě analýzy dat z dostupných zdrojů FAOSTATu(16) a ICO(15). Jednotlivá data, na základě kterých byl vypracován graf (Graf 1) jsou k dispozici v příloze (Příloha 2).

4.1.1 Brazílie

Počátky pěstování kávy v Brazílii nejsou zcela přesně známy. Literární prameny se však shodují dle Augustína(1, s.261) i Žáčka(6, s.35) v roce 1727. Množství vyprodukované kávy se může rok od roku lišit. Produkce Brazílie však obvykle představuje jednu třetinu z celkové celosvětové produkce kávy. (2, s.88)

Brazílie je největším světovým pěstitelem a exportérem kávy. Tři čtvrtiny vypěstované kávy pochází od malých farmářů, kteří ve své většině pěstují kávovník druhu Arabica. Jednou z největších produkčních oblastí je Sao Paulo. Na světových komoditních trzích je káva z Brazílie často označována jako *Brazils – Santos*. (4, s.10)

Většina zemí produkujících kávu exportuje velké množství do zahraničí a ve své zemi si ponechávají jen nepatrné množství kávy. Brazilci však v jednom roce zkonsumují kolem 12 milionů pytlů (žoků) kávy. Většinu kávy Brazilci zkonsumují ve formě oblíbeného takzvaného *cafézínho*. Jedná se o malý šálek kávy s kvalitní černou kávou. *Cafézinho* si Brazilci dopřávají i několikrát denně. V Brazílii se pěstuje jak odrůda arabika, tak i odolnější odrůda *Coffea canephora* - robusta. Převládá však produkce arabiky, která je nejčastěji zpracována suchou metodou.(2, s.88) Mezi nejčastěji pěstované odrůdy arabiky v Brazílii patří: *Coffea bourbon*, *Coffea maragogipe* a *Coffea botucato*.

V oblasti Brazílie se nacházejí celkem tři klimatická pásma: rovníkové, subtropické a mírné pásmo, které zaujímá až jednu pětinu Brazílie. Káva se pěstuje v Brazílii

v 17 státech z celkového počtu 26 států brazilské federace. K těm nejvýznamnějším patří zmíněná oblast Sao Paulo, dále Paraná, Minas Gerais a Espírito Santo. Zmíněné oblasti se podílí dohromady až na 98% produkce kávy Brazílie.(1, s.261) Brazilská káva se obvykle neobjevuje na prvních příčkách v kvalitě. Experti ji označují jako špatnou až průměrnou kávu. Brazilská káva má nízkou až střední kyselost a neutrální příchut'. Jedním z důvodů nižší kvality brazilské kávy je její pěstování na rozlehlých plantážích, kde se uplatňuje z velké části nekvalitní třídění pomocí strojů. Ve výsledku se tedy ve sklizni objevují kávové třešně v různém stádiu zralosti a zároveň kvality. Výjimka však potvrzuje pravidlo. V jižní části Brazílie se můžeme setkat s kávou *Brazilian Santos*, která běžně není díky své vysoké kvalitě téměř k dostání. Káva vyniká svou jemností a vyvážeností. (2, s.90)

Produkce kávy v Brazílii v posledních letech stoupá. Každých 5 až 6 let je zaznamenán v produkci Brazílie pravidelný propad. Nejvyšší propady v produkci kávy jsou zaznamenány v roce 1976 a 1994. V roce 1976 byla celková produkce kávy pouhých 375 985 tun. Brazílie je jako jediný hlavní producent kávy ohrožen mrazou. Kávovník je schopný přizpůsobit se nižším teplotám, nedokáže však tolerovat teploty pod bod mrazu. Nepřízeň počasí v Brazílii ovlivňuje nejen celkovou produkci kávy, ale i celkovou cenu na světovém trhu.

Maximum produkce kávy je zaznamenáno v roce 2012 s hodnotou produkce 3 037 534 tun kávy. Brazílie výjimkou roku 1976 dominuje prvnímu místu v produkci kávy. V roce 2015 představovala produkce Brazílie 30,16% z celkové produkce kávy na světě. Produkce Brazílie je zaznamenána v grafu (Graf 1).

4.1.2 Vietnam

Káva byla do Vietnamu přivezena francouzskými misionáři během let 1865 až 1876 z oblasti Réunionu a Jávy. (1, s.299) Zprvu se ve Vietnamu pěstovala odrůda arabika, ale poté co většina arabiky podlehla kávové rzi, nahradila ji odolnější odrůda *Coffea canephora* – robusta. Vietnam je zvláštní neobyčejným rozkvětem kávového průmyslu. Po válce ve Vietnamu byla zbylá káva ve Vietnamu zkollektivizována státem. V roce 1980 byl Vietnam na 42. místě ve světové produkci kávy. V roce 1982 bylo exportováno z Vietnamu kolem 67 000 pytlů kávy. V roce 1988 po bezprostředním rozpadu Sovětského svazu Vietnamská vláda podpořila soukromé podniky a v roce 1993 Vietnam exportoval přes tři miliony pytlů kávy odrůdy robusta. V roce 1997 se export

zvýšil více jak dvojnásobně. Sklizeno bylo v daném roce 6,893 milionů pytlů kávy a Vietnam se dostal na třetí místo ve světové produkci kávy za Brazílii a Kolumbii. Indonésie se v roce 1977 ocitla těsně za Vietnamem. Zatímco sklizeň kávy ve Vietnamu narůstala, narůstala zároveň i sklizeň rýže. Vietnam se stal taktéž třetím největším exportérem rýže po Spojených státech americký a Thajsku. Právě díky ohromnému nárůstu exportu nejen kávy, ale i rýže, je Vietnam často označován a přezdíván jako „asijský tygr“.(2, s.99) Káva se ve Vietnamu nejvíce pěstuje v části Bak-bo. Nejvíce pěstovanou odrůdou je robusta, excelsa a arabika. Káva je nejčastěji zpracována suchou metodou. Obchod s kávou je převážně soustředěn v hlavním městě Hanoji. Káva se nejčastěji exportuje skrze přístavy Hanoj a Thanh-hoa. (6, s.56)

Produkce kávy ve Vietnamu zaznamenala vzestup v roce 1985, kdy se oproti roku 1984 produkce více jak 2,5x znásobila. Od roku 1988 zaznamenala produkce kávy ve Vietnamu rozkvět díky podpoře vlády. V roce 1999 produkce Vietnamu překonala produkci Indonésie i Kolumbie a Vietnam od téhož roku obsazuje druhé místo v produkci kávy na světě. Maximální produkce byla zaznamenána v roce 2015 s hodnotou produkce 1 650 000 tun kávy. V roce 2015 představuje produkce kávy z Vietnamu 19,18% z celkové produkce kávy na světě. Zhodnocení produkce Vietnamu je zaznamenáno v grafu (Graf 1).

4.1.3 Kolumbie

Kolumbie patří k jednomu z největších producentů kávy na světě. Banks a kol.(2, s.91) řadí Kolumbii v produkci stále na druhé místo. Dle oficiálních statistik FAOSTATu(16) a ICO(15) se však Kolumbie dnes řadí na třetí místo v celkové produkci kávy na světě. Do Kolumbie se káva dostala v druhé polovině 18. století z Venezuely, kam byla káva dovezena z francouzských Antil.(1, s.268)(6, s.41) Káva se pěstovala v oblasti Cúcuty a posléze se rozšířila směrem na jih. V roce 1821 byl vydán zákon o zákazu dovozu kávy do země, což vedlo k masivní podpoře pěstování kávovníku v Kolumbii. První export kávy byl zaznamenán v roce 1834 a v roce 1867 vznikla první rozsáhlá kávová plantáž v okrese Cundinamarca. V dalších letech následovala rozsáhlý rozmach pěstování kávovníku v Kolumbii.(6, s.41) V Kolumbii se káva pěstuje v oblasti mezi výběžky And, kde panuje mírné vlhké podnebí, díky kterému není nutné kávu dále zavlažovat a mulčovat. Kolumbie je jedním z největších světových výrobců jakostních kávových zrn. Ke kvalitě kávy přispívá nejen úrodná vulkanická půda, ale i pěstování

kávy ve vyšších nadmořských výškách.(1, s.268)(2, s.91)(6, s.42) Banks a kol.(2, s.91) uvádí nadmořskou výšku pěstování kávy 800-1900 m.n.m.. Žáček(6, s.42) uvádí nadmořskou výšku 760-1800 m.n.m.. Pěstování kávy v rozdílných nadmořských výškách je spojeno s rozdílnými klimatickými podmínkami, které v těchto rozdílných výškách panují. Díky tomu je možné kávu sbírat v průběhu celého roku, protože káva dozrává v různých časových obdobích.(1, s.268) Pěstování a zpracování kávy tvoří hlavní státní příjem Kolumbie.(6, s.42) Káva je sbírána výhradně ručně. Bylo by nesmírně náročné sklízet strojově kávu na strmých svazích.

Mezi nejdůležitější kávové kraje patří: Bogóta, Medellín, Antioquia, Cundinamarca, Tolima a Magdalena. V Kolumbii je káva zpracována pro dostatek vodních zdrojů z 90% mokrou metodou. V oblastech, kde není dostatek vody se káva přepravuje ještě v pergamenové slupce a těsně před exportem se zpracovává.(6, s.42) Kolumbie díky své poloze v Jižní Americe realizuje většinu svého exportu lodní dopravou.(2, s.92) Přístavy z kterých se káva exportuje jsou: Buenaventura, Tumaco, Santa Marta, Barranquilla, Cartagena a Maracaibo(pro oblast z okolí Cucuty). Kolumbie je na svůj kávový průmysl náležitě hrdá a také si ho náležitě ochraňuje. Auta přijíždějící do země se musí na hranicích podrobit dokonalé dezinfekci, aby se zabránilo zavlečení chorob, které by mohly ohrozit případnou úrodu. (1, s.269)(4, s.11)

Nejlepší káva z Kolumbie pochází dle Žáčka (6, s.42) a Banks a kol.(2, s.91) z Medellín. Tato káva se vyznačuje svou vyvážeností, plným tělem (káva setrvává dlouhou dobu na jazyku – je intenzivní) a střední kyselostí.(2, s.91) Do České republiky se dováží druhy medellín, armenia a Bogota.(6, s.42)

Kolumbie do roku 1999 obsazovala druhou pozici v celkové produkci kávy ve světě. Výjimku tvořil rok 1976, kdy se Kolumbie dostala na jeden rok na první místo. V roce 1999 produkci Kolumbie překonal Vietnam a od roku 2008 do roku 2013 Kolumbie obsazovala 4 místo v produkci kávy. Největší produkce kávy je zaznamenána v roce 1992 s hodnotou produkce 1 100 000 tun. V roce 2015 představuje produkce kávy z Kolumbie 9,42% z celkové produkce kávy na světě. Produkce kávy v Kolumbii je stejně jako u Vietnamu pozitivně ovlivněna především díky podpoře vlády sektoru s kávou. Zhodnocení produkce Kolumbie je zaznamenáno v grafu (Graf 1).

4.1.4 Indonesie

V Indonésii poskytuje kávový průmysl živobytí pro více jak 5 milionů obyvatel. Indonésie je největší souostroví na světě, které napříč měří 5000 kilometrů a čítá přes 13 677 ostrovů, které leží ve třech odlišných časových zónách.(2,s.96) Oblast Indonésie se nachází v sopečném pásu, který má za následek častá zemětřesení a výbuchy sopek. Zvětralá sopečná půda je jednou z nejurodnějších půd, na které lze kávovníky pěstovat. Indonésie je také bohatá na vodní toky a proto se většina kávovníkových zrn zpracovává mokrou metodou.(1,s.297)(6,s.56) Káva se v Indonésii začala pěstovat na počátku 17. století. První export byl zaznamenán v roce 1706 v Djakartě. Začátkem 19. století se kávovník rozšířil z Jávy na další přilehlé ostrovy, zejména na Sumatru, kde se do roku 1875 pěstoval jen kávovník odrůdy arabika. Ve stejném roce se prvně vyskytlo onemocnění kávové rzi. Následně se plíseň rozšířila a zničila veškerou úrodu na plantážích, kde se pěstovala arabika. Odrůda arabika byla nahrazena liberským kávovníkem a posléze jej nahradil kávovník robusty.(6,s.56) Dnes se v Indonésii pěstuje robusta z 85% a arabika se podílí 15%. V Indonésii jsou pro pěstování kávy nejdůležitější ostrovy Jáva, Sumatra, Celebes a Flores. (1,s.297)

Další významné oblasti Indonésie, kde se pěstuje káva se nachází na Bali, Flores a v Timoru. V oblasti Indonésie se můžeme setkat s netradiční kávou známou pod označením Kopi Luwak. Jedná se o kávu, kterou snědla cibetka. V trávicím traktu cibetky nastává proces fermentace. Káva je následně sbírána z trusu cibetky, patřičným způsobem je očištěna a následně je z ní připravena káva. Káva z Indonésie má charakteristiku plného těla a nízké kyselosti.(2,s.96-97)

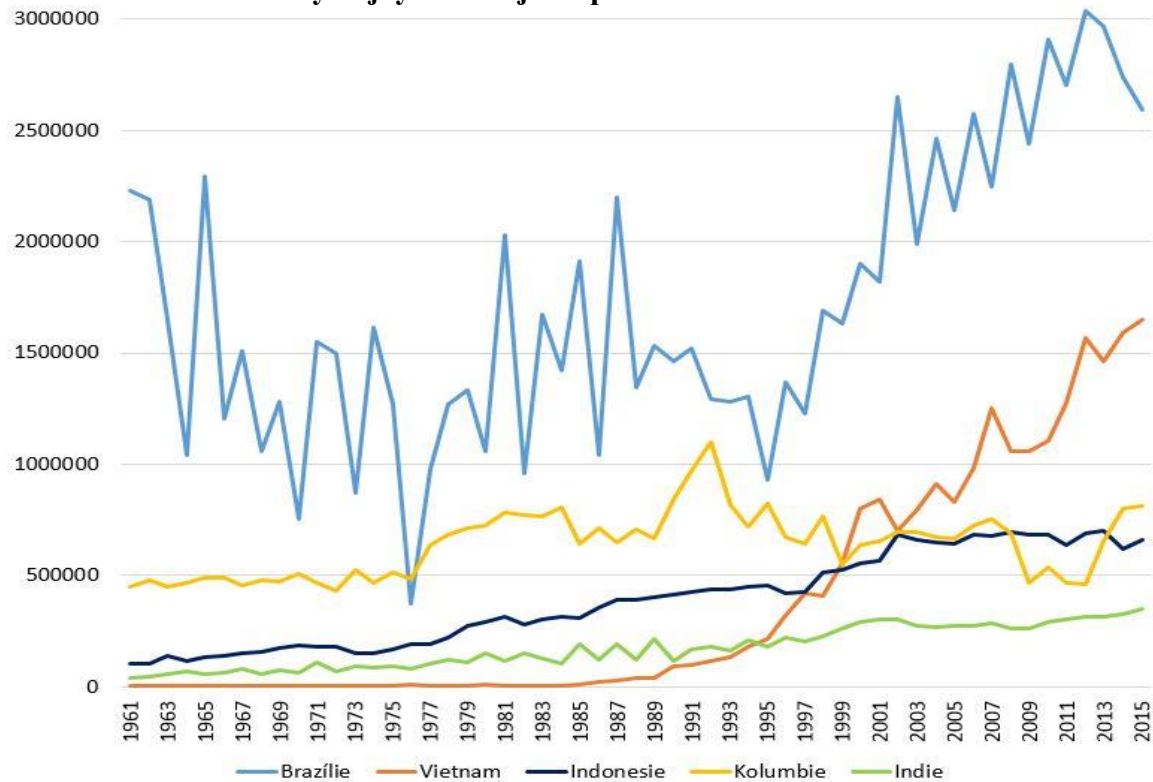
Produkce kávy v Indonésii vykazuje od roku 1961 rostoucí trend. Rostoucí trend je důsledkem rozšiřování pěstitelských oblastí, přechodem z pěstování odrůdy arabika na odrůdu robusta a především bohaté půdní podmínky. Do roku 1999 Indonésie obsazovala 3. místo v produkci kávy ve světě, pak byla Indonésie překonána v produkci Vietnamem. Třetí místo jí bylo navraceno mezi lety 2008-2013 a v roce 2014 se opět posunula na čtvrté místo v produkci kávy, kde setrvává dodnes. Maximum produkce Indonésie bylo zaznamenáno v roce 2013 s hodnotou 698 900 tun kávy. V roce 2015 představuje produkce kávy z Indonésie 7,67% z celkové produkce kávy na světě. Zhodnocení produkce Indonésie je zaznamenáno v grafu (Graf 1).

4.1.5 Indie

Celá ekonomika Indie prochází v poslední době radikálními změnami. Vláda Indie se rozhodla postupně přejít z formy protekcionismu k zcela volnému mezinárodnímu obchodu. Díky znárodněnému kávovému průmyslu vláda začala více podporovat pěstitele kávy a to přispělo i ke zlepšení samotné kvality kávy.(2,s.95) Do Indie se kávová zrna dostala v roce 1670 z Jemenu mohamedánským poutníkem jménem Baba Budan. Káva byla zasazena v oblasti Maisur, odkud se dále rozšířila do jižní části Indie. Produkce kávy v Indii nepokrývá domácí spotřebu a proto se káva do Indie i dováží. Pokud se jedná o export kávy z Indie, pak se jedná o nejkvalitnější kávová zrna.(6,s.55) V dobách kdy se přeprava kávy z Indie do Evropy prováděla pomocí plachetnic a trvala i několik měsíců, zelená kávová zrna vlivem počasí panujícího na moři získala zvláštní nazlátlý nádech. To zapříčinilo nejen změnu barvy kávového zrna, ale i chuti kávy. Plachetnice později nahradily moderní lodě, ale spotřebitelé z Evropy si na chuť kávy z dřívějších plachetnic natolik zvykli, že chuť tehdejší kávy vyžadují dodnes. Díky tomu vznikla nová metoda úpravy kávových zrn nazývaná „monsooning“ (monzunování). Káva se nechá po dobu několika týdnů napospas nepřízní počasí, aby se napodobil stav, který kdysi panoval na plachetnicích na otevřeném moři. (4,s.13) Monsunové počasí panuje v Indii od května do června. Káva je navrstvena do výšky 12 až 20 centimetrů a je umístěna v otevřené budově se střechou. Díky tomu je káva v tomto období vystavena vlhkému vzduchu monzunového počasí a získává si tak svou typickou vyžadovanou chuť. Káva takto fermentuje po dobu 5 dnů, kdy je nutné kávu čas od času přehrnout, aby byla kávová zrna vystavena rovnoměrně vlhkému vzduchu. Pak jsou kávová zrna zabalena do pytlů a jsou i nadále vystaveny monzunovému vzduchu. I zabalená kávová zrna je nutné občas přeskldat, aby byl celý proces zrání rovnoměrný. Celý proces trvá 7 týdnů a na jeho konci je nutné kávová zrna přebrat, aby se oddělila ta, na které monsunové počasí nemělo vliv a kvalita kávových zrn mohla být konstantní.(1, s.295-296)

Produkce kávy v Indii má stoupající trend. Do roku 1994 obsazovala 4 pozici v celkové produkci kávy ve světě. V roce 1995 produkci Indie překonal Vietnam. Od tohoto roku si Indie drží páté místo až dodnes. Maximum produkce bylo zaznamenáno v předešlém roce 2015, kdy hodnota produkce dosáhla 349 980 tun kávy, které představuje 4,07% z celkové produkce kávy na světě. Zhodnocení produkce v Indii je zaznamenáno v grafu (Graf 1).

Graf 1: Produkce kávy nejvýznamnějších producentů v tunách za období 1961-2015

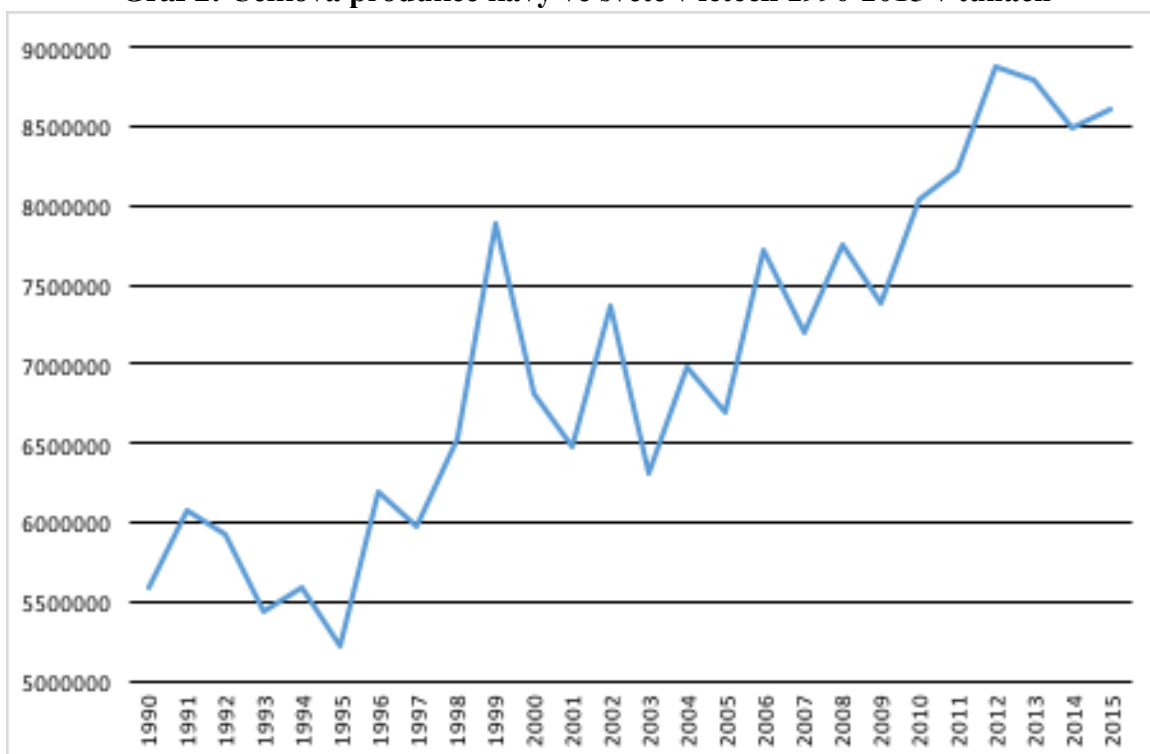


Zdroj: Vlastní zpracování podle FAOSTAT(16) a ICO(15) (online 2016)

4.2 Světová produkce kávy

Světová produkce kávy je zaznamenána v následujícím grafu (Graf 2). Údaje byly získány z ICO(15) a přepočítány na tuny. Největší produkce kávy byla zaznamenána v roce 2012 kdy bylo celkem vyprodukováno 8 877 168 tun kávy. Nejmenší produkce byla zaznamenána v roce 1995 s hodnotou 5 213 788 tun kávy. Celková produkce kávy má stoupající charakter, který je možné vysvětlit díky stoupající spotřebě kávy ve světě.

Graf 2: Celková produkce kávy ve světě v letech 1990-2015 v tunách



Zdroj: Vlastní zpracování dle ICO(15) (online 2016)

4.3 Export a import kávy

Export a import kávy byl zpracován na základě posledních dostupných údajů ze statistické online databáze FAOSTAT(16). Poslední zveřejněná data jsou z roku 2013.

4.3.1 Export

Jak již bylo zmíněno v předcházejícím článku, produkce představuje souhrn vyprodukované dané komodity na daném území. Export však neznamená to samé jako produkce. Export je ta část vyprodukované dané komodity, která je následně určena k vývozu z daného území.

Tabulka 1: Hlavní země exportující zelenou (nezpracovanou) kávu za rok 2013

Pořadí dle množství exportované kávy	Země	Exportovaná zelená káva v tunách za rok 2013	Hodnota exportované kávy za rok 2013 v 1000\$
1	Brazílie	1 699 147	4 582 238
2	Vietnam	1 306 503	2 549 560
3	Kolumbie	543 685	1 886 852
4	Indonésie	532 157	1 166 244
5	Německo	341 680	1 150 285
6	Honduras	254 201	789 394
7	Peru	237 379	695 334
8	Uganda	230 248	424 459
9	Indie	227 677	565 374
10	Etiopie	218 937	803 965
	Svět celkem	6 965 989	18 950 740

Zdroj: Vlastní zpracování dle FAOSTAT(16) (online 2016)

Největším producentem a zároveň exportérem kávy na světě je Brazílie, která v roce 2013 vyexportovala 1 699 147 tun zelené (nezpracované) kávy v celkové hodnotě 4 582 238 tisíc amerických dolarů a představuje 24,39% z celkového exportu zelené kávy.

Druhým největším exportérem podle údajů získaných z FAOSTAT(16) je Vietnam, který je zároveň v daném roce i druhým největším producentem kávy. Vietnam v roce 2013 vyexportoval 1 306 503 tun kávy v celkové hodnotě 2 549 560 tisíc amerických dolarů a představuje 18,76% z celkového exportu zelené kávy.

Na třetím místě se umístila Kolumbie s hodnotou 543 685 tun vyexportované kávy v celkové hodnotě 1 886 852 tisíc amerických dolarů. Kolumbie představuje 7,81% z celkového exportu zelené kávy.

Celkem bylo v roce 2013 vyexportováno 6 965 989 tun kávy v celkové hodnotě 18 950 740 tisíc amerických dolarů. Další významné exportéry je možné nalézt v tabulce (Tabulka 1).

Exportuje se nejen zelená (nezpracovaná) káva, ale i káva pražená. V roce 2013 exportu dominuje Německo se 190 614 tun pražené kávy v celkové hodnotě 1 184 229 tisíc amerických dolarů. Německo představuje 20,85% z celkového množství exportované pražené kávy na světě.

Na druhém místě je Itálie se 150 032 tun pražené kávy v celkové hodnotě 1 368 187 tisíc amerických dolarů a představuje 16,41% z celkového exportu.

Třetí místo obsazují Spojené státy americké s exportovanou praženou kávou ve výši 98 089 tun v celkové hodnotě 811 268 tisíc amerických dolarů. Spojené státy americké představují 10,72% z celkově exportované pražené kávy na světě.

Celkově se v roce 2013 vyexportovalo 914 453 tun pražené kávy v celkové hodnotě 9 374 010 tisíc amerických dolarů.

Následující tabulka (Tabulka 2) nám zobrazuje významné exportéry pražené kávy v roce 2013. Tabulka pořadí exportu pražené kávy nám poukazuje na fakt, že v zemích produkujících nezpracovanou zelenou kávu chybí její zpracovatelský průmysl.

Tabulka 2: Hlavní země exportující praženou kávu za rok 2013

Pořadí dle množství exportované pražené kávy	Země	Exportovaná pražená káva v tunách za rok 2013	Hodnota exportované pražené kávy za rok 2013 v 1000\$
1	Německo	190 614	1 184 229
2	Itálie	150 032	1 368 187
3	U.S.A.	98 089	811 268
4	Švýcarsko	52 508	2 188 198
5	Polsko	50 568	285 227
6	Belgie	48 990	450 005
7	Nizozemí	43 211	267 188
8	Kanada	43 211	398 129
9	Švédsko	23 074	164 625
10	Slovensko	22 347	172 223
	Svět celkem	914 453	9 374 010

Zdroj: Vlastní zpracování dle FAOSTAT(16)(online 2016)

4.3.2 Import

Import představuje dovoz dané komodity do země. Nejvíce zelené kávy se importuje do Spojených států amerických. Celkový objem importované zelené kávy představuje v roce 2013 – 1 423 815 tun, což představuje 21,34% z celosvětově importované zelené kávy. Hodnota importované kávy do Spojených států amerických představuje 4 800 833 tisíc amerických dolarů. Na druhém místě v importu zelené kávy se v roce 2013 umístilo dle FAOSTAT(16) Německo s celkovým objemem importované zelené kávy ve výši 1 116 376 tun a hodnotou 3 199 343 tisíc amerických dolarů. Z celosvětového importu zelené kávy Německo představuje 16,73%. Na třetím místě v importu zelené kávy

je Itálie s celkovým objemem 505 675 tun o celkové hodnotě 1 453 493 tisíc amerických dolarů. Itálie představuje 7,58% z celosvětového importu zelené kávy. Celosvětově se importovalo 6 671 477 zelené kávy v hodnotě 20 082 289 tisíc amerických dolarů. V tabulce (Tabulka 3) se objevují převážně ty země, které zároveň nejvíc exportují praženou kávu. Deset nejvýznamnějších importérů zelené kávy je uvedeno v tabulce (Tabulka 3).

Tabulka 3: Hlavní země importující zelenou (nezpracovanou) kávu za rok 2013

Pořadí dle množství importované zelené kávy	Země	Importovaná zelená káva v tunách za rok 2013	Hodnota importované zelené kávy za rok 2013 v 1000\$
1	U.S.A.	1 423 815	4 800 883
2	Německo	1 116 376	3 199 343
3	Itálie	505 675	1 453 493
4	Japonsko	457 087	1 485 812
5	Belgie	285 794	867 706
6	Španělsko	264 257	683 963
7	Francie	238 122	674 562
8	Kanada	152 430	523 905
9	Velká Británie	147 642	468 977
10	Švýcarsko	143 112	612 180
	Svět celkem	6 671 477	20 082 289

Zdroj: Vlastní zpracování dle FAOSTAT(16) (online 2016)

Do Francie se v roce 2013 dovezlo 92 288 tun pražené kávy v celkové hodnotě 1 724 775 tisíc amerických dolarů. Uvedené množství představuje 10,87% z celkového importu. Na druhém místě se umístila dle FAOSTAT(16) Kanada s celkovým množstvím 74 933 tun dovezené pražené kávy v celkové hodnotě 656 732 tisíc amerických dolarů. Množství dovezené pražené kávy do Kanady představuje 8,83% z celkového importu. Za Kanadou se v roce 2013 umístily Spojené státy americké s celkovou hodnotou 69 517 tun dovezené pražené kávy v celkové hodnotě 667 833 tisíc amerických dolarů. Dovoz pražené kávy do Spojených států amerických představuje v roce 2013 8,19% z celkového importu. Celkem se v roce 2013 importovalo 849 075 tun pražené kávy v celkové hodnotě 8 486 972 tisíc amerických dolarů. Deset nejvýznamnějších zemí z hlediska importu pražené kávy v roce 2013 je možné nalézt v tabulce (Tabulka 4).

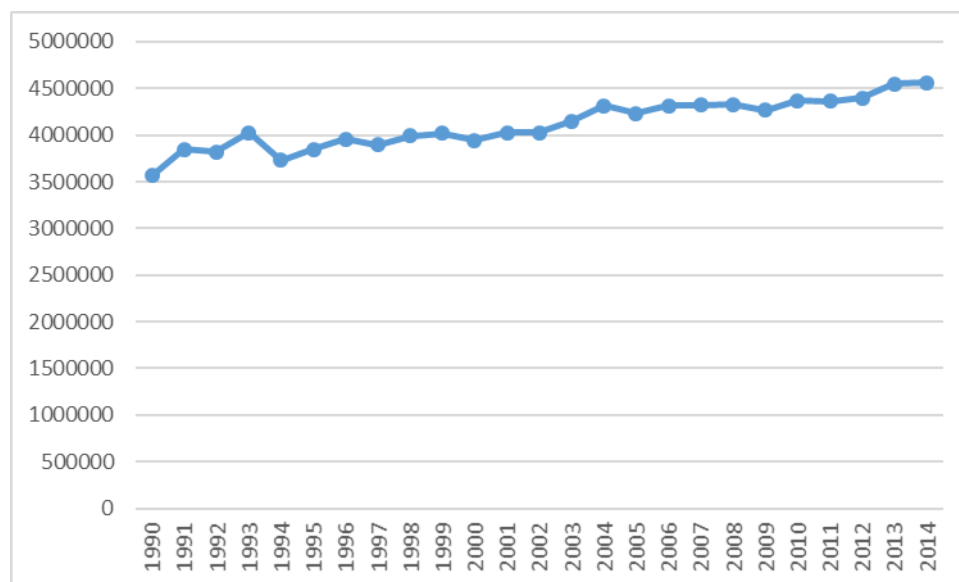
Tabulka 4: Hlavní země importující praženou kávu za rok 2013

Pořadí dle množství importované pražené kávy	Země	Importovaná pražená káva v tunách za rok 2013	Hodnota importované pražené kávy za rok 2013 v 1000\$
1	Francie	92 288	1 724 775
2	Kanada	74 933	656 732
3	U.S.A.	69 517	667 833
4	Německo	64 134	718 697
5	Nizozemsko	48 779	324 377
6	Rakousko	42 775	382 592
7	Polsko	39 288	226 040
8	Slovensko	28 419	196 054
9	Velká Británie	26 498	220 982
10	Dánsko	25 466	149 679
	Svět celkem	849 075	8 486 972

Zdroj: Vlastní zpracování dle FAOSTAT(16) (online 2016)

4.4 Spotřeba kávy ve světě a v České republice

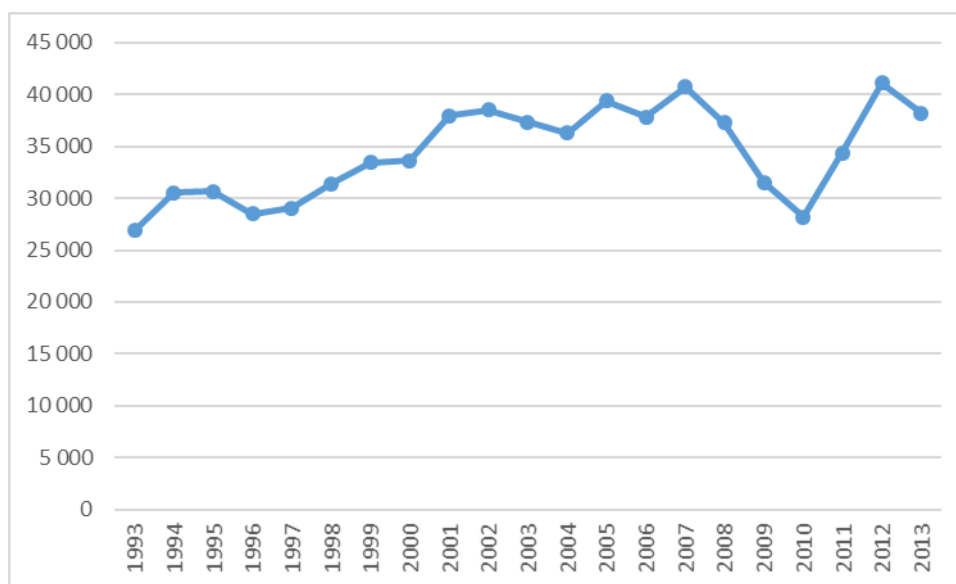
Graf 3: Světová spotřeba kávy v tunách



Zdroj: Vlastní zpracování podle ICO(15)(online 2016)

Poptávku po kávě reprezentuje spotřeba kávy. V časové řadě vykazuje světová spotřeba kávy vzrůstající trend. Vzrůstající spotřebu po kávě způsobuje několik faktorů. Mezi tyto faktory patří vzrůstající počet obyvatel a rostoucí spotřeba kávy na jednoho obyvatele. Světová spotřeba kávy je zaznamenána v grafu (Graf 3).

Graf 4: Spotřeba kávy v ČR v tunách



Zdroj: Vlastní zpracování podle ICO(15)(online 2016)

Spotřeba kávy v České republice má stoupající charakter. Výjimku však tvoří spotřeba po roce 2008. Spotřeba představující poptávku klesla vlivem světové finanční krize v roce 2008, která se v Česku dotkla spotřebitelů. V posledních letech spotřeba kávy v České republice opět zaznamenává spíše rostoucí trend. Spotřeba kávy je zaznamenána v grafu (Graf 4).

4.5 Káva jako komodita na burze

Komodita představuje zboží, se kterým lze obchodovat na trhu. Káva se řadí mezi *soft* komodity. *Soft* komodity představují takový druh zboží, který netvoří homogenní produkty (tj. kvalita kávy se může lišit). Kontrakty se na burze uvádějí v centech za libru.

S komoditami se obchoduje na dvou trzích. Na hotovostním trhu a na trhu s tzv. *futures*. Hotovostní trh představuje fyzický nákup a prodej komodit a cena i směna komodity probíhá v přítomném čase. Na trhu s *futures* komoditami se obchoduje s nákupem a prodejem budoucích závazků k doručení a převzetí komodity. *Futures* kontrakt je takový kontrakt, kdy se dohodnou dvě strany na směně dané komodity, v daném množství, jakosti, za stanovenou cenu, místě a datu dodání. Burzy s komoditami vytvořily tzv. standardizované *futures* kontrakty, aby se zjednodušilo obchodování s komoditami. Prodávající se zaváže k dodání dané komodity, při uzavřeném *futures* kontraktu, a kupující se na druhé straně zavazuje k jejímu převzetí. U kávy se obchoduje s *futures* kontrakty v hodnotě 37 500 liber. To v praxi znamená, že pokud se změní cena

kávy o jeden cent, pak pro spekulanty (lidé zabývající se podnikatelskou činností v oblasti burzy) má tato změna hodnotu $0,01 \text{ USD} \times 37\,500 \text{ liber} = 375 \text{ USD}$ (1 libra = 0,454kg). Pro obchodníka, který vlastní danou komoditu a obchoduje s ní na burze znamená změna ceny kávy ze 155,00 centů na 156,00 centů výtěžek v hodnotě 375 USD. Futures kontrakt je opatřen i dobou platnosti, který se pohybuje v řádech několika měsíců. Maximální platnost futures kontraktu je 24 měsíců. Pokud uzavřeme futures kontrakt na komoditu musíme ji také včas prodat. Pokud ji neprodáme v době platnosti futures kontraktu, jsme povinni převzít závazek převzetí dodávky komodity v plné výši. Futures kontrakt sice představuje závazek na převzetí dodávky, ale zpravidla se futures kontrakt prodá dál a z 97% nedochází k fyzickému dodání dané komodity. Minimální pohyb (změna) ceny se v burzovním komoditním světě uvádí jako *tick* a je u každé komodity jiný. Jeho hodnota je v případě kávy 5 setin centu. (7, s.34-35)(7, s.160-161)(17)

Futures na kávu se obchodují na následujících burzách:

- V Brazílii - Bolsa de Mercadorias & Futuros (BM&F)
- V Tokyu – Tokyo Grain Exchange (TGE)
- V Londýně – London International Financial Futures and Options Exchange (LIFFE) a Coffee, Sugar and Cocoa Exchange Division (CSCE)
- V New Yorku – New York Board of Trade (NYBOT) (8, s.187)

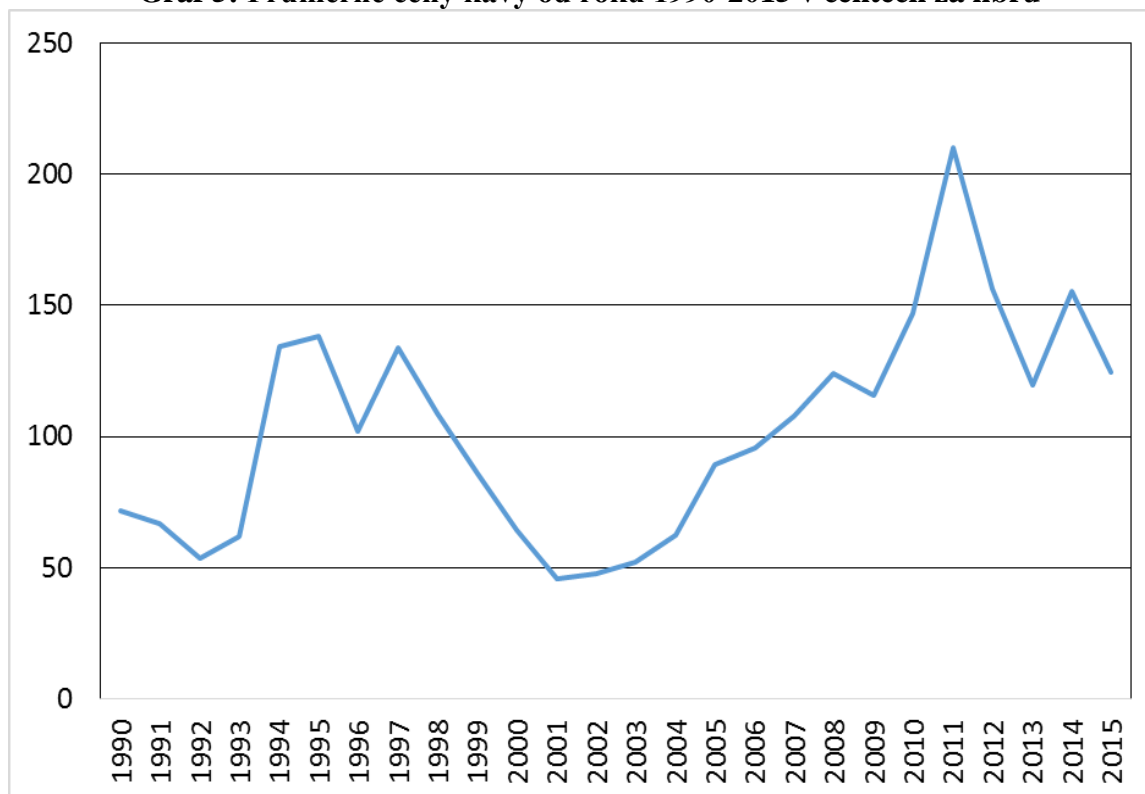
4.5.1 Průměrné ceny kávy

V grafu (Graf 5) jsou uvedeny průměrné ceny kávy od roku 1990-2015 v centech za libru. Jedná se o celkové roční průměry. Ceny kávy se pohybovaly nejnižší v roce 2001, konkrétně v září 2001, kdy se cena kávy pohybovala v průměru kolem 41,17 centů za libru. Za rok 2001 byla průměrná cena kávy 45,59 centů za libru. Nejvyšší naměřená hodnota kávy byla dle ICO v dubnu 2014 kdy cena kávy byla průměrně 231,24 centů za libru. Nejvyšší průměrná roční hodnota byla v roce 2011 kdy byla průměrná cena kávy 210,39 centů za libru.

Rogers (8, s.187) uvádí, že v letech 1994-2004 cena kávy nepokrývala náklady na výrobu a pěstitele ve čtrnácti hlavních zemích světa vyvážejících kávu houfně opouštěli byznys. V Brazílii pěstitele odpověděli na nízké ceny zlikvidováním kávovníku a nahradili ho ziskovější cukrovou třtinou. Kolumbijci kávovník nahradili kokou. Maximální

historická cena kávy byla v roce 1977. Její průměrná cena byla ve výši 3,25 dolaru za libru. (8, s.187-188)

Graf 5: Průměrné ceny kávy od roku 1990-2015 v centech za libru



Zdroj: Vlastní zpracování dle ICO(15)(online 2016)

4.5.2 Kávová krize a její důsledky

Kávovou krizí je nazváno období, kdy byla průměrná cena kávy nejnižší. Jedná se o období v roce 2001-2002, jak je možné vidět v grafu (Graf 5). Na počátku roku 1990 byl zisk pro producentské země kolem 10-12 miliard amerických dolarů. Hodnota tržeb za kávu pro průmyslové země se pohybovala kolem 30 miliard amerických dolarů. V roce 2002 hodnota tržeb za kávu převyšovala 70 miliard amerických dolarů, ale kávoví producenti obdrželi pouze kolem 5,5 miliardy amerických dolarů. Ceny na světovém trhu, se průměrně pohybovaly v roce 1980 kolem 120 centů za libru. V roce 2001-2002 to bylo kolem 50 centů za libru. Bylo to nejnižší za posledních 100 let.

Největší pokles cen se dotkl zemí, které jsou nejvíce závislé na příjmech z exportu kávy. Mezi tyto země patří například Uganda. V Ugandě tvoří více jak polovinu příjmů země právě export kávy. Celá situace ohledně kávové krize byla způsobena nerovnováhou

mezi nabídkou a poptávkou po kávě. Celková produkce kávy byla od října roku 2001 do září roku 2002 kolem 113 milionů pytlů (po 60kg), zatímco světová spotřeba kávy byla jen kolem 106 milionů pytlů kávy. Světové zásoby kávy navíc v tomto období byly kolem 40 milionů pytlů kávy. Kávová produkce rostla v průměrném ročním tempu 3,6%, ale poptávka po kávě rostla o pouhých 1,5%. K přesycení trhu s kávou přispěla i rychlá vzrůstající produkce Vietnamu a nové plantáže kávovníků v Brazílii, které v dané sezóně měly rekordní úrodu. Přes 125 milionů lidí je na světě závislých na pěstování kávy. Pro mnohé pěstitele bylo téměř nemožné začít pěstovat alternativní plodiny, protože jim to nedovolovala tehdejší situace na trhu s kávou. Důsledkem kávové krize bylo pro některé farmáře téměř nemožné pokrýt samotné náklady na produkci. Kávová krize zapříčinila tyto důsledky:

1) **Zvýšení nezaměstnanosti** – V zemích jako je například Brazílie se vlivem kávové krize zvyšovala nezaměstnanost. Brazílie je jednou ze zemí, kde je vyspělý kávový průmysl. Velká část průmyslu je zajišťována technologicky. Farmáři byli nuceni propouštět zaměstnance, ale ve výsledku se dokázali sami o sebe postarat a uživilí se. V Guatemale se snížila pracovní síla z 500 000 na 250 000 tisíc obyvatel.

2) **Snížení výdajů na vzdělání a zdravotnictví** – Snížení celkových výdajů na vzdělání a zdravotnictví nastalo převážně v zemích třetího světa. Káva představuje v těchto zemích hlavní prvek ekonomické aktivity a jakákoli malá změna na trhu s kávou přímo pozitivně, v tomto případě však negativně, ovlivňuje samotné obyvatele těchto zemí. Tomu nastalo zejména v afrických a některých asijských zemích.

3) **Přechod na jiné alternativní plodiny** – Většině farmářů se nechtělo opouštět své farmy vlivem kávové krize, a tak se rozhodli pro pěstování alternativních plodin. Jak už bylo zmíněno v předchozím článku v Kolumbii přešli farmáři k pěstování koky. Ve Vietnamu se však mnoho farmářů rozhodlo svou půdu raději prodat.

4) **Pokusy o emigraci a sebevraždy** – Někteří kávoví farmáři z Mexika zemřeli při pokusech dostat se ilegálně do Spojených států amerických. V Indii zase docházelo vlivem zadlužování farmářů k sebevraždám. (18)

4.6 Historie kaváren u nás

Podle Pössla(4,s.23) se první kavárna v Čechách objevila v roce 1708. Otevřel ji Georgos Hatalah El Damaški, který se přezdíval jako Jiří Deodat. Kavárna se nacházela v domě U Zlatého hada, který se nachází v Karlově ulici v Praze. (4,s.23) První kavárna v Brně byla zřízena počátkem 18. století Turkem Achmetem a do konce 19. století bylo v Brně přes 30 větších a 63 menších kaváren. V polovině 19. století bylo v Praze 57 kaváren. Káva si u nás vybudovala trvalou oblibu a pijeme ji u nás dodnes. (6,s.18-20)

V mé práci jsem se soustředil na známější kavářenské řetězce v Praze a České republice. Porovnání vybraných kavářenských řetězců je provedeno nejdříve na základě finanční analýzy z účetních výkazů. Druhá část se věnuje porovnání jednotlivých kavářenských řetězců ze spotřebitelského hlediska, konkrétně z hlediska cen pro spotřebitele.

4.7 Kavářenské řetězce v České republice

4.7.1 Starbucks

První kavárna Starbucks byla otevřena roku 1971 v americkém Seattlu v části Pike Place Market. V dnešní době je na celém světě přes 17 000 kaváren v 55 státech. První kavárna Starbucks byla v České republice otevřena 22. ledna 2008 na Malostranském náměstí. Dnes má kavářenský řetězec Starbucks v České republice 24 kaváren v Praze, Brně a Ostravě. Kavářenský řetězec Starbucks provozuje společnost AmRest Coffee s.r.o.. Jedná se o dceřinou společnost společnosti AmRest s.r.o., která mimo kavářenských řetězců Starbucks provozuje v České republice řetězce rychlého občerstvení KFC a Burger King. (19)

4.7.2 Mamacoffee

Menší rodinný kavářenský řetězec celkem se 4 pobočkami v Praze. Mamacoffee provozuje společnost mamacoffee s.r.o.. Společnost se mimo provozu kaváren zabývá i pražením kávy, pečením, poskytují baristická školení a konzultační služby v oblasti zakládání vlastního podniku. (20)

4.7.3 Costa Coffee

Historie kavárenského řetězce Costa Coffee sahá až do roku 1971, kdy italští bratři Sergio a Bruno Costa namíchali jedinečnou směs kávy Costa. Tu začali následně prodávat a o pár let později v roce 1978 vznikla jejich první kavárna Costa Coffee. V České republice byla první pobočka otevřena 6. listopadu 2008. Dnes je po České republice na 31 kaváren. Kavárenský řetězec Costa Coffee provozuje společnost Best Coffee s.r.o.. (21)(22)

4.7.4 CrossCafe original

CrossCafe je česká franchisová síť kaváren. První CrossCafe kavárna byla otevřena v roce 2007 v Plzni a dnes je možné navštívit tento řetězec ve více jak 6 městech v České republice. Nyní je v České republice 21 poboček tohoto řetězce. Kavárenský řetězec CrossCafe original provozuje společnost CrossCafe original s.r.o. (23)

4.7.5 McCafé

McCafé jsou kavárny v restauracích s rychlým občerstvením McDonald's. První kavárna McCafé byla otevřena v roce 1993 v Melbourne v Austrálii. V České republice byla první kavárna McCafé otevřena 1. července 2009 v průhonické restauraci McDonald's. Nyní je v České republice celkem 49 kaváren McCafé. Kavárny McCafé provozuje společnost McDonald's ČR spol., s.r.o.. (24)

4.8 Finanční analýza vybraných podniků

Byla provedena finanční analýza u vybraných kavárenských podniků. Výpočet byl realizován na základě vzorců uvedených v podkapitole Finanční analýza v literární rešerši této práce a účetních výkazů, které se nachází v příloze (Příloha 3) této práce. Výsledky jsou uvedeny v následující tabulce (Tabulka 5). Výsledky u společnosti McDonald's jsou pouze informativního charakteru a nejsou s ostatními společnostmi porovnávány, protože společnost McDonald's ČR spol. s.r.o. do svých účetních výkazů zahrnuje nejen své kavárny v restauračních zařízeních, ale i samotná restaurační zařízení. To vede ke zkreslení jednotlivých ukazatelů.

Tabulka 5: Ukazatelé finanční analýzy u vybraných podniků za rok 2012

	AmRest Coffee s.r.o.	mamacoffee s.r.o.	Best Coffee s.r.o.	CrossCafe original s.r.o.	McDonald's ČR spol. s.r.o.
Rentabilita vlastního kapitálu (ROE)	-0,035	-0,017	-0,180	0,429	0,066
Rentabilita celkového kapitálu (ROA)	-0,029	0,017	-0,050	0,088	0,054
Rentabilita tržeb (ROS)	-0,037	0,017	-0,035	0,069	0,081
Provozní nákladová rentabilita	-0,036	0,017	-0,033	0,055	0,086
Rychlost obratu zásob	101,261	5,923	107,152	28,108	18,945
Doba obratu zásob	3,605	61,620	3,406	12,986	19,266
Doba splacení krátko. pohledávek	7,219	60,625	6,465	143,310	14,512
Doba splacení závazků	43,211	154,648	51,749	95,054	30,642
Likvidita I.stupně	0,790	0,067	0,315	0,176	0,942
Likvidita II.stupně	0,942	0,443	0,433	0,977	1,411
Likvidita III.stupně	1,019	0,825	0,786	1,050	1,521
Pracovní kapitál (tis. Kč)	547,000	-875,000	-5144,000	457,000	79037,000
Míra zadluženosti (%)	15,256	197,029	68,637	53,649	22,549
Koeficient samofinancování (%)	83,993	-100,295	31,180	20,477	77,290

Zdroj: Vlastní zpracování dle účetních výkazů z justice.cz(25) (2012, online 2016)

Největší rentabilitu vlastního kapitálu má společnost CrossCafe original s.r.o., kdy 0,429Kč zisku vytvoří právě 1Kč vlastních zdrojů. Nejmenší rentabilitu vlastního kapitálu má společnost Best Coffee s.r.o., kde ztrátu 18 haléřů ze zisku vytvoří právě 1Kč tržeb.

Rentabilita celkového kapitálu je největší u společnosti CrossCafe original s.r.o., kde na 0,088Kč vloženého kapitálu připadá 1Kč zisku, zatímco nejmenší je opět u společnosti Best Coffee s.r.o.. Rentabilita celkového kapitálu u společnosti Best Coffee s.r.o. nám říká, že ztráta 0,5 haléřů vloženého kapitálu nám vytvoří 1Kč zisku.

Ukazatel rentability celkového kapitálu nám poskytuje informace o výnosnosti

celkově vloženého kapitálu bez ohledu na to, z jakých zdrojů byly financovány. Hodnoty v mínusu nám představují špatné hospodaření společnosti, zatímco kladné hodnoty reprezentují dobré hospodaření společnosti. Čím je hodnota rentability vyšší, tím je pro danou společnost příznivější.

V roce 2012 dosáhla nejvyšší rentability tržeb společnost CrossCafe original s.r.o., kdy 0,069Kč provozního zisku vytvořilo 1 korunu provozních tržeb. Nejnižší vypočtená hodnota je u společnosti AmRest Coffee s.r.o., kde ztráta 0,037Kč provozního zisku vytvořilo právě 1 korunu provozních tržeb. Rentabilita tržeb se používá pro měření konkurenceschopnosti.

Nejvyšší nákladová rentabilita byla zaznamenána v roce 2012 opět u společnosti CrossCafe original s.r.o., kdy 1 koruna zisku společnosti vytvořila 0,055 korun nákladů. Nejnižší zaznamenaná hodnota je u společnosti AmRest Coffee s.r.o. kdy 1 korunu zisku vytvořilo ztrátu 0,036Kč nákladů.

Nejvyšší ukazatel rychlosti obratu zásob má společnost Best Coffee s.r.o., kde se 107x přemění zásoby v peněžní prostředky od okamžiku jejich nákupu. Nejnižší ukazatel rychlosti obratu zásob má společnost mamacoffee s.r.o.. U společnosti mamacoffee s.r.o. se přemění zásoby 6x v peněžní prostředky od okamžiku jejich nákupu. Vysoké hodnoty mohou znamenat nedostatek finančních prostředků v podniku.

S rychlosti obratu zásob souvisí i doba obratu zásob. Je logické, že u společnosti Best Coffee s.r.o. se zásoby v podniku na peněžní prostředky přemění nejrychleji, konkrétně za 3,4 dne. Zatímco u společnosti mamacoffee s.r.o. se zásoby v podniku přemění nejpomaleji na peněžní prostředky, konkrétně za 61,6 dnů.

Nejdelší dobu na splacení svých krátkodobých pohledávek má společnost CrossCafe original s.r.o., která čeká v průměru 143,3 dne na zaplacení. Nejrychleji uhrazené faktury má společnost Best Coffee s.r.o., která čeká na zaplacení jedné pohledávky v průměru 6,5 dne.

Věřitelé čekají na své peníze nejdéle u společnosti mamacoffee s.r.o., čekají v průměru 155 dnů na zaplacení své pohledávky. Nejméně se načekají věřitele u společnosti AmRest Coffee, kde čekají v průměru 43 dnů na zaplacení své pohledávky.

Okamžitou schopnost podniku uhradit své krátkodobé závazky (likviditu I. stupně) má nejvyšší společnost mamacoffee s.r.o.. Okamžitě dokáže uhradit krátkodobé závazky z 79%. Nejnižší okamžitou schopnost uhradit své krátkodobé závazky má společnost CrossCafe original s.r.o. s okamžitou platební schopností 6,7%.

Ukazatel likvidity II. stupně je nejvyšší u společnosti CrossCafe original s.r.o., kdy je možné z 98% krýt závazky z hotovosti a došlých plateb od odběratelů. Nejnižší ukazatel likvidity je v roce 2012 zaznamenán u společnosti Best Coffee s.r.o. kdy je možné krýt závazky z hotovosti a došlých plateb od odběratelů z 43%.

Ukazatel likvidity III. stupně je nejvyšší u společnosti CrossCafe original s.r.o. a nejnižší u společnosti Best Coffee s.r.o.. Na 1 korunu závazků připadne u společnosti CrossCafe original s.r.o. 1,05 korun vytvořené hotovosti. U společnosti Best Coffee s.r.o. připadne na 1 korunu závazků 0,786 korun vytvořené hotovosti.

V případě uhrazení krátkodobých závazků zbyde ve společnosti AmRest Coffee s.r.o. nejvíce finančních prostředků v hodnotě 547 tisíc korun. Nejméně finančních prostředků zbyde po uhrazení krátkodobých závazků ve společnosti Best Coffee s.r.o. ve výši - 5 144 tisíc korun.

Ukazatel míry zadluženosti je nejvyšší u společnosti mamacoffee s.r.o. a jedná se o nepříznivou skutečnost. Je zde vysoká pravděpodobnost, že v případě likvidace podniku přijdou věřitelé o své pohledávky. Vyplývá to z časového rozlišení v rozvaze, kdy je podnik smluvně dohodnutý s věřiteli, že závazky zaplatí později, či přijali od věřitelů vysoké zálohy. Vysoký ukazatel míry zadluženosti je možné vysvětlit i krátkým působením společnosti mamacoffee s.r.o. na trhu, kdy se společnost dohodla s věřiteli na pozdější úhradě závazků. To znamená, že společnost mamacoffee s.r.o. je podkapitalizovaná. Nejnižší míra zadluženosti je u společnosti AmRest Coffee s.r.o., kde aktiva podniku jsou krytá z 15,3% cizím majetkem.

Koeficient samofinancování je nejvyšší u společnosti AmRest Coffee s.r.o., kde téměř 84% jsou aktiva společnosti financována vlastními zdroji. Tento ukazatel souvisí i s ukazatelem míry zadluženosti. Nejnižší koeficient samofinancování je u společnosti mamacoffee s.r.o., kde aktiva podniku nejsou financována vlastními zdroji a hodnota ukazatele je -100,3%.

4.9 Průzkum trhu

Průzkum trhu byl proveden dne 23.2.2016 ve vybraných kavárenských řetězcích. Průzkum byl proveden na základě osobní návštěvy a rozhovorů se zaměstnanci jednotlivých kavárenských řetězců. Porovnány byly mezi sebou ceny základních espresso nápojů a cena prodávaných balíčků s kávou. Aby mohly být jednotlivé ceny lépe porovnatelné byly přepočítány na objemovou jednici, nebo hmotnostní jednici. Kompletní zjištěná data z průzkumu trhu jsou uvedena v příloze (Příloha 4).

4.9.1 Espresso nápoje

Na základě průzkumu trhu byl porovnán objem jednotlivých espresso nápojů a jejich cena. Zjištěná data byla přepočtena prostým dělením ceny a objemu nápoje. V následující tabulce (Tabulka 6) jsou uvedeny ceny v korunách za mililitr. V kavárnách kde nabízejí více voleb velikosti určitého nápoje byla zvolena vždy nejmenší velikost nápoje, protože byla zpravidla vždy ta nejdražší. Prázdná políčka v tabulce znamenají, že daný nápoj kavárna nemá ve své nabídce.

Tabulka 6: Ceny espresso nápojů v korunách za mililitr

Espresso nápoj	Starbucks	mamacoffee	Costa Coffee	CrossCafe	McCafé
Espresso jednoduché	1,633	1,56	1,633	1,3	0,875
Espresso dvojité	0,983	1,04	0,983	0,9	0,5625
Espresso jednoduché s mlékem	1,833	1,76	1,867		0,7
Espresso dvojité s mlékem	1,08	1,04	1,1		
Americano	0,183	0,347	0,207	0,21	0,117
Caffé Latté	0,194	0,29	0,23	0,245	0,2
Cappuccino	0,194	0,347	0,23	0,245	0,2
Café Mocha	0,279	0,325	0,253	0,245	0,225
Flat White	0,317	0,31	0,277		0,2
Ristretto	2,177	1,95	2,45		

Zdroj: Vlastní zpracování na základě průzkumu trhu

V uvedené tabulce (Tabulka 6) jsou růžově zvýrazněny nejvyšší vypočtené hodnoty. Zeleně zvýrazněné hodnoty jsou naopak nejnižší. Z tabulky (Tabulka 6) je zřejmé,

že nejvyšší ceny má kavárna mamacoffee, kterou provozuje společnost mamacoffee s.r.o.. Nejnižší ceny pak najdeme v kavárenském řetězci McCafé, který provozuje společnost McDonald's ČR spol. s.r.o. společně se svým řetězcem rychlého občerstvení McDonald's.

4.9.2 Balená káva

Některé kavárny nabízejí svým zákazníkům širší sortiment a prodávají balenou kávu. Nabízená káva byla shrnuta v následující tabulce (Tabulka 7). Ceny byly přepočteny na cenu za gram. Celkovou hmotnost a cenu balení kávy je možné nalézt v příloze této práce (Příloha 4).

Tabulka 7: Cena balené kávy v korunách za gram

Starbucks	Kč/ g
Kenya	0,76
Ethiopia	0,8
Colombia Nariño	0,72
Cafe Verona	0,76
Veranda	0,8
Sumatra	0,76
mamacoffee	
Dejavu espresso	0,996
Ethiopia Sidamo	1,152
Indonésia Sumatra	0,976
Guatemala Fedepma	1,048
Guatemala Apecafel	1,048
Brasil Santos	0,996
Peru Decaf	0,84
Tracyho káva	0,908
Costa Coffee	
Costa Coffee zrnková káva	0,796
Costa Coffee mletá káva	0,796

Zdroj: Vlastní zpracování na základě průzkumu trhu

Balenou kávu lze zakoupit pouze ve třech kavárenských řetězcích. Nejlevnější balenou kávu nabízí kavárenský řetězec Starbucks, který v současné době nabízí 100% arabicu. V kavárenském řetězci Costa Coffee si spotřebitel může zakoupit speciální směs arabicy a robusty. Nejdražší kávu nalezneme v kavárně mamacoffee.

4.10 Dotazníkové šetření

Dotazníkové šetření bylo uskutečněno na základě doplnění informací o preferencích spotřebitelů. Dotazníkové šetření probíhalo od 1.3.2016-6.3.2016 prostřednictvím internetového portálu Vypĺňto.cz (26). Celkem se dotazníkového šetření zúčastnilo 273 respondentů, z toho 187 žen a 86 mužů. Nejčastěji odpovídali respondenti s úplným středoškolským vzděláním s maturitou (156 respondentů) a vysokoškolsky vzdělaní respondenti (99 respondentů). Na dotazník odpovídali spíše mladší respondenti ve věku od 16-25 let (177 respondentů), dále se dotazníku zúčastnila věková skupina 26-35 let (75 respondentů), 36-50 let (18 respondentů) a ve věku 51-60 let pouze 2 respondenti. Nejvíce respondentů pocházelo z hlavního města Prahy (173 respondentů), Středočeského kraje (42 respondentů) a Plzeňského kraje (22 respondentů). Odpovídali převážně studenti (111 respondentů), lidé zaměstnaní na plný úvazek (83 respondentů), podnikatelé (34 respondentů) a zaměstnaní na poloviční úvazek (27 respondentů). Kompletní struktura otázek dotazníku je k dispozici spolu s grafy v příloze (Příloha 5 a 6).

První otázka se dotazovala respondentů, zdali navštěvují některý z uvedených kavárenských řetězců. Celkem 187 dotazovaných navštěvuje alespoň jeden z uvedených kavárenských řetězců. Podle počtu respondentů se nejvíce navštěvuje kavárenský řetězec Starbucks (62 respondentů), Costa Coffee (51 respondentů), McCafé (36 respondentů), CrossCafe (26 respondentů) a mamacoffee (12 respondentů). Z 273 respondentů celkem 86 respondentů nenavštěvují žádný z uvedených kavárenských řetězců. (Graf 6).

Nejčastějším cílem návštěvy kavárenského řetězce je podle respondentů především posezení s přáteli (93 respondentů), požitek z dobré kávy/ jídla (59 respondentů) a práce/ pracovní schůzka (17 respondentů). (Graf 7)

Respondenti kteří nenavštěvují kavárenské řetězce uvedli jako nejčastější důvod vysoké ceny v kavárenských řetězcích (31 respondentů) a také, že kávu nepijí (31 respondentů). Mezi další důvody patřila preference menších kaváren (6 respondentů), nedostatečná kvalita kávy (6 respondentů) a nesympatie k těmto typům (řetězcům) kaváren (5 respondentů). (Graf 8).

Kavárenské řetězce navštěvují respondenti převážně příležitostně (téměř 40% respondentů), dále 1-2x do měsíce (téměř 30% respondentů) a pravidelně jednou týdně (téměř 20% respondentů). (Graf 9).

Respondenti si nejčastěji v kavárenském řetězci dopřávají caffè latté (80 respondentů) a cappuccino (43 respondentů). (Graf 10)

Za svůj nápoj v kavárně jsou dotazovaní ochotni zaplatit nejčastěji od 50-70 Kč (78 respondentů) a 70-100 Kč (67 respondentů). Částku 100-120 Kč je ochotno akceptovat 20 dotazovaných respondentů a 120 korun a více je ochotno akceptovat pouze 6 respondentů. Částku menší jak 50 Kč za nápoj akceptuje 16 respondentů. (Graf 11)

Z otázky za jakým cílem zákazníci navštěvují kavárny odpověděli respondenti nejčastěji posezení s přáteli, to částečně odpovídá i na otázku, zdali dotazovaní realizují konzumaci nápoje v kavárně, nebo mimo ni. Respondenti nejčastěji odpověděli, že konzumaci nápoje realizují v kavárně (120 odpovědí). Mimo kavárnu realizuje konzumaci nápoje 67 z dotazovaných respondentů. (Graf 12)

Následující otázka se týkala nákupu zrnkové balené kávy v kavárenských řetězcích. Převážná většina respondentů (163) si v kavárenských řetězcích nekupuje balenou zrnkovou kávu. Balenou zrnkovou kávu si kupuje pouze 24 dotazovaných. (Graf 13)

Z hlediska cen mě zajímalo, jak působí ceny v kavárenských řetězcích na respondenty (spotřebitele). Cena se zdá celkem 100 respondentům poměrně vysoká. Dalším 60 respondentům přijde cena normální. Jako příliš vysoká se zdá cena 26 respondentům a pouze 1 respondent uvedl cenu jako příliš nízkou. (Graf 14)

Kavárenské řetězce nabízejí svým zákazníkům věrnostní programy. Jedná se o kartu, na kterou zákazníci sbírají nejčastěji body, razítka, ale také hvězdy. Odměnou jim je po nasbírání určitého množství bodů, razítek, nebo hvězd sleva, nebo nápoj zdarma. Celkem 110 respondentů uvedlo, že žádný z uvedených věrnostních programů nevyužívá. Nejvíce respondentů (43) využívá věrnostní program v kavárenské řetězci Costa Coffee – Costa Coffee Club. Společnost Starbucks nabízí svůj věrnostní program My Starbucks Rewards, který využívá 20 z dotazovaných respondentů. Kavárenský řetězec CrossCafe nabízí svým zákazníkům věrnostní program Cross card, který využívá 15 dotazovaných respondentů. Společnost McCafé a mamacoffee v současné době nabízí věrnostní program ve formě sbírání razítek a celkem jej využívá u společnosti McCafé 9 dotazovaných respondentů a u společnosti mamacoffee celkem 3 z dotazovaných respondentů. (Graf 15)

5 Závěr

První část bakalářské práce je zaměřena na kávovník z pohledu historie, botanického hlediska a technologického hlediska. Jsou zde zpracovány legendy a hlavní historické milníky, které souvisí s objevem a rozšířením kávy po světě. Z botanického hlediska jsou popsány dva komerčně nejvyžívanější druhy kávovníku – arabika a robusta. Z technologického hlediska jsou zde popsány procesy sklizně kávových plodů a jejich následné zpracování pomocí rozdílných metod a postupů, které jsou pro dané produkční oblasti typické.

Praktická část je zaměřena na světový a tuzemský obchod s kávou.

Mezi nejvýznamnější producenty kávy ve světě patří Brazílie, Vietnam, Kolumbie, Indonesie a Indie. Negativní vliv na produkci kávy mají především klimatické podmínky, onemocnění a škůdci. Pozitivní vliv na produkci mají vládní podpory a dotace. Produkce představuje na trhu s kávou nabídku.

Nejvyšší export zelené nezpracované kávy realizují především hlavní producentské země – Brazílie, Vietnam a Kolumbie. Největší exportéři zpracované pražené kávy a zároveň největší importéři nezpracované zelené kávy jsou Německo, Itálie a USA. Z toho lze vyvodit závěr, že producentské oblasti trpí absencí zpracovatelského průmyslu v odvětví pražení kávy.

Celková spotřeba kávy ve světě neustále stoupá. Tato spotřeba kávy ve světě je způsobena růstem počtu obyvatel na světě, ale také i celkovou spotřebou kávy na jednoho obyvatele. Celková spotřeba kávy reprezentuje poptávku po kávě.

Spotřeba kávy v České republice vykazuje, na základě zjištěných dat, vzrůstající trend. Výjimku tvoří rok 2008, kdy vlivem světové finanční krize pravděpodobně poklesla spotřeba kávy v České republice.

Pro analýzu a komparaci vybraných kavárenských řetězců na českém trhu z hlediska finanční analýzy a cenového průzkumu trhu, byly vybrány následující kavárenské řetězce. Starbucks, mamacoffee, Costa Coffee, CrossCafé a McCafé.

Finanční analýza byla zpracována rozborem a komparací účetních výkazů a ukazatelů finanční analýzy. Z výsledků finanční analýzy společností v roce 2012 vyplynuly následující závěry. Nejvíce rentabilní (ziskovou) společností je společnost CrossCafe original s.r.o., která provozuje kavárenský řetězec CrossCafé. Nejvíce ztrátovou společností z hlediska celkové rentability je společnost Best Coffee s.r.o. provozující kavárenský řetězec Costa Coffe. Ukazatel běžné likvidity nám podává informaci o okamžité platební

schopnosti podniku platit své závazky. Nejvyšší okamžitou platební schopnost má společnost AmRest s.r.o., která dokáže uhradit své závazky bez prodeje majetku z 79%, naopak nejnižší okamžitou platební schopnost má společnost mamacoffee s.r.o. s okamžitou platební schopností 6,7%. Finanční ukazatel míry zadluženosti je v pořádku pokud jeho hodnota nepřekračuje poměr 1:1. U všech společností je v pořádku kromě společností mamacoffee s.r.o. Míra zadluženosti u společnosti mamacoffee s.r.o. dosahuje nepříznivé hodnoty 197%. Cizí zdroje výrazně překračují hodnotu vlastního jmění společnosti. Tento ukazatel je důležitý především pro věřitele, kteří v případě likvidace společnosti přijdou o své pohledávky.

Cenový průzkum trhu kavárenských řetězců byl proveden formou rozhovorů se zaměstnanci jednotlivých kavárenských řetězců. Nejdražší espresso nápoje nabízí svým zákazníkům kavárenský řetězec mamacoffee. Nejnižší ceny espresso nápojů nabízí kavárenský řetězec McCafé. Nejlevnější balení kávy pak svým zákazníkům nabízí kavárenský řetězec Starbucks a nejdražší balení kávy nabízí opět kavárenský řetězec mamacoffee.

Analýzou dotazníkové šetření byly zjištěny tyto závěry. Nejvíce navštěvovaným kavárenským řetězcem je kavárna Starbucks a nejméně navštěvovaným je kavárna mamacoffee. Respondenti jsou ochotni utratit v kavárně nejčastěji od 50 do 100 korun. Tuto cenovou hodnotu nabízí i kavárna mamacoffee. Z toho lze vyvodit závěr, že společnost Starbucks je navštěvována díky vyšší popularitě a vyššímu počtu poboček v Praze a respondenti jsou ochotni akceptovat i vyšší ceny nabízených espresso nápojů v kavárenských řetězcích.

Káva je na světovém trhu s komoditami nezastupitelná. Její nabídka spolu s poptávkou neustále roste. Poptávka roste i na tuzemském trhu, a proto jsou zde příležitosti k expanzi nových, ale i stávajících kavárenských řetězců.

6 Zdroje

6.1 Literární zdroje

1. AUGUSTÍN, Jozef. Povídání o kávě: kávovníkové zrno (*Coffea arabica*), káva a kávoviny jako významné potravinářské pochutiny. Olomouc: Fontána, 2003, 354 s., [9] s. obr. příl. ISBN 80-7336-040-3.
2. BANKS, Mary, Christine MCFADDEN a Catherine ATKINSON. The world encyclopedia of coffee: the definitive guide to coffee, from simple bean to irresistible beverage. London: Lorenz, c2005, 256 p. ISBN 9780754810933.
3. NORMAN, Jill. Káva. 1. vyd. Bratislava: Champagne Avantgarde, 1992, 39 s. Malá knihovna encyklopedie kulinárního umění. ISBN 80-7150-047-x.
4. PÖSSL, Martin. Káva jako životní styl. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010, 116 s. Zdraví & životní styl. ISBN 978-80-247-2822-3.
5. VESELÁ, Petra. Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-87049-34-1.
6. ŽÁČEK, Zdeněk. Nad šálkem plným vůně. 1. vyd. Praha: Merkur, 1977, 256 s., [8] s. barev. obr. příl.
7. GARNER, Carley. *Komodity: úvod do investování na nejrychleji rostoucím trhu*. 1. vyd. Brno: BizBooks, 2014. ISBN 978-80-265-0019-3
8. ROGERS, Jim. *Žhavé komodity: jak může kdokoliv investovat se ziskem na světových trzích*. 1. vyd. Praha: Grada, 2008. Investice. ISBN 978-80-247-2342-6.
9. ROŠCHATECKÁ, Eva. *Ekonomika podniků*. Vyd. 1. V Praze: Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta, 2014. ISBN 978-80-213-2502-9.
10. PILÁŘOVÁ, Ivana a Jana PILÁTOVÁ. *Účetní závěrka, základ daně a finanční analýza podnikatelských subjektů roku ..* 6. přepracované vydání. Praha: 1. VOX, 2006. Účetnictví (VOX). ISBN 978-80-87480-20-5.

6.2 Internetové zdroje

11. MALENA, Pavel. *Kávové Listy.cz: Pavel Malena: Co je to vlastně káva?* [online]. 2013 [cit. 2015-08-04]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/pavel-malena-co-je-to-vlastne-kava/>
12. PABARI, Suneal. *The Roasters Pack: 10 DIFFERENCES BETWEEN ROBUSTA & ARABICA COFFEE* [online]. 2014 [cit. 2015-08-06]. Dostupné z: <http://theroasterspack.com/blogs/news/15409365-10-differences-between-robusta-arabica-coffee>
13. COFFEE RESEARCH INSTITUTE. *Arabica Coffee Bean Varietals* [online]. 2006 [cit. 2015-08-18]. Dostupné z: <http://www.coffeeresearch.org/agriculture/variety.htm>
14. VIET NAM NEWS. *US shows interest in VN coffee* [online]. 2010 [cit. 2015-08-20]. Dostupné z: <http://vietnamnews.vn/Economy/Business/200464/US-shows-interest-in-VN-coffee.html>
15. International Coffee Organization. International Coffee Organization [online]. London: International Coffee Organization, 2016 [cit. 2016-03-07]. Dostupné z: <http://www.ico.org/>
16. FAOSTAT. *FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Statistics Division* [online]. Rome: Economic and Social Development Department, 2016 [cit. 2016-03-07]. Dostupné z: <http://faostat3.fao.org/home/E>
17. *Grant Capital: GrantCapital nejlepší spojení s akciovými trhy* [online]. Brno: Grant Capital, 2016 [cit. 2016-02-28]. Dostupné z: <http://www.grantcapital.cz/obchodovani/burza-v-cr>
18. THE GLOBAL COFFEE CRISIS: A THREAT TO SUSTAINABLE DEVELOPMENT. In: *International Coffee Organization* [online]. London: <http://www.ico.org>, 2002 [cit. 2016-02-29]. Dostupné z: <http://www.ico.org/documents/globalcrisis.pdf>
19. O nás I Starbucks Coffee Company. In: *Starbucks Coffee Company* [online]. Praha: Starbucks Coffee Company, 2016 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: <http://www.starbuckscoffee.cz/about-us>
20. Čerstvě pražená fair trade bio káva mamacoffee - mamacoffee.cz. In: *Mamacoffee* [online]. Praha: mamacoffee s.r.o., 2016 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: <http://www.mamacoffee.cz/>
21. Costa Coffee. In: *Costa Coffee* [online]. Praha: Best Coffee, 2016 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: <http://www.costa-coffee.cz>

- 22.** Světový řetězec Costa Coffee otevřel v Praze první kavárnu - iDNES.cz. In: IDNES.cz [online]. Praha: Redakce iDNES.cz, 2008 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/svetovy-retezec-costa-coffee-otevrel-v-praze-prvni-kavarnu-p4h-ekoakcie.aspx?c=A081106_161156_ekoakcie_vem
- 23.** O CrossCafe I CrossCafe - pro lepší den. In: CrossCafe - pro lepší den [online]. Plzeň: CROSSCAFE ORIGINAL S.R.O., 2016 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: <http://www.crosscafe.cz/o-crosscafe.htm#.Vtmw4ubQKAM>
- 24.** O McCafé - McCafé - McDonalds. In: McDonalds [online]. Praha: McDonald's ČR spol. s r. o., 2016 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: <https://www.mcdonalds.cz/cs/mccafe/o-mccafe.shtml>
- 25.** Justice.cz - úvodní strana. In: Justice.cz - oficiální server českého soudnictví [online]. Praha: Ministerstvo spravedlnosti, 2016 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: <http://portal.justice.cz/Justice2/Uvod/uvod.aspx>
- 26.** *Vyplnto.cz* [online]. Praha: Ing. Marek Demčák, 2016 [cit. 2016-03-08]. Dostupné z: <https://www.vyplnto.cz/>

7 Seznam grafů, tabulek a zkratk

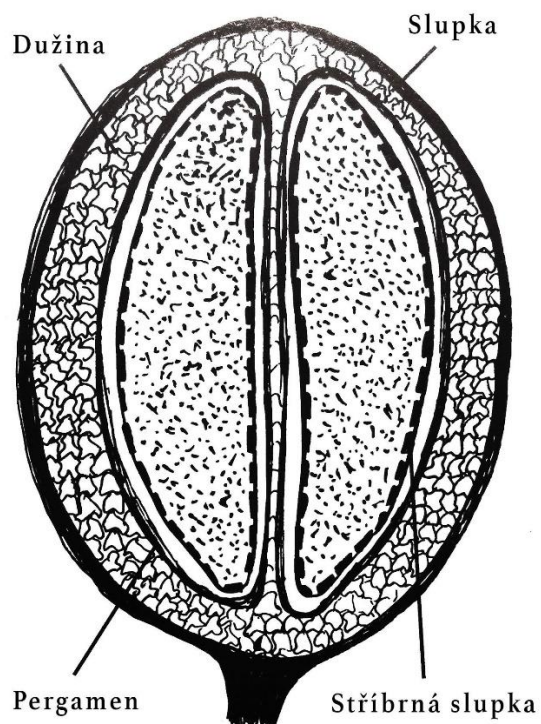
Graf 1: Produkce kávy nejvýznamnějších producentů v tunách za období 1961-2015...str.41	
Graf 2: Celková produkce kávy ve světě v letech 1990-2015 v tunách.....str.42	
Graf 3: Světová spotřeba kávy v tunách.....str.46	
Graf 4: Spotřeba kávy v ČR v tunách.....str.47	
Graf 5: Průměrné ceny kávy od roku 1990-2015 v centech za libru.....str.49	
Tabulka 1: Hlavní země exportující zelenou (nezpracovanou) kávu za rok 2013.....str.43	
Tabulka 2: Hlavní země exportující praženou kávu za rok 2013.....str.44	
Tabulka 3: Hlavní země importující zelenou (nezpracovanou) kávu za rok 2013.....str.45	
Tabulka 4: Hlavní země importující praženou kávu za rok 2013.....str.46	
Tabulka 5: Ukazatelé finanční analýzy u vybraných podniků za rok 2012.....str.53	
Tabulka 6: Ceny espresso nápojů v korunách za mililitr.....str.56	
Tabulka 7: Cena balené kávy v korunách za gram.....str.57	

FAOSTAT Food and Agriculture organization of the United Nations

ICO International Coffee Organization

8 Přílohy

Příloha 1: Struktura kávového plodu



Slupka - exokarp
Dužina - mesokarp
Pergamen - endokarp
Stříbrná slupka - integument

Zdroj: Veselá (5, s.14)

Příloha 3: Účetní výkazy

Firma: AmRest Coffee s.r.o.
 Identifikační číslo: 28167694
 Právní forma: společnost s ručením omezeným
 Předmět podnikání: hostinská činnost
 Rozvahový den: 31. prosince 2012
 Datum sestavení účetní závěrky: 26. dubna 2013

ROZVAHA (v celých tisících Kč)

Označení a	AKTIVA b	31.12.2012			31.12.2011
		Brutto 1	Korekce 2	Netto 3	Netto 4
	AKTIVA CELKEM	300 799	- 113 702	187 097	184 471
B.	Dlouhodobý majetek	225 880	- 113 381	112 499	109 984
B. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek	9 331	- 4 549	4 782	4 910
B. I. 1.	Zřizovací výdaje	2 372	- 2 095	277	751
2.	Software	424	- 249	175	180
3.	Ocenitelná práva	6 535	- 2 205	4 330	3 979
B. II.	Dlouhodobý hmotný majetek	216 529	- 108 812	107 717	105 054
B. II. 1.	Stavby	152 217	- 67 795	84 422	83 578
2.	Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	62 539	- 41 017	21 522	20 050
3.	Nedokončený dlouhodobý hmotný majetek	1 748	0	1 748	1 106
4.	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý hmotný majetek	25	0	25	320
C.	Oběžná aktiva	70 649	- 341	70 308	69 442
C. I.	Zásoby	2 230	0	2 230	2 180
C. I. 1.	Materiál	1 334	0	1 334	1 122
2.	Zboží	896	0	896	1 058
C. II.	Dlouhodobé pohledávky	40 509	0	40 509	38 881
C. II. 1.	Jiné pohledávky	15 987	0	15 987	16 378
2.	Odložená daňová pohledávka	24 522	0	24 522	20 483
C. III.	Krátkodobé pohledávky	4 807	- 341	4 466	4 653
C. III. 1.	Pohledávky z obchodních vztahů	969	- 341	628	558
2.	Stát - daňové pohledávky	5	0	5	3
3.	Krátkodobé poskytnuté zálohy	3 534	0	3 534	3 472
4.	Dohadné účty aktivní	0	0	0	606
5.	Jiné pohledávky	299	0	299	14
C. IV.	Krátkodobý finanční majetek	23 103	0	23 103	25 748
C. IV. 1.	Peníze	3 146	0	3 146	3 330
2.	Účty v bankách	19 957	0	19 957	22 418
D. I.	Časové rozlišení	4 290	0	4 290	5 065
D. I. 1.	Náklady příštích období	4 290	0	4 290	5 065

Označení a	PASIVA b	31.12.2012	31.12.2011
		5	6
	PASIVA CELKEM	187 097	184 471
A.	Vlastní kapitál	157 148	162 570
A. I.	Základní kapitál	270 504	270 504
A. I. 1.	Základní kapitál	270 504	270 504
A. III.	Rezervní fondy a ostatní fondy ze zisku	1 174	0
A. III. 1.	Zákonný rezervní fond	1 174	0
A. IV.	Výsledek hospodaření minulých let	- 109 108	- 119 675
A. IV. 1.	Neuhrazená ztráta minulých let	- 109 108	- 119 675
A. V.	Výsledek hospodaření běžného účetního období (+/-)	- 5 422	11 741
B.	Cizí zdroje	28 544	21 249
B. I.	Rezervy	697	912
B. I. 1.	Ostatní rezervy	697	912
B. III.	Krátkodobé závazky	27 847	20 337
B. III. 1.	Závazky z obchodních vztahů	10 712	7 780
2.	Závazky k zaměstnancům	2 895	2 399
3.	Závazky ze sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění	1 561	1 222
4.	Stát - daňové závazky a dotace	1 884	562
5.	Krátkodobé přijaté zálohy	0	2
6.	Dohadné účty pasivní	10 611	8 322
7.	Jiné závazky	184	50
C. I.	Časové rozlišení	1 405	652
C. I. 1.	Výnosy příštích období	1 405	652

IDENTIFIKACE AUDITORA

PricewaterhouseCoopers Audit, s.r.o.
Hvězdova 1734/2c, 140 00 Praha 4
IČ: 40765521, auditorské oprávnění 021

Firma: AmRest Coffee s.r.o.

Identifikační číslo: 28167694

Právní forma: společnost s ručením omezeným

Předmět podnikání: hostinská činnost

Rozvahový den: 31. prosince 2012

Datum sestavení účetní závěrky: 26. dubna 2013

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY

(v celých tisících Kč)

Označení a	TEXT b	Skutečnost v účetním období	
		2012 1	2011 2
I.	Tržby za prodej zboží	28 364	26 812
A.	Náklady vynaložené na prodané zboží	10 921	10 348
+	Obchodní marže	17 443	16 464
II.	Výkony	197 449	180 191
II. 1.	Tržby za prodej vlastních výrobků a služeb	197 449	180 191
B.	Výkonová spotřeba	145 187	127 711
B. 1.	Spotřeba materiálu a energie	60 643	52 281
B. 2.	Služby	84 544	75 430
+	Přidaná hodnota	69 705	68 944
C.	Osobní náklady	55 911	48 731
C. 1.	Mzdové náklady	38 225	33 985
C. 2.	Náklady na sociální zabezpečení a zdravotní pojištění	12 470	11 383
C. 3.	Sociální náklady	5 216	3 363
D.	Daně a poplatky	6	5
E.	Odpisy dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku	25 499	24 693
III.	Tržby z prodeje dlouhodobého majetku a materiálu	33	27
III. 1.	Tržby z prodeje dlouhodobého majetku	33	27
F.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku a materiálu	21	0
F. 1.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku	21	0
G.	Zvýšení (+) / snížení (-) rezerv a opravných položek v provozní oblasti	- 5 259	2 699
IV.	Ostatní provozní výnosy	942	593
H.	Ostatní provozní náklady	2 937	2 116
*	Provozní výsledek hospodaření	- 8 435	- 8 680
M.	Zvýšení (+) / snížení (-) rezerv a opravných položek ve finanční oblasti	20	- 295
X.	Výnosové úroky	69	102
XI.	Ostatní finanční výnosy	83	619
O.	Ostatní finanční náklady	1 158	1 078
*	Finanční výsledek hospodaření	- 1 026	- 62
Q.	Daň z příjmů za běžnou činnost	- 4 039	- 20 483
Q. 1.	- odložená	- 4 039	- 20 483
**	Výsledek hospodaření za běžnou činnost	- 5 422	11 741
***	Výsledek hospodaření za účetní období	- 5 422	11 741
***	Výsledek hospodaření před zdaněním	- 9 461	- 8 742

Formulář pro zveřejňování údajů z účetní závěrky v Obchodním věstníku

Obchodní jméno: mamacoffee s.r.o. - ROK 2012

IČ: 28364601

Sídlo: Osmého listopadu 436/48, 169 00 Praha 6

zveřejňuje hlavní údaje z účetní závěrky za rok 2012

ověřené auditorem (obch.jméno) + číslo oprávnění

dne

auditorský výrok: 1. bez výhrad, 2. s výhradou, 3. záporný výrok, 4. odmítnutí výroku

ROZVAHA (v tis. Kč)

		běžný rok	minulý rok			běžný rok	minulý rok
	Aktiva celkem	4,746	2,621		Pasiva celkem	4,746	2,621
A.	Pohledávky za upsaný základní kapitál	0	0	A.	Vlastní kapitál	-4,760	-4,839
B.	Dlouhodobý majetek	504	452	A.I.	základní kapitál	200	200
B.I.	dlouhodobý nehmotný majetek	0	0	A.II.	kapitálové fondy	0	0
B.II.	dlouhodobý hmotný majetek	434	382	A.III.	rezervní fondy, nedělitelný fond a ostatní fondy ze zisku	0	0
B.III.	dlouhodobý finanční majetek	70	70	A.IV.	výsledek hospodaření min. let	-5,040	-3,089
B.III.1.	z toho: podíly v ovládaných a řízených osobách	70	70	A.V.	výsledek hospodaření běžného účetního období	80	-1,950
C.	Oběžná aktiva	4,139	2,113	B.	Cizí zdroje	9,351	7,356
C.I.	zásoby	1,918	904	B.I.	rezervy	0	0
C.II.	dlouhodobé pohledávky	0	0	B.II.	dlouhodobé závazky	4,492	4,000
C.III.	krátkodobé pohledávky	1,887	1,441	B.III.	krátkodobé závazky	4,778	3,163
C.IV.	krátkodobý finanční majetek	334	-232	B.IV.	bankovní úvěry a výpomoci	81	193
D.	Časové rozlišení	103	56	B.IV.1.	z toho: bank. úvěry dlouhodobé	81	193
				C.	Časové rozlišení	155	104

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY (v tis. Kč)

I.II.	Tržby za prodej zboží a výkony	11,361	10,532	M	Změna stavu rezerv, opr. položek ve finanční oblasti	0	0
I.II.1.	z toho: tržby za prodej zboží a vl. výrobků a služeb	11,361	10,532	VI+VII+VIII+IX+X+XI+XII	Jiné finanční výnosy	4	7
II.2.	Změna stavu vnitr. zás. vl. Výroby	0	0	J+K+L+N+O+P	Jiné finanční náklady	119	89
II.3.	Aktivace	0	0	*	Finanční výsledek hospodaření	-115	-82
A+B	Náklady vynaložené na prodané zboží a výkon. spotřeba	8,115	9,514	Q	Daň z příjmu za běžnou činnost	0	0
+	Přidaná hodnota	3,246	1,018	**	Výsledek hosp. za běž. činnost	80	-1,950
C.	Osobní náklady	2,947	3,083	XIII	Mimořádné výnosy	0	0
E.	Odpisy dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku	132	154	R	Mimořádné náklady	0	0
G	Změna stavu rezerv, opr. položek	0	0	S	Daň z příjmu z mimoř. činnosti	0	0
III+IV+V	Jiné provozní výnosy	111	397	*	Mimořádný výsledek hospodaření	0	0
D+F+H+I	Jiné provozní náklady	83	46	T	Převod podílu na výsledku hospodaření společníkům	0	0
*	Provozní výsledek hospodaření	195	-1,868	***	Výsledek hosp. za účet. období	80	-1,950

Dceřinné podniky (název a sídlo):	Osoby s více než 20% podílem na ZK (+ výše vkladu v %)
	Marta Kolská 50%
	Daniel Kolský 50%
** Peněžní tok z provozní činnosti:	862
** Peněžní tok z investiční činnosti:	-184
** Peněžní tok z finanční činnosti:	-112
Pohledávky 180 dnů po lhůtě splatnosti:	287
Závazky 180 dnů po lhůtě splatnosti:	1063
DHM (úč. hodnota) zatížený věc. břemeny:	

<http://www.obchodnivestnik.cz> (zde naleznete program na účetní závěrky)

ECONOMIA a. s., Obchodní věstník,
Dobrovského 25, 170 55 Praha 7 (tel.: 233 071 623 - 24)

Pro možnost opravy případných nesrovnalostí prosíme uvést jméno
kontaktní osoby + telefon Ivana Strnadová 776351903
ivstrnadova@email.cz

ROZVAHA V PLNÉM ROZSAHU

		Běžné účetní období			Stav v minulém účetním období 2011
		Brutto	Korekce	Netto	Netto
AKTIVA CELKEM		190 769	-47 118	143 651	90 460
A. POHLEDAVKY ZA UPSANY ZÁKLADNÍ KAPITÁL					
B. DLOUHODOBÝ MAJETEK		129 550	-46 685	82 865	35 520
B. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek	6 167	-673	5 494	0
B. I. 1	Zřizovací výdaje				
2	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje				
3	Software				
4	Ocenitelná práva				
5	Goodwill	6 167	-673	5 494	
6	Jiný dlouhodobý nehmotný majetek				
7	Nedokončený dlouhodobý nehmotný majetek				
8	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý nehmotný majetek				
B. II.	Dlouhodobý hmotný majetek	123 383	-46 012	77 371	35 520
B. II. 1	Pozemky				
2	Stavby	57 362	-20 880	36 482	15 772
3	Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	64 198	-25 274	38 924	19 365
4	Pěstitelské celky trvalých porostů				
5	Dospělá zvířata a jejich skupiny				
6	Jiný dlouhodobý hmotný majetek				
7	Nedokončený dlouhodobý hmotný majetek	3 087		3 087	283
8	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý hmotný majetek	866		866	100
9	Oceňovací rozdíly k nabytému majetku	-2 130	142	-1 988	
B. III.	Dlouhodobý finanční majetek	0	0	0	0
B. III. 1	Podíly - ovládaná osoba				
2	Podíly v účetních jednotkách pod podstatným vlivem				
3	Ostatní dlouhodobé cenné papíry a podíly				
4	Půjčky a úvěry - ovládaná nebo ovládající osoba, podstatný vliv				
5	Jiný dlouhodobý finanční majetek				
6	Požizovaný dlouhodobý finanční majetek				
7	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý finanční majetek				
C. OBĚŽNÁ AKTIVA		31 257	-433	30 824	22 982
C. I.	Zásoby	8 466	0	8 466	1 267
C. I. 1	Materiál	8 466		8 466	1 267
2	Nedokončená výroba a polotovary				
3	Výrobky				
4	Mladá a ostatní zvířata a jejich skupiny				
5	Zboží				
6	Poskytnuté zálohy na zásoby				
C. II.	Dlouhodobé pohledávky	11 961	0	11 961	9 328
C. II. 1	Pohledávky z obchodních vztahů				
2	Pohledávky - ovládaná nebo ovládající osoba				
3	Pohledávky - podstatný vliv				
4	Pohledávky za společníky, členy družstva a za účastníky sdružení				
5	Dlouhodobé poskytnuté zálohy	6 186		6 186	3 553
6	Dohadné účty aktivní (nevyfakturované výnosy)				
7	Jiné pohledávky				
8	Odložená daňová pohledávka	5 775		5 775	5 775

Výkaz zisku a ztráty a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

ROZVAHA V PLNÉM ROZSAHU

		Běžné účetní období			Stav v minulém účetním období 2011
		Brutto	Korekce	Netto	Netto
C. III.	Krátkodobé pohledávky	3 274	-433	2 841	6 614
C. III. 1	Pohledávky z obchodních vztahů	967	-433	534	215
2	Pohledávky - ovládaná nebo ovládající osoba				
3	Pohledávky - podstatný vliv				
4	Pohledávky za společníky, členy družstva a za účastníky sdružení				
5	Sociální zabezpečení a zdravotní pojištění				
6	Stát - daňové pohledávky				5 006
7	Krátkodobé poskytnuté zálohy	1 888		1 888	1 188
8	Dohadné účty aktivní (nevyfakturované výnosy)	185		185	
9	Jiné pohledávky	234		234	205
C. IV.	Krátkodobý finanční majetek	7 556	0	7 556	5 773
C. IV. 1	Peníze	2 163		2 163	1 465
2	Účty v bankách	5 393		5 393	4 308
3	Krátkodobé cenné papíry a podíly				
4	Požizovaný krátkodobý finanční majetek				
D.	OSTATNÍ AKTIVA - PŘECHODNÉ ÚČTY AKTIV	29 962	0	29 962	31 958
D. I.	Časové rozlišení	29 962	0	29 962	31 958
D. I. 1	Náklady příštích období	29 887		29 887	31 958
2	Komplexní náklady příštích období				
3	Příjmy příštích období	75		75	

Výkaz zisku a ztráty a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

Statutární formuláře českých finančních výkazů v tis. Kč

ROZVAHA V PLNÉM ROZSAHU

		Stav v běžném účetním období	Stav v minulém účetním období 2011
PASIVA CELKEM		143 651	90 460
A.	VLASTNÍ KAPITÁL	44 790	-12 131
A. I.	Základní kapitál		
A. I. 1	Základní kapitál	146 697	146 697
2	Vlastní akcie a vlastní obchodní podíly (-)	146 697	146 697
3	Změny základního kapitálu		
A. II.	Kapitálové fondy		
A. II. 1	Emisní ážio	65 000	0
2	Ostatní kapitálové fondy		
3	Oceňovací rozdíly z přecenění majetku a závazků	65 000	
4	Oceňovací rozdíly z přecenění při přeměnách		
5	Rozdíly z přeměn společností		
6	Rozdíly z ocenění při přeměnách společností		
A. III.	Rezervní fondy a ostatní fondy ze zisku		
A. III. 1	Zákonný rezervní fond	14	14
2	Statutární a ostatní fondy		
		14	14
A. IV.	Výsledek hospodaření minulých let		
IV. 1	Nerozdělený zisk minulých let	-158 841	-109 109
2	Neuhrazená ztráta minulých let		
		-158 841	-109 109
A. V.	Výsledek hospodaření běžného účetního období (+ / -)	-8 080	-49 733
B.	CIZÍ ZDROJE	98 598	102 202
B. I.	Rezervy		
B. I. 1	Rezervy podle zvláštních právních předpisů	27 707	34 558
2	Rezerva na důchody a podobné závazky		
3	Rezerva na daň z příjmů		
4	Ostatní rezervy	27 707	34 558
B. II.	Dlouhodobé závazky		
B. II. 1	Závazky z obchodních vztahů	47 147	0
2	Závazky - ovládaná nebo ovládající osoba		
3	Závazky - podstatný vliv	47 147	
4	Závazky ke společníkům, členům družstva a k účastníkům sdružení		
5	Dlouhodobé přijaté zálohy		
6	Vydané dluhopisy		
7	Dlouhodobé směnky k úhradě		
8	Dohadné účty pasivní (nevyfakturované dodávky)		
9	Jiné závazky		
10	Odložený daňový závazek		
B. III.	Krátkodobé závazky		
B. III. 1	Závazky z obchodních vztahů	23 744	67 644
2	Závazky - ovládaná nebo ovládající osoba	12 955	7 593
3	Závazky - podstatný vliv	2 488	53 589
4	Závazky ke společníkům, členům družstva a k účastníkům sdružení		
5	Závazky k zaměstnancům		
6	Závazky ze sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění	2 649	1 657
7	Stát - daňové závazky a dotace	1 292	797
8	Krátkodobé přijaté zálohy	1 338	233
9	Vydané dluhopisy	358	221
10	Dohadné účty pasivní (nevyfakturované dodávky)		
11	Jiné závazky	2 538	3 554
		126	
B. IV.	Bankovní úvěry a výpomoci		
B. IV. 1	Bankovní úvěry dlouhodobé	0	0
2	Krátkodobé bankovní úvěry		
3	Krátkodobé finanční výpomoci		
C.	OSTATNÍ PASIVA - PŘECHODNÉ ÚČTY PASIV	263	389
C. I.	Časové rozlišení		
C. I. 1	Výdaje příštích období	263	389
2	Výnosy příštích období	263	385
			4

Sestaveno dne:	Podpis statutárního orgánu nebo fyzické osoby, která je účetní jednotkou:	Osoba odpovědná za účetnictví (jméno a podpis):	Osoba odpovědná za účetní závěrku (jméno a podpis):
29. 5. 2013	Ing. Richard Procházka	Naděžda Šinknerová	Ing. Ondřej Rošický tel. +420 234 379 302

Výkaz zisku a ztráty a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY V PLNÉM ROZSAHU




		Stav v běžném účetním období	Stav v minulém účetním období od 1.3.2011 - 31. 12. 2011 (10 měsíců)
I.	1 Tržby za prodej zboží		
A.	2 Náklady vynaložené na prodané zboží		
+ Obchodní marže		0	0
II.	Výkony	160 388	84 577
II.	1 Tržby za prodej vlastních výrobků a služeb	160 388	84 577
	2 Změna stavu zásob vlastní činnosti		
	3 Aktivace		
B.	Výkonová spotřeba	121 023	83 319
B.	1 Spotřeba materiálu a energie	55 671	31 983
B.	2 Služby	65 352	51 336
+ Přidaná hodnota		39 365	1 258
C.	Osobní náklady	42 551	26 867
C.	1 Mzdové náklady	31 755	18 950
C.	2 Odměny členům orgánů společnosti a družstva		
C.	3 Náklady na sociální zabezpečení a zdravotní pojištění	10 428	6 122
C.	4 Sociální náklady	368	1 795
D.	1 Daně a poplatky	260	28
E.	1 Odpisy dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku	11 221	11 881
III.	Tržby z prodeje dlouhodobého majetku a materiálu	163	365
III.	1 Tržby z prodeje dlouhodobého majetku	163	326
	2 Tržby z prodeje materiálu		39
F.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku a materiálu	207	38
F.	1 Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku	207	38
F.	2 Prodaný materiál		
G.	Změna stavu rezerv a opravných položek v provozní oblasti a komplexních nákladů příštích období	-8 699	4 303
IV.	2 Ostatní provozní výnosy	1 345	787
H.	1 Ostatní provozní náklady	909	14 167
V.	2 Převod provozních výnosů		
I.	1 Převod provozních nákladů		
* Provozní výsledek hospodaření		-5 576	-54 874
VI.	1 Tržby z prodeje cenných papírů a podílů		
J.	1 Prodané cenné papíry a podíly		
VII.	Výnosy z dlouhodobého finančního majetku	0	0
VII.	1 Výnosy z podílů v ovládaných osobách a v účetních jednotkách pod podstatným vlivem		
	2 Výnosy z ostatních dlouhodobých cenných papírů a podílů		
	3 Výnosy z ostatního dlouhodobého finančního majetku		
VIII.	1 Výnosy z krátkodobého finančního majetku		
K.	2 Náklady z finančního majetku		
IX.	1 Výnosy z přecenění cenných papírů a derivátů		
L.	2 Náklady z přecenění cenných papírů a derivátů		
M.	1 Změna stavu rezerv a opravných položek ve finanční oblasti		
X.	1 Výnosové úroky	16	21
N.	2 Nákladové úroky	827	249
XI.	1 Ostatní finanční výnosy	414	304
O.	2 Ostatní finanční náklady	2 107	710
XII.	1 Převod finančních výnosů		
P.	2 Převod finančních nákladů		
* Finanční výsledek hospodaření		-2 504	-634

Rozvaha a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

Best Coffee s.r.o. k 31. prosinci 2012
Statutární formuláře českých finančních výkazů v tis. Kč

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY V PLNÉM ROZSAHU

		Stav v běžném účetním období	Stav v minulém účetním období od 1.3. 2011 - 31. 12. 2011 (10 měsíců)
Q.	Daň z příjmů za běžnou činnost	0	-5 775
Q. 1	- splatná		
Q. 2	- odložená		-5 775
**	Výsledek hospodaření za běžnou činnost	-8 080	-49 733
XIII. 1	Mimořádné výnosy		
R. 2	Mimořádné náklady		
S. 1	Daň z příjmů z mimořádné činnosti	0	0
S. 1	- splatná		
S. 2	- odložená		
*	Mimořádný výsledek hospodaření	0	0
1	Převod podílu na výsledku hospodaření společníkům (+/-)		
***	Výsledek hospodaření za účetní období (+/-)	-8 080	-49 733
****	Výsledek hospodaření před zdaněním	-8 080	-55 508

Sestaveno dne:	Podpis statutárního orgánu nebo fyzické osoby, která je účetní jednotkou:	Osoba odpovědná za účetnictví (jméno a podpis):	Osoba odpovědná za účetní závěrku (jméno a podpis):
29. 5. 2013	Ing. Richard Procházka 	Naděžda Šinknerová 	Ing. Ondřej Rošický  tel. +420 234 379 302

Rozvaha a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

ROZVAHA
v plném rozsahu

CrossCafe original s.r.o.

Účetní jednotka doručí
účetní závěrku současně
s doručením daňového přiznání
za daň z příjmů

ke dni 31.12.2012
(v celých tisících Kč)

Sídlo nebo bydliště účetní jednotky
a místo podnikání liší-li se od bydliště

Anglické nábřeží 1
Plzeň 1
301 00

1 x příslušnému finančnímu
úřadu


Rok	Měsíc	IČ
2012		29111871

Označení a	AKTIVA b	čís. řád. c	Běžné účetní období			Minulé úč. období
			Brutto 1	Korekce 2	Netto 3	Netto 4
	AKTIVA CELKEM Součet A až D	1	12 123	-544	11 579	10 950
A.	Pohledávky za upsaný základní kapitál	2				
B.	Dlouhodobý majetek Součet B.I. až B.III.	3	1 703	-544	1 159	1 101
B. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek Součet I.1. až I.8.	4				
B. I. 1.	Zřizovací výdaje	5				
2.	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje	6				
3.	Software	7				
4.	Ocenitelná práva	8				
5.	Goodwill	9				
6.	Jiný dlouhodobý nehmotný majetek	10				
7.	Nedokončený dlouhodobý nehmotný majetek	11				
8.	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý nehmotný majetek	12				
B. II.	Dlouhodobý hmotný majetek Součet II.1. až II.9.	13	1 703	-544	1 159	1 101
B. II. 1.	Pozemky	14				
2.	Stavby	15				
3.	Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	16	1 703	-544	1 159	1 101
4.	Pěstíelské celky trvalých porostů	17				
5.	Dospělá zvířata a jejich skupiny	18				
6.	Jiný dlouhodobý hmotný majetek	19				
7.	Nedokončený dlouhodobý hmotný majetek	20				
8.	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý hmotný majetek	21				
9.	Oceňovací rozdíly k nabytému majetku	22				
B. III.	Dlouhodobý finanční majetek Součet III.1. až III.7.	23				
B. III. 1.	Podíly – ovládaná osoba	24				
2.	Podíly v účetních jednotkách pod podstatným vlivem	25				
3.	Ostatní dlouhodobé cenné papíry a podíly	26				
4.	Půjčky a úvěry – ovládaná nebo ovládající osoba, podstatný vliv	27				
5.	Jiný dlouhodobý finanční majetek	28				
6.	Požizovaný dlouhodobý finanční majetek	29				
7.	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý finanční majetek	30				

Označení a	AKTIVA b	čís. řád. c	Běžné účetní období			Minulé úč. období
			Brutto 1	Korekce 2	Netto 3	Netto 4
C.	Oběžná aktiva Součet C.I. až C.IV.	31	9 665		9 665	3 416
C. I.	Zásoby Součet I.1. až I.6.	32	668		668	690
C. I. 1.	Materiál	33	668		668	690
2.	Nedokončená výroba a polotovary	34				
3.	Výrobky	35				
4.	Mladá a ostatní zvířata a jejich skupiny	36				
5.	Zboží	37				
6.	Poskytnuté zálohy na zásoby	38				
C. II.	Dlouhodobé pohledávky Součet II.1. až II.8.	39				
C. II. 1.	Pohledávky z obchodních vztahů	40				
2.	Pohledávky – ovládaná nebo ovládající osoba	41				
3.	Pohledávky - podstatný vliv	42				
4.	Pohledávky za společníky, členy družstva a za účastníky sdružení	43				
5.	Dlouhodobé poskytnuté zálohy	44				
6.	Dohadné účty aktivní	45				
7.	Jiné pohledávky	46				
8.	Odložená daňová pohledávka	47				
C. III.	Krátkodobé pohledávky Součet III.1. až III.9.	48	7 372		7 372	1 857
C. III. 1.	Pohledávky z obchodních vztahů	49	7 008		7 008	1 738
2.	Pohledávky – ovládaná nebo ovládající osoba	50				
3.	Pohledávky - podstatný vliv	51				
4.	Pohledávky za společníky, členy družstva a za účastníky sdružení	52				
5.	Sociální zabezpečení a zdravotní pojištění	53				
6.	Stát - daňové pohledávky	54				
7.	Krátkodobé poskytnuté zálohy	55	364		364	119
8.	Dohadné účty aktivní	56				
9.	Jiné pohledávky	57				
C. IV.	Krátkodobý finanční majetek Součet IV.1. až IV.4.	58	1 625		1 625	869
C. IV. 1.	Peníze	59	145		145	467
2.	Účty v bankách	60	1 480		1 480	402
3.	Krátkodobé cenné papíry a podíly	61				
4.	Požizovaný krátkodobý finanční majetek	62				
D. I.	Časové rozlišení Součet I.1. až I.3.	63	755		755	6 433
D. I. 1.	Náklady příštích období	64	729		729	843
2.	Komplexní náklady příštích období	65				
3.	Přijmy příštích období	66	26		26	5 590

Označení a	PASIVA b	čís. řád. c	Stav v běžném účetním období	Stav v minulém účetním období	
			5	6	
	PASIVA CELKEM	Součet A až C	67	11 579	10 950
A.	Vlastní kapitál	Součet A.1. až A.V.	68	2 371	1 355
A. I.	Základní kapitál	Součet I.1. až I.3.	69	200	200
A. I. 1.	Základní kapitál		70	200	200
2.	Vlastní akcie a vlastní obchodní podíly (-)		71		
3.	Změny základního kapitálu		72		
A. II.	Kapitálové fondy	Součet II.1. až II.6.	73		
A. II. 1.	Emisní ážio		74		
2.	Ostatní kapitálové fondy		75		
3.	Oceňovací rozdíly z přecenění majetku a závazků		76		
4.	Oceňovací rozdíly z přecenění při přeměnách společností		77		
5.	Rozdíly z přeměn společností		121		
6.	Rozdíly z ocenění při přeměnách společností		122		
A. III.	Rezervní fondy, nedělitelný fond a ostatní fondy ze zisku	Součet III.1. až III.2.	78	10	
A. III. 1.	Zákonný rezervní fond / Nedělitelný fond		79	10	
2.	Statutární a ostatní fondy		80		
A. IV.	Výsledek hospodaření minulých let	Součet IV.1. až IV.2.	81	1 144	
A. IV. 1.	Nerozdělený zisk minulých let		82	1 144	
2.	Neuhrazená ztráta minulých let		83		
A. V.	Výsledek hospodaření běžného účetního období /+ -/		84	1 017	1 155
B.	Cizí zdroje	Součet B.I. až B.IV.	85	6 212	4 943
B. I.	Rezervy	Součet I.1. až I.4.	86		
B. I. 1.	Rezervy podle zvláštních předpisů		87		
2.	Rezerva na důchody a podobné závazky		88		
3.	Rezerva na daň z příjmů		89		
4.	Ostatní rezervy		90		
B. II.	Dlouhodobé závazky	Součet II.1. až II.10.	91		
B. II. 1.	Závazky z obchodních vztahů		92		
2.	Závazky -- ovládaná nebo ovládající osoba		93		
3.	Závazky - podstatný vliv		94		
4.	Závazky ke společníkům, členům družstva a k účastníkům sdružení		95		
5.	Dlouhodobé přijaté zálohy		96		

Označení	PASIVA	čís. řád.	Stav v běžném účetním období	Stav v minulém účetním období
a	b	c	5	6
6.	Vydané dluhopisy	97		
7.	Dlouhodobé směnky k úhradě	98		
8.	Dohadné účty pasivní	99		
9.	Jiné závazky	100		
10.	Odložený daňový závazek	101		
B. III.	Krátkodobé závazky	Součet III.1. až III.11.	6 072	4 943
B. III. 1.	Závazky z obchodních vztahů	103	3 516	1 836
2.	Závazky – ovládaná nebo ovládající osoba	104		
3.	Závazky - podstatný vliv	105		
4.	Závazky ke společníkům, členům družstva a k účastníkům sdružení	106		
5.	Závazky k zaměstnancům	107	163	115
6.	Závazky ze sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění	108	86	58
7.	Stát - daňové závazky a dotace	109	365	248
8.	Krátkodobé přijaté zálohy	110		1 847
9.	Vydané dluhopisy	111		
10.	Dohadné účty pasivní	112	481	314
11.	Jiné závazky	113	1 461	525
B. IV.	Bankovní úvěry a výpomoci	Součet IV.1. až IV.3.	140	
B. IV. 1.	Bankovní úvěry dlouhodobé	115	140	
2.	Krátkodobé bankovní úvěry	116		
3.	Krátkodobé finanční výpomoci	117		
C. I.	Časové rozlišení	Součet I.1. až I.2.	2 996	4 652
C. I. 1.	Výdaje příštích období	119	2 996	4 652
2.	Výnosy příštích období	120		

Sestaveno dne: 22.06.2013		Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou	
			
Právní forma účetní jednotky s.r.o.	Předmět podnikání pohostinství, výroba lahůdek a cukrářských výrobků	Pozn.:	

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY v píném rozsahu

ke dni 31.12.2012
(v celých tisících Kč)

Obchodní firma nebo jiný název účetní jednotky

CrossCafe original s.r.o.

Sídlo nebo bydliště účetní jednotky
a místo podnikání liší-li se od bydliště

Anglické nábřeží 1
Plzeň 1
301 00

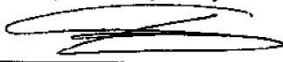
Účetní jednotka doručí
účetní závěrku současně
s doručením daňového přiznání
za daň z příjmů

1 x příslušnému finančnímu
úřadu

Rok	Měsíc	IČ
2012		29111871

Označení a	TEXT b	číslo řádku c	Skutečnost v účetním období	
			běžném 1	minulém 2
I.	Tržby za prodej zboží	1	2 233	1 897
A.	Náklady vynaložené na prodané zboží	2	2 129	1 212
+	Obchodní marže I. - A.	3	104	685
II.	Výkony Součet II.1. až II.3.	4	16 543	13 937
II. 1.	Tržby za prodej výrobků a služeb	5	16 543	13 937
2.	Změna stavu zásob vlastní výroby	6		
3.	Aktivace	7		
B.	Výkonová spotřeba Součet B.1. až B.2.	8	16 669	14 193
B. 1.	Spotřeba materiálu a energie	9	9 855	7 626
2.	Služby	10	6 814	6 567
+	Přidaná hodnota I. - A. + II. - B.	11	-22	429
C.	Osobní náklady Součet C.1. až C.4.	12	2 573	1 838
C. 1.	Mzdové náklady	13	1 923	1 374
2.	Odměny členům orgánů společnosti a družstva	14		
3.	Náklady na sociální zabezpečení a zdravotní pojištění	15	650	464
4.	Sociální náklady	16		
D.	Daně a poplatky	17	6	4
E.	Odpisy dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku	18	314	229
III.	Tržby z prodeje dlouhodobého majetku a materiálu Součet III.1. až III.2.	19		
III. 1.	Tržby z prodeje dlouhodobého majetku	20		
2.	Tržby z prodeje materiálu	21		
F.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku a materiálu Součet F.1. až F.2.	22	25	-2
F. 1.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku	23		
2.	Prodaný materiál	24	25	-2
G.	Změna stavu rezerv a opravných položek v provozní oblasti a komplexních nákladů příštích období	25		
IV.	Ostatní provozní výnosy	26	5 828	4 194
H.	Ostatní provozní náklady	27	1 600	1 162
V.	Převod provozních výnosů	28		
I.	Převod provozních nákladů	29		
*	Provozní výsledek hospodaření rozdíil výnosů a nákladů firmová I. až písmeno I.	30	1 288	1 392

Označení a	TEXT b	číslo řádku c	Skutečnost v účetním období	
			běžném 1	minulém 2
VI.	Tržby z prodeje cenných papírů a podílů	31		
J.	Prodané cenné papíry a podíly	32		
VII.	Výnosy z dlouhodobého finančního majetku	Součet VII.1. až VII.3.		
VII.1.	Výnosy z podílů v ovládaných osobách a v účetních jednotkách pod podstatným vlivem	34		
2.	Výnosy z ostatních dlouhodobých cenných papírů a podílů	35		
3.	Výnosy z ostatního dlouhodobého finančního majetku	36		
VIII.	Výnosy z krátkodobého finančního majetku	37		
K.	Náklady z finančního majetku	38		
IX.	Výnosy z přecenění cenných papírů a derivátů	39		
L.	Náklady z přecenění cenných papírů a derivátů	40		
M.	Změna stavu rezerv a opravných položek ve finanční oblasti	41		
X.	Výnosové úroky	42		
N.	Nákladové úroky	43		
XI.	Ostatní finanční výnosy	44	3	3
O.	Ostatní finanční náklady	45	35	15
XII.	Převod finančních výnosů	46		
P.	Převod finančních nákladů	47		
*	Finanční výsledek hospodaření	Rozdíl výnosů a nákladů řádků VI. až písmeno P. Součet Q.1. až Q.2.	-32	-12
Q.	Daň z příjmů za běžnou činnost		239	225
Q. 1.	-splatná	50	239	225
2.	-odložená	51		
**	Výsledek hospodaření za běžnou činnost	52	1 017	1 155
XIII.	Mimořádné výnosy	53		
R.	Mimořádné náklady	54		
S.	Daň z příjmů z mimořádné činnosti	Součet S.1. až S.2.		
S. 1.	-splatná	56		
2.	-odložená	57		
*	Mimořádný výsledek hospodaření	XIII. - R. - S.		
T.	Převod podílu na výsledku hospodaření společníkům (+/-)	59		
***	Výsledek hospodaření za účetní období (+/-)	výsledek hospodaření za běžnou činnost + mimořádný výsledek hospodaření - T.	1 017	1 155
****	Výsledek hospodaření před zdaněním	provozní výsl. hosp. + finanční výsl. hosp. + XIII. - R.	1 256	1 380

Sestaveno dne: 22.06.2013		Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou	
			
Právní forma účetní jednotky s.r.o.	Předmět podnikání pohostinství, výroba lahůdek a cukrářských výrobků	Pozn.:	

ROZVAHA V PLNÉM ROZSAHU

		Běžné účetní období			Minulé úč. období 2011
		Brutto	Korekce	Netto	Netto
	AKTIVA CELKEM	3 058 208	-871 541	2 187 665	2 120 948
A.	POHLEDAVKY ZA UPSANÝ ZAKLADNÍ KAPITÁL				
B.	DLOUHODOBÝ MAJETEK	2 747 452	-871 541	1 875 911	1 912 566
B. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek	45 295	-44 250	1 045	2 503
B. I. 1	Zřizovací výdaje	93	93	0	
2	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje				
3	Software	10 173	-9 128	1 045	2 503
4	Ocenitelná práva	35 029	-35 029	0	
5	Goodwill				
6	Jiný dlouhodobý nehmotný majetek				
7	Nedokončený dlouhodobý nehmotný majetek				
8	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý nehmotný majetek				
B. II.	Dlouhodobý hmotný majetek	2 689 881	-827 291	1 862 570	1 893 507
B. II. 1	Pozemky	105 393		105 393	93 081
2	Stavby	2 009 703	-570 058	1 439 645	1 407 975
3	Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	481 692	-242 362	239 330	248 304
4	Pěstitelské celky trvalých porostů				
5	Dospělá zvířata a jejich skupiny				
6	Jiný dlouhodobý hmotný majetek	37 001	-14 339	22 662	25 821
7	Nedokončený dlouhodobý hmotný majetek	43 651		43 651	108 376
8	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý hmotný majetek	12 421	-532	11 889	9 970
9	Oceňovací rozdíl k nabytému majetku				
B. III.	Dlouhodobý finanční majetek	12 296	0	12 296	18 558
B. III. 1	Podíly - ovládaná osoba	12 270		12 270	16 530
2	Podíly v účetních jednotkách pod podstatným vlivem				
3	Ostatní dlouhodobé cenné papíry a podíly	6		6	6
4	Půjčky a úvěry - ovládaná nebo ovládající osoba, podstatný vliv				
5	Jiný dlouhodobý finanční majetek	20		20	20
6	Pařizovaný dlouhodobý finanční majetek				
7	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý finanční majetek				
C.	OBĚŽNÁ AKTIVA	232 582	0	232 582	129 764
C. I.	Zásoby	16 688	0	16 688	24 203
C. I. 1	Materiál	16 688		16 688	17 294
2	Nedokončená výroba a polotovary				
3	Výrobky				
4	Mladá a ostatní zvířata a jejich skupiny				
5	Zboží				4 977
6	Poskytnuté zálohy na zásoby				1 932
C. II.	Dlouhodobé pohledávky	1 812	0	1 812	1 935
C. II. 1	Pohledávky z obchodních vztahů				
2	Pohledávky - ovládaná nebo ovládající osoba				
3	Pohledávky - podstatný vliv				
4	Pohledávky za společníky, členy družstva a za účastníky sdružení				
5	Dlouhodobé poskytnuté zálohy				
6	Dohadné účty aktivní (nevyfakturované výnosy)				
7	Jiné pohledávky	1 812		1 812	1 935
8	Odložená daňová pohledávka				

Výkaz zisku a ztráty a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

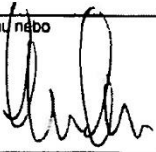
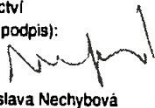
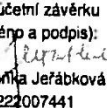
ROZVAHA V PLNÉM ROZSAHU

		Běžné účetní období			Mínulé
		Brutto	Korekce	Netto	úč. období 2011
					Netto
C. III.	Krátkodobé pohledávky	71 096	0	71 096	74 034
C. III. 1	Pohledávky z obchodních vztahů	22 260		22 260	35 483
2	Pohledávky - ovládaná nebo ovládající osoba	17 000		17 000	5 000
3	Pohledávky - podstatný vliv				
	Pohledávky za společníky, členy družstva a za účastníky sdružení	4 260		4 260	
4					
5	Sociální zabezpečení a zdravotní pojištění				
6	Stát - daňové pohledávky				14 356
7	Krátkodobé poskytnuté zálohy	14 362		14 362	13 837
8	Dohadné účty aktivní (nevýfakturované výnosy)	12 133		12 133	4 632
9	Jiné pohledávky	1 081		1 081	726
C. IV.	Krátkodobý finanční majetek	142 988	0	142 988	29 592
C. IV. 1	Peníze	26 828		26 828	25 572
2	Účty v bankách	116 158		116 158	4 020
3	Krátkodobé cenné papíry a podíly				
4	Požizovaný krátkodobý finanční majetek				
D.	OSTATNÍ AKTIVA - PŘECHODNÉ ÚČTY AKTIV	79 172	0	79 172	78 618
D. I.	Časové rozlišení	79 172	0	79 172	78 618
D. I. 1	Náklady příštích období	79 172		79 172	78 618
2	Komplexní náklady příštích období				
3	Příjmy příštích období				

Výkaz zisku a ztráty a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

ROZVAHA V PLNÉM ROZSAHU

		Stav v běžném účetním období	Stav v minulém účetním období 2011
	PASIVA CELKEM	2 187 665	2 120 948
A.	VLASTNÍ KAPITÁL	1 690 850	1 578 541
A. I.	Základní kapitál	1 147 891	1 147 891
A. I. 1	Základní kapitál	1 147 891	1 147 891
2	Vlastní akcie a vlastní obchodní podíly (-)		
3	Změny základního kapitálu		
A. II.	Kapitálové fondy	0	0
A. II. 1	Emisní ážko		
2	Ostatní kapitálové fondy		
3	Oceňovací rozdíly z přecenění majetku a závazků		
4	Oceňovací rozdíly z přecenění při přeměnách		
A. III.	Rezervní fondy a ostatní fondy ze zisku	22 861	18 171
A. III. 1	Zákonný rezervní fond	22 861	18 171
2	Statutární a ostatní fondy		
A. IV.	Výsledek hospodaření minulých let	407 788	290 668
IV. 1	Nerozdělený zisk minulých let	407 788	290 668
2	Neuhrazená ztráta minulých let		
A. V.	Výsledek hospodaření běžného účetního období (+ / -)	112 310	133 811
B.	CIZÍ ZDROJE	493 302	540 900
B. I.	Rezervy	9 330	13 047
B. I. 1	Rezervy podle zvláštních právních předpisů		
2	Rezerva na důchody a podobné závazky		
3	Rezerva na daň z příjmů		
4	Ostatní rezervy	9 330	13 047
B. II.	Dlouhodobé závazky	336 752	271 437
B. II. 1	Závazky z obchodních vztahů	22 025	14 489
2	Závazky - ovládaná nebo ovládající osoba	248 588	191 588
3	Závazky - podstatný vliv		
4	Závazky ke společníkům, členům družstva a k účastníkům sdružení		
5	Dlouhodobé přijaté zálohy		
6	Vydané dluhopisy		
7	Dlouhodobé směnky k úhradě		
8	Dohadné účty pasivní (nevyfakturované dodávky)		
9	Jiné závazky		
10	Odložený daňový závazek	65 139	65 360
B. III.	Krátkodobé závazky	148 220	208 827
B. III. 1	Závazky z obchodních vztahů	65 025	126 813
2	Závazky - ovládaná nebo ovládající osoba	3 857	3 284
3	Závazky - podstatný vliv		
4	Závazky ke společníkům, členům družstva a k účastníkům sdružení		
5	Závazky k zaměstnancům	20 049	20 994
6	Závazky ze sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění	8 567	9 386
7	Stát - daňové závazky a dotace	20 350	13 030
8	Krátkodobé přijaté zálohy	315	15
9	Vydané dluhopisy		
10	Dohadné účty pasivní (nevyfakturované dodávky)	29 512	32 497
11	Jiné závazky	545	608
B. IV.	Bankovní úvěry a vypomoci	0	49 789
B. IV. 1	Bankovní úvěry dlouhodobé		
2	Krátkodobé bankovní úvěry		49 789
3	Krátkodobé finanční vypomoci		
C.	OSTATNÍ PASIVA - PŘECHODNÉ ÚČTY PASIV	3 513	1 507
C. I.	Časové rozlišení	3 513	1 507
C. I. 1	Výdaje příštích období	1 280	378
2	Výnosy příštích období	2 233	1 129

Sestaveno dne:	Podpis statutárního orgánu nebo fyzické osoby, která je účetní jednotkou:	Osoba odpovědná za účetnictví (jméno a podpis):	Osoba odpovědná za účetní závěrku (jméno a podpis):
10.7.2013	Alexander Schramm 	Ing. Miroslava Nechybová 	Zdenka Jefábková  tel. 222007441

Výkaz zisku a ztráty a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

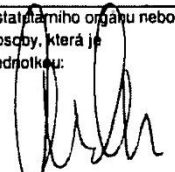
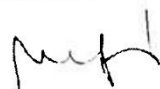
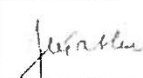
VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY V PLNÉM ROZSAHU

		Stav v běžném účetním období	Stav v minulém účetním období 2011	
I.	1	Tržby za prodej zboží	22 281	7 994
A.	2	Náklady vynaložené na prodané zboží	22 281	8 986
+		Obchodní marže	0	-894
II.		Výkony	1 785 870	1 734 817
II.	1	Tržby za prodej vlastních výrobků a služeb	1 785 870	1 734 817
	2	Změna stavu zásob vlastní činnosti		
	3	Aktivace		
B.		Výkonová spotřeba	1 115 277	1 080 831
B.	1	Spotřeba materiálu a energie	570 984	554 836
B.	2	Služby	544 293	505 795
+		Přidaná hodnota	650 583	673 192
C.		Osobní náklady	368 520	367 237
C.	1	Mzdové náklady	275 314	269 657
C.	2	Odměny členům orgánů společnosti a družstva		
C.	3	Náklady na sociální zabezpečení a zdravotní pojištění	88 124	88 526
C.	4	Sociální náklady	5 082	9 054
D.	1	Daně a poplatky	1 034	1 106
E.	1	Odpisy dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku	149 270	118 726
III.		Tržby z prodeje dlouhodobého majetku a materiálu	79 156	42 816
III.	1	Tržby z prodeje dlouhodobého majetku	74 874	39 330
	2	Tržby z prodeje materiálu	4 282	3 486
F.		Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku a materiálu	49 584	33 243
F.	1	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku	49 460	32 329
F.	2	Prodaný materiál	104	914
G.	1	Změna stavu rezerv a opravných položek v provozní oblasti a komplexních nákladů příštích období	8 534	9 886
IV.	2	Ostatní provozní výnosy	29 800	18 265
H.	1	Ostatní provozní náklady	31 063	31 246
V.	2	Převod provozních výnosů		
I.	1	Převod provozních nákladů		
*		Provozní výsledek hospodaření	151 584	172 852
VI.	1	Tržby z prodeje cenných papírů a podílů		
J.	1	Prodané cenné papíry a podíly		
VII.		Výnosy z dlouhodobého finančního majetku	0	0
VII.	1	Výnosy z podílů v ovládaných osobách a v účetních jednotkách pod podstatným vlivem		
	2	Výnosy z ostatních dlouhodobých cenných papírů a podílů		
	3	Výnosy z ostatního dlouhodobého finančního majetku		
VIII.	1	Výnosy z krátkodobého finančního majetku		
K.	2	Náklady z finančního majetku		
IX.	1	Výnosy z přecenění cenných papírů a derivátů		
L.	2	Náklady z přecenění cenných papírů a derivátů		
M.	1	Změna stavu rezerv a opravných položek ve finanční oblasti		
X.	1	Výnosové úroky	295	227
N.	2	Nákladové úroky	4 873	4 596
XI.	1	Ostatní finanční výnosy	5 315	7 140
O.	2	Ostatní finanční náklady	2 898	5 673
XII.	1	Převod finančních výnosů		
P.	2	Převod finančních nákladů		
*		Finanční výsledek hospodaření	-2 161	-2 802

Rozvaha a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY V PLNÉM ROZSAHU

		Stav v běžném účetním období	Stav v minulém účetním období 2011
Q.	Daň z příjmů za běžnou činnost	37 093	36 139
Q. 1	- splatná	37 314	33 478
Q. 2	- odložená	-221	2 681
**	Výsledek hospodaření za běžnou činnost	112 310	133 811
XIII. 1	Mimořádné výnosy		
R. 2	Mimořádné náklady		
S. 1	Daň z příjmů z mimořádné činnosti	0	0
S. 1	- splatná		
S. 2	- odložená		
*	Mimořádný výsledek hospodaření	0	0
1	Převod podílu na výsledku hospodaření společníkům (+/-)		
***	Výsledek hospodaření za účetní období (+/-)	112 310	133 811
****	Výsledek hospodaření před zdaněním	149 403	189 950

Sestaveno dne:	Podpis statutárního orgánu nebo fyzické osoby, která je účetní jednotkou:	Osoba odpovědná za účetnictví (jméno a podpis):	Osoba odpovědná za účetní závěrku (jméno a podpis):
10.7.2013	 Alexander Schramm	 Ing. Miroslava Nechybová	 Zdenka Jeřábková IČ: 222007441

Rozvaha a příloha jsou nedílnou součástí účetní závěrky.

Zdroj: justice.cz

Příloha 4: Průzkum trhu

Espresso nápoj	Objem	Cena
Espresso jednoduché (solo)	30ml	49 Kč
Espresso dvojité (doppio)	60ml	59 Kč
Espresso s mlékem jednoduché (solo)	30ml	55 Kč
Espresso s mlékem dvojité (doppio)	60ml	65 Kč
Americano	355ml/ 473ml/ 591ml	65Kč/ 75Kč/ 85Kč
Caffé Latté	355ml/ 473ml/ 591ml	69Kč/ 85Kč/ 95Kč
Cappuccino	355ml/ 473ml/ 591ml	69Kč/ 85Kč/ 95Kč
Café Mocha	355ml/ 473ml/ 591ml	99Kč/ 109Kč/ 119Kč
Flat White	237ml	75 Kč
Ristretto	22,5ml/ 45ml	49Kč/ 59Kč
Příplatek za ochucení nápoje - sirup:		20 Kč
Příplatek za extra kávu:		20 Kč
Příplatek za šlehačku:		20 Kč
Příplatek za polevu:		20 Kč
Příplatek za mléko(sojové, kokosové atd.):		20 Kč
Arabica / Robusta/ Směs:		arabica
Oblasti odebírané kávy:		Latinská Amerika, Asie a Tichomoří, Afrika
Z kolika g připravujete espresso nápoje:		7g espresso
Cenová analýza prodávaných káv:	Hmotnost	Cena
Kenya	250g	190 Kč
Ethiopia	250g	200 Kč
Colombia Nariño	250g	180 Kč
Cafe Verona	250g	190 Kč
Veranda	250g	200 Kč
Sumatra	250g	190 Kč
Kavárenský řetězec:		Starbucks (Jugoslávská 5, Praha 2, 120 00)
Datum průzkumu:		23.2.2016
Jméno baristy:		Lukáš a Mikuláš

Zdroj: Vlastní zpracování

Espresso nápoj	Objem	Cena
Espresso jednoduché (solo)	25ml	39 Kč
Espresso dvojité (doppio)	50ml	52 Kč
Espresso s mlékem jednoduché (solo)	25ml	44 Kč
Espresso s mlékem dvojité (doppio)	50ml	52 Kč
Americano	150ml	52 Kč
Caffé Latté	200ml	58 Kč
Cappuccino	150ml	52 Kč
Café Mocha	200ml	65 Kč
Flat White	200ml	62 Kč
Ristretto	20ml	39 Kč
Příplatek za ochucení nápoje - sirup:	sirupy nejsou k dispozici	
Příplatek za extra kávu:	nezjištěno	
Příplatek za šlehačku:	10 Kč	
Příplatek za polevu:	polevy nejsou k dispozici	
Příplatek za mléko(sojové, kokosové atd.):	10 Kč	
Arabica / Robusta/ Směs:	arabica a směs	
Oblasti odebírané kávy:	různé	
Z kolika g připravujete espresso nápoje:	9g espresso	
Cenová analýza prodávaných káv:	Hmotnost	Cena
Dejavu espresso směs	250g	249 Kč
Ethiopia Sidamo	250g	288 Kč
Indonesia Sumatra	250g	244 Kč
Guatemala Fedepma	250g	262 Kč
Guatemala Apecafel	250g	262 Kč
Brasil Santos	250g	249 Kč
Peru Decaf	250g	210 Kč
Tracyho káva	250g	227 Kč
Kavárenský řetězec:	mamacoffee (Vodičkova 6, Praha 1, 110 00)	
Datum průzkumu:	23.2.2016	
Jméno baristy:	neznámé	

Zdroj: Vlastní zpracování

Espresso nápoj	Objem	Cena
Espresso jednoduché (solo)	30ml	49 Kč
Espresso dvojité (doppio)	60ml	59 Kč
Espresso s mlékem jednoduché (solo)	30ml	56 Kč
Espresso s mlékem dvojité (doppio)	60ml	66 Kč
Americano	300ml/ 400ml/ 500ml	62Kč/ 72Kč/ 82Kč
Caffé Latté	300ml/ 400ml/ 500ml	69Kč/ 85Kč/ 94Kč
Cappuccino	300 ml/ 400 ml/ 500 ml	69Kč/ 85Kč/ 94Kč
Café Mocha	300 ml/ 400 ml/ 500 ml	76Kč/ 92kč/ 99Kč
Flat White	300ml	83 Kč
Ristretto	20ml/ 40ml	49Kč/ 59Kč
Příplatek za ochucení nápoje - sirup:		15 Kč
Příplatek za extra kávu:		15 Kč
Příplatek za šlehačku:		15 Kč
Příplatek za polevu:		15 Kč
Příplatek za mléko(sojové, kokosové atd.):		příplatek není
Arabica / Robusta/ Směs:		směs
Oblasti odebírané kávy:		různé oblasti
Z kolika g připravujete espresso nápoje:		7g / jedno espresso
Cenová analýza prodávaných káv:	Hmotnost	Cena
Costa zrnková	250g	199 Kč
Costa mletá	250g	199 Kč
Kavárenský řetězec:	Costa Coffee (Vodičkova 33/709, Praha 1, 110 00)	
Datum průzkumu:	23.2.2016	
Jméno baristy:	Kristýna	

Zdroj: Vlastní zpracování

Espresso nápoj	Objem	Cena
Espresso jednoduché (solo)	30ml	39 Kč
Espresso dvojité (doppio)	60ml	54 Kč
Espresso s mlékem jednoduché (solo)	x	mléko zdarma
Espresso s mlékem dvojité (doppio)	x	mléko zdarma
Americano	200ml/ 300ml/400ml	42Kč/ 49Kč/ 52Kč
Caffé Latté	200ml/ 300ml/400ml	49Kč/ 54Kč/ 59Kč
Cappuccino	200ml/ 300ml/400ml	49Kč/ 54Kč/ 59Kč
Café Mocha	200ml/ 300ml/400ml	49Kč/ 54Kč/ 59Kč
Flat White	není v nabídce	
Ristretto	není v nabídce	
Příplatek za ochucení nápoje - sirup:		9 Kč
Příplatek za extra kávu:		15 Kč
Příplatek za šlehačku:		10 Kč
Příplatek za polevu:		není v nabídce
Příplatek za mléko(sojové, kokosové atd.):		10 Kč
Arabica / Robusta/ Směs:		arabica
Oblasti odebírané kávy:		X
Z kolika g připravujete espresso nápoje:		podle velikosti nápoje 7g/ 8g/ 9g/ 11g
Kavárenský řetězec:		CrossCafe (Kateřinská 21, Praha 2, 120 00)
Datum průzkumu:		23.2.2016
Jméno baristy:		Gabriela

Zdroj: Vlastní zpracování

Espresso nápoj	Objem	Cena
Espresso jednoduché (solo)	40ml	35 Kč
Espresso dvojité (doppio)	80ml	45 Kč
Espresso s mlékem jednoduché (solo)	50ml	35 Kč
Espresso s mlékem dvojité (doppio)	100ml	70 Kč
Americano	300ml/ 400ml/ 500ml	35Kč/ 35Kč/ 35Kč
Caffé Latté	200ml/ 300ml/ 400ml	40Kč/ 50Kč/ 60Kč
Cappuccino	200ml/ 300ml/ 400ml	40Kč/ 50Kč/ 60Kč
Café Mocha	200ml/ 300ml/ 400ml	45Kč/ 55Kč/ 65Kč
Flat White	200ml/ 300ml/ 400ml	40Kč/ 50Kč/ 60Kč
Ristretto	není v nabídce	není v nabídce
Příplatek za ochucení nápoje - sirup:		10 Kč
Příplatek za extra kávu:		15 Kč
Příplatek za šlehačku:		10 Kč
Příplatek za polevu:		není k dispozici
Příplatek za mléko(sojové, kokosové atd.):		10 Kč
Arabica / Robusta/ Směs:		arabica
Oblasti odebírané kávy:		Centrální a Jižní Amerika
Z kolika g připravujete espresso nápoje:		7g espresso
Kavárenský řetězec:		McCafé (Jugoslávská 11, Praha 2, 120 00)
Datum průzkumu:		23.2.2016
Jméno baristy:		neznámé

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 5: Struktura dotazníku

1. Navštívujete některý z uvedených kavárenských řetězců? (vyberte ten kavárenský řetězec, který navštívujete nejčastěji):

- Starbucks
- Costa Coffee
- Cross Cafe
- Mc Cafe
- mamacoffee
- Navštívuji jiný kavárenský řetězec prosím uveďte:
- Nenavštívuji kavárenské řetězce (větvicí otázka)

2. Cílem návštěvy kavárenských řetězců je nejčastěji:

- posezení s přáteli
- požitek z dobré kávy/ jídla
- čtení/relax
- práce / pracovní schůzka
- učení
- životní styl
- jiné:

3. Nenavštívuji kavárenské řetězce z důvodu:

- vysokých cen
- kávu nepiji
- jiný důvod, prosím uveďte:

4. Jak často navštívujete kavárenské řetězce?

- příležitostně
- jednou týdně
- denně
- několikrát do týdne

5. Jaký nápoj si dáváte v kavárenském řetězci nejčastěji?

- espresso
- espresso s mlékem
- americano
- caffé latté
- cappuccino
- café mocha
- flat white
- ristretto
- překapávaná káva
- kávu nepiji, dávám si jiný nápoj (čaj, čokoláda, limonáda ... atd.)

6. Kolik jste ochotni zaplatit za váš nápoj v kavárně?

- méně jak 50 Kč
- 50-70 Kč
- 70-100 Kč
- 100-120 Kč
- 120 a více Kč

7. Svůj nápoj si v kavárně nejčastěji dávám:

- Tady (realizuji konzumaci nápoje v kavárně)
- S Sebou (realizuji konzumaci nápoje mimo kavárnu)

8. Kupujete si v kavárenském řetězci BALENOU zrnkovou kávu pro svou vlastní spotřebu?

- ano
- ne

9. Jak na vás působí ceny v kavárenských řetězcích?

- ceny se mi zdají příliš nízké
- ceny jsou spíše nízké
- ceny jsou normální
- ceny jsou poměrně vysoké
- ceny jsou příliš vysoké

10. Využíváte některý z aktuálních věrnostních programů daného kavárenského řetězce?

- Starbucks (Starbucks Reward program, 1 transakce = 1 hvězda na účtě)
- Costa Coffee (Costa Coffee Club, 10% z hodnoty nákupu se přičte na kartu)
- Cross Cafe (Cross card, přednabitá karta na kterou následně sbíráte body)
- Mc Cafe (6 káva zdarma, sbírání razítek)
- mamacoffee (10 káva zdarma, sbírání razítek)
- nevyužívám žádný z těchto věrnostních programů

11. Vaše pohlaví:

- muž
- žena

12. Vaše nejvyšší dosažené vzdělání:

- základní
- vyučen
- středoškolské
- středoškolské s maturitou
- vyšší odborné
- vysokoškolské

13. Váš věk:

0-15

16-25

26-35

35-50

51 a více

14. Kraj ve kterém žijete:

-hlavní město Praha

-Středočeský kraj

-Jihočeský kraj

-Plzeňský kraj

-Karlovarský kraj

-Ústecký kraj

-Liberecký kraj

-Královehradecký kraj

-Pardubický kraj

-Kraj Vysočina

-Jihomoravský kraj

-Olomoucký kraj

-Moravskoslezský kraj

-Zlínský kraj

15. Vaše hlavní ekonomická činnost:

- nezaměstnaný
- student
- příležitostné brigády
- zaměstnaný na poloviční úvazek
- zaměstnaný na plný úvazek
- podnikání
- důchodce/důchodkyně

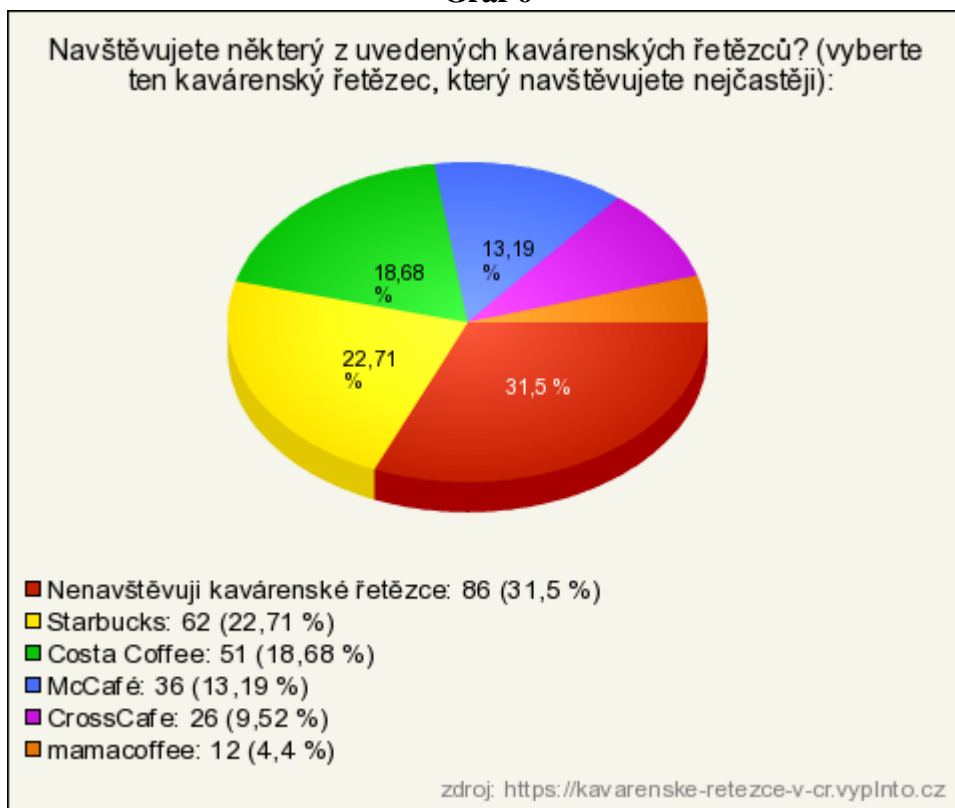
16. Váš měsíční příjem:

- méně než 5000
- 5001-10000
- 10001-15000
- 15001-20000
- 20001-25000
- 25001- a více

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 6: Grafy k výsledkům dotazníkového šetření

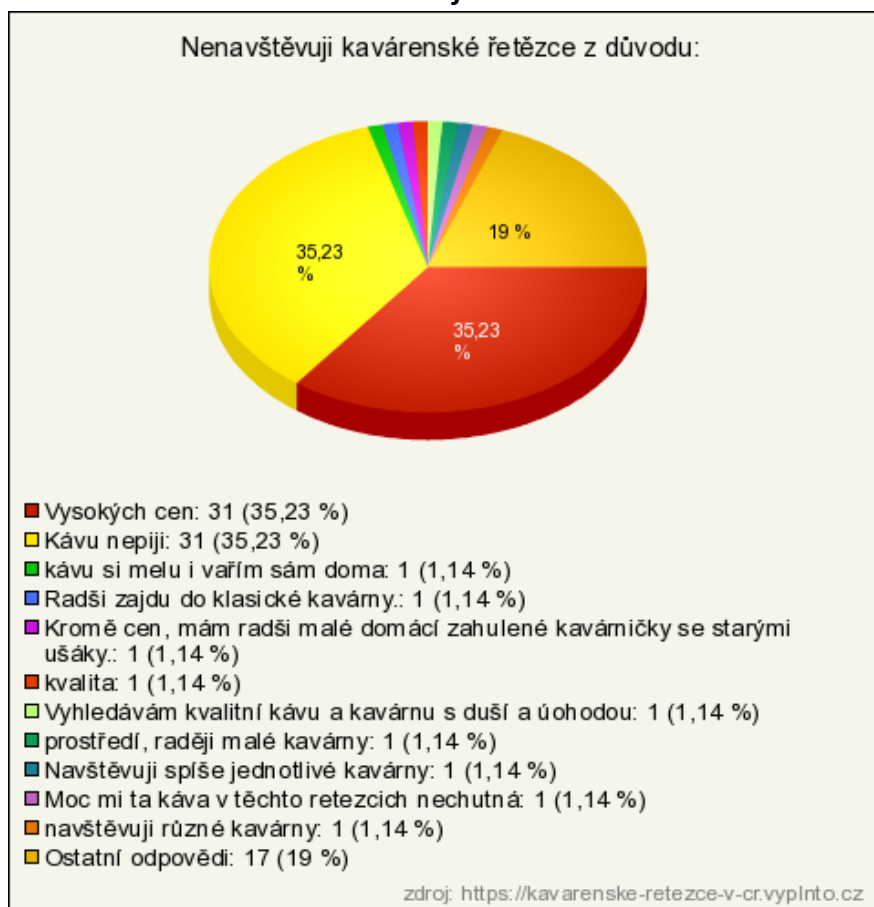
Graf 6



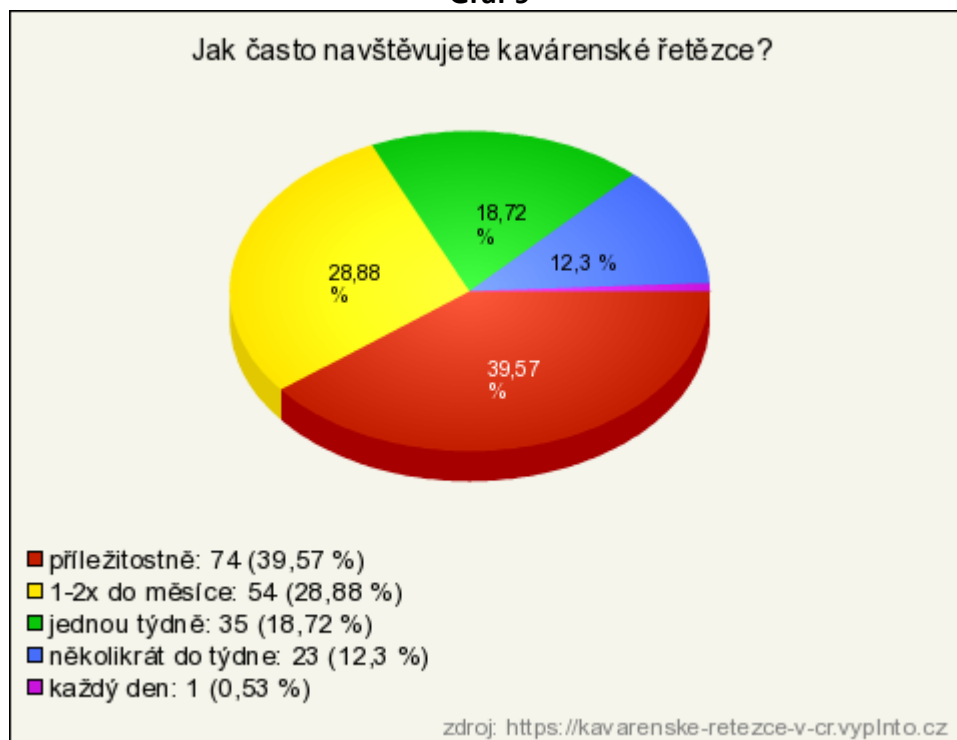
Graf 7



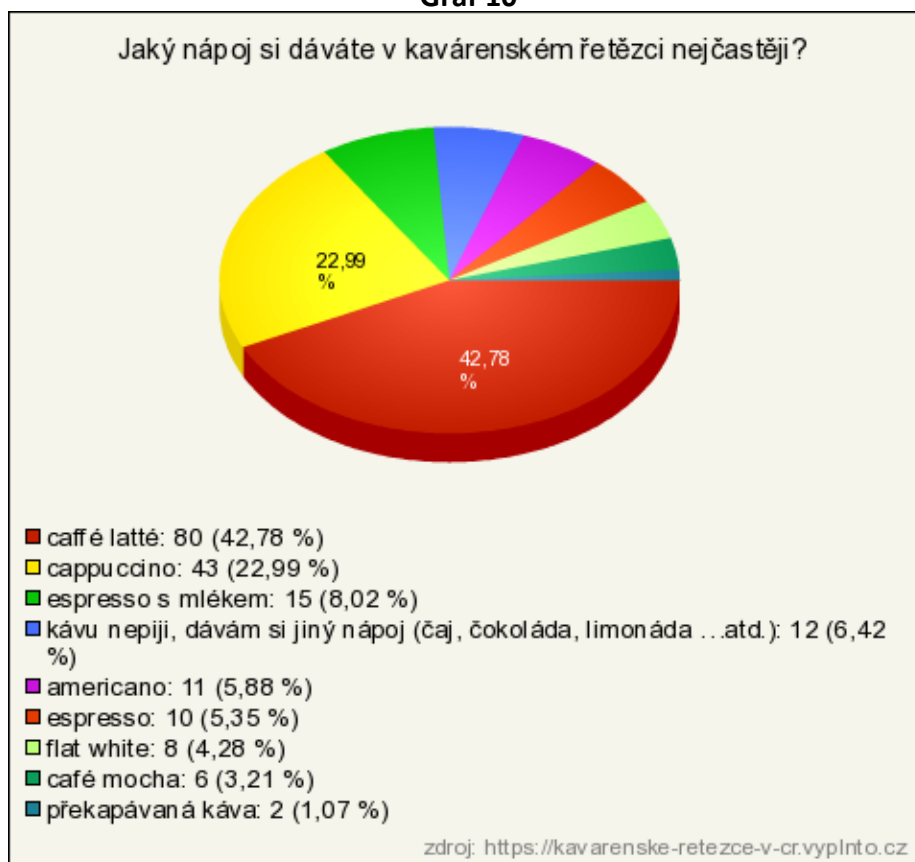
Graf 8



Graf 9



Graf 10



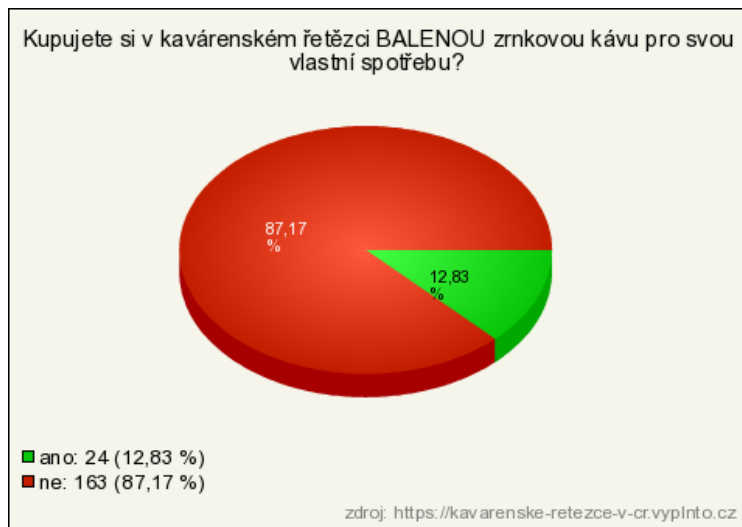
Graf: 11



Graf 12



Graf 13



Graf 14



Graf 15

